

Översättning av sociokulturella termer relaterade till folkliga traditioner från svenska till kroatiska och vice versa

Čulo, Daria

Master's thesis / Diplomski rad

2022

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zagreb, Faculty of Humanities and Social Sciences / Sveučilište u Zagrebu, Filozofski fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:131:243941>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom](#).

Download date / Datum preuzimanja: **2024-07-26**



Sveučilište u Zagrebu
Filozofski fakultet
University of Zagreb
Faculty of Humanities
and Social Sciences

Repository / Repozitorij:

[ODRAZ - open repository of the University of Zagreb
Faculty of Humanities and Social Sciences](#)



SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
FILOZOFSKI FAKULTET
KATEDRA ZA SKANDINAVISTIKU

Daria Čulo

**ÖVERSÄTTNING AV SOCIOKULTURELLA
TERMER RELATERADE TILL FOLKLIGA
TRADITIONER FRÅN SVENSKA TILL
KROATISKA OCH VICE VERSA**

DIPLOMSKI RAD

Zagreb, 2022.

ZAGREB UNIVERSITET
FILOSOFISKA FAKULTETEN
INSTITUTIONEN FÖR SKANDINAVISTIK

Daria Čulo

Översättning av sociokulturella termer relaterade till folkliga traditioner från svenska till kroatiska och vice versa

Masteruppsats

Handledare:
Sara Profeta
Nina Šarić

Sadržaj

1. Inledning	5
1.1 Struktur	6
1.2 Utvalda texter	7
1.2.1. Svenska källtexter	7
1.2.2. Kroatiska källtexter	8
2. Analys	8
2.1 Teoretisk bakgrund	8
2.2. Översättningstekniker och strategier	11
2.3. Analys av översättningsproblem av sociokulturella element	12
2.4. Slutsats	16
3. Översättningar från svenska till kroatiska	17
3.1 Svenska källtexter	17
3.1.1. God Jul!: Från midvinterblot till Kalle Anka	17
3.1.2. Kvinnor och barn under vikingatiden	25
3.1.3. 10 klassiska svenska rätter du måste testa	29
3.2. Översättningar till kroatiska	33
3.2.1. Božićni san	33
3.2.2. Žene i djeca u doba Vikinga	42
3.2.3. 10 tipičnih švedskih jela koja morate probati	45
4. Översättningar från kroatiska till svenska	50
4.1. Kroatiska källtexter	50
4.1.1. Program radionice „Izrada narodnih nošnji” (1. i 2. ciklus)	50
4.1.2. Baština i tradicija u oblikovanju turističke ponude na ruralnom prostoru Hrvatske	63
4.1.3. Tambure iz naše radionice stige su do Japana i Urugvaja	67
4.1.4. Licitar – Toplo srce hrvatskoga puka	70
4.2. Översättningar till svenska	73
4.2.1. Program för workshopen "Tillverkning av folkdräkter"	73
4.2.2. Hur kulturarv och tradition har format turistutbudet på den kroatiska landsbygden	86
4.2.3. Tamburizza från vår verkstad har nått Japan och Uruguay	91
4.2.4. Licitar – Kroaternas varma hjärta	94
5. Litteratur	98
5.1. Ordböcker och källor	98
5.2. Svenska källtexter	98
5.3. Kroatiska källtexter	99
6. Sažetak	100

1. Inledning

”En av de största utmaningarna för översättaren är renderingen av kulturspecifika föremål - traditionellt betraktat som en potentiell källa till oöversättbarhet. Många forskare har diskuterat denna fråga och olika tillvägagångssätt har beskrivits inom disciplinen översättningsstudier” (Narváez och Zambrana, 2014:71). Min masteruppsats fokuserar på översättning av kulturspecifika föremål för turistkampanjer, tidskriftsartiklar, vetenskapliga artiklar, läromedelsanalyser och webbsidor, som visar hur dessa föremål kräver specifik översättnings strategier och tekniker.

Med hänvisningar till målkulturen som finns i källtexten kan vara ännu mer problematiskt för översättaren. Detta förklaras av det faktum att just denna kategori är en av de mest specifika när det gäller frågor som rör t. ex. ideologi. På samma sätt tvingar förtrogenhet med själva elementen översättaren att hitta sätt att få en effekt på målgruppen liknande vad det ursprungliga inslaget hade på ursprungliga publiken. Den påverkan som dessa särskilda element kan ha på målkulturen skiljer sig naturligtvis mycket från vad de hade i källkulturen, där element som tillhör målkulturen kunde uppfattas som exotiska. Översättaren bör helst anstränga sig för att hitta en lika exotisk motsvarighet som inte påverkar balansen i hela texten och ger en effekt som liknar originalets/källtextens.

I denna masteruppsats ska jag behandla problematiken som uppträder när man översätter olika typer av texter från kroatiska till svenska och omvänt. Både i texterna på svenska och på kroatiska finns typiska sociokulturella drag som har stor betydelse för svensk eller kroatisk kultur.

Med tanke på den specifika terminologin som ofta översätts dåligt och försvinner en del av meningen i översättningsprocessen, kommer jag att försöka föreslå lösningar på sådana problematiska översättningspunkter som jag kommer att stöta på i de valda texterna och ge godtagbara översättningar som är så klara som möjligt och att bearbeta denna översättningsfråga mer detaljerat. Det kommer att visas om det alls är möjligt att hitta korrekta och acceptabla översättningslösningar och, om inte, hur jag kom fram till alternativa översättningslösningar eller hur jag kan förklara dem.

I sin artikel ”Culture-Specific Items (CSI) and their Translation Strategies” i *Martin Lindstroms Brand Sense* försökte Blažytė och Liubinienė (2016:42) förklara svårigheten när det gäller översättningen av sociala, folkliga och kulturella delar i källtexter:

Kulturella referenser i källtexter erkänns som förmodligen de mest besvärliga delarna av en översättning, vilket väcker inte bara frågan om det korrekta valet av en viss lexikal enhet utan också frågan om den kulturella kompetensen. Många forskare, lingvister och vetenskapsmän sysslar med definition, erkännande, klassificering och översättningsfrågor av kulturspecifika föremål, men konsensus kan inte nås. Olika definitioner, tolkningar och till och med klassificeringar, som starkt förlitar sig på liknande kriterier, erbjuds. Därför är analysen av översättningsstrategier som används för att återge kulturspecifika föremål i populärvetenskaplig litteratur mycket viktig och relevant för den övergripande analysen av kulturell realia.¹

Syftet med denna masteruppsats är att undersöka vilka strategier som kan vara mest lämpade för översättning av kulturbundna och sociokulturella begrepp från kroatiska till svenska och från svenska källtexter till kroatiska, d.v.s. koncept som är en viktig del eller är förbundna med nationella bruk och folkliga traditioner som hör till Kroatien eller Sverige. Jag är intresserad av just detta tema eftersom jag tycker att svårigheter som en översättare konfronterar kan som resultat ha väldigt kreativa lösningar. Å ena sidan måste översättaren göra så att läsaren förstår måltexten och den andra kulturen, men å andra sidan måste texten behålla originella drag på så sätt att publiken också kan lära sig något nytt. Samtidigt måste texten bevara sin poäng. Några kulturspecifika element är kända för läsarna, andra inte alls. Därför bestämde jag mig för att syssla med denna problematik och försöka hitta intressanta eller kanske nya lösningar för kulturspecifika punkter i de valda texterna. Min undersökning är alltså baserad på att handla om kultur- och folkbundna element och för detta tillfälle har jag valt ut totalt sju källtexter som jag kommer att nämna senare.

Oavsett om översättaren känner till innebörden, representerar kulturella inslag i texterna ett dubbelt problem: att lösa problemet med att hitta översättningsekvivalenter (*problem solving*), och besluta om en adekvat översättningsvariant (*decision-making*) (Novosel, 2012:1)².

1.1 Struktur

Detta mastersarbete är uppdelat i fem delar: inledning med beskrivning av de utvalda texterna, den teoretiska bakgrunden, analys av översättningar, svenska källtexter och deras översättningar till kroatiska samt kroatiska källtexter och svenska översättningar. I inledningen beskriver jag denna masteruppsats syfte och sedan förklarar varför jag valde just dessa texter. I den teoretiska delen presenteras de översättningsstrategier som kommer att användas vid översättningen av både svenska och kroatiska källtexter. Därefter förklarar jag i analysen mitt val för problematiska översättningspunkter – ett av de största problemen vid översättning av sociokulturella element är hur man överför idén och ”känslan” som ett visst begrepp bär på källspråket, men samtidigt bevarar textens poäng. På grund av detta

¹ Min översättning.

² Min översättning.

kommenterar och föreslår jag i analysen lösningar för sådana problematiska punkter som jag tyckte var lämpliga i de aktuella situationerna.

1.2 Utvalda texter

För min masteruppsats översatte jag totalt sju texter, varav tre var från svenska till kroatiska, och fyra texter på kroatiska som jag översatte till svenska. Alla sju texter valdes i första hand på grund av temat, och jag såg till att nästan alla tillhör olika stilar. På så sätt visade jag hur jag kan översätta olika typer av texter. Var och en av texterna representerar svensk och kroatisk kultur, seder och traditioner på sitt sätt. Det är viktigt att betona att alla källtexter innehåller olika sociokulturella inslag, oavsett typ av text. I analysen kommer jag att presentera mina försök att föra två olika kulturer närmare varandra genom översättningar. Detta kan till exempel ses i vissa termer som är okända för målgruppen för de översatta texterna, men de förtydligas eller dessutom anpassas till måltexten så att publiken kan förstå dem eller bli bekant med nya utomspråklig kulturreferens i svensk eller kroatisk kultur.

1.2.1. Svenska källtexter

Vad gäller de svenska källtexterna, är den första texten en slags historisk genomgång av svenska julseder. Jag tog texten från boken *God jul! Från midvinterblot till Kalle Anka* skriven av Lena Kättström Höök. Jag översatte inledningen under rubriken ”Drömmen om julen” och valde sedan ut andra underkapitel från de två följande kapitlen i boken som heter ”Advent – förberedelse” och ”Julfirandet”. Anledningen till att jag hoppade över några av underkapitlen är för att det inte fanns så många kulturella referenser i dem som skulle kunna bidra till masteruppsatsens problematik. Av detta skäl bestämde jag mig för att välja vissa kapitel baserat på frekvensen av specifika termer eller speciella seder som är knutna till Sverige eller Skandinavien i allmänhet, men som en genomsnittlig kroatisk läsare inte känner till.

Den andra texten jag valt är en typ av vetenskaplig text, närmare bestämt en analys av historieläromedel för årskurs 4 till 6. Kapitlet ”Kvinnor och barn under vikingatiden” är hämtat från analysen under titeln *Stora starka vikingar? En läromedelsanalys i historia för årskurs 4-6* skriven av Hanna Persson och Lina Öhberg. Texten inte har så många krävande uttryck, men jag valde den på grund av dess specifika stil som lutar mer åt en vetenskaplig text än andra texter som översätts i masteruppsatsen. Det handlar om en analys av flera svenska läroböcker, det vill säga analys av framställning av kvinnor och barn under vikingatiden.

Den tredje texten är en artikel som jag laddat ner från www.nordicchoicehotels.se under rubriken *10 klassiska svenska rätter du måste testa*. Jag tycker att den här texten kanske är det bästa valet med hänsyn till temat för min masteruppsats – den innehåller många traditionella svenska rätter, men också en del fester, helgdagar och till och med speciella uttryck och beskrivningar som var väldigt intressanta att översätta till kroatiska.

1.2.2. Kroatiska källtexter

Den första av de fyra kroatiska källtexterna är hämtade från www.projekt.kud-toplice.hr. Det är ett projekt skrivet i syfte att genomföra en workshop om att göra folkdräkter från norra Kroatien. Projektet delfinansierades av Europeiska unionen från Europeiska socialfonden och jag valde det som en separat typ av text som också innehåller många traditionella inslag som först måste undersökas noggrant och därefter översättas till svenska.

Sedan har jag valt en översiktsartikel publicerad i *Podravina*, en kroatisk tidskrift för geografisk och historisk multidisciplinär forskning. Jag översatte bara diskussionen, där tio realiserade projekt för landsbygdsturism, det vill säga familjegårdar från hela Kroatien, presenterades. I artikeln finns många fackuttryck – till exempel vokabulär från konstruktion, arkitektur och botanik.

Den tredje texten är en tidningsartikel hämtat från www.vecernji.hr. Texten handlar om ett familjeföretag, d.v.s. en kroatisk tillverkare som gör traditionella kroatiska musikinstrument. Det vimlar av tidnings- och konversationsstil (direkt tal), men också av många traditionella utomspråkliga element.

Den sista källtexten togs från webbsidan licitar.hr, och handlar om en traditionell kroatisk souvenir från området i Zagrebs län, licitarkaka. Texten är mycket intressant ur ett översättningsperspektiv eftersom den omfattar flera typer av text – historisk, kulinarisk och marknadsföringstext. Texten är skriven på ett mer informellt sätt, även om det handlar om en officiell webbsida.

2. Analys

2.1 Teoretisk bakgrund

Denna masteruppsats fokuserar på den kroatiska och svenska översättningen av kulturspecifika element som finns i källspråket. För det första, finns det ett behov av att konstruera en objektiv och väldefinierad definition av ordet *kulturspecifik*, så att det är tydligt

vilka element som kan anses vara kulturspecifika, och det råder ingen förvirring när det gäller användningen av begreppet i olika sammanhang.

Med tanke på att kulturen och språket hänger samman uppkommer det i denna situation en viktigare fråga: bör språkliga varianter gå betraktas just som kulturella element, d.v.s. kulturspecifika element, som förutom sitt eget språkliga värde också utgör en viktig del av kulturen eller inte?

Enligt Pedersen (2011:45) finns det inget svar på denna fråga i strikt mening, eftersom inte ens begreppen kultur och språk är lätta att definiera. Pedersen förklarar att kultur finns överallt och språket likaså. Det beror på synvinkel: allt är kulturellt, allt är språkligt; eller (att) kultur är begränsad till vissa institutioner och språk finns bara i användarens sinne och har ingen koppling till omvärlden. Varje synvinkel skulle utesluta någon problematisk men intressant aspekt att analysera i översättningsprocessen, både kulturell och språklig.

Eftersom denna masteruppsats inte avser att fördjupa analysen av dessa definitioner, begränsar jag mig till Pedersens taxonomi som består av sex översättningsstrategier som han har identifierat, och som jag kommer att presentera senare i texten.

Varje språk har olika semantiska fält och olika sätt att gruppera objekt och begrepp. Om detta är sant för det allmänna ordförrådet, gäller det ännu mer för det kulturspecifika, rika ordförrådet och en värld av begrepp och associationer. Några av de ledande forskarna som har sysslat med studiet av kulturspecifika element har också föreslagit klassificeringar för att gruppera dem.

De kulturkategorier som föreslås av Newmark (1988: 95), och anpassades av Nida (1945), är välkända och citeras ofta när det gäller det här ämnet. De är baserade på olika lexikaliska fält förknippade med ett kulturspecifikt lexikon: 1) ekologi; 2) tillverkade produkter; 3) social kultur; 4) organisationer, aktiviteter, seder etc.; 5) vanor och gester:

1) ekologi:

'sirocco', 'pampas', 'savanna'

2) tillverkade produkter:

a) mat: 'zabaglione', 'sake', *Kaiserschmarren*

b) kläder: 'anorak', *kanga* (Afrika), *dhoti* (India)

c) hus och städer: *kampong*, *bourg*, 'chalet'

d) transport: 'rickshaw', *cabriolet*, *caliche*

- 3) social kultur – arbete och fritid:
ajaki amah, condottere, 'reggae '
- 4) organisationer, aktiviteter, seder, förfaranden, koncept:
 - a) politiska och administrativa
 - b) religiösa: *dharm*, 'tempel '
 - c) konstnärliga
- 5) vanor och gester:
'att spotta'.

Olika taxonomi för kulturella referenser har föreslagits, men de har ofta kritiserats för bristande sammanhang. En mer detaljerad taxonomi citeras i Díaz Cintas och Remael (2007).

I deras bok, *Audiovisual Translation: Subtitling* (2007: 201) man hittar en version av en detaljerad och anpassad taxonomin för kulturella referenser. Den består av tre stora grupper:

1) geografiska referenser, 2) etnografiska referenser och 3) sociopolitiska referenser:

- 1) geografiska referenser:
 - a) objekt av fysisk geografi: *savana, mistral, tornado*
 - b) geografiska objekt: *Downs, Plaza Mayor*
 - c) endemiska arter av djur och växter: *sequoia, zebra*
- 2) etnografiska referenser:
 - a) vardagliga föremål: *tapas, trattoria, igloo*
 - b) referenser till verket: *farmer, gaucho, machete, ranch*
 - c) referenser till konst och kultur: *blues, Thanksgiving, Romeo och Julia*
 - d) referenser till nationalitet eller födelseort: *gringo, Cockney, parisisk*
- 3) sociopolitiska referenser:
 - a) referenser till administrativa eller territoriella enheter: *County, bidonville, state*
 - b) referenser till institutioner eller funktioner: *Reichstag, Sheriff, Congress*
 - c) referenser till sociokulturellt liv: *Ku Klux Klan, prohibitionism, landed gentry*
 - d) referenser till militära institutioner och objekt: *Feldwebel, marine, Smith & Wesson*

När jag översatte texter stötte jag på nästan alla de listade kategorierna. Det som är viktigt är hur man hanterar översättningen, d.v.s. anpassar den till målgruppen. Vi kan ställa oss frågan – vem utgör vår målgrupp? Vem är vår genomsnittliga läsare?

Det svaret kan inte vara entydigt, men översättaren måste tänka på genomsnittsläsaren. I vårt fall känner den kroatiska publiken inte till i detalj eller är inte alls bekant med svenska julseder, svenska traditionella rätter, städer, regioner, byar och liknande. Följaktligen var mina översättningslösningar i första hand pedagogiska, men inte betungande när det gäller beskrivningens längd. En mer detaljerad analys av översättning baserad på utvalda strategier följer efter presentationen av Pedersens taxonomi. Nu är det viktigt att påpeka att sociokulturella inslag i språket är ett mycket viktigt segment av översättning och även ett mycket utmanande översättningsproblem. Den taxonomi som föreslås i kapitlet är framför allt baserat på konceptuella, snarare än lexikala, grupperingar och är tänkt som ett praktiskt verktyg för analys.

2.2. Översättningstekniker och strategier

Efter att jag har förklarat de kulturspecifika elementen, kommer jag att nämna strategier som används vid översättning av dessa element i måltexten. Som jag nämnde tidigare, är den allmänna trenden som gäller för all denna taxonomi enligt Pedersen (2011:71) klassificering av strategier längs en axel som sträcker sig från strategier orienterade till källtext och därför till källspråk och kultur och strategier orienterade till måltext och tillhörande språk och kultur. Pedersen (2011:74) föreslår en uppdelning som innefattar sju översättningsstrategier som han har identifierat: *officiell ekvivalent*, *överföring*, *specificering*, *direkt översättning*, *generalisering*, *ersättning* och *utelämning/utelämnade*. Översättningsstrategier som används i analysen av det här arbetet är baserad på Pedersens (2011) taxonomi.

De sju strategierna kan indelas i två större grupper: strategier som är orienterade till källspråket och de som är orienterade till målspråket. Följaktligen är *direktöversättning*, *specificering* och *överföring* orienterade till källspråket, medan *ersättning* och *generalisering* är två strategier som är orienterade till målspråket. Den sista kategorin, *officiell ekvivalent*, kan inte klassificeras i någon av de två kategorierna utan ligger i mitten (Pedersen 2011: 74–77).

Överföring är en översättningsstrategi som enligt Pedersen (2011: 78) är mer orienterad till källtexten - och därför också till källkulturen, vilket låter det specifika kulturella elementet komma in oförändrat i måltexten. Översättaren bevarar inte bara innebörden av begreppet, utan precis varje bokstav i ordet/utan också formen. Detta är den strategi som används mest, även om den inte erbjuder stöd till målgruppen. Den andra strategin som är trogen den ursprungliga texten är *specificering*: det kulturspecifika elementet förblir också oförändrat i detta fall, men översättaren lägger till information som gör elementet mer specifikt i

måltexten än i källtexten. Den sista översättningsstrategin som är orienterad till källtexten är *direktöversättning*. Genom att tillämpa denna strategi översätts det kulturspecifika elementet utan att det semantiska värdet ändras: ingenting anpassas och ingenting läggs till.

Den första översättningsstrategin som beskrivs av Pedersen (2011: 78) som närmar sig målgruppen är *generalisering*. Översättaren väljer att ersätta det ursprungliga elementet med ett mer allmänt element, vilket gör elementets betydelse mindre specifik - denna strategi åtföljs ofta av en översättning. Med *ersättning* översätts det kulturspecifika elementet med en parafra eller ett annat kulturspecifikt element; elementet tillhör målkulturen, eller är känd för båda kulturer.

Den sjätte strategin som utgör Pedersens taxonomi (2011: 74) är en särskild strategi: *utelämning*. Den är särskild eftersom för att implementera denna specifika strategi måste översättaren ha en giltig anledning att utelämna det kulturspecifika elementet från översättningen. Detta kan bero på att informationen är onödig för läsaren eller att det inte finns något sätt att införliva en godtagbar översättning. Till slut, är *officiell ekvivalent* en översättningsstrategi som beror på "någon som har auktoritet över en utomspråklig kulturreferens" (Pedersen, 2007:36). Pedersen ger ett exempel för att visa processen som ligger bakom strategin: om det i en text på engelska finns meters höjd, skulle de översättas på svenska med meter i Skandinavien (Pedersen, 2007:36). "*Officiell ekvivalent* kan baseras på nästan vilken översättningsstrategi som helst. Det är vanligast att använda retention, men direkt översättning är också vanligt, och så är kulturell substitution." (Pedersen, 2007:36).³

Exakt därför kommer jag inte att ta hänsyn till denna strategi när jag analyserar mina översättningar. Det överlappar nästan alla tidigare nämnda strategier och är något speciellt på det sättet.

2.3. Analys av översättningsproblem av sociokulturella element

Jag måste understryka att analysen kommer att baseras mer på de två tidningsartiklarna och historiska texten om julseder. Anledningen till detta är att de vetenskapliga texterna inte innehöll så många kulturspecifika element, så analysen av översättningsresultaten av de tre nämnda texterna är mycket mer intressant. Översättare borde inte ingripa mycket i vetenskapliga texter och dessa översättningar är mer förutsägbara.

³ Min översättning.

Som jag nämnde tidigare baseras analysen av mina översättningar på Pedersens taxonomi av översättningsstrategier. Jag förväntade mig att det skulle vara utmanande och intressant att översätta termer relaterade till svensk och kroatisk kultur och tradition, vilket visade sig vara sant.

I texterna som är skrivna på vardagsspråk valde jag främst *specificering*, eftersom jag ville bevara källtextens poäng, men samtidigt introducera nya termer och begrepp för målgruppen och på så sätt bekanta dem med svensk kultur. Jag ger tre exempel:

1) *På 1800-talet lagade öländska studenter kroppkakor på studenthemmet och vid **Kalmar nation** i Lund har kroppkaksfester hållits sedan 1897.*

*U 19. stoljeću studenti iz Ölanda pripremali su ove švedske knedle u studentskom domu, a u **studentskoj udruzi Kalmar nation** u Lundu manifestacije vezane uz knedle održavaju se od 1897.*

2) *Men det finns även jultraditioner av modernare slag. 1900-talet har gett oss både adventsstjärnor och adventsstakar och naturligtvis **Kalle Anka** på TV. Hela 90 procent av Sveriges befolkning ser "God Jul önskar Kalle Anka och hans vänner" på julafton.*

*Ali postoje i suvremenije božićne tradicije. 20. stoljeće nam je donijelo i adventske zvijezde, adventske svijeće i naravno, **Paju Patka** (šved. **Kalle Anka**) na TV-u. Čak 90% Šveđana na Badnjak gleda "Sretan Božić žele Vam Pajo Patak i prijatelji". **Kalle Anka je Disneyjev božićni TV specijal, premijerno prikazan 1958. godine. Od tada se tradicionalno prikazuje na švedskoj televiziji na Badnju večer.***

3) *Na gospodarstvu se može pogledati etno-zbirka koju čini gotovo 2000 predmeta, potom radionica lončarstva, »špajza«, kovačnica, podrum, **čardak**, konji i konjska oprema.*

*På gården kan man se etnosamlingen med nästan 2000 föremål, därefter kan man se en keramikverkstad, ett skafferi, en smedja, en källare, "**čardak**" - ett traditionellt slavoniskt tvåvåningsträhus, hästar och hästutrustning.*

Jag bestämde mig ofta för *ersättning*, på så sätt att jag ersatt en viss term med en parafra:

4) *Servera med kall öl och brännvin, västerbottenpajer, baguetter och **knäckebröd**.*

Poslužite ih uz hladno pivo i rakiju, västerbottensku pitu nalik na slani tart, baget i hrskavi švedski kruh.

5) ***Kalops** – värmande gryta till vinterhalvåret*

***Goveđi gulaš** – jelo koje će Vas ugrijati u hladnim mjesecima*

Jag använde *ersättning* mest i tidningsartikeln om svenska rätter, även om jag från början ville lämna originalnamnen på svenska. Till slut bestämde jag mig för att bara ersätta ordet *kalops* eftersom informationen om namnet på svenska är överflödig för den kroatiska läsaren, med tanke på att svenskan inte är lika brett representerad som ett främmande språk i Kroatien.

Bara om informationen verkligen var överflödig för den kroatiska läsaren, tog jag helt bort elementet från den kroatiska översättningen (*utelämning*). Det gjorde jag med informationen om receptet hämtat från ICA:

6) ***Här är ett klassiskt recept på Kalops från ICA.***

Evo klasičnog recepta za švedsku verziju gulaša.

7) ***Falukorv** – från restprodukt till barnens favorit*

švedska tradicionalna kobasica falukorv – jedno od omiljenih dječjih jela

I det här fallet bestämde jag mig för *utelämning* av delen ”från restprodukt” eftersom den kroatiska översättningen inte alls lät tilltalande. Med tanke på att tillredningen och historien om korvens ursprung förklaras i texten, bestämde jag mig för att utelämna elementet i underrubriken.

När jag översatte tidningsartikeln om musikinstrument bestämde jag mig för att behålla de ursprungliga namnen (*överföring*) på traditionella kroatiska musikinstrument eftersom det inte finns någon lämplig ersättning på svenska:

8) (...) *istaknuo je Marinko napominjući da su oni jedna od rijetkih radionica u Hrvatskoj u kojoj se izrađuju sve tambure, od bisernice, braća, bugarije, basa ...*

(...) *påpekade Marinko och noterade att de är en av få verkstäder i Kroatien där alla typer av tamburizzor tillverkas, från bisernica, brać, bugarija, bas...*

Ett väldigt bra exempel på *generalisering* kan ses i översättningen av det svenska livsmedlet *ovispad vispgrädde*. Med tanke på att texten är anpassad till den kroatiska marknaden bestämde jag mig för *vrhnje za kuhanje*. Även om det kanske inte helt överensstämmer med originalet, är detta en pragmatisk översättning i fall läsaren vill förbereda denna maträtt och därmed kan få tag i alla nödvändiga ingredienser på en kroatisk stormarknad:

9) *De vanligaste tillbehören till kroppkakor är smält smör, ovispad vispgrädde, mjölk, lingonsylt och béchamelsås.*

Najčešći dodaci za ove slane okruglice su otopljeni maslac, tučeno vrhnje, mlijeko, džem od brusnica i bešamel umak.

Jag avslutar min analys enligt de strategier som används med ett exempel på *direkt översättning* samt med *ersättning*. I följande exempel valde jag *direkt översättning*. För en kroatisk läsare kan översättningen vara obekant och till och med förvirrande. Den främsta anledningen till att jag använde *direkt översättning* i detta exempel är eftersom begreppet ”Skyltsöndag” beskrivs i själva texten. I undertexten förklarade jag kort vad det är med *ersättning*, men sedan används i texten *direktöversättning* av ”Skyltsöndag” på kroatiska ”tzv. nedjelja izloga”. På så sätt finns det ingen överraskningseffekt. Med tanke på att den kroatiska kulturen inte känner till något liknande, bestämde jag mig för att översätta det ursprungliga namnet till kroatiska och därigenom bevara idén om svensk sed:

10) *Skyltsöndag*

Dagens julkommers har äldre föregångare i julmarknaderna i städerna. Där såldes både nyttovaror och krimskrams. Vid 1800-talets slut övertog skyltsöndagen, första söndagen i advent, denna roll.

nedjeljno božićno kićenje - preteča božićnih reklama

Božićni sajmovi u gradovima su preteča današnjih božićnih reklama. Ondje su se prodavale korisne stvari kao i sitnice. Potkraj 19. stoljeća tu je ulogu preuzela tzv.

nedjelja izloga, prva nedjelja došašća kada bi se tradicionalno počeli ukrašavati izlozi.

Enligt Díaz Cintas och Remaels (2007) taxonomi av kulturella referenser, är de referenser som överväger i texterna geografiska referenser, till exempel många geografiska objekt – **Hrvatsko primorje - kroatiska kustlandet; Medimurje - Medimurjeprovinzen; Baranja; Baranjaprovinsen; Öland – otok Öland** som jag översatt med *specifisering*. Det finns många etnografiska referenser, framför allt till konst och kultur: *bisernica, brać, bugarija, bas, licitar, Dalahästen, stjärngossar* etc. Till och med finns i texterna sociopolitiska referenser till institutioner: **Riksdag – švedski parlament; Sabor – det kroatiska parlamentet** för vilka jag använt *generalisering*.

Dessutom finns det i texterna kulturella kategorier enligt Newmarks (1988) klassificering: till exempel tillverkade produkter, särskilt mat och dryck: **medica - honungslikör; gvirc - mjöd; kroppkakor – slane knedle; inlagd sill – ukiseljena haringa** och många andra. När jag översatte dessa kategorier såg jag till att översättningsstrategin överensstämde med sammanhanget, och jag kan inte säga att en av strategierna var särskilt dominerande.

2.4. Slutsats

”En av de största utmaningarna för översättaren är renderingen av kulturspecifika föremål - traditionellt betraktat som en potentiell källa till oöversättbarhet. Många forskare har diskuterat denna fråga och olika tillvägagångssätt har beskrivits inom disciplinen översättningsstudier” (Narváez och Zambrana, 2014:71). Min masteruppsats fokuserade på översättning av kulturspecifika föremål för turistkampanjer, tidskriftsartiklar, vetenskapliga artiklar, läromedelsanalyser och webbsidor, som visar hur dessa föremål kräver specifik behandling i översättning.

Men hänvisningar till målkulturen som finns i källtexten kan vara ännu mer problematiska för översättaren. Detta förklaras av det faktum att just denna kategori är en av de mest delikata när det gäller frågor som rör ideologi, men också ,enklare, eftersom förtrogenhet med själva elementen tvingar översättaren att hitta sätt att få en effekt på målgruppen liknande vad det ursprungliga inslaget hade på källpubliken. Den påverkan som dessa särskilda element kan ha på målkulturen skiljer sig naturligtvis mycket från vad de utövade på källkulturen, där elementet som tillhör målkulturen kunde uppfattas som exotiska. Översättaren bör helst

anstränga sig för att hitta en lika exotisk motsvarighet som inte påverkar balansen i hela texten och ger en effekt som liknar originalet.

I denna masteruppsats analyserade jag översättningsmetoder vid kulturella och folkbundna inslag i svenska och kroatiska populär-, vetenskapliga och tidningstexter. Översättningar baserades på Pedersens taxonomi, det vill säga sju översättningsstrategier, varav sex användes i analysen. Det är viktigt att understryka att de vetenskapliga texterna inte innehöll lika många utmanande punkter som texter skrivna på vardagligt språk, och därför hade jag som översättare inte lika stor frihet att översätta med tanke på att vetenskapliga texter följer i allmänhet specifika regler, och samtidigt antas det att den genomsnittliga läsaren är mer informerad om ämnet. Däremot var tidningsartiklar på kroatiska och svenska, samt en bok om svenska julseder, fulla av kulturspecifika inslag från båda språken. Sedan bestämde jag mig för att ytterligare förtydliga dem, men samtidigt lämna originalidén så att slutläsaren kunde bekanta sig med den nya kulturen. Den mest använda metoden under sådan översättning var *specificering* och *ersättning*. Jag tror att jag lyckades översätta texterna som styrs av den ursprungliga idén - att förbli trogen originalet, men samtidigt föra lite ny kunskap, koncept, seder och kultur närmare målgruppen. Mina översättningar är säkerligen inte definitiva och kan alltid vara föremål för ändringar eller andra, kanske ännu bättre översättningslösningar, men jag tror att jag lyckats hitta översättningslösningar i enlighet med sammanhanget.

3. Översättningar från svenska till kroatiska

3.1 Svenska källtexter

3.1.1. God Jul!: Från midvinterblot till Kalle Anka

DRÖMMEN OM JULEN

Mycket av julens tjusning ligger i drömmarna om en riktig jul som förr i tiden, med slädfärder i gnistrande vit snö med bjällerklang och en glad och lycklig familj samlad framför brasan.

Om vi sluter ögonen kan vi känna hur det doftar av gran, lack, glögg, hyacinter och pepparkakor. Och hör vi inte knastret från julbrasan och knarret i snön och Kalle Ankas och jultomtens röster? Vi tycker kanske att det mesta av julens firande är självklart. Men varifrån kommer egentligen julen med alla sina olika inslag?

I dagens julfirande finns innehåll från alla tider. Ordet jul är äldre än kristendomen hos oss. Och när vi höjer våra öglas är det en obruten tradition ändå från hednisk tid, även om det då var dryckeshorn som lyftes. Den katolska medeltiden har gett oss lutfisken som från början

ingick i julfastan, och så Jesusbarnets födelse som en anledning att ställa till med fest. På 1700-talet började luciafirandet och på 1800-talet kom den klädda julgranen och jultomten. Men det finns även jultraditioner av modernare slag. 1900-talet har gett oss både adventsstjärnor och adventsstakar och naturligtvis Kalle Anka på TV. Hela 90 procent av Sveriges befolkning ser ”God Jul önskar Kalle Ankas och hans vänner” på julafton. Det är vanligare än att ha jultomten på besök.

Dagens längtan efter julen som förr i tiden är en förening av det gamla bondesamhällets julfirande under 1800-talet och den borgerliga julen i staden vid sekelskiftet, som kommit att kallas ”Fanny och Alexander-jul” efter Ingmar Bergmans självbiografiska film. Det blir en slags blandning av julbrisor och julhalm, ett braskande borgerligt julbord och överdådiga granar. Enligt en några år gammal opinionsundersökning tycker svenska folket bäst om julen av alla årets helger.

Nutidens julseder innehåller många inlånade element från andra kulturer. Den tyska julgranen och adventsstjärnan till exempel. Den anglosaxiska misteln och kalkonen. Det nordiska ordet *jul* är ett hedniskt arv. Besläktade ord finns i forisländskan och fornengelskan. I norra England talar man fortfarande i lite ålderdomliga sammanhang om *yule*, som möjligen är ett arv av vikingarnas framfart där. Vårt ”jul” har, till skillnad från de flesta andra länders benämning på helgen, inget med Kristi födelse att göra. Det hedniska ordet, som ingen lyckats spåra vad det betyder, har överlevt ett årtusende av kristendom.

Julens röda färg är det säkert många som undrar över. Men något entydigt svar finns inte att ge. De röda komponenter som finns är: den lille gårdstomtens röda luva, S:t Nikolaus röda mantel, annandagens röda liturgiska färg – martyrernas färg. Rött ansågs också vara en glad färg, som till exempel inte fick bäras vid sorg. Men det är inte särskilt länge julen varit så röd som idag. Det är egentligen först med det massproducerade julpyntet från 1800-talets slut som färgen standardiserades. Den röda färgen är ofta i kombination med grönt. Det gröna ledet automatiskt tankarna till de gröna barrträd, framför allt granar, som ingår i julfirandet i många länder.

I Sverige har vi sen hednisk tid hållit fest vid den här tiden. När solen återvänder och dagarna snart blir ljusare, är det naturligt att fira och tacka för det år som gått och på ett eller annat sätt blidka gudarna och besvärja framtiden. Under medeltiden kristnades de hedniska nordiska festerna och knöts till minnet av Jesu födelse. Ända in på 1600-talet fungerade julen också

som nyår. Julfrid och julglädje kännetecknade julen – en välbehövlig vila efter arbetsårets slut.

Till julen hörde förr som nu att man skulle vara extra snäll och givmild. Man hörde av sig till varandra på olika sätt med gåvor och hälsningar.

Mycket av det som vi upplever som typiskt svenskt idag har sitt ursprung någon annanstans, men på något sätt lyckas vi alltid stöpa om traditionerna så de blir svenska. Vi har alltid varit öppna för intryck utifrån och det är det som ligger i traditionernas natur, en ständig föränderlighet i kombination med bevarande och förnyelse. Och hur blir det i framtiden? Har dopp i grytan ersatts av taco-dip och jullekarna av umgänge via Internet? Medan Kalle Anka består efter tvåhundra år?

ADVENT FÖRBEREDELSETID

Andersmäss, 30 november

”Om Anders braskar, så slaskar jul,

Men slaskar Anders, så braskar jul.”

Så sa folk förr om Andersdagen. Braska betyder att det är så kallt att det dånar, knastrar och brakar.

Dagen kallades också Andersmäss efter aposteln Andreas som var Jesu första lärjunge. Han led martyrdöden i Grekland denna dag.

Advent

När kristendomen och därmed det kristna julfirandet introducerades i Norden infördes adventsfasta. Det innebar att man skulle vara återhållsam med mat och dryck och festligheter. Man skulle avstå från köttmat. Bröllop var förbjudna. Fastan var en förberedelse för den stora glädjehögtiden. Man skulle inte ta ut julen i förskott. Även efter den katolska tiden har advent varit en tid av stillhet. Allt bullrande och stimmande arbete borde undvikas. Det var inte heller någon lämplig tid att påbörja viktiga saker. Det fanns en folklig föreställning om att ordet advent, antagligen på grund av dem språkliga likheten, hade ett samband med väntan.

Dagens adventsfirande är ett barn av detta århundrade. Ordet advent kommer från latinets adventus Domini, ”Herrens ankomst”. Perioden omfattar tiden från fjärde söndagen före jul

till och med julafton. Första söndagen i advent börjar kyrkoåret och den dagen har från 1920-talet blivit en av årets stora kyrkogångsdagar. ”Bereden väg för Herren” och ”Hosianna” brukar sjungas i kyrkorna då.

I den tidiga romerska kyrkan började kyrkoåret vid påsk. När Jesus födelsedag på 300-talet fastställdes till den 25 december, förflyttades kyrkoårets början till julmässan på julafton. Sedan 500-600 talet har den 1:a adventssöndagen varit det kyrkliga årets nyårsdag.

Adventsljusstake

Den svenska adventsljusstakens historia börjar på 1870-talet, då en adventsgran infördes på Ersta diakonissanstalt i Stockholm. Förebilden hade hämtats från Kaiserswerths diakonissanstalt i Tyskland. I adventsgranen tändes sju ljus – ett för varje veckodag – varje söndag i advent, varvid löftesord ur gamla testamentet lästes. Den äldsta uppgiften om seden att tända ljus varje söndag i advent är från 1896. På 1920-30 talet konkurrerades adventsgranen ut av adventsstaken med fyra ljus som numera finns i de flesta svenska hem. I andra länder förekommer den knappast. Däremot är det framför allt i våra nordiska grannländer vanligt med en adventskrans med fyra ljus, klädd med granris eller lingonris och röda band.

Men det finns en annan svensk adventsstake som nu gör sitt segertåg över världen. Det är den, oftast sjuarmade, elektriska adventsstaken som finns i fönstret i nästan alla svenska hem under advent (i hela 92 procent enligt en nutida undersökning). För att inte tala om hur vanlig den är i kontorshus och offentliga byggnader. 1937 tillverkades de första elektriska ljusstakarna på Philips i Göteborg. Idén byggde på att placera in vanlig elektrisk julgransbelysning i en ljusstake. Den elektriska ljusstaken anknyter till den gamla svenska traditionen att låsa ljus brinna under julnatten som skydd mot farliga makter och som en hälsning till julottebesökarna. Längre var staken enbart en svensk produkt och tradition. Men på senare år går den på export till övriga Europa och via IKEAs butiker även till USA och Kanada. Efter andra världskriget har adventsstakarna kompletterats med kalenderljuset som tänds en stund varje dag under advent fram till julafton då ljuset är slut. Förebilden kom från Danmark.

Adventsstjärna

Adventsstjärnans ursprung går tillbaka till staden Herrnhut i Tyskland, där stjärnor sedan 1880-talet tillverkades av en brödraförsamling, ’herrnhutarna’. Det var en rödgul pappersstjärna, från början med en liten fotogen- eller oljelampa placerad inuti, som med

tiden byttes ut till en elektrisk glödlampa. Enligt herrnhutisk tradition skulle uppslaget ha kommit från en av deras missionärer som sett svenska stjärngossar 'gå med stjärnan', men traditionen fanns även i Tyskland. Hur som helst blev adventsstjärnan väldigt populär i Sverige på 1930-talet. Man kan fortfarande se de rödgula stjärnorna sprida sitt sken i svenska fönster. Men de har i stor utsträckning fått lämna plats för modernare varianter av träspån, halm, näver eller metall.

Stjärnan minner om den stjärna över Betlehem som vägledde de tre vise männen.

Adventskalender

Adventskalender är för många barn den första känningen av julen. Den hänger på väggen i oräkneliga barnrum och man följer den dag för dag i TV. Nedräkningen och förväntningarna inför julen har därmed börjat på allvar.

Den första adventskalendern av papp, med luckor att öppna för varje dag, kom till 1932 efter tysk förebild. Den var tecknad av Aina Stenberg-MasOlle och utgavs av Sveriges Flickors Scoutförbund.

1961 sändes den första riktiga adventskalendern i TV. 1972 ändrade Sveriges Radio TV programtiteln från Adventskalendern till Julkalendern och innehållet har inte haft mycket med det kristna julbudskapet att göra. TV-kalendrarna väcker starka känslor hos oss och är älskade och hatade. "Broster, broster" från 1971 kämpade mot köphysteri och miljöförstöring och ansågs för vänstervriden. "Det blir jul på Möllegården" väckte tittarstorm efter en scen med en berusad slaktare och en död gris. "Trolltider" upprörde också många eftersom den ansågs hednisk och ockult och helt utan kristet budskap. Den väckte till och med en motion i riksdagen av Alf Svensson.

Till TV-kalendern säljs en kalender i papp, vars vinst delvis går till välgörande ändamål.

Skyltsöndag

Dagens julkommers har äldre föregångare i julmarknaderna i städerna. Där såldes både nyttovaror och krimskrams. Vid 1800-talets slut övertog skyltsöndagen, första söndagen i advent, denna roll. Köpmännen kunde visa upp vad de hade i sina skyltfönster, tack vare gasbelysning och elektricitet. Ännu på 1960-talet var skyltsöndagen en betydelsefull dag i många städer. Men i takt med ökat öppethållande i affärerna och det faktum att julhandeln smyger sig på oss allt tidigare har skyltsöndagen kommit i skymundan.

Julblommor

Vi svenskar är rätt ensamma om att uppfatta *hyacinten* som en julblomma. I andra länder är den främst är den främst en vårbomma, men genom att den drivs inomhus kan den fås att blomma till jul. Växten härstammar från det östra medelhavsområdet och är vår populäraste julblomma.

Julstjärnan upptäcktes i början av 1800-talet av den amerikanske diplomaten och amatörbotanisten Joel R. Poinsett i trädgården hos en mexikansk indian. I dag är den Nordamerikas främsta julsymbol. I Sverige slog den igenom på 1960-talet. Egentligen har den små oansenliga gulvita blommor, omgivna av stora blad, som prunkar i rött, rosa eller vitt.

Julbegonian är en växthusprodukt med ursprung från Afrika och Sydamerika. Men det är framför allt i Skandinavien som den blivit till en julsymbol. Den blev populär i Sverige på 1930-talet. Idag ligger den på tredje plats i julblommeförsäljningen.

Julkrubba

Julkrubban är, vid sidan av julottan, den tydligaste representanten för det kristna budskapet i det moderna julfirandet. Under 1800-talet började julkrubbor, importerade från Tyskland, dyka upp i högborgerliga svenska hem.

Svenska kyrkor kan ha haft krubbor under medeltiden, men det finns inga uppgifter om detta. Som kyrklig julsed infördes – eller återinfördes – julkrubborna först på 1930-talet. Inte helt utan protester då de ansågs ha för stark anknytning till den katolska kyrkan. Idag är de mycket populära i de svenska kyrkorna och används som ett medium för att förkunna julevangeliet, speciellt för barn.

Julkrubbetraditionen är särskilt omhuldad i de katolska medelhavsländerna. Julkrubban anses ha sitt ursprung i de julspel som redan under 500-talet uppfördes i kyrkan Santa Maria Maggiore i Rom.

I de julkrubbor som finns i hemmen idag har det kristna budskapet börjat blandas upp med det profana; tomtar traskar runt i den bomullssnö som får ersätta ökensanden och de tre vise männen kommer med sin dromedar genom en skog av granar, palmer och kaktusar.

Julkort

Julkort har vi skickat sedan slutet av 1800-talet. Sina föregångare hade de i de nyårskort, som man överlämnade i samband med nyårsvisiterna. Jenny Nyströms julkort, med glada jultomtar, började ges ut 1894 och har gjort seden populär i Sverige.

Julkortets ursprungsland är England – det första kom 1843. De tidiga engelska korten hade motiv som mistlar, järneksslingor, vintriga landskap och julänglar. Idag skickar 83 procent av det svenska folket julkort till släkt och vänner. Det har blivit ett sätt att höra av sig till vänner man inte hunnit träffa under året, men fortfarande vill räkna till sin bekantskapskrets.

Jultidningar

Jultidningar har funnits sedan slutet av 1800-talet. Genom att sälja dessa har många skolbarn skaffat sig julklappspengar. De hade titlar som *Jultomten*, *Julklappen* och *Julkellockan*. Jultidningarna innehöll förströelseläsning som mer eller mindre anknöt till julfirandet. 1900-talets början var jultidningens blomstringstid, då de innehöll skönlitterära bidrag av hög klass och även konstreproduktioner.

Nikolaus dag

Den 6 december firades helgonet S:t Nikolaus dödsdag. Till skillnad från de flesta andra helgon dog han en fridfull död som biskop av Myra, i nuvarande Turkiet, på 300-talet.

I norra och västra Europa blev han skolbarnens skyddshelgon. Under medeltiden firades i flera länder barngudstjänster på Nikolausdagen, där barnen var utklädda till biskopen. Så småningom ändrades traditionen så att en vuxen klädde ut sig till S:t Nikolaus och kom med presenter till barnen. Han åtföljdes ofta av en djävulsfigur eller en bock med ris i handen vars uppgift var att ge de olydiga barnen smisk. Än idag får barn i en del katolska länder presenter av Nikolaus den 6 december.

I Sverige var dagen helgdag fram till reformationen på 1500-talet. Men traditionen var fortfarande levande på Gotland ännu i början av 1900-talet.

Anna med kanna

Den 9 december firas S:ta Anna, jungfru Marias moder, som var äktenskapets och fruktbarhetens helgon. Hon ansågs enligt legenden leva i ett lyckligt äktenskap med sin man Joachim. Efter att ha varit ofruktsam i tjugo år födde hon Maria. Anna framställs ofta med Maria i sitt knä och Maria har i sin tur Jesusbarnet i sitt knä – framställningen kallas då ”Anna själv tredje”.

Julölet eller juldrickat skulle den dagen antingen vara färdigt för en första avsmakning eller börja bryggas. Dagen markerades därför med en kanna i almanackan och kallades ”Anna med kanna”.

För att få *lutfisken* färdig till jul, bör den läggas i blöt på Annadagen.

Julslakt

Under självhushållets tid kunde man med viss rätt föra den stora höstslakten i oktober-november till julförberedelserna. Frånsett att köttet skulle räcka under ett helt år, tog man även till med hänsyn till julens kraftiga konsumtion av köttmat. Men slakten av julgrisen sparades oftast till de sista fjorton dagarna före jul. Särskilt i västra Sverige ansågs lussedagen, den 13 december, var mest lämpad.

Den vanliga regeln för slakt var att den skulle ske vid nymåne. För att köttet skulle bli delaktigt av nymånen förmåga att växa och göra allting drygt och frodigt. Det var vanligt att julgrisen slaktades vid sista nymånen före jul. Svinslakten skulle vara avslutad förutom svinhuvud och skinka. Korvköttet hackades och stoppades i rengjorda tarmar genom kohorn. Till och med fötterna, trynet och svansen åt man upp. Fettet blev stekflott och skokräm. Av talgen stöptes ljus.

Lucia

Långt innan seden med luciatåg uppstod, var den 13 december en viktig dag. Lucianatten räknades länge som årets längsta natt. Trots kalenderreformen 1753m då vintersolståndet flyttades till 21-22 december, levde föreställningen om den särskilt långa lucianatten kvar. Enligt folktron var den natten farlig, övernaturliga makter kunde verka och djuren kunde tala.

Luciadagen var en stor festdag, särskilt i Västsverige där den kallades ”lille julafton” eller ’lusse långnått’. Då åt man mycket – ibland upp till tre frukostar! Det var en kvarleva från den katolska tiden då julfastan började i gryningen. *Lussebruden*, som förekom på vissa håll, var en kvinna klädd i halm, eller en halmdocka, som man dansade med under lussedagens festligheter.

Helgonet S:ta Lucia, som gett dagen sitt namn, var en ung italienska som led martyrdöden år 304. Hon levde i Syracuse på Sicilien och i legenden sägs att hennes fästman angav henne för att vara kristen, efter att hon använt sin hemgift till mat åt de fattiga. Som hämnd stack hon ut sina ögon och skickade dem till angivaren. Efter rättegång, tvångsvistelse på bordell och

bränning på bål var hon alltjämt vid liv och fortfarande oskuld. Till slut blev hon dödad genom halshuggning och resterna av henne kan ännu beses i S:t Jeremias kyrka i Venedig. S:ta Lucia är de synskadades skyddshelgon.

Den ljusprydda lucian, som kommer med en bricka på luciamorgonen, var från början en högreståndssed, och förekom framför allt i Västsverige. Första gången vi hör talas om henne är 1764 på Horns boställe norr om Skövde.

I mitten av 1800-talet spreds luciaseden vidare till universitetsstäderna och olika organisationer med västsvenskar i förskingringen. På Skansen startades luciafirande på 1890-talet i ett försök att återuppliva provinsiella festseder. Lucia blir först en symbol för hembygden och så småningom utanför Sverige för svenskheten.

Luciafirandets popularitet ökade på 1920-talet, då Stockholms Dagblad anordnade det första luciavalet och det första offentliga luciatåget med kröning av den flicka som vunnit tävlingen.

Från början uppträdde Lucia ensam eller med en eller två följeslagare. Så småningom fick hon ett ganska stort följe, där tärnor och även de stjärngossar, som tidigare uppträtt på annandagen eller trettondagen, kom att ingå.

Idag är luciafirandet både en offentlig och familjär tradition, som även förekommer i Finland. För utlandssvenskar är luciatraditionerna ett viktigt band med hemlandet.

Melodin till luciasången skrevs ner av den svenske poeten Gunnar Wenneberg i Neapel 1852. Sången handlar egentligen om en fiskeby vid namn Santa Lucia och den svenska texten skrevs på 1920-talet.

Namnet Lucia kommer av latinets lux, 'ljus'. Idag är det främst dagis, skolorna och arbetsplatserna som för traditionen vidare.

3.1.2. Kvinnor och barn under vikingatiden

Majoriteten av läroböckerna nämner och framställer kvinnor på olika sätt, där både omfattningen av bilderna samt synen på kvinnor skiljer sig. I hälften av böckerna ger författarna kvinnorna utrymme genom att redogöra för deras hushållsarbete i form av exemplifieringar av sysslor. I dessa böcker beskrivs kvinnornas främsta arbetsuppgift omfatta matlagning och klädtillverkning för att tillgodose gårdens folk med dessa nödvändigheter (Lennartsson & Sundström, 2008, s. 17; Körner, 2008, s. 12; Andersson & Ivansson, 2007, s.

72). Detta förmedlar en normerande syn på kvinnan och hennes uppgift i hushållet och reproducerar även en bild som till viss del även råder i dagens samhälle.

Porträtteringen av kvinnans och hennes arbetsuppgift exemplifieras även i ett uppslag i boken *Eko Historia 1* skriven av Lindh & Söderberg 2002. Uppslaget omfattar en bild av en vikingagård med beskrivning av byggnaderna samt människorna. I bilden syns kvinnor i samband med hushållssysslor, där de antingen hämtar vatten från gårdens brunn eller kärnar smör till matlagningen. Kvinnornas uppgifter i hushållet förstärks även genom detaljerade beskrivningar i bildtexterna. Läsaren får således en vidare bild av arbetsuppgifternas omfattning och ansträngningsgrad, då lärobokens text och bild samspelar på ett tydligt vis och kan underlätta förståelsen av innehållet. Boken tar upp ytterligare en aspekt gällande kvinnans maktposition i samhället. Författarna nämner att kvinnorna dels inte fick delta i tinget där gemensamma viktiga beslut togs samt att kvinnor och barn inte fick följa med på vikingaresor (Lindh & Söderberg, 2002, s.8). Trots en kort men tämligen värderande beskrivning bidrar detta ytterligare till en förmedling av olikheter i maktrelationer som förekom under vikingatiden.

Samtliga böcker skildrar både män och kvinnor och dess maktrelationer under vikingatiden. Framställningarna av dessa skiljer sig dock i läroböckerna beroende på epokens utrymme i boken samt författarnas val av perspektiv. I ett par av böckerna väljer författarna att tydligt uttrycka de rådande skillnaderna i maktrelationen mellan kvinnor och män. Detta genom att explicit uttrycka det som att "det fanns en tydlig uppdelning av arbetet mellan män och kvinnor" (Andersson & Ivansson, 2007, s. 72) samt "männen bestämde mest. Men kvinnorna bestämde ofta mycket i hemmet" (Lindström & Wahlblom, 2005, s. 28). Användningen av dessa explicita uttryck ger intrycket av underliggande värderingar i maktrelationer mellan män och kvinnor. Resterande böcker uttrycker maktskillnader genom att ställa kvinnornas och männens sysslor i relation till varandra, där makten då kan tänkas vara underförstådd. Kvinnornas arbete beskrivs som lättare sysslor tillhörande gården medan männen förväntas sköta de tunga sysslorna på gården och vikingafärden.

Analysen visar även tecken på maktskillnader kvinnor sinsemellan där en del av läroböckerna även porträtterar den så kallade husmodern i hushållet. Användning av begreppet "husmor" ger läsaren en uppfattning om ytterligare roller som råder hos kvinnorna. Svenska Akademin beskriver termen husmor som "det kvinnliga överhuvudet i en familj; värdinna; stundom med särskild tanke på förhållandet till tjänarna" (Svenska Akademin, 2016). I boken *Grundbok*

Historia - Från Vikingarna till Gustav III skriven av Körner 2008 beskrivs husmodern utförligt enligt följande stycke (s. 12):

När husbonden och de andra männen var ute på vikingatåg var det husmor som bestämde på gården. Hon såg till att de som var kvar där hemma skötte sina arbeten, och att det fanns mat åt alla. I husmors bälte hängde nycklarna till gårdens olika hus och förråd. Ibland hade hon även en halsring av guld. Nycklarna och ringen visade att det var hon som var gårdens härskarinna.

Denna beskrivning ger läsaren en nyanserad bild av husmoderns karaktär, där intrycket av hennes arbetsuppgifter omfattar delegering av arbete samt beslutstagande gällande gårdens skötsel. Som framgår av blockcitatet, hävdar författarna att det var husmodern som hade nycklarna till gårdens byggnader och bestämde när mannen inte var närvarande. Detta visar på skillnader i maktförhållandet mellan husbonden och hans husmor då hon endast får rätten av bestämma på gården vid hans frånvaro, samtidigt som det speglar maktskillnader kvinnor emellan. Vid mannens frånvaro benämns även husmodern som "gårdens härskarinna" som bevarade nycklarna till gården i hennes bälte. Denna benämning visar åter tecken på husmoderns ökade makt och ansvar gentemot övriga kvinnor. Det perspektiv som framställs via läroboken förmedlar därunder inget offerperspektiv mellan det kvinnliga könet. Genom denna skildring av husmodern ges uppfattningen om en stark och mäktig person i jämförelse till de läroböcker som endast beskriver kvinnan i relation till hushållets lättare sysslor.

Bild 4. Husmor under vikingatiden. Källa: Grundbok Historia - Från Vikingarna till Gustav III (2008), s. 15

Textens framställning av kvinnans maktförhållande förstärks även i ovanstående bild som föreställer en storstugas eldstad. Bilden framställs ut ett underifrånperspektiv där kvinnan kan tolkas se ner på mannen och barnen. Husmoderns står i en bestämd position med en slev i handen, sin stora gårdsnyckel synlig samt iklädd smycken som pryder hennes hals. Detaljer samt perspektiv i illustreringen kan därmed tänkas förstärka uppfattning om husmoderns viktiga roll.

I likhet med kvinnorna, framträder olika bilder av barnen i läroböckerna. Vid analysen framkom det att majoriteten av läroböckerna beskriver barndomen under vikingatiden (Lennartsson & Sundström, 2008; Körner, 2008; Lindström & Wahlblom, 2005; Andersson & Ivansson, 2007). Författarna redogör dock i olika mån för hur barnen levde under denna tid, då beskrivningarna görs med olika fokus beroende på vilken lärobok man kommer i kontakt

med. De olika framställningarna ger således en osammanhängande bild av barnens levnadsvillkor under denna tid.

I kontrast till ovanstående böcker varken nämns eller presenteras barnens levnadsvillkor under vikingatiden i övriga böcker (Lindh & Söderberg, 2002; Johanstiden & Hansson, 2014). Detta förmedlar en otydlig bild av barnens roll i samhället under denna epok, vilket kan tänkas skapa förvirring hos läsaren. Ett par av de analyserade läroböckerna ger dock utförliga beskrivningar av barnen och dess uppväxt under vikingatiden. Inledningsvis redogör författarna för barnens sysslor där pojkarna även här lärde sig smida järn till verktyg och vapen, samtidigt som flickorna lärde sig laga mat, baka bröd och tillverka kläder (Körner, 2008, s.10). Till skillnad från framställningen av barnens levnadsvillkor i de andra läromedlen, synliggör författarna i läroboken Boken om historia 1 inte specifika skillnader på pojkar och flickor i vardagen (Andersson & Ivansson, 2007). Detta syns exempelvis i användningen av orden många, barn och alla. Författarna benämner alltså inte barnet som flicka eller pojke i beskrivningen av det vardagliga livet (Andersson & Ivansson, 2007, s. 74), men skiljer dock åt könen i redogörelsen för barnens sysslor som exemplifieras här ovan.

I två av de analyserade läroböckerna framställs barnen som vuxna redan i tidig ålder då de var tvungna att hjälpa de vuxna med arbetet och lära sig sysslor som var viktiga senare i livet. Pojkarna fick lära sig att bruka jord och hantera vapen medan flickorna fick lära sig att laga mat och sy kläder (Lennartsson & Sundström, 2008, s.17; Lindström & Wahlblom, 2005, s. 28). I boken Historia Vikingatid - Medeltid, inleder författarna med det faktum att vid födseln var det husbonden som bestämde om barnet skulle få leva eller inte (Lennartsson & Sundström, 2008, s. 17). Inte bara var det de barn som ansågs vara svaga som placerades ute i skogen för att dö, utan detta kunde även hända friska barn speciellt under svältåren (ibid). Författarnas omilda framställning av barnens levnadsförhållanden kan i detta fall tänkas påverka läsarens uppfattning av barnens uppväxt.

Sammanfattningsvis beskriver de analyserade böckerna i olika utsträckning den roll kvinnor och barn hade under vikingatiden. Följaktligen framställs dessa sociala grupper utifrån olika fokus där läromedlen skiftar i det perspektiv grupperna framställs ifrån. Det faktum att läroböckerna har olika fokus gör att skildringen av eventuella maktförhållanden mellan ovanstående grupper skiljer sig åt och riskerar att bidra till en förvirrad bild av kvinnor och barn och dess roll under vikingatiden. Trots de skillnader som synliggörs i maktrelationer inom de sociala grupperna ges en sammantagen uppfattning om att kvinnor och barn har mindre makt i jämförelse med männen. Detta då männen uppfattas vara mest framstående i

hierarkin, vilket exemplifieras ibland annat i Boken om historia 1, som beskriver den tydliga uppdelning som fanns mellan män och kvinnor under denna tidsperiod, där männen uppges bestämma mer (Andersson & Ivansson, 2007, s. 72).

3.1.3. 10 klassiska svenska rätter du måste testa

10 klassiska svenska rätter du måste testa

Publicerad 9 september 2014 | Senast uppdaterad 27 januari 2022

Nyfiken på vilka maträtter som räknas som svenska klassiker? Trots att Sverige har en del märklig mat att erbjuda finns det några rätter du bara måste ge en chans. Vi listar 10 av dem här!

Variationerna på denna älskade rätt är oändlig, men håll dig för guds skull borta från pulvermoset. Riktigt potatismos ska det vara!

Vissa av maträtterna vi tipsar om har geografiska begränsningar, så om du verkligen gillar mat måste du kanske besöka olika delar av Sverige för att få dig ett smakprov av dessa klassiska rätter. Vi lovar att alla (näja, nästan alla) är riktigt goda. Enjoy! Matintresserad? [Läs om 5 restauranger i Stockholm med Michelinstjärnor.](#)

1. Inlagd sill – ett måste på svenska högtider

Den inlagda sillen är en riktig svensk klassiker med anor från tiden då konservering var a och o för att ta vara på råvarorna och dryga ut förrådet under vinterhalvåret. Trots att svensken inte behövt bunkra upp inför någon vargavinter på ett par hundra år är detta en tradition som blivit en självklar del i den svenska mattraditionen. Den inlagda sillen dukas upp inte bara vid en utan TRE olika högtider: julafton, påsk och – såklart – midsommarafton.

Till svenskarnas försvar måste ändå sägas att de med åren börjat variera sig lite mer och hittat på nya inläggningar, med både spännande och högst osmakliga kryddningar. Varför inte hetta till det lite med ingefära och chili, eller skräm slag på traditionalisterna med äpple, selleri och Fireball? [Här hittar du ett klassiskt recept på löksill.](#)

Förutom fisken innehåller inläggningen ättika, vatten, salt, socker och valfria kryddor. Smaker som löksill, senapssill och matjesill är närapå obligatoriska under högtiderna. Till den inlagda sillen serveras kokt potatis, gräddfil och finhackad gräslök. Lägg till en knäckebrödssocka med ost, en kall öl och snaps så är sillunchen komplett!

Vill du testa en lite modernare tolkning av nordisk mat och kultur? [Nordic Light Hotel's](#) restaurang [LYKKE & Løjromsbaren](#) har just det konceptet! Här serveras rätter med rötterna i fisk, skaldjur och kött från den vilda, fria naturen och noggrant utvalda primörer från lokala producenter. Du hittar Lykke & Løjromsbaren mitt i centrala Stockholm. [Här hittar du fler hotell i svenska huvudstaden.](#)

Detaljerna är en stor del av upplevelsen, för mat generellt och för Lykke & Løjromsbaren i synnerhet.

Checkar du in på hotellet får du garanterat inte missa frukostbuffén.

2. Stekt sill – den inlagda sillens bortglömda kusin

Den stekta sillen har helt klart hamnat i skuggan av den inlagda sillen, men den bör räknas som en delikatess i sin egen rätt! Till skillnad från den inlagda varianten smakar den stekta sillen lenare mot tungan. Smakerna förhöjs av smält smör och serveras (givetvis) med potatismos, gröna ärtor och lingonsylt. Det här är en fräsch och nyttig rätt som fiskälskaren kommer att avguda!

Psst, om du vill äta det här i Stockholm är det stekt strömming du ska be om. Fisken har nämligen olika namn beroende på var du befinner dig i landet. På östkusten, från Kalmar och norröver heter det strömming. I resten av landet är det sill som gäller.

Stekt sill eller strömming är minst lika god som den inlagda!

3. Kroppkakor – potatis och fläsk som du aldrig ätit det förut

Kroppkakor är en svensk variant på dumplings (fast större), och det finns många varianter i det avlånga landet. Beroende på var i landet du blir serverad kallas det olika saker, i söder heter det kroppkakor men i norr kallas det palt. För att få till dessa goda bollar ska du blanda potatis och mjöl till en bra konsistens och sedan fylla degen med stekt fläsk. Man kan använda både kokt och rå potatis, med kokt potatis blir det vita kroppkakor, med rå potatis blir det grå kroppkakor. De vanligaste tillbehören till kroppkakor är smält smör, ovispad vispgräddde, mjölk, lingonsylt och béchamelsås. Risk för matkoma: 100%.

Kroppkakan må förknippas mest med Öland, men denna kalorifyllda delikatess är minst lika populär i den småländska staden Kalmar. På 1800-talet lagade öländska studenter kroppkakor på studenthemmet och vid Kalmar nation i Lund har kroppkaksfester hållits sedan 1897. Idag bärs traditionen vidare med den årliga festen "Storaste kroppkakan"! Här kan du boka ditt hotell i Kalmar.

Kroppkaka eller palt? Principen är den samma.

Miss inte ett besök på vackra Kalmar slott

4. Köttbullar med potatismos och lingonsylt – alla mammors paradrätt

Alla som varit på IKEA vet att detta är en svensk klassiker. Den här maträtten har en speciell plats i alla svenskars hjärta eftersom varje mamma har sitt eget sätt att tillaga dessa små glädjebollar. Det är utan tvekan en av de mest populära rätterna i landet, speciellt hos barn. Traditionellt serveras köttbullarna med kokt potatis eller potatismos, gräddsås och lingonsylt. Om du inte blir hungrig av tanken på detta, vet vi inte vad som gör dig hungrig!

Variationerna på denna älskade rätt är oändlig, men håll dig för guds skull borta från pulvermoset. Riktigt potatismos ska det vara!

5. Falukorv – från restprodukt till barnens favorit

Dagens falukorv har anor från 1800-talet, men har egentligen en historia som går tillbaka ända till 1500-talet när Falu koppargruva använde ox- och hästhud till att skapa starka linor för att hissa upp kopparmalmen. Köttet blev en biprodukt som först bara saltades och röktes. Det var när tyskarna kom till gruvan som svenskarna fick lära sig att förvandla den fina, rökta oxköttet till korv. Resten är historia. Idag består falukorven av nöt- och fläskkött och är en riktig favorit bland barnen. Koka, stek, ugnsgatiner eller grilla denna läckerbit till korv och servera med kokt potatis, potatismos, gräddstuvade makaroner eller ris. Yummy! Falun, som ligger i Dalarna, är ett svenskt världsarv som erbjuder så mycket mer än bara falukorv. Svenska stugor målas traditionsenligt allra helst med Falu Rödfärg, som framställs här. Härifrån kommer också den kända Dalahästen och räkna med traditionsenligt midsommarfirande med folkdräkter och fioler! [Boka hotellrummet på Clarion Collection Hotel Bergmästaren i Falun!](#)

Falukorv och gräddstuvade makaroner är ett populärt inslag hos barnfamiljerna. Falu Rödfärg heter den klassiska röda färgen som är obligatorisk på alla svenska stugor. Foto: Jon Flobrant, Unsplash.

6. Surströmming – en svensk maträtt som svenskar gärna undviker

Surströmmingen kvalar nog in på förstaplatsen som den maträtt som de flesta svenskar inte ens vågar testa. Här har strömmingen konserverats genom jäsning, vilket tillför en minst sagt speciell odör av syror och svavelväte – en lukt som avskräcker även den modigaste turist (eller svensk). Trots sin avskräckande lukt finns det många som tagit denna speciella rätt till sitt hjärta. Surströmmingen har faktiskt tillräckligt många fans för att ha sin egen säsong. Den startar med surströmmingspremiären som alltid äger rum den tredje torsdagen i augusti.

Surströmmingsfans finns såklart över hela landet, men populärast är det nog ändå i norra Sverige.

Vi har hotell i många norrländska städer! Välj och vraka mellan våra hotellpärlor i [Åre](#), [Östersund](#), [Sundsvall](#), [Umeå](#), [Skellefteå](#), [Luleå](#), [Boden](#) och [Gällivare](#)
Vågar du testa surströmming?

7. Blodpudding – en maträtt du vill dricka mjölk till (vi lovar!)

Blodpudding kan med rätta kallas en riktig vattendelare: antingen älskar du det eller så blir du avskräckt av bara namnet. Trots sina ingredienser (svinblod, mjölk, rågmjöl, späcktärningar, öl, sirap, lök, kryddpeppar och mejram) är det här en vanligt återkommande maträtt både på restauranger och i skolmatsalar. Skiva blodpuddingen, stek den i smör och servera med lingonsylt och knaperstekt bacon. Och ja, mjölk smakar oförskämt gott till denna maträtt! *Blodpuddingen vinner kanske inte priset för den vackraste maträtten, men vi lovar att det är gott.*

8. Dillkokta kräftor – en maträtt som fått sin egen fest

När kräftsäsongen sätter igång i augusti dukar många upp till kräftsiva – en riktigt rolig fest som låter svensken gå all in med traditioner och pynt. Här händer det att både en eller två snapsar med brännvin slinker ner – helst ackompanjerat med snapsvisor – och det är inte ovanligt att värden arrangerar lekar. Alla ska helst ha en kräfthatt på huvudet och det är inte konstigt att dekorera med ljuslyktor som föreställer glada solar och sätta upp girlanger i taket. Kräftorna kokas i en lag av saltat vatten, eventuell öl, rikligt med dillkronor och andra kryddor. Servera med kall öl och brännvin, västerbottenpajer, baguetter och knäckebröd. Kalaset kan börja!

När kräftsäsongen sätter igång fylls butikerna med kräftor av alla möjliga sorters nationaliteter. Både turkiska och kinesiska kräftor fungerar förvånansvärt bra, men den seriösa kräftälskaren köper alltid den småländska signalkräftan! Om du är nyfiken på kräftfiske har vi hotell i flera Småländska städer, som Kalmar, Jönköping och Oskarshamn.

Frågar du någon från västkusten är dock risken att de dillkokta kräftorna mer kallas sumpdjur än delikatesser. Om havskräftor är din melodi kan vi rekommendera en tur till Göteborg, Varberg eller Halmstad.

Deras restaurang erbjuder en modern fusion med inspiration från Asien och en svensk twist

9. Kalops – värmande gryta till vinterhalvåret

Det här är en köttgryta som lämpar sig perfekt för kallare höst- och vinterdagar. Detta långkok är kryddat med typiskt svenska kryddor – kryddpeppar och lagerblad, som har karaktäristiska smaker. Servera grytan med kokt potatis och inlagda rödbetor. Mums! Vill du ha receptet? Här är ett klassiskt recept på Kalops från ICA.

När temperaturen sjunker i oktober är det inte ovanligt att svensken sätter igång med storkok av mustiga köttgrytor.

10. Ärtsoppa och pannkakor

Den här klassiska rätten har en lång och intressant historia. Förutom att det är en klassiker inom försvarsmakten (där man på vissa ställen fortfarande serverar detta varje torsdag), är denna rätt känd för att ha tagit död på en gammal svensk kung! Erik XIV blev under 1500-talet förgiftad av ärtsoppa spetsad med arsenik. Bakom dådet låg hans egen bror! Hur som helst, detta är en soppa gjord på torkade gula ärtor och fläskkött smaksatt med timjan. Soppan serveras med eget val av senap och måltiden avslutas allra helst med pannkakor och sylt.

Många gillar att ha en klick senap i soppan – en oväntat bra kombination till ärtorna!

Om de svenska klassiska rätterna inte får din mage att kurra kan vi glädjande nog meddela att Sveriges restauranger har en lite större repertoar än så! Mysiga kvarterskrogar, husmanskost, trestjärnigt, vegetariskt, och såklart fusioner mellan svenska råvaror och världens tänkbara kök!

3.2. Översättningar till kroatiska

3.2.1. Božićni san

BOŽIĆNI SAN

Velik dio čari Božića leži u snovima o pravom Božiću kao iz prošlosti, uz vožnju saonicama po blistavom bijelom snijegu, zvuk zvončića i sretnu i veselu obitelj okupljenu ispred vatre. Zatvorimo li oči, možemo osjetiti miris smreke, topljenog voska, kuhanog vina, zumbula i paprenjaka. A zar ne čujemo pucketanje božićnog ognja i škripu snijega i glas Djeda Božićnjaka? Možemo pomisliti da se većina božićnih običaja podrazumijeva. No koje je zapravo podrijetlo Božića i svih njegovih različitih običaja?

Božić (šve. *jul*) kakav Šveđani danas poznaju spoj je tradicija iz različitih vremena. Riječ Božić je na ovim prostorima postojala i prije kršćanstva. Nazdravljanje pićem je poganska tradicija koja se zadržala i danas, iako su se tada podizali rogovi umjesto čaša. Od katoličkog srednjeg vijeka jede se *lutfisk*, tradicionalno švedsko božićno jelo nalik na hladetinu, kojem je baza sušena bijela riba. Izvorno ga se jelo za božićnog posta. Također, rođenje djeteta Isusa postalo je centralni događaj i razlog za slavlje. Od 18. stoljeća započinje proslava sv. Lucije, a od 19. stoljeća uvode se božićno drveće i Djed Božićnjak. Ali postoje i suvremenije božićne tradicije. 20. stoljeće nam je donijelo i adventske zvijezde, adventske svijeće i naravno, Paju Patka (šved. *Kalle Anka*) na TV-u. Čak 90% Šveđana na Badnjak gleda "Sretan Božić žele Vam Pajo Patak i prijatelji". *Kalle Anka* je Disneyjev božićni TV specijal, premijerno prikazan 1958. godine. Od tada se tradicionalno prikazuje na švedskoj televiziji na Badnju večer. Ta je tradicija čak uobičajenija od posjeta Djeda Božićnjaka.

Suvremena čežnja za Božićem kao prije kombinacija je staroseoskih božićnih običaja iz 19. stoljeća i građanskih običaja s prijelaza stoljeća, koji se popularno naziva "Fanny i Alexander" prema autobiografskom filmu Ingmara Bergmana. Radi se o svojevrsnoj mješavini badnjih krijesova i božićne slame, očaravajuće božićne trpeze i raskošnih jelki. Rezultati jednog ispitivanja javnog mnijenja unazad par godina pokazali su da je Božić Šveđanima omiljeni blagdan.

Današnji božićni običaji spoj su brojnih elemenata preuzetih iz drugih kultura. Primjerice, njemačko božićno drveće i adventska zvijezda ili imela i purica s anglosaksonskog područja. Nordijska riječ *jul* je pogansko naslijeđe. Srodne riječi nalaze se u staroislandskom i staroengleskom jeziku. Na sjeveru Engleske za Božić se još uvijek koristi pomalo arhaični

naziv *yule*, što je vjerojatno naslijeđe tamošnjeg prodora Vikinga. Naš "Božić", za razliku od većine naziva drugih zemalja za ovaj blagdan, nema nikakve veze s Kristovim rođenjem. Poganska riječ, čijem izvornom značenju dosad nitko nije uspio ući u trag, starija je od kršćanstva za čak cijelo tisućljeće.

Crvena boja koja se tradicionalno veže uz Božić je zasigurno jedan od elemenata koji izaziva znatiželju, ali jasnog odgovora nema. Crvena boja je prisutna u više značajnih elemenata: kapa božićnih patuljaka, crveni ogrtač svetog Nikole, crvena kao liturgijska boja koja se nosi na blagdane mučenika i osobito na blagdan sv. Stjepana. Crvena se također smatrala sretnom bojom, koja se, primjerice, nije mogla nositi kao znak žalovanja poput crnine. No, crvena boja je relativno nedavno postala simbolom Božića kao što je to smatramo danas. Taj je val popularnosti dobila potkraj 19. stoljeća, kad je započela masovna proizvodnja božićnih ukrasa te od tada postaje sastavni dio božićnih dekoracija. Crvena boja se često viđa u kombinaciji sa zelenom. Zelena boja automatski asocira na četinjače, posebice smreku, koja je neizostavni dio proslave Božića u mnogim zemljama.

U Švedskoj se proslava održava još od poganskih vremena. Kada se sunce vrati, što znači da će dani uskoro postati dulji i svjetliji, prirodno je slaviti i zahvaljivati za godinu koja je prošla i na ovaj ili onaj način umiriti bogove i tako si osigurati budućnost. Tijekom srednjeg vijeka, poganska nordijska slavlja pokrštena su i počinju se vezati uz obilježavanje Kristova rođenja. Još u 17. stoljeću Božić je funkcionirao kao proslava Nove godine. Mir i radost bili su glavno obilježje Božića kao prijeko potrebnog odmora uslijed završetka radne godine.

Božićno vrijeme je u stara vremena bilo vrijeme kada su ljudi bivali osobito ljubazni i velikodušni. Ljudi su na različite načine dolazili u kontakt te se međusobno darovali i čestitali.

Mnogo toga što danas doživljavamo kao tipično švedsko ima svoje korijene negdje drugdje, ali nekako uvijek uspijevamo preoblikovati tradiciju na način da ona postane švedska. Uvijek smo bili otvoreni za vanjske utjecaje i to je ono što leži u osnovi tradicije, konstantne promjene u kombinaciji s čuvanjem tradicije i inovacijama. A što nam donosi budućnost? Hoćemo li umakanje kruha u juhu zamijeniti *tacosima* s umakom, a božićne igre druženjem putem interneta? Sve to dok TV-specijal *Kalle Anka* postoji i nakon dvjesto godina?

Vrijeme došašća

blagdan sv. Andrije, 30. studenog

"Ugrije li za sv. Andriju, bit će bijeli Božić,
zabijeli li se za Andriju, grijat će za Božić."

Tako su stari govorili o blagdanu sv. Andrije. Glagol *braska* označava hladnu zimsku oluju.

Blagdan sv. Andrije se obilježava u čast ovog sveca koji je bio prvi Isusov učenik. Toga dana podnio je mučeništvo u Grčkoj.

Došašće

Kada je u nordijskim zemljama uvedeno kršćanstvo, a time i proslava kršćanskog Božića, uveden je adventski post. To je značilo suzdržavanje i umjerenost u hrani, piću i proslavama. Tada se trebalo suzdržati od mesa, odnosno ne mrsiti. Vjenčanja su bila zabranjena. Post je služio kao priprema za veliku proslavu blagdana. Božićno drveće nije se unosilo i kitilo unaprijed. Čak i nakon katoličkih vremena, advent je bio vrijeme mira. Valjalo je izbjegavati sve bučne radove. Također, tada nije bio dobar trenutak da počnete obavljati važne poslove. U narodu je postojalo vjerovanje da riječ *advent* (došašće), vjerojatno zbog njihove jezične sličnosti, ima neke veze s čekanjem.

Današnja proslava adventa plod je ovoga stoljeća. Riječ *advent* dolazi od latinskog *adventus Domini*, "dolazak Gospodnji". Njime je obuhvaćen period od četvrte nedjelje prije Božića do Badnje večeri. Prvom nedjeljom došašća počinje crkvena godina i taj je dan od 20-ih godina prošlog stoljeća postao jedan od najvažnijih crkvenih dana. Tada se u crkvama obično pjeva "Pripravite put Gospodinu" i "Hosana".

U ranoj rimskoj Crkvi crkvena je godina počinjala na Uskrs. Kada je u 4. stoljeću odlučeno da će se Kristovo rođenje obilježavati 25. prosinca, početak crkvene godine premješten je na Badnjak uoči Božića. Od 6.-7. stoljeća liturgijska godina započinje prvom adventskom nedjeljom.

adventski svijećnjak

Povijest švedskog adventskog svijećnjaka seže do 1870-ih, kada je uvedena uporaba adventskog vjenčića u Prvoj đakonskoj družbi u Stockholmu. Model je preuzet iz *Kaiserswertha*, prve "Matične kuće đakonice" u Njemačkoj. U adventskom drvcu palilo se sedam svijeća – po jedna za svaki dan u tjednu – svake nedjelje došašća, pri čemu su se čitala

obećanja iz Starog zavjeta. Najstariji podatak o običaju paljenja svijeća svake nedjelje došašća datira iz 1896. godine. 1920-ih i 30-ih godina adventski vjenčić konkurirao je adventskom svijećnjaku. Vjenčić s četiri svijeće danas se nalazi u većini švedskih domova. U drugim zemljama se rijetko pojavljuje. S druge strane, adventski vijenac s četiri svijeće posebno je čest kod naših nordijskih susjeda, a prekriven je smrekinim granama ili grančicama brusnice i ukrašen crvenim vrpčama.

No, postoji još jedan švedski adventski svijećnjak koji je zadobio veliku globalnu popularnost. Riječ je o električnom adventskom svijećnjaku, obično sa sedam grana, koja se tijekom adventa nalazi na prozoru gotovo svih švedskih domova (čak 92 posto prema suvremenom istraživanju), a da ne govorimo koliko je popularan u poslovnim zgradama i javnim ustanovama. 1937. godine u Philipsu u Göteborgu proizvedeni su prvi električni svijećnjaci. Ideja se zasnivala na postavljanju obične električne rasvjete za božićno drveće u svijećnjak. Električni svijećnjak povezan je sa starom švedskom tradicijom paljenja svijeća koje gore tijekom božićne noći kao zaštita od zlih sila i kao dobrodošlica vjernicima na zornicama. Adventski svijećnjak je dugo bio samo švedski proizvod i tradicija. No, posljednjih godina izvozi se u ostatak Europe, a preko Ikeinih trgovina također u SAD i Kanadu. Nakon Drugog svjetskog rata uz adventski vijenac počela se upotrebljavati i velika adventska svijeća koja se pali svaki dan na sat vremena tijekom adventa sve do Badnjaka, kada svijeća dogori. Ideja je preuzeta iz Danske.

adventska zvijezda

Podrijetlo adventske zvijezde seže u grad Herrnhut u Njemačkoj, gdje su zvijezde od 1880-ih izrađivala Moravska braća. Radilo se o žuto-crvenoj papirnoj zvijezdi, izvorno s malom petrolejskom ili uljnom svjetiljkom u unutrašnjosti, koju je s vremenom zamijenila električna žarulja. Prema tradiciji Herrnhuta, zamisao potiče od jednog od njihovih misionara koji je vidio kako švedski zvjezdari "čestitaju i pohode sa zvijezdom", ali tradicija je postojala i u Njemačkoj. U svakom slučaju, adventska zvijezda postala je vrlo popularna u Švedskoj 1930-ih. Još uvijek možete vidjeti žuto-crvene zvijezde kako šire svoju svjetlost na švedskim prozorima. Ipak, u velikoj mjeri su ustupile mjesto modernijim verzijama od piljevine, slame, kore drveta ili metala.

Zvijezda podsjeća na zvijezdu nad Betlehemom koja je vodila trojicu mudraca.

adventski kalendar

Adventski kalendar mnogima je prvi osjećaj Božića. Visi na zidu u bezbroj dječjih soba i prati ga se iz dana u dan na TV-u. Odbrojavanje i iščekivanje Božića tako počinju punom parom.

Prvi adventski kalendar napravljen od kartona, s prozorčićima koji se otvaraju za svaki dan, a izrađen je 1932. godine po njemačkom uzoru. Ilustrirala ga je Aina Stenberg-Masolle, a objavila Švedska udruga izviđačica.

1961. godine na televiziji je emitiran prvi pravi adventski kalendar. Godine 1972. Švedska radio-televizija promijenila je naziv programa iz adventskog kalendara u božićni kalendar, a sadržaj nije imao puno veze s kršćanskom božićnom porukom. TV kalendari u nama pobuđuju snažne osjećaje, neki ih obožavaju, a drugi pak mrze. "Broster, broster", švedski božićni TV kalendar iz 1971. borio se protiv kupovne hysterije i zagađenja okoliša te se smatrao ljevičarskim. "Bit će Božić u Möllegårdenu" uzburkao je gledatelje nakon scene s pijanim mesarom i mrtvom svinjom. "Trolltider", TV kalendar iz 1979., je također uznemirio mnoge jer se smatrao poganskim i okultnim te da je potpuno izostala kršćanska poruka. Čak je izazvao Alfa Svenssona da podnese zastupnički prijedlog u švedskom parlamentu.

Uz TV kalendar, postoji i onaj u kartonskoj verziji, a dio prihoda od prodaje ide u dobrotvorne svrhe.

nedjeljno božićno kićenje - preteča božićnih reklama

Božićni sajmovi u gradovima su preteča današnjih božićnih reklama. Ondje su se prodavale korisne stvari kao i sitnice. Potkraj 19. stoljeća tu je ulogu preuzela tzv. nedjelja izloga, prva nedjelja došašća kada bi se tradicionalno počeli ukrašavati izlozi.

Trgovci su zahvaljujući plinskoj rasvjeti i struji mogli izložiti svoju robu u izlozima. Već 1960-ih je prva nedjelja došašća bila važan dan u mnogim gradovima. No, u korak s duljim radnim vremenom trgovina i činjenicom da božićna kupovina počinje sve ranije i ranije, nedjelja izloga je pala u drugi plan.

božićno cvijeće

Šveđani su jedini koji *zumbule* smatraju božićnim cvijećem. U drugim zemljama to je uglavnom proljetni cvijet, ali uzgojem u zatvorenom prostoru može procvjetati za Božić. Biljka potječe s istočnog Mediterana i naš je najpopularniji božićni cvijet.

Božićnu zvijezdu otkrio je početkom 19. stoljeća američki diplomat i amaterski botaničar Joel R. Poinsett u vrtu jednog meksičkog Indijanaca. Danas je to najvažniji božićni simbol na području Sjeverne Amerike. U Švedskoj je svoju popularnost stekla 60-ih godina prošlog stoljeća. Zapravo ima sitne žuto-bijele cvjetove, okružene velikim listovima, koji dominiraju biljkom u crvenoj, ružičastoj ili bijeloj boji.

Božićna begonija je cvijet iz plasteničkog uzgoja podrijetlom iz Afrike i Južne Amerike. No, ona je prije svega još jedan u nizu božićnih simbola u Skandinaviji. U Švedskoj je postala popularna 1930-ih godina. Danas se nalazi na trećem mjestu po broju prodanog božićnog cvijeća.

božićne jasllice

Jasllice su, uz božićnu zornicu, najbolji simbol kršćanske poruke u suvremenom poimanju Božića. Tijekom 19. stoljeća u švedskim domovima više srednje klase počele su se pojavljivati jasllice, uvezene iz Njemačke.

Švedske crkve su navodno imale jasllice tijekom srednjeg vijeka, ali nema podataka o tome. Kao crkveni božićni običaj, jasllice su uvedene – ili ponovno uvedene – tek 1930-ih godina, no ne posve mirno jer se smatralo da imaju prejaku vezu s Katoličkom crkvom. Danas su vrlo popularne u švedskim crkvama i služe kao sredstvo za naviještanje božićnog evanđelja, osobito djeci.

Tradicija božićnih jasllica posebno se njeguje u katoličkim mediteranskim zemljama. Smatra se da jasllice potiču od božićnih igrokaza koji su već u 5. stoljeću prikazivane u crkvi Santa Maria Maggiore u Rimu.

U jasllicama koje se nalaze u suvremenim domovima, kršćanska se poruka počela miješati sa svjetovnom; vilenjaci se gegaju po pamučnom snijegu koji je uspio zamijeniti pustinjski pijesak, a tri mudraca dolaze na svojim devama kroz šumu smreka, palmi i kaktusa.

božićna čestitka

Božićne čestitke šaljemo od kraja 19. stoljeća. Njima su prethodile novogodišnje čestitke, koje su gosti uručivali uoči proslave Nove godine. Božićna čestitka Jenny Nyström s motivom veselog Djeda Božićnjaka počela se tiskati 1894. godine i time je ovaj običaj populariziran u Švedskoj.

Zemlja porijekla božićne čestitke je Engleska – prva je izašla 1843. godine. Prve engleske čestitke imale su motive poput imele, božikovine, zimskih krajolika i anđela. Danas 83 posto Šveđana šalje božićne čestitke rodbini i prijateljima. To je postao način da stupite u kontakt s prijateljima s kojima se niste susreli tijekom godine, ali ipak čine vaš krug znanaca.

božićni časopisi

Božićni časopisi postoje od kraja 19. stoljeća. Njihovom prodajom mnogi školarci su si priskrbili džeparac za božićne darove. Imali su naslove poput *Djed Božićnjak*, *Božićni poklon* i *Božićni sat*. Božićne novine su bile zabavno štivo koje je više-manje bilo povezano s proslavom Božića. Početak 20. stoljeća smatra se vrhuncem popularnosti božićnih časopisa, kad su sadržavali književne priloge, ali i reprodukcije umjetničkih slika.

sv. Nikola

6. prosinca obilježava se blagdan sv. Nikole, ujedno i godišnjica njegove smrti. Za razliku od većine drugih svetaca, umro je mirnom smrću kao biskup u Miri, u današnjoj Turskoj, u 4. stoljeću.

U sjevernoj i zapadnoj Europi smatra se zaštitnikom školaraca. Tijekom srednjeg vijeka na blagdan sv. Nikole u brojnim zemljama slavile su se mise s nakanom za djecu, a ona su se za tu prigodu prerušavala u biskupe. Tradicija se na kraju promijenila na način da se jedna odrasla osoba prerušava u sv. Nikolu i djeci donosi darove. Često dolazi u pratnji vraga, odnosno krampusa ili s jarcem sa šibom u ruci čiji je zadatak bio udariti šibom neposlušnu djecu. I danas djeca u nekim katoličkim zemljama 6. prosinca dobivaju darove od sv. Nikole.

U Švedskoj se taj dan slavio kao blagdan sve do reformacije u 16. stoljeću. No, tradicija je na Gotlandu još uvijek bila živa i početkom 20. stoljeća.

Ana s vrčem - *Anna med kanna*

9. prosinca slavi se blagdan sv. Ane, majke Blažene Djevice Marije, zaštitnice braka, trudnica i majki. Prema legendi, živjela je u sretnom braku sa svojim mužem sv. Joakimom. Nakon što je dvadeset godina bila nerotkinja, rodila je Mariju. Ana se često prikazuje s Marijom u krilu, a Marija pak ima Dijete Isusa u krilu - poznati umjetnički prikaz naziva se "Djevica i Dijete sa sv. Anom".

Božićno pivo ili božićno piće bi toga dana bilo spremno za degustaciju ili bi se počelo pripremati. Datum je stoga u kalendaru obilježen vrčem te se prema tome naziva "Ana s vrčem".

Kako bi tradicionalno švedsko jelo *lutfisk* bilo spremno za Božić, potrebno je sušenu ribu natopiti na blagdan sv. Ane, 9. prosinca.

božićno kolinje

U vrijeme kad su ljudi sami uzgajali hranu za jelo, veliko jesensko klanje oko listopada i studenog moglo bi se svrstati u neku vrstu pripreme za božićno razdoblje. Osim što je zaliha mesa trebala biti dostatna za čitavu godinu, uzimala se obzir povećana konzumacija mesa za vrijeme božićnih blagdana. No, sa svinjokoljom se obično čekalo do posljednjih četrnaest dana prije Božića. Blagdan sv. Lucije koji se obilježava 13. prosinca se smatrao najprikladnijim, osobito u zapadnoj Švedskoj.

Uobičajeno pravilo je bilo da se svinjokolja obavlja za mladog mjeseca kako bi on pozitivno utjecao na meso svojom sposobnošću da sve od njega raste i buja. Običaj je bio da se prase zakolje za vrijeme zadnje četvrti mjesečevih mijena prije Božića. Svo bi se meso obradilo, osim svinjske glave i buta. Meso za kobasice bi se isjeckalo i njime bi se punila očišćena crijeva uz pomoć kravljeg roga. Jele su se čak i svinjske nogice, njuška i rep. Salo se topilo u mast za kuhanje i koristilo kao pasta za cipele. Od svinjskog loja su se pak izrađivale svijeće.

Lucija

Davno prije nego što se pojavio običaj procesije za sv. Luciju, 13. prosinca bio je važan dan. Noć uoči sv. Lucije dugo se smatrala najduljom noći u godini. Unatoč tome što je Švedska 1753. usvojila računanje vremena prema gregorijanskom kalendaru, kada je zimski solsticij pomaknut na 21.-22. prosinca, predodžba o posebno dugoj noći na sv. Luciju zadržala se još dugo. Prema narodnom vjerovanju, ta je noć bila prepuna opasnosti. Te su noći mogle djelovati nadnaravne sile, a životinje su imale dar govora.

Blagdan sv. Lucije obilježavao se velikom proslavom, osobito u zapadnoj Švedskoj gdje se nazivao 'malom Badnjom večeri' ili 'dugom Lucijinom noći'. Tog je dana jela bilo u izobilju - neki su jeli i po tri doručka! Taj običaj se zadržao još od kršćanskih vremena kada bi božićni post i nemrs započinjali sa svitanjem zore.

U nekim mjestima postojao je običaj da se djevojka odjene u slamnatu haljinu ili se pak načini slamnata lutka, a ona se nazivala *lussebruden*. S njom su mještani plesali za vrijeme proslave sv. Lucije. Sveta Lucija, po kojem je taj dan dobio ime (*Luciadagen*), bila je mlada Talijanka koja je podnijela mučeništvo 304. godine. Živjela je u Sirakuzi na Siciliji, a legenda kaže da ju je njezin zaručnik prijavio jer je kršćanka nakon što je ona svoj miraz potrošila na hranu za siromašne. Kako bi mu se osvetila, iskopala si je oči i poslala mu ih. Preživjela je unatoč prisilnom boravku u kući bludnica i spaljivanju na lomači te je i dalje bila djeвица. Na kraju je smaknuta odrubljivanjem glave, a njezini se posmrtni ostaci čuvaju u crkvi sv. Jeremije u Veneciji. Sveta Lucija zaštitnica je slijepih i slabovidnih osoba.

Svjetlom obasjana Lucija, koja na jutro 13. prosinca dolazi s pladnjem, izvorno je bio običaj više klase, uglavnom na području zapadne Švedske. Prvi spomen datira iz 1764. godine, u Hornovoj rezidenciji sjeverno od grada Skövdea.

Sredinom 19. stoljeća običaji za sv. Luciju proširili su se na sveučilišne gradove i razne organizacije zapadnih Šveđana iz dijaspore. U Skansenu, najvećem švedskom muzeju i zoološkom vrtu na otvorenom u Stockholmu, proslave sv. Lucije započele su 1890-ih u pokušaju oživljavanja običaja iz raznih provincija. *Lucia* najprije postaje simbol rodnog kraja, a na kraju i izvan granica Švedske za "švedskost".

Popularnost proslave Lucije porasla je 1920-ih, kada su održani prvo natjecanje za Luciju u organizaciji dnevnih novina *Stockholms Dagblad* te prva javna povorka s krunidbom djevojke koja je pobijedila.

U početku je *Lucia* nastupala sama ili s jednom ili dvije osobe u pratnji. Malo po malo njen se krug proširivao na brojne djevojke u pratnji, ali i posebno odjevene dječake sa šiljastim kopicama sa zvijezdama, *stjärngossar*. Oni nastupaju također i na blagdan sv. Stjepana i na Sveta tri kralja.

Danas je proslava Lucije javna i obiteljska tradicija, koja se događa i u Finskoj. Tradicija Lucije je važna veza s domovinom za čitavu švedsku dijasporu.

Pjesmu „Lucia“ skladao je švedski pjesnik Gunnar Wenneberg u Napulju 1852. godine. Pjesma zapravo govori o jednom ribarskom selu sv. Lucija, a švedski tekst napisan je 20-ih godina prošlog stoljeća.

Ime Lucia dolazi od latinskog *lux*, što znači svjetlo. Danas se ovaj običaj uglavnom održava u vrtićima, školama i na radnim mjestima.

3.2.2. Žene i djeca u doba Vikinga

Žene i djeca u doba Vikinga

Većina udžbenika spominje i prikazuje žene na različite načine, pri čemu se slikovni prikaz i pogled na žene razlikuju. U polovici knjiga autori ženama daju prostor opisujući njihove kućanske poslove u obliku primjera radnih zadataka. Ondje je opisan glavni zadatak žena koji uključuje kuhanje i izradu odjeće kako bi priskrbile potrepštine ljudima na farmi (Lennartsson & Sundström, 2008., str. 17; Körner, 2008., str. 12; Andersson & Ivansson, 2007., str. 72). Time se prenosi normativni pogled na ženu i njezinu ulogu u kućanstvu te se također stvara slika koja donekle prevladava i u današnjem društvu.

Prikaz žene i njezine uloge također je predložen u članku knjige *Eko Historia 1* koju su napisali Lindo & Söderberg 2002. godine. Predodžba uključuje sliku vikinške farme s opisom zgrada i ljudi. Slika prikazuje žene u vezi s kućanskim poslovima, kako donose vodu iz seoskog bunara ili pristavljaju maslac za kuhanje. Zadaci žena u kućanstvu također su detaljno opisani u naslovima slika. Čitatelj tako dobiva širu sliku o opsegu i težini zadataka, budući da se tekst i slika jasno nadopunjuju i mogu olakšati razumijevanje sadržaja. Knjiga se bavi još jednim aspektom položaja žene u društvu. Autori navode da žene nisu smjele sudjelovati u vijeću na kojem su se donosile važne zajedničke odluke te da ženama i djeci nije bilo dopušteno pridružiti se muškarcima na vikinškim putovanjima (Lindh & Söderberg, 2002., str. 8). Unatoč kratkom, ali prilično vrijednom opisu, to dodatno doprinosi posredovanju razlika u odnosima za vrijeme vikinškog doba.

Sve knjige prikazuju muškarce i žene te njihove odnose moći tijekom navedenog razdoblja. Njihovi prikazi, međutim, razlikuju se u udžbenicima ovisno o razdoblju u kojem su napisani i autorovom odabiru perspektive. U nekoliko knjiga autori su odlučili jasno naglasiti prevladavajuće razlike u odnosu moći između žena i muškaraca. To se i jasno vidi iz idućih navoda: "postojala je jasna podjela rada između muškaraca i žena" (Andersson & Ivansson, 2007., str. 72) i "muškarci su najviše odlučivali. No, žene su često donosile brojne odluke kod kuće" (Lindström & Wahlblom, 2005., str. 28). Korištenje ovih eksplicitnih izraza ostavlja dojam o temeljnim vrijednostima u odnosima moći između muškaraca i žena. Preostale knjige ističu razlike u moći postavljajući poslove žena i muškaraca u međusobni odnos, gdje se tada može smatrati da se ta moć podrazumijeva. Ženski poslovi opisuju se kao laki poslovi vezani uz farmu, dok se od muškaraca očekuje da se nose s teškim poslovima na farmi i vikinškim pohodima.

Analiza pokazuje i znakove razlika u moći između žena, gdje se u nekim udžbenicima prikazuje i tzv. domaćica u kućanstvu. Korištenje izraza "domaćica" čitatelju daje predodžbu o dodatnim ulogama koje prevladavaju kod žena. Švedska akademija opisuje pojam domaćica kao „ženska glava obitelji; domaćica; ponekad s posebnom mišlju na odnos prema slugama” (Švedska akademija, 2016.). U knjizi *Grundbok Historia - Från Vikingarna till Gustav III* koju je napisao Körner 2008., domaćica je detaljno opisana u sljedećem odlomku (str. 12): Kad su gospodar i drugi muškarci bili u vikinškim pohodima, domaćica je bila ta koja je odlučivala na imanju. Pobrerala bi se da oni koji su ostali kod kuće obavljaju svoje poslove, te da za sve ima hrane. O pojasu domaćice visjeli su ključevi raznih kuća i spremišta na farmi. Ponekad je nosila i zlatnu ogrlicu. Ključevi i prsten pokazivali su da je ona gospodarica farme.

Ovaj opis čitatelju daje slikovit prikaz karaktera domaćice, pri čemu predodžbu o njezinim dužnostima uključuje delegiranje poslova i donošenje odluka vezanih uz vođenje imanja. Kako je vidljivo iz izravnog citata, autori tvrde da je kućanica bila ta koja je imala ključeve gospodarskih objekata i odlučivala kada muškarac nije bio prisutan. To pokazuje razlike u odnosu moći između gospodara i domaćice jer ona dobiva pravo odlučivanja o gospodarstvu samo u njegovoj odsutnosti, a ujedno odražava i razlike u moći među ženama. U odsutnosti muškarca, domaćica se naziva i "gospodaricom farme" koja je ključeve farme držala za pojasom. Ovaj naziv iznova pokazuje znakove većih ovlasti i odgovornosti domaćice prema drugim ženama. Perspektiva predstavljena u udžbeniku stoga ne prikazuje ženu kao žrtvu. Kroz ovaj prikaz domaćice dana je percepcija snažne i moćne osobe u usporedbi s udžbenicima koji samo opisuju ženu u vezi s lakšim kućanskim poslovima.

Slika 4. Domaćica u doba Vikinga. Izvor: *Grundbok Historia - Från Vikingarna till Gustav III* (2008.), str. 15

Tekstualni prikaz odnosa moći žene pojačan je i gornjom slikom koja prikazuje kamin u velikoj kolibi. Slika je prikazana iz žablje perspektive (odozdo prema gore) pri čemu se žena može tumačiti kako gleda s visine na muškarca i djecu. Domaćica stoji u određenom položaju sa zaimačom u ruci, a na njoj se vidi veliki ključ od farme i nakit koji joj krasi vrat. Stoga se može smatrati da detalji i perspektive u ilustraciji jačaju percepciju važne uloge domaćice.

Poput žena, u udžbenicima se pojavljuju različiti prikazi djece. Analiza je pokazala da većina udžbenika opisuje djetinjstvo tijekom vikinškog doba (Lennartsson & Sundström, 2008;

Körner, 2008; Lindström & Wahlblom, 2005; Andersson & Ivansson, 2007). Međutim, autori u različitoj mjeri opisuju kako su djeca živjela u to vrijeme jer su opisi rađeni s različitim fokusom ovisno o tome koji se udžbenik konzultira. Različiti prikazi tako daju nesuvislu sliku životnih uvjeta djece tijekom tog vremena.

Za razliku od navedenih knjiga, uvjeti života djece tijekom vikinškog doba se ni spominju niti prikazuju u drugim knjigama (Lindh & Söderberg, 2002.; Johanstiden & Hansson, 2014.). Na taj se način prenosi nejasna slika uloge djece u društvu tijekom ovog razdoblja, što može zbuniti čitatelja. Ipak, nekoliko analiziranih udžbenika daje detaljne opise djece i njihovog odrastanja tijekom vikinškog doba. U početku autori opisuju dječje poslove u kojima su dječaci učili čak i kovati željezo za izradu alata i oružja, dok bi djevojčice naučile kuhati, peći kruh i šivati odjeću (Körner, 2008., str.10). Za razliku od prikaza uvjeta života djece u ostalim nastavnim pomagalima, autori u udžbeniku *Boken om historia 1* ne prave vidljive specifične razlike između dječaka i djevojčica u svakodnevnom životu (Andersson & Ivansson, 2007.). To se može vidjeti, na primjer, u upotrebi riječi mnogi, djeca i svi. Autori stoga pri opisivanju svakodnevnog života ne spominju dijete kao isključivo djevojčicu ili dječaka (Andersson & Ivansson, 2007., str. 74), ali razlikuju spolove u opisu dječjih aktivnosti kao što je gore prikazano.

U dva analizirana udžbenika djeca su prikazana kao odrasli već u najranijoj dobi kada su morali odraslima pomagati u radu i učiti poslove koji su im bili od važnosti kasnije u životu. Dječake se naučilo obrađivati zemlju i rukovati oružjem, dok su djevojčice naučile kuhati i šivati odjeću (Lennartsson & Sundström, 2008., str. 17; Lindström & Wahlblom, 2005., str. 28). U knjizi *Historia Vikingatid - Medeltid* autori počinju s činjenicom da je pri rođenju gazda (glava obitelji) bio taj koji je odlučivao hoće li djetetu biti dopušteno živjeti ili ne (Lennartsson & Sundström, 2008., str. 17). Ne samo da su se djeca koja su bila smatrana slabima ostavljala u šumi da umru, već se to moglo dogoditi i zdravoj djeci, osobito za godina gladi i oskudice (ibid.). U ovom slučaju, autorovo nesmotreno prikazivanje uvjeta života djece može utjecati na čitateljevu percepciju odgoja djece.

Zaključno, analizirane knjige u različitom stupnju opisuju ulogu žena i djece tijekom vikinškog doba. Dakle, te se društvene skupine prezentiraju na temelju različitih perspektiva, pri čemu se perspektiva nastavnih materijala mijenja u skladu s grupom iz koje se predstavljaju. Činjenica da udžbenici imaju različite fokuse znači da se opis mogućih odnosa moći između gore navedenih skupina razlikuje te se time riskira da se pridonese konfuznoj slici žena i djece i njihove uloge tijekom vikinškog doba. Unatoč razlikama koje su vidljive u

odnosima moći unutar društvenih skupina, dobije se općenita predodžba da žene i djeca imaju manju moć u usporedbi s muškarcima. To je zato što se smatralo da su muškarci najistaknutiji u hijerarhiji, što je pokatkad oprimjereno u *Boken om historia 1*, koja opisuje jasnu podjelu koja je postojala između muškaraca i žena tijekom tog razdoblja, iz čeg je vidljivo da muškarci više odlučuju (Andersson & Ivansson, 2007., str. 72).

3.2.3. 10 tipičnih švedskih jela koja morate probati 10 tipičnih švedskih jela koja morate probati

Objavljeno 9. rujna 2014. | Posljednje ažuriranje 27. siječnja 2022

Zanima vas koja se jela ubrajaju među švedske klasike? Iako je dio švedskih jela neobičan, postoje neka jela koje jednostavno morate probati. Ovdje ih navodimo 10!

Varijacije na ovo omiljeno jelo su beskrajne, ali klonite se instant dehidriranog pire krumpira pod svaku cijenu. Najbolje je napraviti pravi pire krumpir!

Neka od jela koja preporučamo se spremaju isključivo na određenim geografskim područjima, pa ako ste pravi gurman, možda ćete morati posjetiti različite dijelove Švedske kako biste kušali ova tradicionalna jela. Obećajemo da su sva (pa, gotovo sva) stvarno ukusna. Uživajte!

Zanima vas hrana? Saznajte više o 5 restorana u Stockholmu s Michelinovim zvjezdicama.

1. Ukiseljena haringa - neizbježna za švedske praznike

Ukiseljena haringa pravi je švedski klasik koji potječe iz vremena kada je konzerviranje bilo nužno kako bi se iskoristile dostupne svježije namirnice i osigurale zalihe hrane tijekom zime. Unatoč činjenici da već nekoliko stotina godina više nema potrebe da se Šveđani opskrbljuju zalihama za oštre zime, ovo jelo je postalo sastavni dio švedske gastronomske tradicije. Ukiseljena haringa poslužuje se ne samo za jedan, već za TRI različita blagdana: Badnjak, Uskrs i - naravno - Tradicionalnu švedsku proslavu Ivanja.

U obranu Šveđana, ipak se mora reći da su s godinama počeli malo više varirati u odabiru i smišljati nove priloge, u kombinaciji s istovremeno uzbudljivim i vrlo neukusnim začinima. Zašto haringu ne začiniti s mrvicu đumbira i čilija, ili šokirati tradicionaliste jabukom, celerom i *Fireballom* (viskijem s aromom cimeta)? [Ovdje ćete pronaći klasičan recept za ukiseljenu haringu.](#)

Osim ribe, mješavinu za kiseljenje čine ocat, voda, sol, šećer i začini po želji. Ukiseljena haringa, haringa u marinadi od senfa, marinirana haringa sa začinima – sve su to gotovo obvezni okusi tijekom blagdana. Uz ukiseljenu haringu poslužuje se kuhani krumpir, vrhnje i sitno nasjeckani vlasac. Dodajte hrskavi švedski kruh, hladno pivo i rakiju i ručak od haringe je gotov!

Želite li isprobati malo moderniju interpretaciju nordijske hrane i kulture? Restoran [LYKKE & Löjromsbaren](#) u sklopu hotela [Nordic Light](#) nudi upravo taj koncept. Poslužuju jela od ribe, morskih plodova i mesa. Namirnice su divljeg podrijetla iz srca prirode, a lokalni proizvođači

osiguravaju pomno birano svježe rano voće i povrće. Lykke & Løjromsbaren nalazi se u samom centru Stockholma. Ovdje pronađite više hotela u glavnom gradu Švedske
Detalji su veliki dio gastronomskog doživljaja, a osobito u restoranu Lykke & Løjromsbaren. Ako prenoćite u hotelu, ne smijete propustiti doručak na bazi švedskog stola.

2. Pohana haringa - zaboravljeni rođak ukiseljene haringe

Pržena haringa je očigledno u sjeni ukiseljene haringe, ali je sama po sebi delicija! Za razliku od ukiseljene verzije, pohana haringa ima nježniji okus, koji pojačava topljeni maslac, a poslužuje se (naravno) s pire krumpirom, graškom i džemom od brusnica. Ovo je svježe i zdravo jelo koje će ljubitelji ribe obožavati!

Psst, ako želite kušati ovo jelo u Stockholmu, potrebno je naručiti pohanu haringu "strömming". Naime, riba se različito naziva, ovisno o tome gdje se nalazite u zemlji. Na istočnoj obali, od Kalmara i sjevernije, naziva se "strömming". U ostatku zemlje koristi se uobičajeni naziv "sill".

Pohana haringa je jednako dobra kao i ukiseljena!

3. Slane knedle – krumpir i slanina u kombinaciji kao nikada dosad

Kroppkakor su švedska varijanta knedli (iako veće), a u ovoj izduženoj zemlji postoji mnogo verzija ovog jela. Ovisno o tome gdje ih naručite, imaju različit naziv. Na jugu zemlje nazivaju se *kroppkakor* a na sjeveru *palt*. Da biste napravili ove ukusne kuglice, pomiješajte krumpir i brašno do dobre gustoće, a zatim napunite tijesto prženom slaninom. Možete koristiti i kuhani i sirovi krumpir. Od kuhanog krumpira nastanu bijele, a od sirovog sive okruglice. Najčešći dodaci za ove slane okruglice su otopljeni maslac, tučeno vrhnje, mlijeko, džem od brusnica i bešamel umak. Opasnost od predoziranja hranom: 100%.

Slane okruglice Šveđane možda najviše asociraju na otok Öland, ali ova ukusna kalorijska bomba je jednako, ako ne i više popularna u Kalmaru, gradu u pokrajini Småland. U 19. stoljeću studenti iz Ölanda pripremali su ove švedske knedle u studentskom domu, a u studentskoj udruzi Kalmar Nation u Lundu manifestacije vezane uz knedle održavaju se od 1897. Danas se tradicija nastavlja s godišnjom proslavom "Najveća slana knedla"! Ovdje možete rezervirati hotel u Kalmaru.

Naziv kroppkaka ili palt? Princip je isti.

Ne propustite posjet prekrasnom dvorcu Kalmar

4. Mesne okruglice s pire krumpirom i džemom od brusnica - jelo svake majke za posebne švedske prigode

Svi koji su bili u Ikei znaju da je ovo jedan od švedskih klasika. Ovo jelo ima posebno mjesto u srcima svih Šveđana jer svaka majka ima svoj recept za pripremu ovih kuglica sreće. To je bez sumnje jedno od najpopularnijih nacionalnih jela, a osobito kod djece. Tradicionalno, mesne okruglice se poslužuju s kuhanim krumpirom ili pire krumpirom, posebnim umakom od vrhnja i džemom od brusnica. Ako vam pri pomisli na ovo ne narastu zazubice, ne znamo od čega će!

Varijacije na ovo omiljeno jelo su beskrajne, ali klonite se instant dehidriranog pire krumpira pod svaku cijenu. To bi trebao biti pravi pire krumpir!

5. švedska tradicionalna kobasica *falukorv* - jedno od omiljenih dječjih jela

Današnja falu kobasica potječe iz 19. stoljeća, ali zapravo joj korijeni sežu u 16. stoljeće kada su rudari u Falunskom rudniku bakra koristili volovsku i konjsku kožu za izradu čvrstih užadi za podizanje bakrene rude. Meso je tako bilo nusproizvod te je u početku bio samo soljeno i dimljeno. Kad su Nijemci došli u rudnik, podučili su Šveđane kako od fine dimljene govedine napraviti kobasicu, a sve ostalo je povijest. Danas se falu kobasica sastoji od goveđeg i svinjskog mesa te je jedno od omiljenih dječjih jela. Ovu ukusnu kobasicu možete kuhati, pržiti, gratinirati ili ispeći na roštilju. Poslužite je uz kuhani krumpir, pire krumpir, makarone sa sirom ili rižu. Za prste polizati!

Falun, grad u pokrajini Dalarna koji nudi mnogo više od same falu kobasice, mjesto je na UNESCO-ovom popisu svjetske baštine. Švedske kućice tradicionalno su obojane u crvenu boju, tipičnu za uređenje eksterijera kuća i štala na ovom području. Odavde potječe i stara švedska igračka, ukrasni Dala konj, a možete doživjeti i tradicionalne proslave Ivanjske večeri uz narodne nošnje i zvuke violina. Rezervirajte već sada hotel Clarion Collection Bergmästaren u Falunu!

Makaroni sa sirom i falu kobasicom omiljeno su jelo na stolovima obitelji s djecom.

Falunska crvena boja je tipična boja koja se može vidjeti na svim švedskim vikendicama.

Foto: Jon Flobrant, Unsplash.

6. Fermentirana haringa - švedsko jelo koje Šveđani zaobilaze u širokom luku

Fermentirana konzervirana haringa zasigurno drži prvo mjesto na popisu jela koje se većina Šveđana ne usudi ni okusiti. Proces konzervacije postignut je fermentacijom, koja pridonosi, u najmanju ruku, specifičnom mirisu kiseline i sumporovodika - mirisu koji odbija i najhrabrijeg turista (ili Šveđanina). Unatoč svojem odbojnom mirisu, mnogima je to posebno jelo osvojilo srca i nepca. Fermentirana haringa zapravo ima popriličan broj obožavatelja tijekom cijele sezone, a njena konzumacija počinje svojevrsnom manifestacijom koja se održava svakog trećeg četvrtka u kolovozu.

Naravno, ljubitelji haringe nalaze se diljem zemlje, ali najpopularnija je vjerojatno i dalje na sjeveru Švedske.

Odaberite svoj smještaj u jednom od brojnih gradova na sjeveru Švedske! Naši hotelski dragulji nalaze se u gradovima Åre, Östersund, Sundsvall, Umeå, Skellefteå, Luleå, Boden i Gällivare

Jeste li dovoljno hrabri da kušate fermentiranu haringu?

7. *Blodpudding* ili švedska verzija krvavice -jelo uz koje ćete piti mlijeko (obećavamo!)

Krvavica ili "krvavi puding" se s punim pravom može nazvati pravom prijelomnicom: ili ga volite ili će vas odbiti već sam naziv. Unatoč popisu sastojaka (svinjska krv, mlijeko, raženo brašno, svinjska mast, pivo, sirup, luk, piment i mažuran), ovo je jelo često na jelovnicima

restorana i školskih kuhinja. Krvavicu narežite na ploške, popržite na maslacu i poslužite s džemom od brusnica i hrskavom slaninom. I da, uz ovaj specijalitet izvrsno ide čaša mlijeka!

Krvavica možda neće dobiti nagradu za najljepše jelo, ali obećavamo da je ukusna.

8. Riječni rakovi kuhani s koprom - jelo koje ima vlastitu proslavu

Kada u kolovozu počne sezona rakova, mnogi priređuju posebno zabavnu proslavu, *kräftska*, kada se Šveđani poigravaju s dekoracijama i običajima. Pritom se nazdravi i pokojim gutljajem ili dva rakije - po mogućnosti uz prigodnu zdravicu - a nije rijetkost da domaćin organizira i razne igre. Poželjno je da svatko nosi papirnatu kapu s motivom rakova, a nerijetko se prostor za proslavu ukrasi vijencima i girlandama s motivom nasmijanog sunca. Rakovi se kuhaju u mješavini slane vode, eventualno piva, dosta grančica kopra i drugih začina. Poslužite ih uz hladno pivo i rakiju, västerbottensku pitu nalik na slani tart, *baget* i hrskavi švedski kruh. Zabava može početi!

Kad počne sezona rakova, dućani su prepuni rakova svih mogućih vrsta i raznog podrijetla. I rakovi turskog i kineskog podrijetla su podjednako dobri, no ozbiljni ljubitelji rakova uvijek biraju isključivo signalne rakove iz okolice pokrajine Småland. Ako želite saznati više o lovu na rakove, nudimo Vam hotele u nekoliko mjesta u pokrajini Småland, poput gradova Kalmar, Jönköping i Oskarshamn.

Međutim, pitate li nekoga sa zapadne obale Švedske, postoji rizik da ovu deliciju smatra isključivo močvarnim životinjama. Ako pak preferirate jastoga, preporučamo još jedno turu u Göteborgu, Varbergu ili Halmstadu.

Njihovi restorani nude moderan spoj inspiracije azijske kuhinje s dozom švedskog twista.

9. Govedi gulaš - jelo koje će Vas ugrijati u hladnim mjesecima

Radi se o gulašu koji je savršen za hladnije jesenske i zimske dane. Ovo sporo kuhano jelo začinja se tipičnim švedskim začinima - pimentom i lovorovim listom, karakterističnih aroma. Poslužite ga s kuhanim krumpirom i ukiseljenom ciklom. Njam! Želite li recept? Evo klasičnog recepta za švedsku verziju gulaša.

S padom temperatura u listopadu, u Švedskoj se otvara sezona kuhanja toplih i aromatičnih gulaša.

10. Juha od graška i palačinke

Ovo tipično jelo ima dugu i zanimljivu povijest. Osim što je klasik u vojsci (gdje se ponegdje i danas služi svakog četvrtka), ovo jelo je poznato po tome što je ubilo starog švedskog kralja! Erik XIV je u 16. stoljeću otrovan arsenom koji mu je stavljen u juhu od graška. Iza tog čina stajao je njegov rođeni brat! U svakom slučaju, radi se o gustoj juhi nalik na varivo od suhog žutog graška i svinjetine s aromom timijana. Juha se poslužuje sa senfom po želji, a kao šećer na kraju najbolje pašu palačinke s pekmezom.

Mnogi vole dodati mrvicu senfa u juhu - iako je neobično, grašak i senf odlično pašu zajedno!

Ako vam se od švedskih klasičnih jela ne vrti želudac, sa zadovoljstvom možemo najaviti da švedski restorani imaju nešto veći repertoar od toga! Simpatični kvartovski restorani, domaća kuhinja, vegetarijanska jela i naravno spoj švedskih namirnica i svjetske kuhinje na najbolji mogući način!

4. Översättningar från kroatiska till svenska

4.1. Kroatiska källtexter

4.1.1. Program radionice „Izrada narodnih nošnji” (1. i 2. ciklus)



ESF projekt UP.02.1.1.14.0081

Tradicija kao alat za razvoj vještina i socijalno uključivanje

Program radionice „Izrada narodnih nošnji“ (1. i 2. ciklus)

Autor: Antonija Kögl



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

Sadržaj dokumenta isključiva je odgovornost KUD-a „Toplice“.

PROGRAM RADIONICE „IZRADA NOŠNJI“		
	TE M A	TRAJA NJE
DAN 1	TOPLIČKA NARODNA NOŠNJA	1 sat
DAN 2	IZRADA NARODNIH NOŠNJI- TEHNIKA OBRUBLJIVANJA KRPICA	1 sat
DAN 3	IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA HEKLANJA (u svrhu obrubljivanja)	1 sat
DAN 4	IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA HEKLANJA (u svrhu ukrašavanja)	1 sat
DAN 5	IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA ŠTRIKANJA S 2 IGLE	1 sat
DAN 6	IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA NAŠIVAVANJA	1 sat
DAN 7	IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA NAŠIVAVANJA - NASTAVAK	1 sat
DAN 8	IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA ŠTRIKANJA S 5 IGLA	1 sat
DAN 9	IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA ŠTRIKANJA S 5 IGLA - NASTAVAK	1 sat
DAN 10	IZRADA NARODNIH NOŠNJI – PONAVLJANJE SVIH TEHNIKA I INDIVIDUALNO USAVRŠAVANJE POLAZNIKA RADIONICE	1 sat

Polaznicima radionica se po uspješnom završetku programa izdaje Potvrda o završenom programu.

Uvjet za dobivanje Potvrde je aktivno sudjelovanje u osam tema.

Polaznici koji iz opravdanog razloga izostanu više od 2 dana s radionica mogu u dogovoru s voditeljem radionice nadoknaditi propušteno u narednom ciklusu te na taj način steći pravo na dobivanje Potvrde o završenom programu.

NASTAVNA TEMA:	1. TOPLIČKA NARODNA NOŠNJA		
IZVODITELJ: SADRŽAJ <i>(što želim da polaznici nauče)</i> Uvodne aktivnosti: Predstavljanje voditelja i upoznavanje s polaznicima radionica	ANTONIJA KÖGL OPIS AKTIVNOSTI <i>(kako ću polaznicima prenijeti sadržaj i na koji ću način osigurati njihovu participaciju)</i> Uvod u terminologiju radionice: pojmovi folklor, tradicija, narodna nošnja	TRAJANJE: NASTAVNA SREDSTVA I POMAGALA <i>(što mi je sve potrebno)</i>	1 sat VRIJEME <i>(trajanje svake aktivnosti)</i> 10 minuta
Središnji dio: Upoznavanje polaznika sa sastavnim dijelovima Topličke narodne nošnje	Prezentacija dijelova ženske Topličke narodne nošnje na lutki i objašnjavanje funkcije pojedinih dijelova Prezentacija dijelova muške Topličke narodne nošnje na lutki i objašnjavanje funkcije pojedinih dijelova Rasprava sa sudionicima o razlici između narodnih nošnji i današnje odjeće	lutka Toplička ženska narodna nošnja Toplička muška narodna nošnja	15 minuta 15 minuta 10 minuta

Završni dio:

Osvrt i razgovor o radionici

10 minuta

NASTAVNA TEMA:	2. IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA OBRUBLJIVANJA KRPICA		
IZVODITELJ:	ANTONIJA KÖGL	TRAJANJE:	1 sat
SADRŽAJ <i>(što želim da polaznici nauče)</i>	OPIS AKTIVNOSTI <i>(kako ću polaznicima prenijeti sadržaj i na koji ću način osigurati njihovu participaciju)</i>	NASTAVNA SREDSTVA I POMAGALA <i>(što mi je sve potrebno)</i>	VRIJEME <i>(trajanje svake aktivnosti)</i>
Uvodne aktivnosti:	Uvod u tehniku obrublivanja krpica	pokazni primjerci obrubljenih krpica	5 minuta
Središnji dio:			
Upoznavanje polaznika s tehnikom obrublivanja platnene krpice	Pokazivanje polaznicima tehnike obrublivanja krpica Izrada ručnog rada polaznika - obrublivanje krpice	krpice od domaćeg platna običan konac (bijeli ili krem) šivaća igla	50 minuta
Završni dio:	Osvrt i razgovor o radionici		5 minuta

NASTAVNA TEMA:	3. IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA HEKLANJA (u svrhu obrublivanja)		
IZVODITELJ:	ANTONIJA KÖGL	TRAJANJE:	1 sat
SADRŽAJ <i>(što želim da polaznici nauče)</i>	OPIS AKTIVNOSTI <i>(kako ću polaznicima prenijeti sadržaj i na koji ću način osigurati njihovu participaciju)</i>	NASTAVNA SREDSTVA I POMAGALA <i>(što mi je sve potrebno)</i>	VRIJEME <i>(trajanje svake aktivnosti)</i>
Uvodne aktivnosti:	Uvod u tehniku heklanja kao načina obrublivanja platna		5 minuta
Središnji dio: Upoznavanje polaznika s tehnikom obrublivanja platnene krpice heklanjem	Pokazivanje i objašnjavanje polaznicima tehnike heklanja Izrada ručnog rada polaznika - heklanje	krpice od domaćeg platna od 2. dana radionice konac za heklanje (krem) igla za heklanje (1,25)	50 minuta
Završni dio:	Osvrt i razgovor o radionici		5 minuta

NASTAVNA TEMA:	4. IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA HEKLANJA (u svrhu ukrašavanja)		
IZVODITELJ:	ANTONIJA KÖGL	TRAJANJE:	1 sat
SADRŽAJ <i>(što želim da polaznici nauče)</i>	OPIS AKTIVNOSTI <i>(kako ću polaznicima prenijeti sadržaj i na koji ću način osigurati njihovu participaciju)</i>	NASTAVNA SREDSTVA I POMAGALA <i>(što mi je sve potrebno)</i>	VRIJEME <i>(trajanje svake aktivnosti)</i>
Uvodne aktivnosti:	Ponavljjanje osnovnih informacija o tehnici heklanja		5 minuta
Središnji dio:			
Upoznavanje polaznika s tehnikom heklanja u svrhu ukrašavanja	Pokazivanje i objašnjavanje polaznicima tehnike heklanja u dekorativnu svrhu (uljepšavanje tabletića koji je obrubljen prethodnog dana radionice) Izrada ručnog rada polaznika - heklanje	krpice od domaćeg platna od 3. dana radionice konac za heklanje (krem) igla za heklanje (1,25)	50 minuta
Završni dio:	Osvrt i razgovor o radionici		5 minuta

NASTAVNA TEMA:	5. IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA ŠTRIKANJA S 2 IGLE		
IZVODITELJ:	ANTONIJA KÖGL	TRAJANJE:	1 sat
SADRŽAJ <i>(što želim da polaznici nauče)</i>	OPIS AKTIVNOSTI <i>(kako ću polaznicima prenijeti sadržaj i na koji ću način osigurati njihovu participaciju)</i>	NASTAVNA SREDSTVA I POMAGALA <i>(što mi je sve potrebno)</i>	VRIJEME <i>(trajanje svake aktivnosti)</i>
Uvodne aktivnosti:	Upoznavanje polaznika s osnovnim informacijama o tehnici štrikanja		5 minuta
Središnji dio:			
Upoznavanje polaznika s tehnikom štrikanja s 2 igle	Pokazivanje i objašnjavanje polaznicima tehnike štrikanja s 2 igle Izrada ručnog rada polaznika - štrikanje	igla za štrikanje (2 koma da) vuna	50 minuta
Završni dio:	Osvrt i razgovor o radionici		5 minuta

NASTAVNA TEMA:	6. IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA NAŠIVAVANJA		
IZVODITELJ:	ANTONIJA KÖGL	TRAJANJE:	1 sat
SADRŽAJ <i>(što želim da polaznici nauče)</i>	OPIS AKTIVNOSTI <i>(kako ću polaznicima prenijeti sadržaj i na koji ću način osigurati njihovu participaciju)</i>	NASTAVNA SREDSTVA I POMAGALA <i>(što mi je sve potrebno)</i>	VRIJEME <i>(trajanje svake aktivnosti)</i>
Uvodne aktivnosti:	Upoznavanje polaznika s osnovnim informacijama o tehnici štrikanja		5 minuta
Središnji dio:			
Upoznavanje polaznika s tehnikom našivanja	Pokazivanje i objašnjavanje polaznicima tehnike našivanja Izrada ručnog rada polaznika – tehnika našivanja	komad platna dim. cca 25x15 cm igla za šivanje konac za našivanje (različite boje)	50 minuta
Završni dio:	Osvrt i razgovor o radionici		5 minuta

NASTAVNA TEMA:	7. IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA NAŠIVAVANJA - NASTAVAK		
IZVODITELJ:	ANTONIJA KÖGL	TRAJANJE:	1 sat
SADRŽAJ <i>(što želim da polaznici nauče)</i>	OPIS AKTIVNOSTI <i>(kako ću polaznicima prenijeti sadržaj i na koji ću način osigurati njihovu participaciju)</i>	NASTAVNA SREDSTVA I POMAGALA <i>(što mi je sve potrebno)</i>	VRIJEME <i>(trajanje svake aktivnosti)</i>
Uvodne aktivnosti:	Ponavljjanje informacija o tehnici štrikanja		5 minuta
Središnji dio:			
Upoznavanje polaznika s tehnikom našivavanja na složenijim elementima	Izrada ručnog rada polaznika – tehnika našivavanja na složenijim elementima	komad platna dim. cca 25x15 cm igla za šivanje konac za našivavanje (različite boje)	50 minuta
Završni dio:	Osvrt i razgovor o radionici		5 minuta

NASTAVNA TEMA:	8. IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA ŠTRIKANJA S 5 IGLA		
IZVODITELJ:	ANTONIJA KÖGL	TRAJANJE:	1 sat
SADRŽAJ <i>(što želim da polaznici nauče)</i>	OPIS AKTIVNOSTI <i>(kako ću polaznicima prenijeti sadržaj i na koji ću način osigurati njihovu participaciju)</i>	NASTAVNA SREDSTVA I POMAGALA <i>(što mi je sve potrebno)</i>	VRIJEME <i>(trajanje svake aktivnosti)</i>
Uvodne aktivnosti:	Upoznavanje polaznika s osnovnim informacijama o tehnici štrikanja s 5 igla		5 minuta
Središnji dio:			
Upoznavanje polaznika s tehnikom štrikanja s 5 igli	Pokazivanje i objašnjavanje polaznicima tehnike štrikanja s 5 igla Izrada ručnog rada polaznika – štrikanje s 5 igla	igla za štrikanje (5 komada) vuna	50 minuta
Završni dio:	Osvrt i razgovor o radionici		5 minuta

NASTAVNA TEMA:	9. IZRADA NARODNIH NOŠNJI – TEHNIKA ŠTRIKANJA S 5 IGLA - NASTAVAK		
IZVODITELJ:	ANTONIJA KÖGL	TRAJANJE:	1 sat
SADRŽAJ <i>(što želim da polaznici nauče)</i>	OPIS AKTIVNOSTI <i>(kako ću polaznicima prenijeti sadržaj i na koji ću način osigurati njihovu participaciju)</i>	NASTAVNA SREDSTVA I POMAGALA <i>(što mi je sve potrebno)</i>	VRIJEME <i>(trajanje svake aktivnosti)</i>
Uvodne aktivnosti:	Ponavljjanje osnovnih informacija o tehnici štrikanja s 5 igla		5 minuta
Središnji dio:			
Usavršavanje polaznika s tehnikom štrikanja s 5 igli	Pokazivanje i objašnjavanje polaznicima tehnike štrikanja s 5 igla Izrada ručnog rada polaznika – štrikanje s 5 igla	igla za štrikanje (5 koma da) vuna	50 minuta
Završni dio:			
	Osvrt i razgovor o radionici		5 minuta

NASTAVNA TEMA:	10. IZRADA NARODNIH NOŠNJI – PONAVLJANJE SVIH TEHNIKA I INDIVIDUALNO USAVRŠAVANJE POLAZNIKA RADIONICE		
IZVODITELJ:	ANTONIJA KÖGL	TRAJANJE:	1 sat
SADRŽAJ <i>(što želim da polaznici nauče)</i>	OPIS AKTIVNOSTI <i>(kako ću polaznicima prenijeti sadržaj i na koji ću način osigurati njihovu participaciju)</i>	NASTAVNA SREDSTVA I POMAGALA <i>(što mi je sve potrebno)</i>	VRIJEME <i>(trajanje svake aktivnosti)</i>
Uvodne aktivnosti:	Ponavljjanje osnovnih informacija s prethodnih dana radionice		5 minuta
Središnji dio:	Ponavljjanje gradiva i usavršavanje svih naučenih tehnika izrade nošnji	igla za šivanje, igla za štrikanje, igla za heklanje, domaće platno, konac za našivavanje, vuna, konac za heklanje	50 minuta
Završni dio:	Osvrt i razgovor o radionici		5 minuta

4.1.2. Baština i tradicija u oblikovanju turističke ponude na ruralnom prostoru Hrvatske

1. Istra: ruralna kuća za odmor »Arbalovija«, selo Dončići, vlasnika Gracijele i Branka Orbanića

Nekadašnje istarsko tradicijsko poljoprivredno imanje uređeno je i adaptirano za turističke usluge kao ruralna kuća za odmor. Sastoji se od dva glavna objekta, obiteljske kuće i štale, koja je prenamijenjena za smještaj gostiju, te nekoliko pomoćnih objekata (ostava, vešeraj, postrojenje za bazen). Imanje je uređeno u postojećim gabaritima. Tehnike obnove koje su se koristile pri prenamjeni objekata su tradicijske, odnosno korišteni su svi prirodni materijali, boje i pigmenti temeljem ambijentalnih iskustava (zidovi od vapna, prirodni pigmenti u bojanju zidova i fasada, i drugo). Okućnica je uređena kao travnjak. Na imanju nema poljoprivredne proizvodnje, a osim usluge smještaja u tri apartmana s ukupnim kapacitetom za 23 osobe, gostima su od dodatne ponude na raspolaganju korištenje bazena i najam bicikala. Vrijednost ove cjeline je u autentičnoj interpretaciji tradicijskih vještina i znanja koja su se koristila za gradnju i uređivanje istarskih imanja.

2. Kvarner i Hrvatsko primorje: etno-hotel »Balatura«, selo Mali Sušik, vlasnika obitelji Godec

Tipična stambena tradicijska zgrada, uobičajena za područje Hrvatskog primorja (Vinodola), prenamijenjena je u mali obiteljski ruralni hotel. Radi se o katnici čije prizemlje čini pet odvojenih autentičnih konoba s voltama, koje je uređeno kao prezentacijska dvorana/prostorija (za sastanke i seminare za manji broj sudionika), dok su na katu uređeni kuhinja s blagovaonicom (etno-restoran) i sobe za smještaj gostiju. Ukupan kapacitet smještaja u ovom hotelu je 20 kreveta u 10 dvokrevetnih soba. Svaka soba ima naziv po primorskim biljkama (lavanda, pelin, maslina, lovor, ružmarin, cibor, limun, kadulja, ljubica i majčina dušica), a u bojama tih biljaka obojani su zidovi i detalji u sobama. Sve nabrojane biljke rastu u hotelskim vrtovima, odnosno nalaze se u okućnici hotela. Etno-hotel »Balatura« je kamena građevina čiji stambeni dio, odnosno prvi kat, je ožbukano »na žlicu« s prirodnim mortom. Donji dio fugiran je uvučenim fugama od gašenog vapna i pijeska pomiješanog sa zemljom. Stolarija je drvena, a brave i okove iskovao je kovač prema starim nacrtima. Samo mjesto/ objekt nije zaštićeno kao spomenička baština, ali je vlasnik poštovao tradicionalne uzore u interijeru i eksterijeru. Za opremanje hotela korišten je isključivo stari autentični namještaj koji se uređivao i prilagođavao potrebama. Gostima hotela, osim autentičnog ambijenta i baštine Vinodola, nude se i usluge prehrane, isključivo tradicijskih specijaliteta, a redovito se organiziraju tematske večeri, primjerice književne i/ili glazbene.

3. Hrvatsko zagorje: projekt »Zagorski tradicijski vrt i vrt perunika«, Donja Stubica, autorice Marije Krušelj

U namjeri sprječavanja nestajanja baštinske i tradicijske prepoznatljivosti i ljepota zagorskog krajolika, Turistička zajednica Grada Donja Stubica, s voditeljicom akcije gospođom Marijom Krušelj, godine 1999. osmislila je projekt »Zagorski obiteljski tradicijski vrt«. Cilj projekta bio je očuvanje ruralne, seoske, tradicijske okućnice i svih njezinih elemenata kroz edukaciju lokalnog stanovništva o nužnosti ponovne valorizacije tradicijskih vrtova i zaštite bioraznolikosti (tradicijskih sorti cvijeća i ukrasnog bilja, voća i povrća). Karakteristični elementi tradicijskog vrta su: ograda (pletena ili drvena), cvjetnjak, voćnjak, i ostali elementi okućnice: mali gospodarski objekti, bunar, brajda, i drugi. Treba naglasiti da se ovim projektom potiče očuvanje tradicijskih sorti voća i povrća, kao i proizvodnja prerađevina od voća i povrća na gospodarstvima. Kvalitetni primjeri »Zagorskog tradicijskog vrta« su u selima Hižakovac i Lepa Ves. U sklopu projekta »Zagorski tradicijski vrt« razvijao se i projekt »Hrvatski vrt perunika«, koji je posvećen perunici, tradicijskom cvijetu hrvatskih tradicijskih vrtova. Smještaj »Vrta perunika«, koji obuhvaća površinu od 4500 m², sjeverna je obala potoka Topličina u neposrednoj blizini Termi Jezerčica. Vrt je zanimljiv tijekom cijele godine jer kada prestaje cvatnja perunike, koja traje od travnja do lipnja, na rubovima vrta cvate brojno drugo tradicijsko cvijeće, tradicijski ukrasni grmovi, te vodeno, začinsko i ljekovito bilje.

4. Međimurje: projekt »Cesta tradicije«, Lopatinec, udruga »Međimurske roke«

»Cesta tradicije« je definirani itinerer s umreženim lokacijama, koji predstavlja jedinstveni turistički proizvod Međimurja. Ciljevi ovoga projekta su: zaštita i očuvanje tradicionalnih proizvoda i usluga zbog njihovog kulturološkog značaja a čija tržišna i uporabna svrha je prestala ili se provodi u manjem obujmu; očuvanje kulturnog nasljeđa i tradicijskih gospodarskih vrijednosti, kao i poticanje njihovog razvoja; te promicanje i usklađivanje zajedničkih interesa svih koji obavljaju gospodarske djelatnosti tradicijskih vrijednosti na području Međimurja. Gostima/posjetiteljima omogućeno je da se neposredno i pod stručnim vodstvom majstora, u njihovim vlastitim radionicama, poduče i upoznaju s tradicijskim vještinama (zanatima) izrade tradicijskih proizvoda kao što su lončarstvo, izrada cekera, košara i slamnatih krovova, tkanje na tkalačkom stanu, mljevenje žita u mlinu na vodeni pogon, i prezentacija autohtonog vrta. Sve navedene tradicijske radionice povezane su u jedinstveni itinerer (cestu).

5. Baranja: seljačko domaćinstvo »Sklepić«, selo Karanac, vlasnika Gordane i Denisa Sklepića

Ovo domaćinstvo predstavlja tipično baranjsko poljoprivredno gospodarstvo. Sastoji se od tradicionalne panonske kuće s dvorištem i poljoprivrednim površinama. Višak prostora na imanju organiziran je za smještaj gostiju, a čini ga: šest dvokrevetnih soba s vlastitim ulazom i kupaonicom, i dvije četverokrevetne sobe, što sveukupno »broji« 20 kreveta. Imanje je sačuvano u izvornom obliku iz vremena kada je izgrađeno, te

predstavlja iznimno vrijedno mjesto na kojem je do detalja očuvana baština i tradicija. Na gospodarstvu se može pogledati etno-zbirka koju čini gotovo 2000 predmeta, potom radionica lončarstva, »špajza«, kovačnica, podrum, čardak, konji i konjska oprema. Osim etnozbirke, domaćinstvo nudi dnevne posjete, degustaciju domaćih proizvoda, a gostima na smještaju usluge doručka s vlastito spravljanim proizvodima. Cijelo dvorište ovoga obiteljskog gospodarstva uređeno je kao nekada: konjske zaprege i kola, seoski cvjetnjak omeđen poluciglama, mnoštvo alata za svakodnevnu uporabu, paprike koje se suše na svježem zraku, štala s konjima. U jednoj sobi gospodarstva nalazi se i tkalački stan na kojemu su žene tkale stolnjake i odjeću, potom starinski krevet s narodnim nošnjama, komoda sa zapisima i novcem iz prošlih vremena, te ručno izrađena kolijevka za dijete. Naročitu atrakciju na gospodarstvu predstavlja posebno osmišljena soba s pogledom na kokošinjac.

6. Slavonija: etno-selo Stara Kapela, selo Stara Kapela

Projektom etno-selo Stara Kapela cijelo selo pretvoreno je u zanimljivu turističku destinaciju kao »selo-hotel«. Vrijednost sela je što su se u ovaj projekt uključili svi njegovi stanovnici, svatko s vlastitom ponudom za goste. Pri osmišljavanju turističkih usluga i organizaciju sela za turizam, poštivale su se tradicionalna slavonska arhitektura, običaji, tradicijski proizvodi i kulturna baština. Projektom se u potpunosti uspjelo revitalizirati 14 imanja, do tada napuštenih. U rekonstrukciji su korišteni isključivo tradicijski materijali. Objekti i prostori za posjetitelje/turiste opremljeni su autentičnim »starim« namještajem i predmetima vrlo visoke etnološke vrijednosti, koji su se na taj način sačuvali i reintrepretirali za potrebe turističkih usluga. Stoga je Stara Kapela vrlo dobar primjer tzv. »žive povijesti«. Osim mogućnosti smještaja i prehrane, gostima se u selu predstavljaju tradicijske manifestacije, uređene su pješačke i biciklističke staze po okolnim brdima s vidikovcima, a organiziraju se i škole starih zanata. Uređena je i poučna botanička staza s obilježenih 120 biljnih vrsta i prezentacijom preko 80 vrsta ptica koje obitavaju u okružju.

7. Lonjsko polje: seljačko domaćinstvo »Ravlič«, selo Mužilovčica, vlasništvo obitelji Ravlič

Domaćinstvo se nalazi u selu Mužilovčica, koje je proglašeno selom lastavica, i smješteno je u Parku prirode »Lonjsko polje«. Sastoji se od očuvane tradicijske posavske kuće – korablje, inače rijetko sačuvane, izgrađene prije dva stoljeća, koja je upisana na listu kulturnih dobara Republike Hrvatske. Kuća je u izvornom obliku iz vremena kada je sagrađena. U kući je uređena etno-soba s etnografskom zbirkom, koja se ističe očuvanim inventarom, narodnim nošnjama, alatima i predmetima koji svjedoče o vještinama narodnog rukotvorstva posavskog kraja. U ovom primjeru ne radi se o konzerviranom muzeju, već je on živ, s obzirom da se soba iznajmljuje gostima, a u njoj se prezentira baština s namjerom populariziranja i očuvanja tradicije

hrvatskog sela. Sobe su opremljene restauriranim namještajem s početka 20. stoljeća, s originalnim krevetima, i nudi se originalna ponuda kao što je »spavanje u bakinom krevetu«. U preuređenom gospodarskom objektu moguć je smještaj grupa u dvije veće spavaonice, u planinarskom stilu, s krevetima »na kat«, ukupnog kapaciteta 28 ležaja. Na imanju, u voćnjaku, uređen je i manji kamp. Osim usluga smještaja i prezentacije baštine, na domaćinstvu se nude i usluge prehrane gostima na smještaju, kao i izletnicima, isključivo tradicijskih specijaliteta kraja spravljenih od proizvoda iz vlastite proizvodnje, te slatkovodne ribe ulovljene u obližnjem rukavcu. Za tu svrhu, kao samostojeći objekt pored kuće, u izvornom obliku uređena je kuhinja s malom blagovaonicom.

8. Velebit: ruralni kamp »Vrata Velebita«, selo Ljubotić, vlasnika Šime Gazića

Domaćinstvo, odnosno ruralni kamp, nalazi se u Nacionalnom parku »Paklenica«, u planini, 300 metara iznad mora, sačuvanog je izvornog oblika, a registrirano je kao seljačko domaćinstvo. Kapacitet kampa je 10 kamp jedinica, odnosno 30 osoba. Osim kampa nude se i usluge kušanja tradicionalnih proizvoda kraja: meda, pršuta, sira, rakije od ljekovitih trava, i ostalog. Domaćinstvo, osim kampa, čini i nekoliko tradicijskih objekata koji su obnovljeni u ambijentalnom stilu, a čitavo imanje omeđeno je suhozidom. Kamp je hortikulturno uređen. Prostor za pružanje ugostiteljskih usluga prehrane smješten je u kamenoj kući planinskog (velebitskog) stila. Pored kuće nalazi se manji objekt, također od kamena, koji se koristi kao kuhinja. Nedaleko kuće je »kamena galerija«. Radi se o još jednoj kamenoj kući koja je uređena kao izložbeni prostor, u njoj je etnografska zbirka i prikaz tradicionalnog života velebitskog sela, dok je posebno uređena zbirka tradicionalnog pčelarenja. Na domaćinstvu je i vidikovac s pogledom na Velebit i more. U vrijeme pisanja ovoga članka, u tijeku je bila rekonstrukcija još jedne tradicijske, izvorne obiteljske kuće koja će se koristiti za smještaj, a bit će kategorizirana kao »ruralna kuća za odmor«. Novih građevina/objekata nema. Za goste je uređeno i boćalište. Prostor kampa je vrlo atraktivan, dobro očuvan, a zaselak je posljednje naseljeno mjesto do vrha Velebita, polazište planinara i izletnika. Posebnu kulturnu atrakciju čine mirila, spomenici umrlima, koji se mogu pronaći samo na ovome mjestu. Uređena je i poučna staza mirila kako bi se prezentirali pogrebni običaji stanovnika Velebita.

9. Dalmacija: kušaonica »Skradinske delicije«, selo Bićine, vlasnika Mirande i Ante Paića

Domaćinstvo se sastoji od obnovljene i nadograđene stare kamene obiteljske kuće s uređenom okućnicom. Godina izgradnje kuće nije poznata, a obnova je napravljena 90-ih godina prošloga stoljeća. Interijer i eksterijer domaćinstva uređeni su s brojnim etno-predmetima skradinskog kraja. Turističke usluge uglavnom se temelje na tradicijskoj gastronomiji, odnosno autentičnim i originalnim specijalitetima karakterističnima

isključivo za skradinski kraj. Njih čine, na primjer, kušanje i kupovina proizvoda od badema, izvornih specijaliteta kao što je skradinska torta koja se spravlja na način koji datira iz srednjega vijeka. Također, pružaju se usluge spravljanja tradicionalnih jela skradinskog kraja za grupe, primjerice skradinski rižoto. Turističke usluge pružaju se u staroj konobi u prizemlju obiteljske kuće koja je uređena u tradicionalnom stilu. U konobi je vrlo atraktivno uređen prodajni prostor gdje gosti mogu kupiti konfekcionirane proizvode domaćinstva: bademe (pržene i obične), razne marmelade, likere i kekse od badema, suvenire, i ostalo. Za goste se organizira i obilazak polja s bademima i prezentacija procesa pripremanja poslastica od badema.

10. Konavli: seljačko domaćinstvo »Šapro«, selo Zastolje, vlasnika Kreše Šapre

Nalazi se na atraktivnom položaju s kojeg se pruža panoramski pogled na konavosko polje i more. Domaćinstvo čini obnovljeno staro poljoprivredno imanje s obiteljskom kućom obnovljenom u tradicijskom stilu i starom mlinicom koja služi za turističke usluge prehrane izletnika. Domaćinstvo je ograđeno starim kameni zidom, a okućnica i dvorište hortikulturno su uređeni. Osim domaćinstva, u zaseoku je smješteno još nekoliko obiteljskih kuća koje su, također, izvorno sačuvane. Osim ugostiteljskih usluga prehrane, na domaćinstvu se organiziraju i dodatne turističke usluge kao što je »Konavle jeep safari« kroz područje Konavala što ovo domaćinstvo čini atraktivnijim. Usluge prehrane temelje se na proizvodima proizvedenima na domaćinstvu i isključivo specijalitetima kraja. Prostor za smještaj gostiju na domaćinstvu uređen je u kompleksu stare mlinice za preradu maslina, poštujući tradicijsku gradnju, a obilježavaju ga vrlo atraktivni tradicionalni elementi. Posebno su zanimljivi dijelovi mlinice koji se tiču njezinog rada/pogona, sačuvani su i konzervirani u izvornom obliku, dok je mlinica bila specifična jer ju je pokretala voda. Prostor za smještaj gostiju razdijeljen je na nekoliko manjih prostorija što mu povećava atraktivnost. Ovo domaćinstvo predstavlja primjer dobre prakse uređenosti i interakcije s okolinom, kroz dodatne turističke usluge, od kojih se posebno ističe već spomenuti jeep safari.

4.1.3. Tambure iz naše radionice stigle su do Japana i Urugvaja

MARINKO KATULIĆ U BUŠEVCU IZRAĐUJE INSTRUMENTE

Tambure iz naše radionice stigle su do Japana i Urugvaja

Ne možemo biti neiskreni i reći da ne zaradimo svoju plaću. Nekada je to više, a nekada manje. Tambura se dobro prodavala nakon 1995., kaže Marinko Katulić

U malom turopoljskom mjestu **Buševcu**, nedaleko od Velike Gorice, izrađuju se tambure koje se sviraju diljem cijelog svijeta za što je zaslužna obitelj Katulić koja ima najdugovječniju i najpoznatiju radionicu tambura u Hrvatskoj. Skromni 60-godišnji **Marinko Katulić** koji gotovo cijele dane provodi u svojoj radionici koja se nalazi u sklopu njegove kuće, govori nam kako taj posao ne radi zbog novca, već iz ljubavi prema tamburi. Fešta bez tambure

Pročitajte više na: <https://www.vecernji.hr/vijesti/tambure-iz-nase-radionice-stigle-su-do-japana-i-urugvaja-1571766> - www.vecernji.hr

Fešta bez tambure

– Užitak je kada u ruke primiš obično drvo, krojiš, brusiš, lijepiš, farbaš, složiš žice i nakon nekog vremena začuješ zvuk, melodiju koja dirne srce. Nema tog novca koji može nadomjestiti taj osjećaj – kazao je Marinko Katulić uvodeći nas u svoju radionicu za koju kaže da je pravi rudnik zlata.

– Službeno se **izrdom tambura** bavim od 1994. Mogu reći da je tambura u mojoj obitelji otkad znam za sebe. Svirali su je moji djedovi, stričevi... Mama mi je kupila prvu tamburu i uz učitelje sam zavolio svirati. Kasnije sam postao profesionalac i svirao nekih 12 instrumenata u ansamblu **Lado**, a potom sam odlučio pokušati i sam napraviti takav instrument. Počeo sam kao i svi, amaterski u garaži, a danas smo toliko razvili taj posao da radimo tambure za čitav svijet, govori Marinko kojeg smo upitali koliko je težak taj posao i je li danas isplativ. Foto: Robert Anić/PIXSELL – Danas nije teško napraviti tamburu već ju je teško prodati jer je situacija takva, koronamjere, nema fešta, mali bendovi slabije sviraju... Sada smo malo na stand by", govori Marinko objašnjavajući nam kako je tambura iz Buševca otišla po cijelom svijetu.

– Kao član ansambla Lado putovao sam diljem svijeta i upoznao puno ljudi, naših Hrvata u svijetu i s njima sam uspostavio kontakt. Posjećivao sam sve hrvatske festivale u **Kanadi**, festivale Hrvatske bratske zajednice u Americi i tako se razvio posao. To je puno ljudi, puno poznanstava. Danas nije dovoljno poslati mail, već te kupac mora vidjeti i upoznati kako bi vjerovao da si to ti napravio. Uvijek su mi govorili: "Je li to tambura iz Hrvatske? Ako je iz Hrvatske, kupit ćemo je." Hrvatsko iseljništvo sentimentalno je vezano za naš tradicijski nacionalni instrument i tambura se mnogo svira u **Americi** i Kanadi. Ima tu još puno naših ljudi koji nisu grupirani, primjerice Gradišćanski Hrvati u Austriji, Mađarskoj, a nedavno smo izradili instrumente za već dva tamburaška orkestra iz dvaju hrvatskih sela u **Rumunjskoj** gdje djeca u školi uče svirati tambure.

Najdalje kamo smo iz našeg dvorišta poslali tamburu je **Južna Koreja, Japan...** to smo poslali dostavom. Zadnja je otišla najdalje, u **Urugvaj** u Južnoj Americi, govori Marinko kojeg smo upitali u čemu je posebnost hrvatske tambure?

– Nema neke posebnosti u njoj samoj. Jednostavno, Hrvati su ljudi veselog karaktera i vole se družiti uz dobro jelo, piće, vino i onda kažu da uvijek nešto fali, fali zvuka... A u hrvatskom društvu uvijek se svira tambura, bilo da je to negdje vani u Americi gdje su naši ljudi željni čuti domaću riječ i tamburu ili negdje doma, istaknuo je Marinko napominjući da su oni jedna od rijetkih radionica u Hrvatskoj u kojoj se izrađuju sve tambure, od bisernice, braća, bugarije, basa ...

Foto: Robert Anić/PIXSELL

– Teško mi je reći koliko vremena treba za izradu jer nikada ne izrađujemo samo jedan instrument. U principu, nikada nisam gledao ni brojio sate. Jer kad nešto odložiš, drugo se suši, nešto zalijepiš ljepilom, polakiraš nešto... uvijek se radi nešto drugo na nekom instrumentu. Svakako se izgubi dosta radnih sati jer ne možete tamburu napraviti za dan, dva. A tu je iznimno važna dobra **priprema materijala** koji mora biti prirodno odležan, iznimno visoke kvalitete, prebiran, i posebno spreman za tu svrhu za koju vam treba jer tu se koriste posebne metode, to nije obična stolarija gdje sve prolazi... Kod nas ne prolazi sve, istaknuo je Marinko govoreći nam koje se drvo koristi za izradu vrhunskih tambura.

– Mi koristimo klasične vrste drva za glazbala. To su **javor**, iz kojega se izrađuje tijelo i vrat te rezonantna daska, a glasnjaču izrađujemo od **smreke**. Hrvatska i naše podneblje, BiH i Dinaridi, poznati su po vrhunskim materijalima koji su prepoznati u Europi i na slobodnim tržištima postižu jako visoke cijene. Problem je što mi to nedovoljno prepoznavamo, kazao je Marinko otkrivši nam da se, iako tambura spada u umjetnost, taj posao isplati raditi.

– Mi radimo već dugi niz godina i ne možemo biti neiskreni i reći da ne zaradimo svoju plaću. Nekada je to više, a nekada manje. Bila su vremena kada se tambura jako dobro prodavala, pogotovo nakon 1995., odnosno nakon oslobođenja Hrvatske kada je bio poseban taj nacionalni naboj, a započele su obnove i osnivanja hrvatskih društava. Tambura se pojavila u osnovnoj školi, u glazbenoj školi, a onda su došla vremena krize pa ponekad godinu, dvije jedva preživljavate, govori Marinko pokazujući nam jednu sliku na zidu.

Promatrao oca kako radi

– Vidite li ovu sliku na zidu? Kada se u Buševcu osnivalo **tamburaško društvo**, moja ideja je bila da nađemo najstarije fotografije tamburaškog orkestra kroz povijest Buševca. Jedan je čovjek donio tu sliku iz 1905. godine, koja je snimljena u Americi, a na njoj su svi tamburaši podrijetlom iz Buševca. I što je još

zanimljivije, oni su se, kako je američka vojska novačila nakon svjetske krize, svi vratili jer nisu htjeli ići u rat. Kako su se svi vratili, prenijeli su sve napredne ideje iz slobodnog svijeta. Tako se osnivala Seljačka sloga koja je bila nositelj društvenog, kulturnog, prosvjetnog života u Hrvatskoj u vrijeme nakon Prvog svjetskog rata. Društvo je u Buševcu osnovano **1920. godine** i od tog doba baštini tradiciju, običaje i sve što je dobro i pozitivno u našem društvu, s ponosom govori Marinko otkrivši nam što je poklonio svom sinu Vedranu za vjenčanje.

Foto: obiteljski album

– Kako mi je majka kupila prvu tamburu, tako sam ja svom sinu izradio posebnu tamburu od jednog jako rijetkog drva – **ptičjeg javora**. To je jako dobra i rijetka tambura, a izrađivana je 20-ak godina. Svake godine je bilo nešto drugo dok nije došla na red da je završim. Poklonio sam je sinu za vjenčanje i to nam je 'dežurna' tambura u kući jer, nećete vjerovati, zna se dogoditi da imamo feštu, a da nemamo na čemu zasvirati, kazao je Marinko koji se ne boji odumiranja izrade tambura jer tu je njegov sin Vedran.

– Nadam se da ću nastaviti njegovim stopama. Od malih nogu otac mi je prenio ljubav prema tamburi. Tata je svirao u Ladu, a bio sam još mali kada je počeo izrađivati prve tambure u radionici. Još nisam ni u školu krenuo kada sam u kutku radionice sjedio i promatrao oca kako izrađuje tambure. Odatle ta ljubav, govori Vedran koji je još sa 7 godina počeo svirati u kulturno-umjetničkom društvu Seljačka sloga u Buševcu.

– **Kada tata ode u mirovinu, nastaviti ću raditi taj posao i održati tradiciju. To ne smije odumrijeti jer tambura je dio našeg identiteta, naglasio je Vedran Katulić.**

4.1.4. Licitar – Toplo srce hrvatskoga puka

Što je licitar?

Licitar je šareno ukrašeni kolač od medenoga tijesta. Njegova se tajna izrade od davnine čuva u krugu obiteljskog obrta medicara središnje i nizinske Hrvatske. Iako je u cijelosti spravljen od jestivih sastojaka, ponajprije donosi radost očima i duši. Tradicionalno je žarko crvene boje, a proizvodi se u različitim oblicima i veličinama. Sitni su licitari (srca, trešnje, bebe, ptičice, gljive, potkove, vjenčići, konjići), omiljen ukras božićnih jelki hrvatskih domova, a oni veći, namijenjeni su darivanju bližnjih povodom posebnih prigoda. Običaj darivanja licitarskog srca, kojim mladić djevojci iskazuje svoju privrženost i ljubav, duboko je ukorijenjen u hrvatskoj tradicijskoj kulturi. Naročita prigoda za takav znak pažnje najveći je blagdan zaljubljenih, Valentinovo. Taj je običaj ovjekovječen i u glasovitom baletu Krešimira Baranovića Licitarsko srce izvedenom na pozornicama diljem svijeta.

Povijest

Tradicija izrade licitara započinje još u srednjem vijeku, napose 16. i 17. st., kada su se u brojnim europskim samostanima spremali kolači uz pomoć bogato ukrašenih drvenih kalupa. U istočnoalpskom području, takav je način izrade kolača ubrzo prerastao u obrt, koji se postupno proširio i u druga područja središnje Europe, kada dolazi i u panonske krajeve Hrvatske. U 18. i 19. stoljeću, u gradovima Zagrebu, Karlovcu, Koprivnici, Samoboru, Varaždinu i drugdje, licitari su bili ugledni obrtnici, a njihovi proizvodi omiljeni među pripadnicima svih staleža. Tu se majstori medičarskog obrta bave izradom proizvoda od tijesta i voska - licitara, medenjaka, svijeća, voštanih zavjetnih darova te pripremom pića - gvirca i medice. Ti se proizvodi od samih početaka obrta prodaju na sajmovima i prošetnjama vezanim uz crkvene svetkovine, a zahvaljujući licitarima, medičarski štandovi tim mjestima daju slikovitost i naročit ugođaj.

I sami možete izraditi licitare!

Činjenica da ljepota samih licitara može oplemeniti neki prostor, a da njihovo darivanje ili primanje može pružiti veliko zadovoljstvo, po sebi je razumljiva. No, veliko zadovoljstvo može pružiti i pokušaj izrade vlastitih licitara. Oni se možda po ljepoti ne mogu mjeriti sa licitarima koje izrađuju vješte ruke majstora, godinama uvježbavane za to, ali pružaju beskonačne mogućnosti za iskazivanje kreativnosti i osobnosti. Lijepi se rezultati mogu postići i nekim lako dostupnim, zamjenskim namirnicama. Zato, na posao...

Ako ste kućni majstor i izradili ste vlastite licitare, pohvalite nam se njima, pošaljite nam sliku ili vaša iskustva. Najbolje uratke ćemo nagraditi, a njihove fotografije objavit u našoj galeriji fotografija!!

Postupak

Kao prvo se, uz dodatak licitarskog kvasca, zamijesi tijesto od brašna i vode u kojoj je otopljen šećer. Tijesto se potom razvalja, te se modla šteherima, tj. oblikuje limenim licitarskim kalupima za izrezivanje. Oblikovano tijesto slaže se u lim za pečenje, te se peče u pećnici dok ne dobije blago žućkastu boju. Za sitne licitare, po dva se kolačića međusobno lijepe gustom smjesom brašna i vode, umetnuvši uzicu za vješanje među njih. Potom slijedi tunkanje, tj. umakanje licitara u tekući pripravak obične želatine obojene jestivom bojom u prahu (npr. onom za bojanje pisanica), nakon čega se licitari vješaju kako bi se osušili. U konačnici slijedi ukrašavanje licitara (cifranje), za što se rabi, jestiva smjesa (ajs). razmjerno složene recepture. U svakom slučaju, gotovom se smjesom ajsa napuni papirnati tuljac ili šprica za ukrašavanje torti s odgovarajućim nastavkom (tilnom), te se licitar ukrasi bijelim viticama, šarenim cvjetićima, zelenom „travicom“ i sl.

I na kraju, ono što je najbolje kod licitara, ukoliko vam se konačni uradak ne sviđa, slobodno ga možete pojesti.

Naši proizvodi

U nastojanju da se hrvatski licitari spase od zaborava, većina je našeg proizvodnog asortimana posvećena baš njima. Licitare sami proizvodimo u našoj licitarskoj radionici na zagrebačkoj Trešnjevci, u potpunosti poštujući tradiciju medičarskog obrta, tj. tradicionalne recepture, sastojke i ručnu izradu. Po toj smo izradi nadaleko poznati, te spadamo u sam vrh hrvatskog medičarstva. Osim licitara, u našem se asortimanu mogu naći i suveniri povezani s njima: majice, šalice, razglednice i sl. U skladu s našim životnim uvjerenjima, većinu naših proizvoda nudimo u ekološki prihvatljivoj ambalaži od recikliranih materijala, čime postaju prikladni i za najzahtjevnije transportne uvjete. Na svakom se proizvodu može naći mali edukativni tekst o licitarima, opis proizvoda u vidu deklaracije, te crtični kod.

Croat's warm heart -Toplo srce hrvatskoga puka

Croat's warm heart - Toplo srce hrvatskoga puka zaštićena je robna marka pod kojom smo okupili asortiman naših proizvoda, svojim odlikama i ambalažom prilagođen suvremenom trgovanju. Njome jamčimo ručnu izradu naših licitara po tradicionalnim tehnologijama, autentičnost svih naših proizvoda, njihovu vrhunsku kvalitetu i hrvatsko podrijetlo. Time nastojimo zadovoljiti potrebe čak i najzahtjevnijih kupaca u Hrvatskoj i diljem svijeta.

Naši veliki kupci

- Međunarodna zračna luka Zagreb
- Crodux derivati
- INA
- Hrvatska pošta
- Bauhaus

- Coca Cola
- Pliva
- Turističke zajednice
- Hrvatski sabor
- Ministarstvo vanjskih poslova

4.2. Översättningar till svenska

4.2.1. Program för workshopen "Tillverkning av folkdräkter"



ESF-projektet UP.02.1.1.14.0081

Tradition som verktyg för kompetensutveckling och social delaktighet

Program för workshopen "Tillverkning av folkdräkter" (1:a och 2:a cykeln)

Upphovsman: Antonija Kögl



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

Sadržaj dokumenta isključiva je odgovornost KUD-a „Toplice“.

WORKSHOPPROGRAM "TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER".		
	ÄMNE	VARAKTIGHET
DAG 1	FOLKDRÄKTER FRÅN TOPLICEREGIONEN	60 min
DAG 2	TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - TEKNIK FÖR ATT FÅLLA TYG	60 min
DAG 3	TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - VIRKNINGSTEKNIK (för fällning)	60 min
DAG 4	TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - VIRKNINGSTEKNIK (för dekorationsändamål)	60 min
DAG 5	TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - STICKTEKNIK MED 2 NÅLAR	60 min
DAG 6	TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER – KVILTNINGSTEKNIK	60 min
DAG 7	TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - KVILTNINGSTEKNIK - FORTSÄTTNING	60 min
DAG 8	TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - STICKTEKNIK MED 5 STICKOR	60 min
DAG 9	TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - STICKTEKNIK MED 5 STICKOR - FORTS.	60 min
DAG 10	TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - REPETITION AV ALLA TEKNIKER OCH INDIVIDUELL FÖRBÄTTRING AV WORKSHOPDELTAGARE	60 min

Efter lyckat slutförande av programmet tilldelas workshopdeltagarna ett intyg om genomförd kurs. Förutsättningen för att erhålla intyget är aktivt deltagande i åtta tillfällen.

Deltagare som av befogad anledning missar mer än två dagar kan i samråd med workshopledare ta igen den uteblivna tiden i nästa cykel och på så sätt få rätt till ett intyg om genomförd kurs.

UNDERVISNINGSSÄMNE:	1. FOLKDRÄKTER FRÅN TOPLICEREGIONEN		
UTFÖRARE: INNEHÅLL <i>(vad jag vill att deltagarna ska lära sig)</i> Introduktionsaktiviteter: Presentation av ledaren och workshopdeltagarna	ANTONIJA KÖGL BESKRIVNING AV AKTIVITETER <i>(hur ska jag överföra innehållet till deltagarna och på vilket sätt ska jag säkra deras deltagande)</i> Introduktion till verkstadsterminologi: termer folklöre, tradition, folkdräkt	VARAKTIGHET: UNDERVISNINGSMATERIAL OCH HJÄLPMEDEL <i>(allt jag behöver)</i>	60 minuter LÄNGD <i>(varaktighet för varje aktivitet)</i> 10 minuter
Centrala delen: Bekanta deltagarna med komponenterna i folkdräkter från Topliceregionen	Presentation av delar av kvinnors folkdräkter från Topliceregionen på en docka och förklaring av funktionen hos enskilda delar Presentation av delar av mäns folkdräkter från Topliceregionen på en docka och förklaring av funktionen hos enskilda delar Diskussion med deltagarna om skillnaden mellan folkdräkter och moderna kläder	docka Folkdräkter från Topliceregionen för kvinnor folkdräkter från Topliceregionen för män	15 minuter 15 minuter 10 minuter

Sista delen:

Genomgång och diskussion om workshopen

10 minuter

UNDERVISNINGSSÄMNE:	2. TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - TEKNIK FÖR ATT FÅLLA TYG		
UTFÖRARE:	ANTONIJA KÖGL	VARAKTIGHET:	60 minuter
INNEHÅLL <i>(vad jag vill att deltagarna ska lära sig)</i>	BESKRIVNING AV AKTIVITETER <i>(hur ska jag överföra innehållet till deltagarna och på vilket sätt ska jag säkra deras deltagande)</i>	UNDERVISNINGSMATERIAL OCH HJÄLPMEDEL <i>(allt jag behöver)</i>	LÄNGD <i>(varaktighet för varje aktivitet)</i>
Introduktionsaktiviteter:	En introduktion till tekniken att fålla dukar	demonstrativa exempel på fållade dukar	5 minuter
Centrala delen:			
Bekanta deltagarna med tekniken att fålla en tygduk	Visa deltagarna tekniken att fålla dukar Tillverkning av deltagarnas hantverk - fålla tyget	hemgjorda linnedukar vanlig tråd (vit eller benvitt) synål	50 minuter
Sista delen:	Genomgång och diskussion om workshopen		5 minuter

UNDERVISNINGSSÄMNE:	3. TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - VIRKNINGSTEKNIK (för fällning)		
UTFÖRARE:	ANTONIJA KÖGL	VARAKTIGHET:	60 minuter
INNEHÅLL <i>(vad jag vill att deltagarna ska lära sig)</i>	BESKRIVNING AV AKTIVITETER <i>(hur ska jag överföra innehållet till deltagarna och på vilket sätt ska jag säkra deras deltagande)</i>	UNDERVISNINGSMATERIAL OCH HJÄLPMEDEL <i>(allt jag behöver)</i>	LÄNGD <i>(varaktighet för varje aktivitet)</i>
Introduktionsaktiviteter:	En introduktion till virktekniken som ett sätt att fålla linnet		5 minuter
Centrala delen:			
Bekanta deltagarna med tekniken att fålla en tygduk med virkning	Demonstrera och förklara virktekniken för deltagarna Tillverkning av deltagarnas hantverk - virkning	dukar gjorda av hushållslinne från den andra dagen av workshopen virkgarn (benvitt) virknål (1,25)	50 minuter
Sista delen:	Genomgång och diskussion om workshopen		5 minuter

UNDERVISNINGSSÄMNE:	4. TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - VIRKNINGSTEKNIK (för dekorationsändamål)		
UTFÖRARE:	ANTONIJA KÖGL	VARAKTIGHET:	60 minuter
INNEHÅLL <i>(vad jag vill att deltagarna ska lära sig)</i>	BESKRIVNING AV AKTIVITETER <i>(hur ska jag överföra innehållet till deltagarna och på vilket sätt ska jag säkra deras deltagande)</i>	UNDERVISNINGSMATERIAL OCH HJÄLPMEDEL <i>(allt jag behöver)</i>	LÄNGD <i>(varaktighet för varje aktivitet)</i>
Introduktionsaktiviteter:	Repetition av grundläggande information om virkteknik		5 minuter
Centrala delen:			
Bekanta deltagarna med virkteknik för dekorationsändamål	Demonstrera och förklara för deltagarna virktekniken för dekorativa ändamål (försköna virkad duk som trimmades föregående dag av workshopen) Tillverkning av deltagarnas hantverk - virkning	dukar gjorda av hushållslinne från den tredje dagen av workshopen garn (benvitt) virknål (1,25)	50 minuter
Sista delen:	Genomgång och diskussion om workshopen		5 minuter

UNDERVISNINGSSÄMNE:	5. TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - STICKETEKNIK MED 2 NÅLAR		
UTFÖRARE:	ANTONIJA KÖGL	VARAKTIGHET:	60 minuter
INNEHÅLL <i>(vad jag vill att deltagarna ska lära sig)</i>	BESKRIVNING AV AKTIVITETER <i>(hur ska jag överföra innehållet till deltagarna och på vilket sätt ska jag säkra deras deltagande)</i>	UNDERVISNINGSMATERIAL OCH HJÄLPMEDEL <i>(allt jag behöver)</i>	LÄNGD <i>(varaktighet för varje aktivitet)</i>
Introduktionsaktiviteter:	Bekanta deltagarna med grundläggande information om stickteknik		5 minuter
Centrala delen:			
Bekanta deltagarna med sticktekniken med 2 nålar	Visa och förklara sticktekniken med 2 nålar för deltagarna Tillverkning av deltagarnas hantverk - stickning	sticka (2 styck) ull	50 minuter
Sista delen:	Genomgång och diskussion om workshopen		5 minuter

UNDERVISNINGSSÄMNE:	6. TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - KVILTNINGSTEKNIK		
UTFÖRARE:	ANTONIJA KÖGL	VARAKTIGHET:	60 minuter
INNEHÅLL <i>(vad jag vill att deltagarna ska lära sig)</i>	BESKRIVNING AV AKTIVITETER <i>(hur ska jag överföra innehållet till deltagarna och på vilket sätt ska jag säkra deras deltagande)</i>	UNDERVISNINGSMATERIAL OCH HJÄLPMEDEL <i>(allt jag behöver)</i>	LÄNGD <i>(varaktighet för varje aktivitet)</i>
Introduktionsaktiviteter:	Bekanta deltagarna med grundläggande information om stickteknik		5 minuter
Centrala delen:			
Bekanta deltagarna med kviltningsteknik	Demonstrera och förklara för deltagarna kviltningsteknik Tillverkning av deltagarnas hantverk - kviltningsteknik	tygstycke dim. ca 25x15 cm synål garn (olika färger)	50 minuter
Sista delen:	Genomgång och diskussion om workshopen		5 minuter

UNDERVISNINGSSÄMNE:	7. TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - KVILTNINGSTEKNIK - FORTSÄTTNING		
UTFÖRARE:	ANTONIJA KÖGL	VARAKTIGHET:	60 minuter
INNEHÅLL <i>(vad jag vill att deltagarna ska lära sig)</i>	BESKRIVNING AV AKTIVITETER <i>(hur ska jag överföra innehållet till deltagarna och på vilket sätt ska jag säkra deras deltagande)</i>	UNDERVISNINGSMATERIAL OCH HJÄLPMEDEL <i>(allt jag behöver)</i>	LÄNGD <i>(varaktighet för varje aktivitet)</i>
Introduktionsaktiviteter:	Repetition av information om stickteknik		5 minuter
Centrala delen:			
Bekanta deltagarna med kviltningsteknik på mer komplexa element	Tillverkning av deltagarnas hantverk - kviltningsteknik på mer komplexa element	tygstycke dim. ca 25x15 cm synål garn (olika färger)	50 minuter
Sista delen:	Genomgång och diskussion om workshopen		5 minuter

UNDERVISNINGSSÄMNE:	8. TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - STICKETEKNIK MED 5 STICKOR		
UTFÖRARE:	ANTONIJA KÖGL	VARAKTIGHET:	60 minuter
INNEHÅLL <i>(vad jag vill att deltagarna ska lära sig)</i>	BESKRIVNING AV AKTIVITETER <i>(hur ska jag överföra innehållet till deltagarna och på vilket sätt ska jag säkra deras deltagande)</i>	UNDERVISNINGSMATERIAL OCH HJÄLPMEDEL <i>(allt jag behöver)</i>	LÄNGD <i>(varaktighet för varje aktivitet)</i>
Introduktionsaktiviteter:	Bekanta deltagarna med grundläggande information om stickteknik med fem stickor		5 minuter
Centrala delen:			
Bekanta deltagarna med sticktekniken med 5 nålar	Visa och förklara för deltagarna tekniken att sticka med 5 stickor Tillverkning av deltagarnas hantverk - sticka med 5 stickor	sticka (5 stycken) ull	50 minuter
Sista delen:	Genomgång och diskussion om workshopen		5 minuter

UNDERVISNINGSSÄMNE:	9. TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - STICKTEKNIK MED 5 STICKOR - FORTS.		
UTFÖRARE:	ANTONIJA KÖGL	VARAKTIGHET:	60 minuter
INNEHÅLL <i>(vad jag vill att deltagarna ska lära sig)</i>	BESKRIVNING AV AKTIVITETER <i>(hur ska jag överföra innehållet till deltagarna och på vilket sätt ska jag säkra deras deltagande)</i>	UNDERVISNINGSMATERIAL OCH HJÄLPMEDEL <i>(allt jag behöver)</i>	LÄNGD <i>(varaktighet för varje aktivitet)</i>
Introduktionsaktiviteter:	Repetition av grundläggande information om sticktekniken med 5 stickor		5 minuter
Centrala delen:			
Deltagarnas förbättring av stickteknik med 5 nålar	Visa och förklara för deltagarna sticktekniken med 5 stickor Tillverkning av deltagarnas hantverk - sticka med 5 stickor	sticka (5 styck) ull	50 minuter
Sista delen:	Genomgång och diskussion om workshopen		5 minuter

UNDERVISNINGSSÄMNE:	10. TILLVERKNING AV FOLKDRÄKTER - REPETITION AV ALLA TEKNIKER OCH INDIVIDUELL FÖRBÄTTRING		
	VERKSTÄDER		
UTFÖRARE:	ANTONIJA KÖGL	VARAKTIGHET:	60 minuter
INNEHÅLL <i>(vad jag vill att deltagarna ska lära sig)</i>	BESKRIVNING AV AKTIVITETER <i>(hur ska jag överföra innehållet till deltagarna och på vilket sätt ska jag säkra deras deltagande)</i>	UNDERVISNINGSMATERIAL OCH HJÄLPMEDEL <i>(allt jag behöver)</i>	LÄNGD <i>(varaktighet för varje aktivitet)</i>
Introduktionsaktiviteter:	Repetition av grundläggande information från workshopens tidigare dagar		5 minuter
Centrala delen:	Repetition av material och förbättring av alla inlärd tekniker för tillverkning av folkdräkter	synål, sticka, virknål, hemgjort tyg, sytråd, ull, garn	50 minuter
Sista delen:	Genomgång och diskussion om workshopen		5 minuter

4.2.2. Hur kulturarv och tradition har format turistutbudet på den kroatiska landsbygden

1. Istrien: det lantliga semesterhuset "Arbalovija", byn Dončici, ägare Gracijela och Branko Orbanić

Tidigare traditionella jordbruksägor i Istrien anordnades och anpassades för turisttjänster som ett semesterhus på landsbygden. Det består av två huvudbyggnader, ett familjehus och ett stall, som är ombyggt för gäster, och flera tillhörande anläggningar (förråd, tvättstuga, maskinrum för pool). Ägorna ordnades i befintliga mått. Renoveringsteknikerna som användes vid förnyelse är traditionella, d.v.s. alla möjliga naturmaterial, färger och pigment användes baserat i enlighet med miljö (kalkstensväggar, naturliga pigment för målning av väggar och fasader o.s.v.). Trädgården är anordnad som gräsmatta. Det finns ingen jordbruksproduktion på ägorna, och förutom boende i tre lägenheter med en total kapacitet på 23 personer, har gästerna tillgång till bassäng och cykeluthyrning. Betydelse av denna enhet ligger i den autentiska tolkningen av traditionella färdigheter och kunskaper som användes för att bygga och anordna istriska gods.

2. Kvarner (Gröna Istrien) och det kroatiska kustlandet: etnohotellet "Balatura", byn Mali Sušik, ägare familjen Godec

Ett typiskt traditionellt bostadshus, vanligt i kroatiska kustlandet (Vinodol), har omvandlats till ett litet familjehotell på landet. Det är ett tvåvåningshus vars bottenvåning består av fem separata autentiska tavernor med källarvalv, som är anordnade som en mötesrum/rum (för möten och seminarier för ett mindre antal deltagare), medan det finns på första våningen ett kök med matsal (etno-restaurang) och gästrum. Hotellets totala kapacitet är 20 bäddar i 10 dubbelrum. Varje rum har fått sitt namn efter kustväxter (lavendel, malört, oliv, lager, rosmarin, ciborium, citron, salvia, viol och timjan), och väggarna är målade i dessa växters färger och det finns samstämmiga detaljer. Alla dessa växter växer i hotellets trädgårdar, eller finns på hotelltomten. Etnohotellet "Balatura" är en stenbyggnad vars bostadsdel, d.v.s. första våningen, har fått murbruk på ett speciellt sätt, "på sked" med naturbruk. Den nedre delen har indragna fogar av släckt kalk och sand blandade med jord. Snickeriet är av trä, och lås och beslag smides enligt gamla skisser. Platsen/byggnaden i sig är inte skyddad som ett monumentalt arv, men ägaren respekterade de traditionella modellerna och mönstrarna i interiör och exteriör. För inredningen av hotellet användes endast gamla autentiska möbler som ordnades och anpassades till hotells behov. Förutom den autentiska atmosfären och arvet

från Vinodol erbjuds hotellgästerna även matjänster, exklusivt traditionella specialiteter, och temakvällar organiseras regelbundet, såsom litterära och/eller musikaliska kvällar.

3. *Hrvatsko zagorje: projekt "Zagorjes traditionella trädgård och iristrädgård", Donja Stubica, upphovsman Marija Krušelj*

För att förhindra förlusten av arvet och den traditionella igenkännligheten och skoönheten i Zagorjeregionen, projektledare Marija Krušelj utarbetade i samarbete med turistrådet i staden Donja Stubica 1999 projektet "Zagorjes traditionella familjegård". Målet med projektet var att bevara traditionell trädgård på landet och alla dess element genom att utbilda lokalbefolkningen. De utbildas om behovet av att omvärdera traditionella trädgårdar och skydda den biologiska mångfalden (traditionella sorter av blommor och prydnadsväxter, frukt och grönsaker). Karakteristiska element i en traditionell trädgård är: gårdsgård (flätad eller trögårdsgård), blomsterträdgård, fruktträdgård och andra delar av villatomten: små gårdsbyggnader, brunn, spalje och annat. Man ska betona att detta projekt uppmuntrar bevarandet av traditionella sorter av frukt och grönsaker, såväl som produktion av frukt- och grönsaksprodukter på gårdar. Ypperliga exempel på "Zagorjes traditionella trädgård" finns i byarna Hižakovac och Lepa Ves. Inom ramen för projektet "Zagorjes traditionella trädgård" utvecklades också projektet "Kroatisk iristrädgård", som är tillägnat irisen, den traditionella blomman i traditionella kroatiska trädgårdar. Boendet "Iris Garden", med en yta på 4500 m², är den norra stranden av bäcken Topličina nära Termalbad Jezerčica. Trädgården är intressant under hela året för under irisblomningen, som varar från april till juni, slutades, blommar många andra traditionella blommor, traditionella prydnadsbuskar och vattenlevande, kryddiga och medicinska örter i trädgårdens kanter.

4. *Međimurje: projektet "Traditionens väg", Lopatinec, föreningen "Međimurske roke"*

"Traditionens väg" är en definierad resplan med nätverksanknutna platser, som representerar en unik turistprodukt från Međimurjeprovinsen. Målen för detta projekt är: skyddande och bevarande av traditionella produkter och tjänster på grund av deras kulturella betydelse och vars marknads- och användningssyfte har upphört eller håller på att implementeras i mindre skala; bevarande av kulturarvet och traditionella ekonomiska värden, samt uppmuntra deras utveckling; och främjande och harmonisering av de gemensamma intressena för alla som utför ekonomiska aktiviteter av traditionella värden i området Međimurje. Besökare kan direkt och under hantverksmästarens sakkunniga ledning, i egna verkstäder, lära sig och bekanta sig med traditionella färdigheter, exempelvis hantverk, för tillverkning av

traditionella produkter. Man kan lära sig göra keramik, tillverka pjäser, korgar och halmtak, väva på en vävstol, mala spannmål i en vattenkvarn och se en av lokalträdgårdarna. Alla dessa traditionella verkstäder är kopplade till en enda resväg.

5. *Baranja: bondehushåll "Sklepić", byn Karanac, ägare Gordana och Denis Sklepić*

Bondehushållet Sklepić i byn Karanac är en typisk jordbruksgård i Baranjaprovinsen. Den består av ett traditionellt pannoniskt hus med en trädgård och jordbruksmarker. Ägornas ytaöverskott är avsett att ta emot gäster och består av sex dubbelrum med egen ingång och badrum samt två fyrbäddsrum som inrymmer totalt 20 bäddar. Ägorna har bevarats i sin ursprungliga form sedan de byggdes och är en oerhört värdefull plats där arv och tradition har bevarats i detalj. På gården kan man se etnosamlingen med nästan 2000 föremål, en keramikverkstad, ett skafferi, en smedja, en källare, "čardak" - ett traditionellt tvåvåningsträhus från Slavoniaregionen, hästar och hästutrustning. Utöver etnosamlingen, erbjuder hushållet dagliga besök, provsmakning av lokala produkter och till gäster serveras frukost med hemgjorda produkter. Hela familjegården är inredd som den hade varit förr i tiden, med andra ord finns: hästvagnar och vagnar, en blomsterträdgård omgiven av tegelstenar, många redskap för vardagsbruk, paprika som torkar ute i friska luften och ett häststall. I ett rum på bondgården finns en vävstol där kvinnor vävt dukar och kläder, en antik säng med folkdräkter, en byrå med lappar och pengar från svunna tider samt en handgjord vagg. En särskild attraktion på gården är ett specialdesignat rum med utsikt över hönsgården.

6. *Slavonien: etnoby Stara Kapela, by Stara Kapela*

Projektet etnoby Stara Kapela gjorde hela byn till ett intressant turistmål som ett "by-hotell". Byns värde ligger inte minst i att alla dess invånare engagerade sig i detta projekt, var och en med sin egen erbjudande till gästerna. När man utformade turisttjänster och organiserade byar för turism respekterades traditionell slavonsk arkitektur, seder, traditionella produkter och kulturarv. Projektet lyckades att fullständigt återuppliva 14 fastigheter som dittills varit övergivna. Endast traditionellt material användes vid rekonstruktionen. Utrymmen för besökare/turister är utrustade med autentiska "gamla" möbler och föremål av stort etnologiskt värde, som har bevarats och omtolkats för turisttjänsternas behov. Därför är Stara Kapela ett väldigt bra exempel på så kallad "levande historia". Förutom boende och måltider introduceras gästerna till traditionella evenemang i byn samt vandrings- och cykelleder på de omgivande kullarna med utsiktsplatser. Det organiseras gamla hantverksskolor och en

upplysande botanisk stig arrangeras med 120 markerade växtarter och en presentation av över 80 fågelarter som lever i området.

7. *Lonjsko polje: bondehushållet "Ravlić", byn Mužilovčica, ägare familjen Ravlić*

Bondehushållet Ravlić ligger i byn Mužilovčica, som har kallats för en by för svalor och ligger i naturparken "Lonjsko polje". Bondehushållet består av ett bevarat hus, traditionellt för Posavinaregionen, i en arkitekturstil som kallas "korablja" (kro. småbåt). Hus som detta är annars sällan bevarade och är byggdes för två århundraden sedan. Huset är inskrivet på listan över kulturtillgångar i Republiken Kroatien och är i sin ursprungliga form från tiden då det byggdes. Huset har ett etno-rum med en etnografisk samling, som sticker ut med bevarade inventarier, folkdräkter, verktyg och föremål som vittnar om Posavinaregionens kompetens i folkhantverk. I det här exemplet är huset inte ett konserverat museum, men det är fullt av liv eftersom rummet hyrs ut till gäster och presenterar samtidigt ett arv med avsikt att popularisera och bevara traditionerna på den kroatiska landsbygden. Rummen är utrustade med restaurerade möbler från början av 1900-talet, med bland annat originalsängar, och erbjuder originaldetaljer som att "sova i mormors säng". I den renoverade gårdsbyggnaden är det möjligt att ta emot grupper i två större sovrum i fjällstil och med våningssängar. Sovrummen har en total kapacitet på 28 bäddar. I bondgårdens fruktträdgård finns ett litet campingläger. Utöver boende och kulturarvspresentation, erbjuder hushållet även mat till gäster på boendet, såväl till dem som är på utflykt. Det finns uteslutande traditionella specialiteter från regionen och av hemgjorda produkter, samt sötvattensfisk från den närliggande flodarmen. För detta ändamål har köket, som inrymmer en liten matsal, inretts i sin ursprungliga form som en fristående byggnad intill huset.

8. *Velebit: lantligt campingläger "Vrata Velebita", byn Ljubotić, ägare Šime Gazić*

Hushållet, det vill säga lantlägret, ligger i nationalparken "Paklenica", i bergen, 300 meter över havet. Det har bevarat sin ursprungliga form och är registrerat som ett bondehushåll. Kapaciteten på lägret är 10 campingenheter, det vill säga 30 personer. Utöver lägret kan man också provsmaka traditionella produkter från regionen: honung, lufttorkad skinka, ost, brännvin från medicinalväxter och mer. Hushållet består, förutom campinglägret, av flera traditionella byggnader som har renoverats i en lokal stil, och hela bondgården är avgränsad av en torr stenmur. Lägret är inrett som en trädgård. Rummet som används som en slags restaurang är beläget i ett stenhus i bergsstil (Velebitbergen). Intill huset finns en mindre byggnad, också den av sten, som används som kök. Inte långt från huset ligger ett "sten

galleri". Det är ett annat stenhus som är arrangerat som ett utställningsutrymme med en etnografisk samling och en visning av det traditionella livet i byn nära Velebitbergen. Därutöver finns det också en specialsamling av traditionell biodling. På lantlägret finns det även en utsiktsplats med utsikt över Velebitbergen och havet. När denna artikel skrevs, höll ett annat traditionellt och originellt familjehus på att ombyggas för att användas som boende, och kommer att kategoriseras som ett "lantligt semesterhus". Det finns med andra ord inga nya moderna byggnader utan allt som ombyggs går i lantlig och traditionell stil samt bevarar den traditionella och lokala arkitekturen. Det finns också en bowlinghall för gästerna. Lägreområdet är väldigt attraktivt och välbevarat, och denna lilla by är den sista bebodda platsen innan toppen av Velebit och är en utgångspunkt för vandrare. En speciell kulturell attraktion är "mirila", ett monument över de döda, som bara finns på denna plats. En utbildningsväg för "mirila" arrangerades för att presentera Velebit invånarnas begravningsseder.

9. *Dalmatien: "Skradinske delicije" Tasting room, byn Bićine, ägare Miranda och Ante Paić*

Hushållet består av ett renoverat och uppgraderat gammalt familjehus av sten med inredd trädgård. Byggåret för huset är okänt, och renoveringen utfördes cirka 1990. Hushållets interiör och exteriör är dekorerade med många etno-föremål från Skradinregionen. Turistservicen är huvudsakligen baserad på traditionell gastronomi, det vill säga autentiska och originella specialiteter som är karakteristiska för Skradin-regionen. De består till exempel av att provsmaka och köpa mandelprodukter och originalspecialiteter som Skradin-kaka som görs på ett sätt som går tillbaka till medeltiden. Dessutom tillhandahålls tjänster för att tillaga traditionella rätter från Skradin-regionen för grupper, till exempel Skradin-risotto. Turisttjänster erbjuds i den gamla tavernan på bottenvåningen i familjehuset, som är inrett i traditionell stil. Tavernan är ett mycket vackert inrett försäljningsområde där gästerna kan köpa färdiga hushållsprodukter: mandel (stekta och normala), olika sylter, likörer, mandellikörer, kex, souvenirer med mera. En rundtur i mandelfältet och en presentation av processen för att tillaga mandeldesserter organiseras för gästerna.

10. *Konavli: bondehushåll "Šapro", byn Zastolje, ägare Krešo Šapre*

Bondehushållet Šapro ligger i ett attraktivt läge med panoramautsikt över Konavlefältet och havet. Hushållet består av en restaurerad gammal jordbruksgård med ett familjehus renoverat i traditionell stil och en gammal kvarn som används för matservering för vandrare och turister. Hushållet är omgivet av en gammal stenmur och villatomten. Gården är inredd som en

trädgård. Utöver hushållet finns flera andra familjehus i byn, som också är originalbevarade. Förutom cateringtjänster organiserar hushållet även ytterligare turisttjänster som "Konavle jeep safari" genom området Konavle, vilket gör detta hushåll mer attraktivt. Cateringtjänster baseras på hemgjorda produkter och uteslutande lokala specialiteter. Utrymmet för att ta emot gäster i hushållet är arrangerat i komplexet av en gammal olivbearbetningskvarn, med respekt för den traditionella konstruktionen, och den kännetecknas av tilldragande traditionella element. Kvarnen är unik i sig då den drevs av vatten, och de delar av kvarnen som har att göra med dess drift är särskilt intressanta samt bevarade i sin ursprungliga form. Utrymmet för att ta emot gäster är uppdelat i flera mindre rum, vilket ökar dess attraktivitet. Detta hushåll är ett exempel på god praxis för ordning och reda samt interaktion med miljön genom ytterligare turisttjänster, av vilka den redan nämnda jeepsafarin sticker ut.

4.2.3. Tamburizza från vår verkstad har nått Japan och Uruguay

MARINKO KATULIĆ TILLVERKAR INSTRUMENT I BYN BUŠEVAC

Tamburizza från vår verkstad har nått Japan och Uruguay

Vi kan inte ljuga och säga att vi inte jobbar för pengarna. Ibland är det mer, ibland mindre. Tambura sålde bra efter 1995, säger Marinko Katulić

I den lilla byn **Buševac** i Turopoljeregionen, inte långt från Velika Gorica, tillverkas tamburer som spelas över hela världen, tack vare familjen Katulić som har den äldsta och mest kända tamburverkstaden i Kroatien. Den anspråkslöse 60-åriga **Marinko Katulić**, som tillbringar nästan alla dagar i sin verkstad, som ligger i hans hus, berättar att han inte gör detta arbete för pengar, utan för kärleken till tamburizza.

Fest utan tamburizza

– Det är ett nöje när man tar vanligt trä i händerna, kapar, slipar, limmar, målar, ordnar trådarna och efter ett tag hör man ett ljud, en melodi som berör hjärtat. Det finns inga pengar som kan ersätta den känslan, säger Marinko Katulić och visade oss sin verkstad, som han säger är en riktig guldgruva.

– Officiellt har jag **gjort tamburizzor** sedan 1994. Jag kan säga att tamburizzan har funnits i min familj sedan jag kan minnas. Mina farfäder, farbröder spelade det... Mamma köpte min första tamburizza till mig och jag blev kär i att spela tamburizza tillsammans med mina lärare. Senare blev jag proffs och spelade cirka 12 instrument i **Lado-ensemblen**, och då bestämde jag mig för att försöka göra ett sådant instrument själv. Jag började som alla andra, som en amatör i garaget, och idag har vi utvecklat affären så mycket att vi gör tamburizzor för hela världen, säger Marinko som vi frågade hur svårt det arbetet är och om det är lukrativt i dag.

Foto: Robert Anić/PIXSELL

– Idag är det inte svårt att göra en tamburizza, men det är svårt att sälja den eftersom läget är så här, coronaåtgärder, det finns inga festivaler, små band spelar mindre... Nu är vi i beredskap, säger Marinko och förklarar för oss hur tamburizzor från Buševac har gått över hela världen. - Som medlem i Lado-ensemblen reste jag över hela världen och träffade många människor, våra kroater i världen, och jag tog kontakt med dem. Jag besökte alla kroatiska festivaler i **Kanada**, festivalerna i kroatiska broderliga gemenskapen (*Hrvatska bratska zajednica*) i Amerika, och det var så verksamheten utvecklades. Det är många människor, många bekantskaper. Idag räcker det inte med att skicka ett mejl, kunden måste se dig och lära känna dig för att tro att du verkligen tillverkade instrumentet. De sa alltid till mig: "Är det en tamburizza från Kroatien? Om den är från Kroatien, köper vi den." Den kroatiska diasporan är sentimentalt fäst vid vårt traditionella nationella instrument och man spelar mycket tamburizza i **Amerika** och Kanada. Det finns fortfarande många av våra människor som inte är grupperade, till exempel Burgenlandkroater i Österrike, Ungern, och nyligen gjorde vi instrument för redan två tamburorkestrar från två kroatiska byar i **Rumänien** där barn lär sig spela tamburizza i skolan. Längst bort där vi har skickat en tamburizza från vår gård är **Sydkorea, Japan**...vi skickade den med leverans. Den sista gick längst, till **Uruguay** i Sydamerika, säger Marinko, som vi frågade vad egenheten för kroatisk tamburizza är? – Det är inget speciellt med henne. Helt enkelt kroater är människor med en glad karaktär och de gillar att umgås med god mat, dryck, vin och så säger de att det alltid saknas något, ljudet saknas... Och i det kroatiska samhället spelas tamburizza alltid, oavsett om det är någonstans utanför i Amerika, där vårt folk är angelägna om att höra det inhemska ordet och tamburizza, eller någonstans hemma, påpekade Marinko och noterade att de är en av få verkstäder i Kroatien där alla typer av tamburizzor tillverkas, från *bisernica, brać, bugarija, bas*...

Foto: Robert Anić/PIXSELL

– Det är svårt för mig att säga hur lång tid tillverkningen tar för vi gör aldrig bara ett instrument. Jag har i princip aldrig räknat timmarna. För när man lägger ned något så torkar något annat, man klistrar något med lim, man lackar något... man gör alltid något annat på ett instrument. Visst förloras många arbetstimmar eftersom man inte kan tillverka en tamburizza på en eller två dagar. Och här är det oerhört viktigt att **förbereda materialet** som måste vara naturligt åldrat, av extremt hög kvalitet, utvalt och speciellt förberett för det ändamål du behöver det för eftersom det är speciella metoder som används här, det är inte ett vanligt snickeri där allt går för sig. Allt går inte för sig hos oss, påpekade Marinko och förklarade vilket trä som används för att göra tamburizzor av högsta kvalitet.

– Vi använder klassiska träslag för musikinstrument. Dessa är **lönn**, av vilken kroppen och halsen är gjorda, samt resonansbotten, och klangbotten är gjord av **gran**. Kroatien och vår region, Bosnien och Hercegovina och Dinariderna, är kända för material av högsta kvalitet som är erkänt i Europa och ger mycket höga priser på fria marknader. Problemet är att vi inte uppskattar det tillräckligt, sa Marinko och avslöjade för oss att även om tamburizza tillhör konsten är det här arbetet värt att göra. – Vi har jobbat i många år och vi kan inte vara oärliga och säga att vi inte tjänar vår lön. Ibland är det mer, ibland mindre. Det fanns en period då *tambura* sålde mycket bra, särskilt efter 1995, det vill säga efter befrielsen av Kroatien när den nationella laddningen var stark, och renoveringen och grundandet av det kroatiska samhället började. *Tambura* dök upp i grundskolan och musikskolan men sedan kom kristider, så ibland överlever man knappt på ett eller två år, säger Marinko och visar oss en bild på väggen.

Han betraktade pappa på jobbet

- Ser du den här bilden på väggen? När **tamburaklubben** grundades i Buševac var min idé att hitta de äldsta bilderna av tamburaorkestern genom Buševacs historia. En man tog med sig den där bilden från 1905, som togs i Amerika, och på den finns alla tamburaspelare som kommer från Buševac. Och vad som är ännu mer intressant är att när den amerikanska armén rekryterade efter världskrisen, återvände alla kroatiska tamburaspelare för att de inte ville dra ut i krig. När de återvände bar de med sig alla avancerade idéer från den fria världen. Så grundades *Seljačka sloga*, som var bärare av det sociala, kulturella och pedagogiska livet i Kroatien under tiden efter första världskriget. Sällskapet grundades i Buševac **1920**, och sedan

dess har det ärvt tradition, seder och allt som är bra och positivt i vårt samhälle, säger Marinko med stolthet och avslöjar för oss vad han gav sin son Vedran på hans bröllop.

Foto: familjealbum

- Precis som min mamma köpte min första tamburizza till mig gjorde jag en speciell tamburizza till min son av ett mycket sällsynt träslag - **fågellönn**. Det är en mycket god och sällsynt tamburizza som tillverkades i cirka 20 år. Varje år var det något annat som jag ordnade kring tamburizza tills jag lyckades avsluta det. Jag gav den till min son på hans bröllop, och det är vår "stand-by" tamburizza i huset för, du kommer inte att tro det, det kan hända att vi har en fest och inte har något att spela på, sa Marinko som inte är rädd för tamburtillverkningens utrotning eftersom hans son Vedran finns.

– Jag hoppas kunna fortsätta i hans fotspår. Sedan jag var liten gav min far sin kärlek till tamburizza vidare till mig. Pappa lekte i Lado, och jag var fortfarande liten när han började göra de första tamburizzorna i verkstaden. Jag hade inte ens börjat skolan än när jag satt i hörnet av verkstaden och såg min pappa tillverka tamburizzor. Det är därifrån den här kärleken kommer, säger Vedran, som började spela som 7-åring i kultur- och konstnärsföreningen *Seljačka sloga* i Buševac.

När pappa går i pension kommer jag att fortsätta med det här arbetet och behålla traditionen. Den får inte dö eftersom *tamburan* är en del av vår identitet, betonade **Vedran Katulić**.

4.2.4. Licitar – Kroaternas varma hjärta

Vad är en *licitar*?

Licitar är en färgglatt dekorerad kaka gjord av honungsdeg. Licitatörstillverkningens hemlighet har hållits i familjer som sysslar med licitatörstillverkning i centrala och låglänta Kroatien sedan urminnes tider. Även om den är gjord helt av ätbara ingredienser, ger den framför allt glädje till ögon och själ. Traditionellt är den av klarröd färg och tillverkas i olika former och storlekar.

Små licitarkakor (hjärtan, körsbär, bebisar, fåglar, svampar, hästskor, kransar, hästar) är favoritdekoration i julgranar i kroatiska hem, medan de större är avsedda att ges till nära och kära vid speciella tillfällen.

Seden att ge en hjärtformad licitarkaka, med vilket en ung man uttrycker sin hängivenhet och kärlek till en ung kvinna, är djupt rotad i den kroatiska traditionella kulturen. Ett speciellt tillfälle för ett sådant tecken på uppmärksamhet är den största helgdagen för de som är förälskade, Alla hjärtans dag. Denna sed har porträtterats även i Krešimir Baranoviés berömda balett "Licitarhjärta", som framförs på scener runt om i världen.

Historia

Traditionen med licitatörstillverkning går tillbaka till medeltiden, särskilt 1500- och 1600-talet, då kakor tillagades i många europeiska kloster med hjälp av rikt dekorerade träformar. I den östra alpregionen växte detta sätt att göra kakor snart till ett hantverk, som gradvis spred sig till andra delar av Centraleuropa, innan det kom till de pannoniska delarna av Kroatien. Under 1700- och 1800-talet, i städerna Zagreb, Karlovac, Koprivnica, Samobor, Varaždin och på andra ställen, var licitartillverkare respekterade hantverkare, och deras produkter var populära bland medlemmar i alla samhällsklasser.

Här tillverkade hantverkare deg- och vaxprodukter som licitarkakor, pepparkakor, ljus, vaxvotivgåvor och drycker - mjöd (*gvirc*) och honungslikör (*medica*). Sedan deras tidiga dagar har dessa produkter sålts på mässor och mässor relaterade till kyrkliga högtider. Tack vare licitartillverkare ger licitarstånden dessa platser en pittoresk och speciell atmosfär.

Du kan baka licitarkakor själv!

Det är förståeligt att licitarkakornas skönhet i sig ger mening, och att ge eller ta emot licitarkakor kan därmed ge stort nöje. Men, att försöka göra dina egna licitarkakor kan också ge stor tillfredsställelse. De licitarkakor man själv gör kanske inte kan jämföras i skönhet med licitarkakor som gjorts av en mästaress skickliga händer, tränade i årtal, men de erbjuder oändliga möjligheter att uttrycka kreativitet och personlighet.

Det är möjligt att uppnå fina resultat med några lättillgängliga ersättningsartiklar. Låt oss därmed börja arbeta!

-Om du är en gör-det-självs-skapare och har gjort dina egna licitarkakor, var stolt över dem, skicka en bild eller dina upplevelser. Vi kommer att belöna de bästa verken och publicera bilder på dem i vårt fotogalleri!

Gör så här

Först och främst, med tillsats av licitarjäst, knåda degen av mjöl och vatten med smält socker. Rulla ut degen platt och gör licitarkakor med formar (*šteher*), det vill säga forma degen med plåtformor för att sedan kunna skära ut kakorna. Placera den formade degen i en bakplåt, och baka den i ugnen tills den får ljusgul färg.

För små licitarkakor limmas två kakor med varandra med en tjock blandning av mjöl och vatten, genom att föra in ett snöre och hänga det mellan dem. Detta följs av doppning (*tunkanje*), med andra ord doppa licitarkakor i en flytande beredning av vanligt gelatin färgat med pulveriserad matfärg (t.ex. den för färgning av påskägg), varefter licitarkakorna hängs upp att torka.

Slutligen följer dekorationen av licitarkakor (*cifranje*) med en ätbar blandning (*ajs*) av relativt komplexa recept. Fyll ett pappersrör eller en tårtdekoreringsspruta med lämpligt munstycke med den färdiga rasblandningen och dekorera licitarkakorna med vita rankor, färgglada blommor, grönt "gräs" och liknande.

Och slutligen, det bästa med licitarkakor är att om du inte är nöjd med hur slutprodukten ser ut, kan du fritt äta den och i stället njuta av dess smak.

Våra produkter

I ett försök att rädda kroatiska licitarkakor från glömska, är det mesta av vårt produktsortiment tillägnat just dessa kakor. Vi producerar licitarkakor själva i vår licitar verkstad i Zagrebs stadsdel Trešnjevka, med full respekt för hantverkets tradition, det vill säga det traditionella receptet, ingredienser och handtillverkning. Vi är vida kända för detta arbete och tillhör toppen av den kroatiska pepparkakskonsten. Förutom licitarkakor omfattar vårt sortiment även souvenirer relaterade till dem såsom t-shirts, muggar, vykort och liknande. I enlighet med vår livsstil erbjuder vi de flesta av våra produkter i miljövänliga förpackningar av återvunnet material, vilket gör dem lämpliga även för de mest krävande transportförhållandena. På varje produkt går det att hitta en kort pedagogisk text om licitarkakor, en produktbeskrivning i form av en deklaration och en streckkod.

Kroaternas varma hjärta

Kroatens varma hjärta - "Toplo srce hrvatskoga puka" är ett skyddat varumärke under vilket vi samlat vårt sortiment av produkter och anpassat produkternas egenskaper och förpackningar till modern handel. Vårt varumärke garanterar handtillverkning enligt traditionell teknik av våra licitarkakor samt äkthet, högsta kvalitet och kroatiskt ursprung hos alla våra produkter. Med detta eftersträvar vi att möta behoven även bland de mest krävande kunderna i Kroatien och runt om i världen.

Våra stora kunder:

- Zagrebs internationella flygplats
- Crodux-derivat
- INA
- Kroatisk post
- Bauhaus

- Coca Cola
- Pliva
- Turistsamhällen
- Det kroatiska parlamentet
- Utrikesdepartementet

5. Litteratur

5.1. Ordböcker och källor

Blažytė, D. & Liubiniene, V. 2016. *Culture-Specific Items (CSI) and their Translation Strategies in Martin Lindstrom's Brand Sense*. Kaunas: Kaunas University of Technology

Cómitre Narváez, I. & Valverde Zambrana, J. M. 2014. *How to translate culture-specific items: a case study of tourist promotion campaign by Turespaña*. Málaga: University of Málaga

Diaz Cintas, J. & Remael, A. 2007. *Audiovisual Translation: Subtitling*. Manchester: John Benjamins Publishing Co.

Novosel, B. 2012. *Prevođenje elemenata kulture s engleskoga na hrvatski jezik*. Rijeka: Sveučilište u Rijeci, Filozofski fakultet u Rijeci

Pedersen, J. 2007. *Cultural Interchangeability: The Effects of Substituting Cultural References in Subtitling*. Vol 11, No. 1., pg. 30-48. Stockholm: Stockholm University

Pedersen, J. 2011. *Subtitling Norms for Television: An exploration focusing on extralinguistic cultural references*. Amsterdam e Philadelphia, PA: John Benjamins Publishing Co.

<https://lexin.nada.kth.se/lexin/>

<https://www.saob.se/>

<https://www.synonymer.se/>

<https://hr.glosbe.com/sv/hr>

<https://hjp.znanje.hr/>

<https://sv.wikipedia.org/wiki/Litteratur%C3%B6versikt> besökt den 11 juni 2022

5.2. Svenska källor

Kättström Höök, L. 1995. *God Jul!: Från midvinterblot till Kalle Anka*. Stockholm: Nordiska museets förlag

Persson, H.; Öhberg, L. 2016. *Stora starka vikingar?: En läromedelsanalys i historia för årskurs 4-6*. Uppsala: Uppsala universitet

<https://www.nordicchoicehotels.se/blog/mat-dryck/5-klassiska-svenska-ratter-du-maste-prova/>

5.3. Kroatiska källtexter

Demonja, D.; Baćac, R. 2012. *Baština i tradicija u oblikovanju turističke ponude na ruralnom prostoru Hrvatske. // Podravina: časopis za multidisciplinarna istraživanja*. Vol 11 No. 21, str. 205-218.

<https://www.vecernji.hr/vijesti/tambure-iz-nase-radionice-stigle-su-do-japana-i-urugvaja-1571766> besökt den 21 maj 2022

<https://www.licitar.hr/hr> besökt den 7 juni 2022

<https://projekt.kud-toplice.hr/radionice/izrada-nosnji/> besökt den 7 juni 2022

6. Sažetak

U radu je obrađena tema prevođenja sociokulturnih elemenata prisutnih u tekstovima na švedskom i hrvatskom jeziku vezanih uz folklor i tradiciju obaju kultura. Sociokulturni aspekti jezika su značajan segment prevođenja, a ujedno su i vrlo izazovan prevoditeljski problem. Jedna od spornih točaka pri prevođenju izvornika koji su povezani s običajima i tradicijom je kako prevesti „osjećaj“ koji određeni koncept nosi u izvornoj kulturi, a da se pritom sačuva smisao teksta. Također, prevoditelj analizom utvrđuje hoće li prijevode približiti ciljnom jeziku i publici ili će pak biti doslijedan originalu bez značajnijih intervencija prijevodnim strategijama. U svrhu analize prijevodnih strategija prevedeno je ukupno sedam tekstova, od kojih tri švedska te četiri hrvatska izvornika, a prevedeni su shodno tome na hrvatski i švedski jezik. Svaki od tekstova na jedinstven način predstavlja švedsku, odnosno hrvatsku kulturu, običaje i tradiciju. Ovaj diplomski rad usmjeren je k analizi prijevodnih strategija kulturnospecifičnih elemenata u turističkim tekstovima, novinskim te znanstvenim člancima, web stranica i obradi nastavnih materijala, s naglaskom na specifičnosti prijevodnih strategija za svaku od nabrojanih vrsta tekstova.

Cilj ovog rada bio je istražiti koje su prijevodne strategije najprikladnije za prevođenje kulturoloških i sociokulturnih pojmova s hrvatskog na švedski i obratno. Istraživanje se temeljilo na Pedersenovoj taksonomiji, odnosno sedam prevoditeljskih strategija, od kojih je šest korišteno u prijevodima i analizi. Detaljnim pregledom prijevoda utvrđeno je da znanstveni tekstovi ne obiluju prijevodnim problemima kao tekstovi pisani za širu publiku pa stoga kao prevoditelj nisam imala toliku slobodu prevođenja s obzirom da znanstveni tekstovi slijede određena pravila, a istovremeno se prevodi s pretpostavkom da je prosječni čitatelj više informiran o temi. Rezultati analize pokazali su da su najčešće korištene strategije pri prevođenju vezanom uz temu rada specifikacija i supstitucija.

Ključne riječi: *prijevod, prevoditeljske strategije, kultura, folklor*

7. Summary

This master's thesis deals with the topic of translation of socio-cultural elements present in Swedish and Croatian texts related to the folklore and traditions of both cultures.

Sociocultural aspects of language are an important segment of translation, but at the same time they are a very challenging translation problem. One of the controversial points when translating original texts related to customs and traditions is how to translate the "feeling" that a certain concept carries in the original culture, while preserving the meaning of the text.

Also, the translator determines through analysis whether he will bring the translations closer to the target language and audience or whether he will follow the original without significant interventions with translation strategies. For the purpose of analyzing translation strategies, a total of seven texts were translated, of which three Swedish and four Croatian originals, and they were translated accordingly into Croatian and Swedish. Each of the texts represents Swedish and Croatian culture, customs and traditions in a unique way. This thesis is aimed at the analysis of translation strategies of culture-specific elements in tourist texts, newspaper and scientific articles, web pages and the analysis of teaching materials, with an emphasis on specific translation strategies for each of the listed types of texts.

The aim of this paper was to investigate which translation strategies are most suitable for translating cultural and sociocultural concepts from Croatian to Swedish and vice versa. The research was based on Pedersen's taxonomy, that is, seven translation strategies, six of which were used in translations and analysis. A detailed review of the translation found that scientific texts do not contain as much translation problems as texts written for a wider audience, so as a translator I did not have as much freedom while translating, given that scientific texts follow certain rules, and at the same time, they are translated with the assumption that the average reader is more informed about the subject. The results of the analysis showed that the most frequently used translation strategies for this specific thesis topic are specification and substitution.

Keywords: *translation, translation strategies, culture, folklore*