

Време је за зимницу



Време је за зимницу. Додуше, то подразумева пуно новца, времена и труда, али вреди. Кад дођу зимски дани, кад не буде свежег воћа и поврћа, оно у теглама биће права сластица. Иако припрема зимнице за сваку домаћицу представља велико ангажовање вредно је труда јер квалитет и укус онога што сами направимо сигурно превазилази индустријску зимницу. Питали смо ко све оставља зимницу?

Наше маме и баке су не жалећи времена и труда справљале разне ђаконије. Од туршије до џема од шљива, дрењина, шипурака, непревазиђеног сулца од дуња... Додуше, оне су имале времена да то раде, рекли бисмо.

А како је данас? Иако су презапослене многе жене, мајке и домаћице настоје да својој породици обезбеде домаћу зимницу. То су потврдиле и наше саговорнице које кажу да је то ствар навике и потребе. Међутим, за оне које радије купују готову зимницу, поред индустријске, у понуди је и зимница која се припрема по домаћој рецептури, па одлучите.

Психолози сматрају да важно место у нашим сећањима имају она из детињства. У неким зрелијим годинама сећамо се и најситнијих детаља у чему, поред самих догађаја, важну улогу имају и мириси из детињства. Они се, опет, кажу психолози, могу толико оживети да се стекне утисак као да их заиста осећамо. Ова прича има смисла са темом о којој пишем јер свако од нас има нека сећања везана за детињство и мирисе који су нам улазили у ноздрве док су испуњавали просторију у којој се кувао џем, слатко или ајвар.

Припреми домаће зимнице свака домаћица даје свој печат, тако да се изглед и укус разликују. Неке дома-

ћице зимницу остављају само из потребе, док друге то раде из задовољства и љубави према својој породици и ближњима. У овом убрзаном животном темпу, иако звучи банално, припрема зимнице често може да буде повод за дружење, за које се ретко нађе слободног времена. Уз кафу се могу размењивати рецепти или добити подробнија искуства како оставити слатку или слану зимницу. Наизглед баналан повод, али зближава људе и често неки рецепт остане забележен или упамћен као Љилин, Радин или Ненин јер су оне своје искуство поделиле са нама. Свима је добро познато задовољство када се на столу нађу разне ђаконије и када у њиховој сласти и укусу сви уживају. Не каже се џаба да здравље на уста улази, а и љубав, кажу. Зар то није довољан разлог да одвојимо време за нашу породицу и тегле напунимо љубављу, слатким и сланим ђаконијама, па нек кошта колико кошта.



Катарина Живановић, трговац:
– Увек остављам домаћу зимницу. Укуснија ја од индустријске, а и здравија. Незамисливо је да њоком зиме на столу не буде ајвар, красњавчићи, кисели кувус, ђечена њајарика. За послужење увек сјремам слајка и разне џемове, деца њо воле.



Светлана Туцовић, референт за рад и радне односе:

– Увек остављам домаћу зимницу. У њласџенику џајим ѡврђе, ѡа ми зимница не ѡредсѡавља неки већи издасѡак. Припремам све ѡишо моју укућани воле и ѡо радим са великим задовољсѡвом.



Јагода Магочи, економски техничар:

– Ајвар и ѡуршију обавезно остављам. Не размисљам ѡиша је јефѡијиније или скуѡље, једносѡавно ѡо је дугогодишња навика да остављам домаћу зимницу.



Биљана Станић, економски техничар:

Радо остављам домаћу зимницу заѡо ѡишо је укуснија. Остављам и слајку и слану зимницу и ѡо сокове, џемове, комѡоѡе, ајвар, ѡуршију... Приликом кувѡвине бирам квалитетније и зрелије ѡлодове заѡо ѡишо су они укуснији.

Славица Јовашевић