

RIC

BUNJEVAČKE MATICE

ČASOPIS ZA NAUKU,
KULTURU I STVARALAŠTVO

GODINA XVIII • BROJ 4 • SUBOTICA • oktobar-decembar 2023. godine

ISSN 2211-5474



Ivan Antunović

Pokrie li tko tuđim jezikom svoju
narodnost, onda sin zataja svog
otca i osrami svoju mater.

(citat 16. str. 93.)



SRIĆAN BOŽIĆ I MLADO LITO



RIC BUNJEVAČKE MATICE
ČASOPIS ZA NAUKU,
KULTURO I STVARALAŠTVO
GODINA XVIII - BROJ 4 • SUBOTICA • oktobar-decembar 2023. godine
ISSN 2217-5474

SRIĆAN BOŽIĆ I MLADO LITO

RIC BUNJEVAČKE MATICE
časopis za nauku,
kulturu i stvaralaštvo

Godina: XVIII Broj: 4
Oktobar - Decembar 2023. - Tiraž: 400

Izдавач:
Bunjevačka matica

Glavna i odgovorna urednica:
Jadranka Tikvicki

Urednica:
ma Sandra Iršević

Lektorka:
Jadranka Tikvicki

Tehničke urednice:
Dušica Vojnić Kortmiš
Miroslava Antunović

Redakcija:
Mijo Mandić
Jadranka Tikvicki
Jasna Tonković
Zvonko Stantić
Stipan Šarčević
Lazarela Marjanov
Sandra Iršević

Adresa:
Subotica, Korzo 8
Telefon: 024/557-213

E-mail:
maticabunjevacka@gmail.com

Web:
www.bunjevacka-matica.rs

ISSN 2217-5474 = Rič Bunjevačke matice
COBISS.SR-ID 225795591

Štampa: Grafoprodukt, Subotica

RIC UREDNICE



Poštovana čeljadi, poštovaoci bunjevačke lipe riči prid vama je novi broj naši novina. Ovaj broj je posvećen pridstajećim praznicima. Decembar je mjesec darivanja. Polako se pale svićice i kite kuće i avlje. Mikuš i Materice su već prošli, uskoro će Oce i Božić koji padaje na isti dan. Počinje vrime darivanja i zato nemojte zaboraviti da smo bogati onoliko koliko drugima dajemo. Zato budite darežljivi, za dobra dila život će vas sigurno nagraditi. Srećni vam božićni praznici i Mlado lito. Živili....

U OVOM BROJU:

| | |
|---|----|
| PRIMIRJE U DRUGOM SVITSKOM RATU | 3 |
| NACIONALNI PRAZNIK BUNJEVACA 25. NOVEMBAR | 15 |
| I BUNJEVCI NA SARMIJADI | 19 |
| AJVAR OD PAPRIKA I JABUKA | 20 |
| NAJSTARIJA SUBATIČANKA BUNJEVKA | 21 |
| GORAN VUJKOVIĆ STRELIČAR | 25 |





DANI U SLAVU PRIMIRJA U PRVOM SVITSKOM RATU I DOLASKU SRPSKE OSLOBODILAČKE VOJSKE

Prija 105 godine dolazak voza u 18:35 časova označio je kraj viševikovne vladavine Austro-Ugarske. Subatica je u odnosu od drugi varoši u Vojvodini bila izolovana, jer su tadašnje vlasti kontrolisale štampu. Tako da su pisali da srpska vojska uopšte i neće doći u Subaticu. Međutim, vist da je voz sa srpskom vojskom kod Žednika, naišla je oduševljenje kod Bunjevaca i Srba koji su očli na željezničku stanicu sa dočekaju pobjednike.

U to vreme u varoši je živilo oko 80.000 Slovena, a od toga oko 70.000 stanovništva činili su Bunjevci. Oni su se, zajedno sa Srbima i drugim slovenskim narodima borili za ujedinjenje i priključenje Srbiji.

Tribina o Stipanu Matijeviću

U okviru manifestacije Braća uvek i uvik zajedno, koju organizuje SKC "Sveti Sava", BKC Subatica, Bunjevačka matica, Varoš Subatica i Udruženje ratni i dobrovoljaca 1912-1918. održana je tribina o Stipanu Matijeviću.

Učesnici tribine bili su Sava Stambolić, koji je divanio o ulogi i značaju Stipana Matijevića iz ugla istorije, te iz ugla od značaja za našu



varoš, i Lazarela Marjanov, pravnuka Stipana Matijevića, koja je podilila pripovitke

iz familije koje su upotpunile sliku o ovoj značajnoj ličnosti iz istorije Subatice, al



i iz istorije bunjevačke zajednice.

Stipan Matijević je bio prvi subotički gradonačelnik, Bunjevac, nakon oslobođenja Subatice 1918. godine. Bio je veliki župan, najmlađi kraljevski bilužnik, pridsidnik Bunjevačke matice, direktan učesnik i inicijator prisajednjenja Baćke Kraljevini Srbiji i osnivač Pravnog fakulteta u Subatici.

Svistranu obrazovan, velike intelektualne i političke snage, dr Matijević je svojim angažovanjem obilazio početak nemirnog 20. vika. Bio je jedan od najistaknutiji Subatičana. Za svoje velike zasluge odlikovan je visokim ordenima Svetog Save III reda, Jugoslovenske krune IV reda i Bilog orla V reda.

Dr Stipan Matijević umro je 31. maja 1939. godine. Njegova smrt je, kako je tada piso list "Neven", ucvilila cilu bunjevštinu i cilu varoš Subaticu. Porid njegovog odra, u vestibilu Varoške kuće, prolazili su Subatičani odajući poštu jednom od najuglednijih varošana Subatice.

Velika povorka ga je pratila do "vične kuće".

U staroj kući, u ulici Petra Drapšina, koju je za dr Stipana Matijevića projektovao Titus Mačković, na dnu stari komoda, još uvek se čuvaje svi njegovi spisi. Bio je oženjen Jozefinom Malagurski, a njeva dica, sin Lazar i Ćerke Magdalena i Suzana, su njegovo dilo i miso prineli na svoje potomke koji, i danas, virno čuvaju uspomenu

na slavnog pretka.

Svičana akademija Braća uvek i uvik zajedno

U nedelju, scena „Jadran“ postala je centar pažnje varoši Subatica, oživljena svečanom akademijom pod nazivom „Braća Uvek - Uvik Zajedno“. Ova značajna manifestacija, koja već godinama privlači pažnju, rezultat je zajednički napora Srpskog kulturnog centra „Sveti Sava“ i Bunjevačkog kulturnog centra.

Svečana akademija, održana povodom 105 godina od oslobođenja Subatice u Prvom svitskom ratu, posvećena je sićanju na ključni trenutak iz novembra 1918. godine kada je Subatica oslobo-





đena, ulazeći potom u sastav novoformirane Kraljevine SHS.

"Ova manifestacija organizuje se u cilju nizovanja kulture sićanja na naše slavne pritke i njeva velika herojska dila. Sve što su nam oni svojom žrtvom i nesebičnim za-laganjom omogućili - slobodu, život, polažući najvriddnije, svoje živote - treba čuvati u našim sićanjima. Srpska vojska, prija 105 godina, dočekana je sa oduševljenjem na subatičkoj železničkoj stanicici, a naš je cilj da ta velika dila ne padnu u zaborav", podsića Srđan Samardžić, član Gradskog vića za privredu.



Miroslav Vojnić Hajduk - Marača naglašava da je obilžavanje ovog važnog istorijskog datuma započelo postavljanjem spomenika caru Jovanu Nenadu, a zatim se razvijalo godinama. "Ovim obilžavamo ulazak srpske vojske u Subaticu i mirnu primopredaju vlasti. Za nas Subatičane, ovaj datum je značajan i postoje pripoznatljiv", ističe Marača.

Povodom obilžavanja datuma kada su se slovenski narodi prisajedinili matici Srbiji, Mile Tasić dodaje: "Ovaj praznik obilžavamo već pet dana bogatim programom u SKC "Sveti Sava" i Bunjevačkoj matici, a završiće se po-

laganjem vinaca. Srbi i Bunjevci zajedno obilžavaju ovaj značajan datum."

Ova svečana akademija pridstavlja spoj tradicije, kulture i zajedništva, naglašavajući važnost očuvanja i prenošenja vrednosti iz prošlosti na buduće generacije.

Položeni vinci na železničkoj stanici i Puškinovom trgu

Juče, na svečan način, Puškinov trg u Subatici postao je svidok dubokog poštovanja i zafalnosti prema palim borcima za ujedinjenje i oslobođenje od 1914. do 1918. godine. Polaganjem vinaca na





Spomenik palim borcima, koji i opelom za sve stradale, varoščani su se okupili kako bi obilužili 105 godina od ključnog trenutka u istoriji varosi - oslobođenja u Prvom svitskom ratu.

Datum 6. decembar 1918. urilan je u sićanje Subatičana ko dan kada je srpska vojska stigla na železničku stanicu, noseći vist o okončanju Velikog rata. Fascinantno je da je Subatica oslobođena brez ijednog ispaljenog metka, a slovenski živalj je s radošću dočekao oslobođioce.

"Srpska vojska je obereučke dočekana od strane slovenskog življa. Subatica je bila jedan od severni prostora koja je uspila na pravi način da dočeka srpsku vojsku i ostvari svoju višedecenijsku želju za ujedinjenjem sa Kraljevinom Srbijom, a kasnije i sa

Kraljevinom SHS.



Tadašnji živalj u ovoj varosi bio je oduševljen, a nije ukinut ni mađarski jezik niti mađarske škule. Naprotiv, svi su dobili demokratska prava da žive u zajednici", podsjeća Mile Tasić, direktor Srpskog kulturnog centra "Sveti Sava".

Jedna od organizacija koja se ističe u očuvanju sićanja na Veliki rat je Udruženje potomaka ratni dobrovoljaca "Kralj Petar I" iz Alekse Šantića.

"Mi smo osnovani prija 27 godina kako bismo sačuvali ono što nam nisu ni učili, što su gurali nuz stranu. Dilujemo na teritoriji Subatice, Sombora i Bačke Topole i nignujemo sićanje na sve te ljude - one koji su dali svoje živote, ali i one koji su došli posli i osnovali naselja u ovom kraju", ističe Dušan Vulić, pridsidnik Udruženja "Kralj Petar Prvi".

Subatica je bila pokretač novog vrimena i jedinstva. Bunjevcu su posebno odigrali važnu ulogu, bili su asimilirani širom regije, čineći treći narod po brojnosti. Subatica je neizbrisivo utrla put ka jednoj novoj epohi, di se različitosti poštivaje, a sićanje na hrabre borce nikada ne blidi.

Tekst: S.I.

Foto: Bojan Mihajlović

STARI BOŽIĆNI OBIČAJI KOD SUBATIČKIH BUNJEVACA

U časopisu za književnost nauku i kulturu KNJIŽEVNI SEVER od 1930. godine čiji je urednik bio Milivoje V. Knežević objavljen je članak sa naslovom "Stari božićni običaji kod subatički Bunjevaca", čija je autorka Kata Prčić. Ona opisuje ovaj običaj na ikavici, što je veoma važno, jer je sačuvan jezik iz tog doba, pa ga ne bi tribalo prilagođavati današnjem vri-

menu slidi citat:

„Ode opisujemo božićne običaje kod subatički Bunjevaca, one kakvi su vladali prija 40 – 50 godina, a koji sada nestaju i ubrzo će se izgubiti.“

Prija pola vika Božić se slavio po starom običaju. Triba napominit da od godova koji spadaju u ovo kolo ne padaje svi i svake godine jednak i u isti dan, a to su Materice i

Oci.

Ova se dva goda svatkuju nediljom, a datum ti nedilja zavisi od prvog dana Božića. Najraniji prvi datum za Materice je 11. decembar i za Oce 18. decembar, a prvi dan Božića ondak pada u nedelju. Najkasniji datum Materice je 17. decembar, Oce 24. decembar i to je slučaj kada su Oci i Badnji dan zajedno, pošto je prvi dan u ponedi-



ljak.

Iz ovoga slidi da u vreme 11 - 17. decembra ima dva slučaja kada su Materice prid Svetu Lucu, jedan slučaj kada su Materice i Sveta Luca zajedno, tri slučaja kada je Sveta Luca prid Materice i jedan slučaj kada je Sveta Luca prid Materice, a Badnji dan pada sa Ocima zajedno.

Sv. Luca (13 decembar) je početak Božića. Tog dana započne čestitanje koje traje sve do Tri kralja. Na Svetu Lucu se posije božićno žito. Sv. Lucu čestita svako ko dođe u kuću i mora sisti, da bi kvočke dobro ležale. Taj se dan nije iz kuće ništa nije davalo u zajam, jel se držalo da bi toj kući moglo što privredit. Na Svetu Lucu se nije šilo, a od tog su se osobito čuvale stanaice, jel jim neće tada pilež nosit. U taj dan nisu se radili ni drugi veliki ženski poslovi, ko što su pranje košulja i pečenje kruva. Posli Svetе Luce u nedilju su Materice čelo Božića. Taj se dan držo ko najveća crkvena svetkovina. Pucalo se iz pušaka, pištolja, posebno izjutra, prija i posli užne.

Dica su, od nastupanja adventa, čim započmu zornje mise, počela jesapit kada će doć Materice, a prid sam dan koliko puti će još spavat do tle. Na sam dan su se budila u zoru, tako bi se mogo linit na Materice.

Čim bi se užegla svića, ča-

kmaci (to su dica ispod 10 godina) bi iz kreveta čestitali svojoj nani el mami, pa poskakali iz postelja, umivali se, oblačili i sidali za ručak. Iza toga su išli u crkvu, a posli crkve išli na čestitanje.

Divojke i momci su se također žurno spremali, oblačili svečana odila i išli na veliku misu. Za Materice se divojkama pravio ogrtač koji se onda zvao jopka, bundika, a malo posli otunka. Žene su dobijale čurdiju i turak, a momci zimske kapute.

Posli sv. mise mladež je išla u šetnju, a na kolima su išle rakijare noseć rakiju onog momka koji je naumio da se u pokladama ženi. U podne se svako žurio svojoj kući na užnu, jel je svaki bio za putom (imo je svoj program tog dana): dica da iđu rođacima i poznanicima, divoice na divan, di su dolazili momci sa svirkom. Na prve Materice posli udaje dolazi udata cer očevoj kući u goste sa kim god od svekrove kuće, zauvicom el diverćićom. Posli užne dica se prva obuku i odlaze na čestitanje. U prvom redu su dida i majka (majka - mati, majke - baka, stara majka) a ostali redom kako je ko nuz put. Dica odlaze u kuću i ljube u ruku sa pozdravom: Faljen Isus, čestitam vam bile materice, a odgovara im se: Uvik Isus faljen bio, a vi živi i zdravi bili. Iza tog dica posidaju i

dobiju ponude: tisto, (slatkiši danas pravljeni), pomalo vina, orasi i jabuke, a u jednoj zadiven novac, obično srebrni. Posli dice spremaje se momci i divoice. I ako je "advent", zabranjeno vrime, kada crkva zabranjuje bučno i javno veselje, pa i ako su Bunjevci poslušni sinovi svoje crkve, ipak se na Materice igralo i sviralo (moguće je da su to tragovi bogumilstva, jer su franjevci Bosne srebrne mnoge sledbenike bogumilstva priveli u rimokatoličku viru). Momci su se sastajali u svojoj mijani i otale su polazili na divane. Varoščani su išli zajedno po trojica - četvorica, a pratili su jih tamburaši, salašari su išli po salašima zajedno svi iz čitavog diškreta (kraj, kraja), većinom sa sviračom tj. gajdašom. (gajde i frula su najstarija svirala trkolirskog prostora). Divoice su ji dočekivale u polukrugu stojeći, pripravne za igru. Prva je igra bila uvik ketuša (ketušom su stari zvali ono što mladi kažu sada "kolo". Iza ketuše je polazila kisel voda, jastuk tanac, zatim madžarac, kasnije i okretuša), zatim druge igre, pa su momci iza tog išli na drugi divan.

Na astal je gazdarica od divana metnila zdilu sa orasima i jabukama. Prija polaska uzo je svaki momak po dva - tri ora i jabuku. Ove orase i jabuke donele bi



gazdarici divojke od toga divana.

Kad bi momak odlazio pratila bi svakog po jedna divojka do vrata (mala vrata od avlje koja su vodila na sokak), jel ne ispratit momka bila bi za njeg uvrda. Tako su se dočekivali momci dok se svi ne bi izređali.

Na Materice prid veče dopratičilo bi društvo, sa kojim se momčio, a u kome su bili svi poženjeni, i novi zet da babi (majki) čestita materice. Pošto bi gosti bili vinom ponuđeni, malo bi posidili, nazdravili, pa onda se dizali i odlazili, da u skupu pođu drugoj babi, i tako je išlo sve redom dok se svakoji zet ne bi odužio. Na prve materice je baba zeta darivala košuljom, čer maramom el čime drugim, a ni gost el gošća ne bi "očli prazni ruku" kući.

U idući nedilju su Oci. Dica bi čestitala svojim najbližima, i svi drugi običaji izostanu, čak još ni pogača se ne suši (pogača se ne pravi) ko što je to bilo za Materice. Sada se već divan i klapi (sanja) samo o Božiću, dica o božićnjaku, slami, orasima, momci I divojke šuškaju o tom da li bi sušili (ni isti ni piti do večere) na Badnji dan da bi na sad došla el došo suđeni suđena, koga će u snu viditi, šta će te noći klapiti.

Na Badnji dan ujtru dica su prva koja ustaju i ne triba jji batinom tirati da se umiju i dobro ruke operu, jel tada će

se raditi ono što je za nji od svega najlipče, pa triba dobro motriti i naučiti ono što se može samo jedanput u godini, na Badnji dan ujtru vidići, a nuz to se nadaju da će i njima doteć tal koja tica da joj nariskaju rep.

Reduša bi uranila, tisto zakuvala za kolače, pa kad se tisto krenilo (pošto je sa kvasom) pravio se Božićnjak i kolači. Božićnjak se pravi tako što se tri lepanjice od tista stave jedna na drugu, a u tisto bi se metnila krajcara. Zatim se usuču dvi struke tista pa se spletu i, ko pojasm, opašu lepanjice. Prije toga, nego što se počmu kolači zakuvavat, zakuva se učvrsto tisto, u slatko (brez kvasa, samo brašno i malo vode) i koji su najvištiji u kući ti od tog tista prave ono što će se metniti na Božićnjak. Od njega se pravi: Gospa sa malim Isusom, pet ružica, sunce, misec, svinjar, čoban sa ovcama, volar sa volovima, volovska kola, svinjar sa svinjama, kvočka sa pilićima, pudar sa vinogradom, bure sa teglicom, zatim manje i veće tice. Svi ovi božji stvorovi imali su oči od kukolja.

Da nije sve uvikispalo najbolje vidi se po uzrečici "Izgleda ko čoban s Božićnjaka", a to se kaže za onog ko baš nije vrlo dotiran. Dica su gledala kako se radi veliko jim je veselje bilo kada bi se njima dopustilo da za vinograd prave balvane, a na bal-

vane ređaju čokoće, jel za ovaj poso nije tribalo velike umitnosti.

Kada je Božićnjak bio gotov onda se pravila grana. Od bile metle (bila metla se pravila od korova, ne od sirk)a nabere se jedan struk, razgranat, pa se očisti i ostave se četri grančice i sridnja peta, pa se podriže da bude jednaka. Pravili bi se i kajisci od tista, na jednoj strani sitno izriskani i njima bi uvijali grančice i stabljiku, a kakkada bi na grančice stavljali zrnca od tista. Na vrvove grančica bi se mećala tica. Ovako iskićena grana se nije odma zadila u sridu Božićnjaka nego onda kada su kolači bili na polak pečeni, jel bi u početku, u žestokoj peći izgorila.

Za ujtru domaćica bi zamisljala rakiju, koja se prilično trošila, jer je tribalo ponuditi njome ne samo domaće, već i svakog ko u kuću dođe.

U sumrak bi se soba omeđala, ako je u kući bila divojka to je bio njezin poso. Kada bi iznela smet na đubrište stala bi i slušala sa koje strane laju vaške, sa te će joj strane prosac doći. Zatim se spremalo na astal. Prvo bi se unela slama i razmislila po astalu, a po njoj se prostro bili čaršaf. Onda se uneo Božićnjak i metnjo u pročelje. Na Božićnjak bi se metnila po koja jabuka, koja suva šljiva, ora i koji češljić bilog luka, uz božićnjak zeleno žito, čašica



suvog žita, velika svica od voska, koja će cilu noć gorit, bokal sa vinom, pladanj sa medom, jabuke i kotarica sa orasima. Pod astal se donelo vino, u kotarici ječam i kuruz za pilež, a u zasipaču (drvena posuda oko 15 kila) zob i kuruz za konje. Još bi se donelo: ogrnilo, oglavnici i uzde. Kogod od mlađi bi izašo i bilim lukom pravio znak križa na pendžerima i vratima, da vištice ne uđu u kuću, a koga su vištice mučile taj bi se na Badnje veče natro bilim lukom i dok bi se trljaо pogrdavaо.

Kada je sve bilo uređeno starešina bi ušo i sio na svoje mesto, dica bi unosila slamu i čestitali: "Faljen Isus, čestito vam bilo Badnje veče", a starešina je odgovarao: "Uvik faljen bio, viživi i zdravi bili", pa ji poškropio žitom. Za tim bi se uno Badnjak, a to je bio poso svinjavrev (čobana, tj. pastira). I on bi isto tako čestito, jednako mu se odgovaralo, i poškropljen bi bio žitom. Na zapaljenom Badnjaku bi se zaždila svićica i zadila u zeleno žito, a onda bi se svinjar vratio i udario bi Badnjakom o vrata el po bravi od vrata govorеći: "Koliko varnica toliko jaganjaca, koliko varnica toliko prasica, ždribadi, teladi, pilića, gušćica i pućića".

Za Badnjak se uzimao jedan komad starog volovskog jarma el dobar komad drugog

subog drveta, pa je gorio na ognjištu sve dok bi se večera kuvala. Prid večeru je kogod od mlađi pucao iz puške el pištolja. Zatim bi reduša unela večeru, čestitala i bila žitom poškropljena. Večera se počimala molitvom koja se završavala ričima: "Bože blagoslovi", a kad bi se večeralo opet je izgovorena molitva sa završetkom: "Fala bogu".

Kod večere se najpre ide (jide, jede) češljic bilog luka umočen u med, isto tako jedna skala jabuke, zatim se iđe kuvana večera. Pri kraju večere trni se svićica tako što se komadić kolača zamoči u vino i time se ugasi. Trneći svićicu govorи se ovo: "Sjaj svićo Bogu i Božiću, nama na zemlji i tici u gori"; vrlo se pazilo na koga će otić dim od svićice, jel će taj do drugog Božića umrit, pa su dica od njega štrepila i krajčila (u kraj bižala). Iza večere se opet pucalo u znak da je večera svršena i ko dođe neće biti smetnje. Sa astala bi se digli pladnjevi i izneli, a ilo što je ostalo, stajalo je na astalu do jutra, pa se onda dalo piležu.

Posli večere je starešina bacao orase, na što dica su dizala graju tražeći ji po slami, zatim bi se kotarica sa orasima stavila na astal i svaki bi uzo iz nje ora, bricom raspolenog ora se gatalo kako će biti čije zdravlje. Pun

i zdrav or bio je dobar znak. Starešine bi nalile vinom lupinji od ora i poređali ji po pendžeri. Prva je lupinja bila naminjena žitu, druga ječmu, treća raži, četvrta zobi, peta kuruzu, šesta vinogradu, i koji dan posli tog se gatalo kako će koja rana (rana) rodit. U kojoj bi lupinji prično usanilo vino držalo se da će u onome čemu je bilo naminjeno biti.

Ispod čaršapa na astalu ko bi tijo izvlačijo je slamku i gatao, dugačka slamka je bila znak dugog života.

Posli večere su komšije isle u goste jedni drugima i prid kućom su pucali u znak svoga dolaska. Ako je šuma digod u blizini bila, pucanj bi odjekivao po nikoliko put te noći davao svečano značenje, što je pohodioce dražilo da barut ne štede.

Na Badnju veče se nije spavalо sve do iza ponoći: stariji su pivali božićne pisme, mlađi se kartali, šickali (šickanje – igra zrnima kuruza), vodili vašange (voditi vašange – maskirati se) itd. Ko bi zaspao, el se opio pa zaspao, taj je zlo prošo, jel bi mu el što god prišili (perušku, kakvu krpu itd) el mu vezali nogu za krevetu nogu el mu o vrat obisili brondzu el bućkalicu. Ako je crkva bila blizu išlo se na ponoćnicu. U ponoć se iznosila jabuka sa božićnjaka i metnila u alov i priko nje se konji napijali.



Ovo se čini i prvi dan Božića, a drugi dan ujtru se ta jabuka isikla i dala konjima sa zobom.

U ponoć svi zajedno i idu pača, a posli toga se iđe na počinak. Oni koji su sušili da bi u snu vidili suđenu el suđenog mećali su pod užgljancu – momci: ogledalo i češalj, a cure ogledalo, češalj i muške čakšire čičine el ran kove (ranko obično najmlađe muško dite u kući).

Na prvi dan Božića ujutru se pucalo i ulazili su starešinama u sobu čestitajući: "Faljen Isus, čestit vam bio Božić i Isusovo porođenje", pila se zamedljana rakija i ručalo se pača, a posli se išlo u crkvu, ako je ona bila blzo. Prid užnu i posli užne se opet pucalo, ponovo se Badnjak unosio i na njemu se svićica zapalila. Nosilac Badnjaka i reduša pri ulazu čestitaje Božić i škrope jii žitom. Pri kraju užne trni se svićica ko i na Badnje veče, samo što joj dim tada nije više opasan.

Posli užne se metne na astal pečenica, većinom od pućke, kolač, sušena pogača, kuvane šljive i višnje i vino.

Prvi dan Božića stariji nisu išli nikud od kuće, a mlađež i dica su poslipodne nosili bukaru (Bukara el bukarica je vino u boci). Bukaršima bi nalili manju bocu ili čuturu vinom i oni bi očli s njom u komšiluk el rođaćima, čestitali i bukarom do-

maćinu nazdravili. Domaćin primi i ako mož ispije bukaru u dušak, a bocu nalije svojim vinom. Bukaraš sa tim iđe dalje dok sve ne obređa.

Dici se livalo vino u časicu, a u nju bi se metnio novac, pa ko ispije uzme i novac. Nazlobrzi bukaraši su ispijali vino radi novca, pa su rđavo svršavali, jel bi se brzo opili. Često se događalo da bukaraš digod zapane, pa dođe do pratinje.

Drugi uzrok da se krene pratinja bio je potkuvan sa položajom. Položaj je dolazio na Badnji dan pridveče i isto bi do drugog dana kada ga je valjalo kući pratit. Položaja je svako dvorio, a njegova je dužnost bila ist i pit, pa se gledalo i da ga dobro opiju.

Treći uzrok pratinje bio je dolazak novi pretelja. Drugi dan Božića dolazi udata čer očevoj kući sa mužom, svekrom i svekrvom u goste da primi božićne kolače. Pretelji dođu prija podne i ostanu na užni. Domaćini triba da prate pretelje kući, a kada će se vratiti to se nije moglo na sigurno kazati.

Na prvi dan Božića posli udaje dariva sva bližnja rodina udatu kolačom, pa se dešavalo da nova mlada donese svekru po 10 – 20 veliki kolača.

Kolač je i brez novi pretelja svakog Božića pokrenio pratinju, jel je bio običaj da brat sestri nosi kolač, a ko

bi na Božić mogo pustiti na suvo gosta, pa je red i otpратiti onoga ko se potrudio i dono kolač. Božić nije mogo proći bez pratinje, a pratinja opet brez svirke. Uvik bi se našo svirac el kogod ko zna u vrulu, pa kad bi se zametnila pratinja dešavalo se da potraje i po nedilju dana.

Treći dan Božića, na Sv. Ivana, blagosiva se vino u crkvi i ko ima vinograd nosi u bočici vino na blagoslov, većinom starci i starice sa dicom.

Slama unešena na badnje veče iznosila se napolje na Sv. Ivana, di je bilo sitne dice slama bi se ostavljala do šibara dici za volju. Slama ispod čaršapa na astalu skupila bi se i ostavila za mećanje pod kvočke kod nasadijanja.

Za Sv. Ivanom su mladenci el šibari. Toga je dana dičiji kolaj (Kolaj, dičije veselje). Posli Mladenaca, ako su se već i pratioci smirili, nastaje mirniji život.

Na poslidnji dan godine čestita se svake godine. Toga dana se nije ništa davalо u zajam, niti kuda izlazilo, jel se držalo da se tu noć "svršava i zlo i dobro", pa je najlipše, kako su stariji divanili mlađima, da svak sidi kod svoje kuće. Posli "zafalnosti Bogu" na primljenim darovima priko cile godine, večeralo se, a posle večere išlo na počinak. Sutradan, na Mlado lito, čestitala se



“Mlado lito i mladi Božić, pucalo se, palila svica na Badnjaku i žitom škropila reduša i nosilac Badnjaka. Sa božićnjaka su se poskidali čobani, volari, pudari, starešina je rasiko kolač sa donje strane u nakrst, zalio ga vodom i držeći ga gornjom stranom na dole razlomio ga na glavi kojemu od manje dice da bude što pametniji. U čijem se komadu od Božićnjaka bude našla krajcara; taj će imati te godine sriće. Ta se krajcara katkada zadivala za svetu priliku (ikona) koja je visila u pročelju ispod slijava, a kod kupovanja josaga (mađarska rič, znači blago u šta spada, pilež, guske, pućke, patke i dr.) ta se krajcara davala sa kaparom, da bi kupovina bila srićna.

Mladi Božić se završavao s manjom grajom, pratnje su bile manje, pa i one u bližoj okolini.

Sa svetkovinom Tri kralja varoš priotima prvo mesto, jel je to svetkovina mладеžи, i ona tog dana dolazi u varoš.

Na taj dan se oblačilo opet veliko ruvo, prid podne za crkvu, a posli za kolo. Divojačke su marame bile za ovaj god nove sa novim krajom. Okrajna šara na svilenim marama za svaki god je bila drugačija, pa se od prošlog goda marama skidala sa velikog ruba i nadomišala se sa novom.

Momcima se za Tri kralja

pravio prusluk od svile el kumaše, ukrašen zlatnim gajtanom, dikoji i sa portom a uzela se i nova poša. Ovo je bila manja svilena marama koja se privila u pokos i vezala oko obašve od košulje na jednostavan kukalj, a krajobri su bili zakljukani pod prusluk. Prusluci su se zakopčavali do pod grlo sa 20 – 30 srebrni puca.

Na Tri kralja posli užne su momci odlazili u svoju mijanu diće držat kolo, a divojke na svoje divane, pa otale po dvi u redu u najbližu mijanu u kolo, svirac bi izašao u avliju, koja je bila za igru udešena, pa se igralo kako je već gore rečeno.

Uveče su divojke opet isle na divan, a momci im dolazili sa svirkom. Tri kralja su poslidnja svetkovina koja spađa u niz božićni svetaca pa se sa tim danom i završava običaj čestitanja.”

delovi iz teksta Kate Prčić

KOJA RIČ U VEZI SA OBIČAJIMA OD KATE PRĆIĆ

O običajima kod Bunjevaca uopšte, pa tako i kod bački Bunjevaca, uglavnom doista je napisano, jel ko bi sve i mogao izređati. Kada je u svakoj kući bilo nečega što kod drugi nije bilo. Ova kuća je zadržala ovaj, a ona pak onaj dio od prastari običaja.

Stari običaji kod Bunjevaca u Subatici najviše su slični običajima Poljičana. Ko svatovski običaj mi imamo “staćale”, a po dr Erdeljanoviću, staćelstvo je postojalo samo još kod Poljičana. Da su Poljičani imali staćelu, to vidimo u Zborniku don. Ivanovićević na osnovu svoga ispitivanja.

Poljičani su imali i “enge” il “jenge” – ko i mi, al nisu imali “mustulundžije”, a što smo mi imali. Oni su imali “čauša”, što su imali bački Bunjevci po selima. Uloga mustulundžija i čauša bila je otprilike ista, al čauši su vršili svoju ulogu vozeć se sa kolima, dok su mustulundžije ko konjanici bili divna pojava, da ko ji nije video, taj ne može ni zamisliti jednu tako grandioznu sliku. Mladići – lipotani – u svečanom odilu i iskićeni: sav šešir u prefinim perlicama (umitno cviće), sva prsa u perlicama i svilennim pantlikama. Momci su jašili po izbor konje, da ji je milina bilo viditi. Konjska prsa bila su zatrta peškirom od usnovaka, a o oglavniku s obe strane bile su vizane i vijarale se krasne svilene pantlike. O, ti kojnji ! Jahači ko da su zauzdali ohole ždralle, a oni, pritegnuti i primorani na svatovski sitan kas, uvijaju se kao gušterice i često sepropnu da bi se oteći čvrstim rukama jahača i da polete upropnice do ne-



poznate mete.

Bilo je slučajeva, da je svekar za na čelo svatova sastavio dvanaest ovakvi bajoslovni delija. To je bila tako zanosna slika, da se takvim slučajevima znala dići – tako rekuć – sva Bunjevština, da se ponosi da se nadiyi ovim – u lipoti nenađmašivim običaju junačkog tona.

Još valja spominiti svečan dan: "Materice", a čerez toga, što se taj dan u glavnom slavi na dva načina. Jedan je, da dica u subatu ujtru vežu noge svojoj materi, a ona se otkupljuje darivanjem dice sa raznim poklonima. To je i običaj kod Srba u Vojvodini.

Drugi je, veliko slavlje i to u nedilju. Na ovaj način slave Materice: bački Bunjevci, Poljičani i Drobnjaci (crnogorsko pleme u starom Vlahu, Durmitor). Kod bački Bunjevaca i Poljičana običaj

je (bio) još i u tome jednak, što nov zet na Materice dođe prvi u goste "mladinoj" familiji čestitajući "babici" ("ženinoj materi" materice, a baba ga dariva posebnim darom).

Al, da se Materice vrlo svečano i u nedilju slave: "od Nikšića pa prema i okolo Durmitora, tj. Šavljan, Žabljačani, Pivljani, Tarani, da kde oko Durmitora svudan i na isti način ko što u Subatci slave Bunjevci, a ne vezanjem matere još u subatu ujtru, to mi je pripovidala koleginica – činovnica bivše Direkcije Železnice Subatci – Draginja Malović rođ. Dragičević (naša draga "prija Crnogorka", ko i to da na Cetinju i Podgorici (kad god u Titogradu) NEMA MATERICA. (Nema, zato što taj dio ne pripada Staro Vlahu, di su sačuvani katuni Vlaha, a

sam naziv Durmitora potiče od romanizovani Ilira, ko što je i planina Romanija).

ZAVRŠNA RIC KATE PRĆIĆ

Nastojala sam, da digod je to bilo moguće, upotribim stare bunjevačke izraze i da po mogućnosti tako pišem, kako su od mene stariji divanili; nastojala sam, da navedene podatke, ko i svoje primedbe u vezi isti logički povežem. A di i u koliko pak nastojanje nije dalo željene rezultate, to neka bude oprošćeno krivcu: mom bunjevačko – slovenskom srcu.

**Kata Perchich – Prćić
"TETKUŠ"**

**Odabro Mandić Mijo,
dipl. inž. arh.**

SUBATICA: GRADONAČELNIK BAKIĆ POSITIO TROJKE PORODICE AMBRUŠ

Gradonačelnik Subatice Stevan Bakić positio je danas porodicu Ambruš, supružnike Noemi (31) i Uroša (29) i njeve trojke: Novaka, Dunju i Vidaka, čiji su roditelji postali 30. avgusta ove godine.

Bebe su na svit došle carskim rezom, na Kliniki za ginekologiju i akušerstvo „Betanija“ u Novom Sadu, a posli nešto više od misec i po dana boravka na novosadskom Institutu za majku i dite sti-

gle su u Subaticu u svoj dom. Gradonačelnik Bakić je, u ime Varoši Subatice i u lično ime, bračnom paru Ambruš čestito prinove, poželio i njima i njevoj dici puno zdravlja i sreće u životu i prido



jim prigodne poklone.

Nakon srdačnog divana s prisrićnim roditeljima, gradonačelnik Bakić je izjavio kako Varoš Subatica prati pronatalitetnu politiku Vlade Srbije i Pokrajinske vlade i nastoji da unapriđuje mire koje se odnose na podršku porodici i dici.

„Lokalna samouprava u skladu s politikom Republike Srbije, koja je duboko

posvićena poboljšanju demografske slike, prati i unapriđuje mira pronatalitetne i populacione politike.

Priduzimamo sve da se roditelji ohrabre za proširenje porodice, podstaknu da ode ostanu i da svoju dicu podižu u Subatici“, kazao je gradonačelnik Bakić.

Podsatio je, da je krajem jula ove godine, dono odluku da Varoš Subatica od 1.

septembra 2023. godine u potpunosti snosi troškove boravka za više od 4.500 malihana u Pridžkulskoj ustanovi „Naša radost“ i vrtićima pri osnovnim školama u Čantaviru i Đurđinu.

„Sufinansiramo i dio troškova za dicu u verifikovanim privatnim pridžkulskim ustanovama s teritorije naše varoši, čiji su roditelji el drugi zakonski zastupnici stekli





to pravo, u visini od 10.000 dinara. Osim ove odluke, donete u skladu s nacionalnom politikom podizanja nataliteta, sridstvima iz varoškog budžeta podržavamo sve trudnice i majke, a našim sugrađanima pružamo i podršku da se ostvare ko roditelji kroz vantelesnu oplođnju. Sridinom jula ove godine u subatičkoj Opštoj bolnici rođena je i prva beba kroz program Centra za reproduktivnu medicinu i vantelesnu oplođnju. Sve to svidoči da lokalna samouprava nastoji pružiti što je moguće veću podršku porodici i roditeljstvu“, kazao je Bakić.

Dodo je da lokalna samouprava, nuz unapriđenje mira pronatalitetne i populacione politike, kontinuirano investira i u projekte koji će doprineti poboljšanju kvaliteta života svim Subatičanima.

„Nedavno usvojenim drugim rebalansom budžeta Varoši Subatice stvoreni su priduslovi da se započne nekoliko novih, za našu varoš i sve naše sugrađane značajnih investicionih projekata. Međ tim investicijama je i završetak rekonstrukcije i opremanje centralne kujne PU ‘Naša radost’, ko i rekonstrukcija i dogradnja dva objekta – ‘Mandarina’ i ‘Sanda Marjanović’ koji rade u okviru ove ustanove. Za realizaciju ta tri projekta iz varoškog budžeta obezbeđena su sridstva u ukupnom iz-

nosu od 313 miliona dinara“, naveo je Bakić. Cilj lokalne samouprave je, istako je, da se podsticajom povećanja nataliteta i poboljšanjem kvaliteta života i u Subatici rađa što više dice.

„Naša velika želja je da Subatica bude varoš dice, varoš mladi. Nuz unapređenja mira koje se odnose na podršku porodici i daci, lokalna samouprava će i ubuduće priduzimat sve da u vaspitno-obrazovnim ustanovama u kojima borave naši mališani obezbidi najbolje moguće uslove za rad s njima i njevo sigurno i brez brižno odrastanje“, naglasio je gradonačelnik Bakić.

On je, na kraju, supružnicima Ambruš još jednom čestito na prinovama i poželio jim da zajedno, s puno ljubavi, strpljenja i pažnje podižu njevo troje dice.

„Koristim ovu priliku da svim našim sugrađanima koji se žele ostvariti kao roditelji poručim da će na tom putu imati podršku i svoje varoši, i svoje države Srbije“, zaključio je gradonačelnik Stevan Bakić.

Uroš Ambruš se zafalio gradonačelniku Bakiću na positi i poklonima za koje je, kako je kazao, u kontaktu s nadližnim varoškim službama i naveo da su bebama u ovom trenutku najpotribniji.

„Zafalni smo lokalnoj samoupravi i gradonačelnici-

ku na ovom lipom gestu i podrški koja nam mnogo znači. Bebe su začete u Ginekološkoj bolnici “Genesis”; u Novom Sadu, a rođene su carskim rezom, privrime, u 30. nedilji trudnoće, 30. avgusta ove godine na novosadskoj kliniki “Betanija”. Na Institutu za majku i dite u Novom Sadu Novak i Dunja su bili do 17. oktobra, a Vidak do 19. oktobra. Sve se, srićom, dobro završilo. Ovo navodim zato što želim, u ime svoje porodice i lično ime, izraziti zafalnost doktorima i medicinskom osoblju u tim zdravstvenim ustanovama, ko i doktorima i medicinskom osoblju u Subatici, na svemu što su učinili da se Noemi i ja ostvarimo kao roditelji i da nam naše bebe budu zdrave“, istako je ponosni tata Uroš.

Noemi Ambruš je kazala da su bebe velika radost, ali i velika odgovornost, i da njevo odgajanje zahtiva puno neprospavani noći.

„Bebe su dobro. Lipo napridaju, rastu i nisu zahtivne. Pomalo su nestasne. Odgajanje beba zahtiva i mnogo odricanja. Al, ništa nam nije teško. Prisrečni smo. Nuz puno ljubavi i pomoći baka, rodbine i prijatelja, mislim da ćemo se snaći. Važno nam je da ja naša kuća konačno puna i da su nam naše tri bebe žive i zdrave“, kazala je radosna majka Noemi.

NACIONALNI PRAZNIK BUNJEVACA

Svečanom akademijom održanom u „Bunjevačkoj matici” u Subatici, bunjevačka zajednica proslavila je svoj nacionalni praznik – „25. novembar – Dan Velike narodne skupštine Srba, Bunjevaca i ostali Slovena”.

Bila je to prilika da se okupljeni još jedared site slavni dana od prija 105 godina, a među gostima na svečanoj akademiji bili su Igor Mirović, pridsidnik Pokrajinske vlade, prof. dr

Zoran Milošević, pokrajinjski sekretar za visoko obrazovanje i naučno-istraživačku dilatnost, Srđan Samardžić, član Varoškog vića Subatice, zadužen za oblast privrede, šef Južno-bačkog okruga Vesna Bajić, dr Nino Delić, naučni saradnik Istoriskog instituta u Beogradu, članovi Nacionalnog savjeta bunjevačke nacionalne manjine, pridstavnici bunjevačke zajednice iz Mađarske, članovi bunjevački

udruženja...

Pozdravljajući okupljene na početku svečane akademije dr Suzana Kujundžić Ostojić, pridsidnica NSBNM, istakla je kako se slavi i živi san pridaka, o životu u slobodi i miru:

– Oni su svoje snove uobličili na Velikoj narodnoj skupštini Srba, Bunjevaca i ostali Slovena 1918. godine. Taj datum je od velikog značaja za bunjevačku zajednicu, pa je tako 2003. godine





proglašen za nacionalni praznik. U to vreme o ovom istorijskom događaju je malo ko znao, pokrila ga je prašina zaborava... Al, mi smo ga obilužavali i slavili, ko najsvitlij i dan naše istorije, dan kad smo bili konstitutivni narod, kad smo stvarali jednu novu državu i novi poređak u čijem nastavku danas živimo i uživamo... - kazala je izmed ostalog pridsidnica NSBNM.

Svoje utiske podilio je i Srđan Samardžić, član Varoškog vića Subatice. On se podsitio Velike narodne skupštine, održane 25. novembra 1918. godine, te je naglasio kako su Bunjevci uspili očuvat svoj nacionalni identitet i u ne baš jednostavnim društvenim i istorijskim okolnostima.

- Krah Austro-ugarske monarhije u ratu sa savezničkim silama bio je spas za naše pritke, tim činom je ostvaren njev viševikovni

san, da se steknu uslovi za priključenje Vojvodine Srbiji.

Viđeniji Srbi i Bunjevci u Subatici su iskreno virovali u srpsku konačnu pobedu i ujedinjenje ovi krajobra, znajući za istorijsku ulogu u formiranju nove jugoslovenske države. Tokom burne jeseni 1918. godine bili su posvećeni izvršenju svoje misije...

Bunjevcima je nacionalni praznik čestito Igor Mirović, pridsidnik Pokrajinske vlade, koji je podvuko odluke Bunjevaca koje su priusmirile tok istorije, te da se na bunjevačku zajednicu mogu prinet riči „četa mala, al odabran“, jer je uspivala i uspiva da kroz veoma teške periode naše zajedničke istorije sačuva ono što je najvrednije - dostojanstvo, čast, kulturu i naše zajedništvo.

- Kroz teške trenutke istorije bili smo zajedno, ko i večeras kad obilužavamo

105. godišnjicu od održavanja Velike narodne skupštine. Bunjevci su uticali na donošenje odluka koje su priusmirile tok istorije, to je primer zrilosti, odgovornosti, jednog naroda u prijmom istorijskom trenutku.

Tu ulogu нико и никад неће моћ ni izbrisati ni zaboraviti, zato vam i večeras iskazivam zafalnost i poštivanje. U Vojvodini danas nema naroda koji se kroz istoriju nije suočavalo sa velikim iskušenjima, uključivajući i brutalne pokušaje poništavanja identiteta. Odolili ste iskušenjima, vi niste veliki po brojnosti, al jeste po srcu, po odgovornosti i upornosti. Danas uzdignute glave stoje med onima koji Vojvodinu čine skladnom u njezinim različitostima, i lopom u njezinoj raznobožnosti. Zato ćete uvik imati našu maksimalnu podršku, jer brez vas nacionalni, konfe-



sionalni, kulturološki i svaki drugi sklad, koji u Vojvodini nije politička proklamacija, već način života, ne bi bio kompletan.

Zanimljivo pridavanje na temu „Bunjevci u etnografiji i statistiki pozne moderne – Misto Bunjevaca u identitetskim konceptima u Habsburškoj monarhiji od polovine 18. vika do raspada

Austrougarske: Naučne elite i etnografska tumačenja – politike vlasti i statističke ‘akrobacije’“ održao je dr Nino Delić koji je istako kako su se Bunjevci uspeli očuvat, na ovim prostorima četri vika, iako nisu imali svoju posebnu državu.

Na Velikoj narodnoj skupštini učestvovalo je 757 poslanika, a među njima je bilo

je 84 bunjevački poslanika i poslanica koje je pridvodio svećenik Blaško Rajić.

U kulturno-umitničkom dilu programa učestvovali su KUDŽ „Bratstvo“, KUD „Aleksandrovo“ i hor Gimnazije „Svetozar Marković“.

Izvor:bunjevci.net

SUSRIT U KAĆMARU

U petak, 13. oktobra, pridisci Bunevačke matice i Bunevačkog kulturnog centra iz Subatice Veljko Vojnić i Miroslav Vojnić Hajduk bili su u radnoj poseti BKU „Neven“ iz Kaćmara.

Posli završene sidnici rukovodstva „Nevena“ gosti iz Subatice imali su poseban divan sa pridsidnikom Rajkom Tumbasom, a bila je to prilika da se iznese sve ono što muči naše Bunjevce u Mađarskoj.

Činjenica je i da je sve manje čeljadi koja bi tila za-

sukat rukave i latit se rada u korist ono malo Bunjevaca što i je ostalo, a triba priznat da su to uglavnom starija čeljad, jel su mlađi oči u veća mista, na dalje škovanje.

Ko i prilikom nedavne posite Baji, Vojnić je istako da je Matica spremna za saradnju, te da triba odredit prioritete i što prija počet, dok Vojnić Hajduk dodaje kako je zdravo važno održati kontinuitet postojeći manifestacija, al i angažovat se u saradnji sa Bunjevcima iz

drugi mista, poput Gare, Tompe, Aljmaša, Madaraša...

Važna tema divana bili su i rezultati popisa stanovništva u Republici Mađarskoj. Činjenica je da su Bunjevci po treći put ispunili sve što triba kako bi bili priznati ko manjina. Dal će to bit dovoljno, pokazaće vrime, a nadanja su da će bunjevačka manjina konačno taki status u Mađarskoj i dobit. Najavljeni su i novi susruti, na kojima će se već počet razvijat čvršća saradnja.





MIRIS POGAČE ŠIRIO SE MIRGEŠOM

U selu kraj Subatice, Mirgešu u subotu 7. oktobra sve je mrišilo na pogače. Festival pogačijada ove godine održan je po treći put i okupio je brojne goste koji su strpljivo čekali u redu da kupe pogaču sa višnjama, makom, orasima el sa kakaom. Nji ni kiša nije spicila da probaje jedan od svojih omiljenih domaćih kolača.

Kako to obično biva, na festivalima nuz štrudle posetioci su mogli kupiti tradicionalne proizvode.

Rakija, pekmez i drugi proizvodi od voća isto su tako bili traženi ko i pogače.

“Ja sam naučila da pravim pogaču od majke. Tajna je u

tom da se kada se zamesi tisto odgori primaže svinjskom mašću. Nije teško samo triba biti strpljiv. Baš sam zadovoljna kako sam ispekla kolač. Samo triba znat i pratiti recept i pogača će bit dobra. U makomliko triga dodat šećara, soli, braša i tisto premazati mašću da bi pogača bila mekana”, kazala je Ruža Juhas koja je pobednica u pravljenju pogača sa makom, dok je Daliborka Anišić za najbolju pogaču sa orasima.

Nevena Veinović, članica Organizacionog odbora kazala je da je učestvovalo više od 76 domaćica i jedan domaćin. Ona je objasnila zbog čega se manifestacija zove Pogačijada.

“Mož da se zove i štrudlijada, ali u Mirgešu većinu čini bunjevačka nacionalna manjina, pa smo odlučili da naziv bude autentičan, nešto vezano baš za Mirgeš i otud smo manifestaciju nazvali pogačijada. Dobru pogaču nije lako napraviti, al to znaju spritne domaćice”, objasnila je Nevena Veinović.

Prisutne su zabavljali tamburaši, a u umitničkom dilu programa učestvovali su članovi KUD “Bratstvo”, i učenici Osnovne škule “Matija Gubec”.

Mirgeš ima više od hiljadu stanovnika, a pripoznatljivo je i po Festivalu mlade rakije.

S.Iršević





BUNJEVCI U SARMA CITY

Neki bi rekli da je deseti Festival sarme u Bačkoj Topoli zaista bio spektakularan. Ne možte zamisliti koliko je ljubavi i strasti moglo stati u 146 kotlića u kojima se krčkala ova ukusna poslastica. Bačka Topola je ovog vikenda postala varoš sarme, privukavši hiljade ljudi iz svi krajobra, spremni da uživaju u ovom delikatesu. Bila je to proslava ukusa i tradicije, mesto di su se svi zaljubljenici u ovu poslasticu okupili kako bi uživali i takmičili se u njezinom pripremanju.

"Mi ode pripravljamo našu tradicionalnu bunjevačku sarmu sa svim. Najva-

žnije je u tom cilom poslu pripravit kupus. Znači, to je najvažnije, a pripravljam na način koji sam naučila od majke. Kupus se poslaže, povadi se koren kupusa, tamo se slaže so i u burad se pomeće, a sirup koji se skuva i to u kojem se nalazi kim, lovor, biber. Kad se skuva kad se oladi naspe se, ostavi se, zatvori se, za mesec dana imate divan kupus, a to je najvažnije kod sarme. Meso je bitno i neko voli sa taranom, a neko voli sa pirinčom. Mi smo za ovu priliku spemili sa pirinčom i sa pušenim rebrima i pušenom slaninom i kobasicu. Ako ima već u ovo vreme koba-

sice, ako nije ostalo od prošle godine. I bitno je da se dugo krčka. To se dugo krčka jeo i to je to i da naravno kome kuvate kuvate to volite. Tu je najvažniji začin. U stvari da volite da hranite ljude koje volite, to je jedina tajna", kazla je uz osmij Ana Ostoganac isprid "Subatički bećara" na Sarmijadi u Bačkoj Topoli.

Baš ko što se u priči "Alise u zemlji čuda" otvaraju vrata ka čarobnom svitu, tako je i u Bačkoj Topoli, samo što su ovog puta vrata vodila u Sarmilendu. Tajne prave bunjevačke sarme podilile su Bunjevke iz Gare, Mađarska.

"Prvi put smo ode. Dola-





zimo iz Gare to je nikad bilo pravo bunjevačko selo, a danas je malo porodica ostalo. Čuvamo našu tradiciju kolko možmo, imamo organizaciju kroz koju čuvamo jezik i kulturu. Mi drukčije pripravljamo sarmu, jel je to tradicionalno ilo siguljava i mi smo ga priuzeli. Oni drugčije pravu sarmu i to male sarmice za jedan zalogaj. Oni stavu začin "čombor" i to dominira sarmom. Ekipa je od nas sedam i došli smo jel naši garci sviraju u orkestru", divani Marija Patarčić Kubatov iz Gare, Mađarka.

Ovogodišnji Festival Sa-

rme u Bačkoj Topoli nije bio samo lokalni događaj. Posto je međunarodni spektakl, okupivši takmičare iz

pisma i druženje činili su ovaj jubilarni festival posebnim, ostavljajući svima ukus sarme u sićanju.

S.Iršević

Foto: Bojan Mihajlović



Mađarske, Slovenije, Poljske, Hrvatske i drugi zemalja. Svi su se trudili da pokažu svoje kulinarsko umijeće i osvoje titulu najbolje sarme.

Krajom oktobra Bačka Topola bila epicentar ukuša, smiha i muzike. Sarma,

Tekst je nastao u okviru projekta "Bunjevačka jezik kroz tradicionalna ila i zanate" koji je realizovan uz podršku Varoši Subatica. Za sadržaj priloga odgovornost isključivo snosi "Bunjevačka matica" i redakcija časopisa "Rič Bunjevačke matice". Stavovi koji su u tekstu ne odražavaju nužno stavove Varoši Subatica.

AJVAR OD PAPRIKA I JABUKA

Sad je pravo vrime za pripravljanje zimnice, a posibno zato što nas grie sunce Miholjskog lita. I dok se lišće polagano priliva u šarenilo jesenji boja, širom Srbije tradicionalni recepti i običaji se čuvaju ko nepročinjivo nasliđe. Posebno su in-

teresantni recepti na severu Srbije u Subatici, di se mišaće paprika i jabuka, a dobija se ajvar.

Miris pečeni ko i kuvani paprika i jabuka širi se na salašu porodice Gabrić. Poseban specijalitet je recept koji je osmislio Ivan Gabrić

i to ajvar s paprikom i jabukom.

"Ovaj recept je smislio svekar. Mi pripravljamo ajvar na atipičan način od tradicionalnog srpskog recepta. Mi svežu paprika meljemo sa 30% jabuke i zatim smesu kuvamo. Dobijamo





jedan sasvim drugačiji ukus od onog standardnog. Više idje na slatko i jako se lipo uklapa sa domaćim ilima”, kazla Maja Mrvić Gabrić.

Dok se paprike peku na roštilju, mirisi se šire oko vas, poput prirovitki o prošlim vremenima i običajima koji se nastavlja iz generacije u generaciju.

“Mi to pripravljamo na čumuru, na roštilju, u prirodi, ispod ambetuša. Svako pripravlja zimnicu kako mož i

virujem da je uvik lipše ono što je domaće. Mi uvik uključivamo i dicu u naše aktivnosti, a sve pripravljamo na čumuru”, dodo je Goran Gabrić.

Tradicionalno pečene crvene paprike na žaru nisu samo ilo; to je putovanje kroz vrime i običaje koji se čuvaju s ljubavlju. Ajvar od paprika i jabuka nije samo ukusan, već i podsića na bogatu tradiciju i naslide koji čine Srbiju tako posebnom,

a naročito Subaticu di se mišaje slatko i slano.

tekst i foto: S.I.

Tekst je nasto u okviru projekta "Bunjevački jezik kroz tradicionalnaila i zanate" koji je realizovan nuz podršku Varoši Subatica. Za sadržaj priloga odgovornost isključivo snosi "Bunjevačka matica" i redakcija časopisa "Rič Bunjevačke matice". Stavovi koji su u tekstu ne odražavaju nužno stave Varoši Subatica.

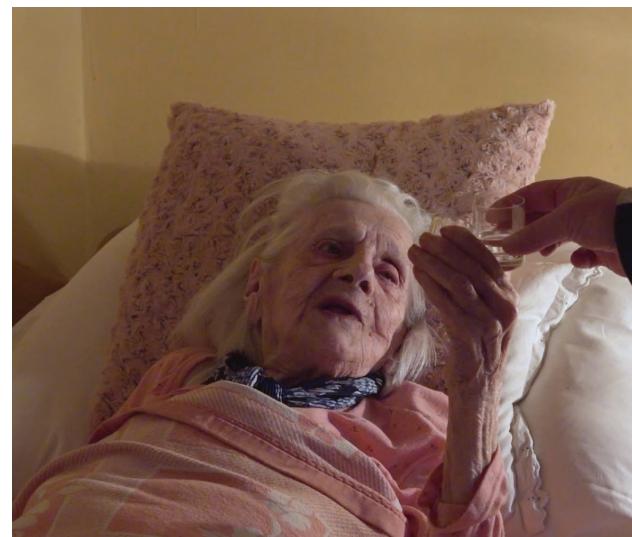
Najstarija Subatičanka Katica Kopilović

U srcu Subatice, med šarenim fasadama i kaldrmišanim ulicama, živi jedna posebna dama - Katica Kopilović, čiji se vik života proteže kroz raznobojne epo-

he i događaje. Naša junakinja, najstarija Subatičanka, ove godine proslavila je vik svojeg postojanja. Stara sto godina, al još uvik s toliko života u sebi da bi mo-

gla izazvat i zavist kod mlađi ljudi.

Rođena 1923. godine, Katica Kopilović je svidok vremena koje se minjalo ko stranice u dobroj knjigi.



Prija samo tri godine, ova energična dama mogla je pripisačit do centra varoši, s lakoćom nosit svoje uspomine i doživljaje. Međutim, danas joj noge više ne služe ko kad god, al zato je ruke i pamet služe.

“Napunila sam 100 godina i imala sam lepo slavlje. Uvek sam mislila da neću doživeti 100 godina. Ja sam imala mnogo omladine na rođendanu, bila sam mnogo srićna. Sećam se igranki kad sam bila mlada, pa kako su se udvarali momci, a ja sam imala mnogo prijatelja koji su me brani li i govorili tim udvaračima da sam im ja veronica. Isto tako, bio je jedan koji je

uvik bio di i ja. Nije mi bio momak, al je “držo oko na mene”, kaže Katica Kopilović, najstarija Subatičanka Vedrog duha, Katica je prava mala riznica pripovitki. Spremna je podilit svoje uspomine, s osmijom na licu prisića se vrimena kad je bila "tatina ljubimica".

A kada je rič o prošlosti, Katica ima film u svojoj glavi. Slike bombardovanja tokom Drugog svetskog rata žive su i danas u njezinom sićanju. Nuz osmij, ponekad i setan, pripovida o tim teškim trenucima koji su oblikovali njezin karakter.

“Bilo ja gadno tokom rata, dosta su bombardovali Suboticu i beogradski put, po-

gotovo transformator koji se tamo nalazio. Jednom prilikom, dok su padale bombe, sestra i ja smo bile u podrumu. Sestra je bila znatiželjna pa je izašla da vidi da li je bombardovanje prestalo, odjednom bomba je pala, a od detonacije moja sestra je uletela nazad u podrum, preko stepenica. Sreća pa nije nastradala. Više joj nije palo na pamet da iđe i gleda”, sića se Katica. Sa širokim osmijom, Katica priznaje da danas malo ide jer, kako kaže, nema nijedan Zub. Al to je nije spričilo da nazdravi rakijicom za svoj rođendan.

**S.I.
FOTO:B.M.**



Manojlović palata očima dice

Sridnjoškulci koji pohađaju bunjevački jezik sa elementima nacionalne kulture završili su ovogodišnji projekat Bunjevačka kultura dio narodnog folklora Srbije-2 u okviru kog su izučavali umitničke vrednosti Manojlović palate, istoriju familije Manojlović i dilatnosti Bunjevačke matice. Di-

ca i nastavnici su odlučili da tema bude Manojlović palata, odnosno Bunjevačka matica, jer od kad uče Bunjevački jezik dolaze u nju.

Nisu sve lipe građevine u varoši bile kad god bunjevačke, ali u nekim se mož pronaći ta veza ukoliko vlasnik nije bio Bunjevac el je izgradio. Prisutnima se

obratila Jadranka Tikvicki, pridavač Bunjevačkog jezika sa elementima nacionalne kulture i kazala je da je održano je nikoliko sastanka koji su bili priprema za snimanje koje je uslidilo krajem avgusta.

Naše sridnjoškulce triba podržat u njevim namirama i omoguć im da nam poka-







žu šta znadu dobro uradit. Premijera kraćeg filma o Manojlović palati, familiji Manojlović i Bunjevačkoj matici bila je 13. oktobra. Projekat podržan od strane Varoši Subatica i Ministarstva kulture.

Zafaljivamo se pridavačima: Jadranki Tikvicki i Melisi Poljak, ko i svoj dici koja su učestvovala: Martini Marton, Majdi Tumbas, Željanu Gabriću, Andelu Lali-

ću, ko i na tehničkoj podrški Staši Tumbas, Bojanu Miha-

jloviću i Sandri Iršević.

S.I.



Goran Vujković, striličar

Subatičanin Goran Vujković striličarstvom se bavi devetnaest godina, a ujedno je i pridsidnik Striličarskog kluba „Artemis”, koordinator sportski aktivnosti i instruktor. U svojoj karijeri takmičio se na sto pedeset turnira, u zemlji i inostranstvu, a osvojio je devedeset četiri medalje (zlato, srebro, bronza), dobitnik je diplome „Lajoša Vermeša” za postignute rezultate u 2013. godini, triput je izabran za najboljeg sportistu Varoši Subatica u kategoriji senior. Od Striličarskog saveza Srbije dva put je dobio plaketu za najuspisnijeg striličara u okviru takmičarskog programa Streličarskog saveza Srbije. Danas živi na relaciji Subotica-Bournemouth (Engleska), di je već osam go-

dina na privremenom radu, a zaposlen je u Javno kumunalnom opštinskom prduzeću BCP, di u okviru jednog tima radi na održavanju javni površina, uključujući još mnoge druge aktivnosti, odnosno zadatke koje ova firma zahtiva. U varoši Warehamu, nidaloko od Bournemoutha, prije šest godina posto je član striličarskog kluba The Bowmen Of Lytchett.

Striličarstvo pridstavlja korišćenja luka u svrhe ispaljivanja strila, svrstava se u grupu tzv. „bili sportova”, prvi put se pojavljuje na Olimpijskim igrama u Parizu 1900. godine, zatim još triput, da bi nakon duge pauze, 1972. godine ponovo postao Olimpijski sport. Moderno sportsko striličarstvo,

odnosno njegov početak, vizuje se za 1931. godinu kada je osnovana Međunarodna striličarska federacija (FITA), te je formulisan skup pravila i disciplina za takmičenja. Od disciplina najpopularnije su metno (target), u polju (field) i 3D striličarstvo. U zavisnosti od vrste luka koju striličari koriste postoje tri divizije el stila- recurve (olimpijski luk), compound (složeni luk) i goli luk (bare bow), koji se međusobno ne takmiče.

Vujković je još ko dite pravio lukove i strele, jednom prilikom napravio je luk od jačeg metala i damila i strelu od iglice kišobrana, uz pomoć koji je roneći vatao ribe, ne znajući da će jednog dana postati vrstan streličar.



- Za interesovanje i ljubav prema striličarstvu mogu da zafalim svom prijatelju Franji Radiću koji se ovim sportom počo baviti prija dvadeset i četiri godine, napravio je jednu grupu, a samim tim i početak svega ovog. U tom periodu kod

nas je ovaj sport bio dosta na margini, al je počo polako da se razvija. Od 2004. godine se bavim striličarstvom, iste godine posto sam i pridsidnik kluba čiju funkciju obavljan do dana današnjeg. Uradio sam nikako dokapitalizacija, pri-

lagođavanju Sportskom savezu Srbije, s obzirom na to da je bilo izmine zakona. Klub i dalje funkcioniše, s tim da je zadnji osam godina „uspavan” zbog mog boračk u Engleskoj. Takođe, ko pridsidnik kluba i koordinator organizovo sam trin-





aest turnira, osam el devet turnira bila su tipa field, metno streličarstvo na otvorenom, dva turnira 3 D na „Hrastovači”, na Makovoj sedmici i jedan turnir na Paliću u dvorani. Četiri godine turnire smo imali na Ergeli Kelebija, četiri godine na Guljaš čardi, a tri godine smo imali turnire na Farmikoza u Malim Pijacama.

Trudio sam se da na svake četiri godine prominim prostor na kojem održavam turnire, da bi učesnicima bilo interesantnije i zanimljivije, prošišno smo imali od osamdeset do sto takmičara, a dolazili su nam i prvaci sveta, Evrope, takmičari iz četiri, pet susedni država, a uvik su tu bili Hrvati, Mađari, Crnogorci. Ko organizator, dobitnik sam plakete „Sveti Sava” za najboljeg koordinatora sportski aktivnosti. Kada su u pitanju treninzi, pet godina smo trenirali u škuli „Jovan Jovanović Zmaj”,



subatom i nediljom, a četiri godine u Fitnes klubu “Bravo” kod Kerske crkve, di smo imali jednu lipu dvoranu, a bilo je pet termina nediljno, prija i posli podne.

Desetak godina sam se trudio da održim nivo gađanja i zimi, odnosno u dvorani – kaže Goran Vujković.

Iako najviše voli i preferira disciplinu 3 D, takmičio se i u metnom, ko i u fieldu di je takođe bio vrlo uspišan. Takmičio se u pet zemalja Evrope uključujući Srbiju, Mađarsku, Hrvatku, Austiju i Englesku. U 3 D-u učestvovo je na Svitskom prvenstvu 2008. godine, osvojivši 16. mesto i na Evropskom prvenstvu 2012. godine, na kom je bio 30-ti. U ovoj disciplini sedam puta bio je prvak Srbije, dok je u drugim disciplinama, sve zajedno, prvak Srbije bio četiri puta.

- 3D disciplina je simulacija lova, gađaju se divlje životinje od penaste gume

koje su podiljene u četiri grupe životinja, od mali do najveći, npr. lisica i zec su male životinje, vuk, lisica, srna su sridnje, a velika životinja je medvid, one se nalaze u prirodnom okruženju, dođe se do određene distance i ispaljuju se strile, pogodak se računa 5, blizina srca 8 i centar srca je 10 odnosno, 11 poena, sabira se skor i na skor listi se dobila rezultat na kraju turnira. Više od sto turnira sam odigro upravo u ovoj disciplini koju najviše volim. Metno je u dvorani i na otvorenom, u dvorani se gađa na 18 metara u lice mete od 40 cm pričnika, a na otvorenom na 70 metara udaljenosti, boduje se od 1 do 10, field je na otvorenom prostoru, gađa se 12 neobilježenih i 12 obilježeni meta, znači ukupno 24, a boduje se od 1 do 6. Što se tiče opreme koju koristim, u pitanju je italijanski profesionalni luk, a moj stil gađanja je goli luk





(bare bow), znači to je grupa di sam desetak godina, a prija tog, četiri godine pucao sam instiktivno, instiktivnim odnosno refleksnim lukom. Takođe sam gađao i sa compound, ko i sa olimpijskim lukom.

Učestvovali smo na Evropskim kupovima, uvaroši Gutau (Austrija), Bjelovar (Hrvatska), Šopron (Madjarska) i Novi Sad, ja sam bio koordinator, vođa puta i takmičar,

bilo je oko petsto učesnika, podijeljeno u grupe, ušo sam u finale raspucavanja, bio sam peti, te smo godine osvojili i prvo mesto, sa instiktivnim lukom, drugo mesto, gađajući dugim lukom (long bow) i četvrto mesto koje je osvojio još jedan instiktivac, i to su zaista bili izuzetni rezultati. Imali smo pomoć sponzora, ali smo uglavnom bili samo-finansirajući. Asocijacija u kojoj mi radimo zove se

World Archery Federation, Svitska striličarska federacija u kojoj je učlanjen Striličarski savez Srbije – ističe Vučković.

On navodi da je u Engleskoj, uprkos brojnim obavezama i manjkom slobodnog vrimena, ipak uspio da ostvari jedan izuzetan rezultat.

- Prija pet godina bio sam prijavljen za učešće na Svitiskom kupu u Las Vegasu, ali sam zbog finansijskih nažalost



moro odustat od njega, baš sam bio u špicu karijere, s tim da sam odigro jedan jako lip turnir u Engleskoj i osvojio sam zlatnu medalju, jedan velik pehar, to je bilo takmičenje za veterane, starije od pedeset i jedne godine. Nakon par meseci bilo je Evropsko prvenstvo u Budimpešti i sa rezultatom postignutom u Engleskoj, imo bi glat srebrnu medalju. Plan mi je da se slideće godine, ako mi se pruži šansa, zadnjim put pokušam takmičiti na Svitskom prvenstvu, ko veteran, s obzirom na to da imam pedeset i osam godina.

Vujković kaže da je kod stiličarstva veoma bitna sama tehnika i koncentracija, a da se jedinsvenost sporta ogleda u tome što on zapravo postoji od davnina.

- Opšte je poznato da su ljudi još od davnih vremena dolazili do rane nuz pomoći luka i strile, da bi obezbedili svoj opstanak, a isto tako znamo da su se koristile u ratovima. Znači luk i strila postoje, da tako kažem, od pamтивика, i zanimljivo je da je ko sport sve više i više popularan.

Kinezi su veoma poznati u striličarstvu, ko i Tajlandani, Amerikanci, Holandani, Englezi, Hrvati, Mađari i mož se kasti da je u svim zemljama svita ovaj sport veoma cinjen. U Srbiji nije razvijen ko recimo fudbal, košarka i drugi sportovi, al se u svitu

širi i jako je poznat.

Prema njegovim ričima za jednan turnir potribno je izvojiti od 25 do 50 evra i mnogo treninga, da bi se na njega uopše moglo otići.

- Putovali smo mojim autom, nas troje el četvoro, i još jednim, znači nas osmoro uglavnom.

Obično turniri ne mogu biti dalje od 300 km jer takmičari gube koncentraciju koja naravno jako utiče na samo gađanje, vozač obično najviše strada, a ja sam nažalost uvik bio vozač, i tu već gubiš koncentraciju za oko 20 odsto, a prid sam turnir moraš biti miran i staložen. Zaista smo dosta proputovali, nema di nismo bili, od Novog Sada, Crvenke, Beograda, Horgoša, Kanjiže, svaku varoš maltene, svako selo u Mađarskoj, di god smo mogli, svakog vikenda smo išli.

Rekord mi je dvadeset i sedam turnira godišnje, a najmanje trinaest, četrnaest. Kasnije sam malo redukovao zbog finansijskih i drugih obaveza, supruga Josipa mi je puno pomagala i konstantna mi je podrška – naglašava naš sagovornik.

Striličarstvo je poprilično skup sport, imajući u vidu da jedna početnička oprema košta izmed 400 i 500 evra.

- Cina početničke opreme mož biti do 500 evra, zatim, kada počneš da gađaš, strele se troše, posli dvi, tri, četiri sezone striličar minja opremu, stalno se mora ulagati.

Npr. long bow luk košta 400 evra, strile su drvene i koštaju 10 evra po komadu. Moj luk bio je oko 950 evra sa strilama koje koštaje skoro 500 evra. Znači dosta je skup sport. Tu su i mete u koje se puca i trenira, a koštaju od 300 do 500 evra, zavisi kakva je meta, ako se u nju puca stalno, ona se istroši za godinu dana, el čak polak godine, zavisi od toga koliko ljudi puca u nju, manje mete su od 50 do 70 evra, strile se moraju minjati na svake dve godine, a ponekad i posli jedne godine, u zavisnosti od toga koliko se trenira. Za ovaj sport potrošio sam otlike toliko para koliko košta recimo jedan manji stan - kaže Goran Vujković i dodaje da je za striličarstvo veoma bitno biti dobro informisan o svim stilovima, da se mora imati jaka želja, koja je od nepričekivog značaja, da nagrade koje je dobio pridstavlja priznanje za rad i trud, i da mu je striličarstvo ispunio sportski život.

Goran Vujković iako je passionirani ljubitelj striličarstva, oduvik je bio izuzetan sportista, ko dete bavio se gimnastikom, trenirao je fudbal, skoro deset godina hokej na travi, dve godine hokej na ledu, a četiri godine karate. Takođe je odličan skijaš i plivač.

J. Tonković



IN MEMORIAM

Ivana Dulić

(1944-2023)



U 80-oj godini života u Subatici je posli duge i teške bolesti, dana 26. novembra 2023. godine,

preminila Ivana Dulić.

U bunjevačkoj zajednici osataće u sićanju po svojem talentu i doprinosu na polju slamarstva. Inovacijama koje je unela u svit slamarske umitnosti, u tehniki sičene pletene slame, podigla je slamarstvo na jedan viši nivo, stvarajući vrhunska umitnička dela koja u sebi skrivaju njezine osiće prema zajednici i zlatnom bacu materijalu – slami.

Rođena je 1944. godine u Đurđinu, a svoj talent naslidila je od mame Matije, od koje je i naučila osnovna pravila rada sa slamom. Njezin intenzivan rad u svitu slamarstva započima tek posli majčine smrti, kad i izrađiva svoje prve slike. Radni vik prove-

la je do daktilografkinja i odlaškom u penziju se u potpunosti pripušta slamarstvu i radu na unapriđenju nove tehnike slikanja pletenom slamom, s kojom se sustrila 2000. godine kad je postala članica likovne sekcije Ane Crnković – „SRP“.

Zapažena ko izvrsna slamarka, bilužila je brojne nagrade, samostalne i kolektivne izložbe. Izdala je knjigu „Od njive do umitnosti“, a monografija „Šum žita u pletenici“ u izdanju Bunjevačke matice, sačuvo je dio njezinog bogatog umitničkog stvaralaštva.

Ivana Dulić saranjena je 28. novembra na Bajskom groblju u Subatici.

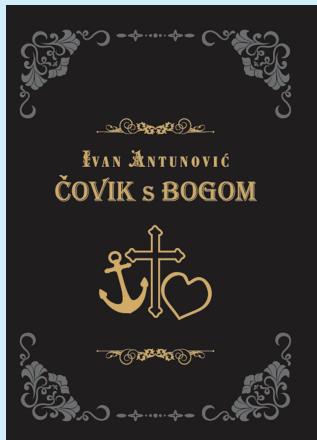




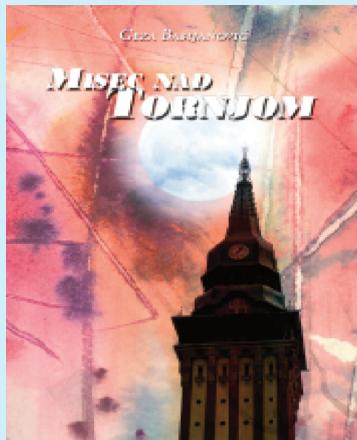
1.000 dinara



500 dinara



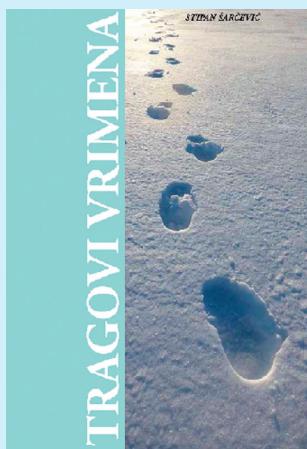
2.000 dinara



350 dinara



350 dinara



350 dinara



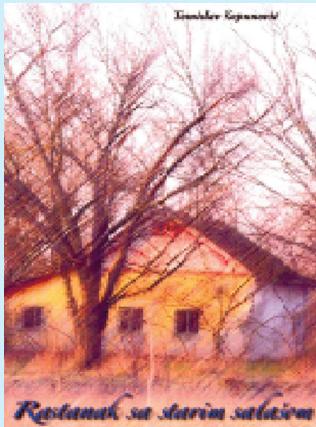
600 dinara



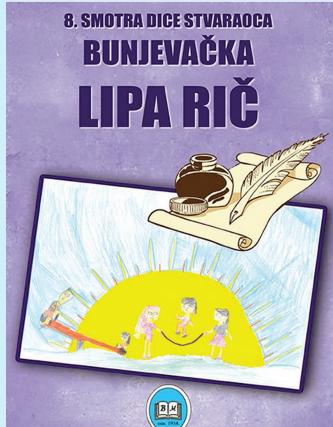
300 dinara



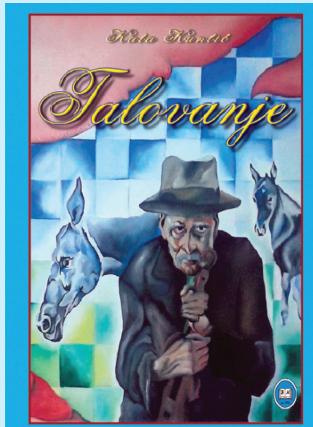
200 dinara



300 dinara



200 dinara



500 dinara

OSTALA IZDANJA

“Put nade” - Ivan Bašić Palković Didan - 150 dinara

“Istinu tražim” - Ivan Bašić Palković Didan - 150 dinara

“Dida pripovidaj mi” - Ivan Bašić Palković Didan - 300 dinara

“Ispod starog bagremara” - Geza Babijanović - 250 dinara

“Horske kompozicije” - Bela Tikvicki - 150 dinara

“Istorijske kompozicije” - p. Bernardin Unyi OPM. - 500 dinara





Суботица
Szabadka
Subotica



Покрајински секретаријат
за културу, јавно информисање
и односе с верским заједницама



Република Србија
Министарство
информисања и
телекомуникација

NOVOGODIŠNJE ČAROLIJE

