

THE SIRNICA FESTIVAL OF THE ISLAND OF BRAČ is an event designed by the National Library of Sutivan, and began in 2011 when the first host of the festival was the Municipality of Sutivan. The event is based on the desire to preserve the cultural and gastronomic traditions of the island of Brač and to help home-made holiday desserts to resist the consumption and flood of pale copies of traditional holiday cakes in bakeries and shops. Making and consuming holiday desserts was primarily a social and family event where older generations socialized and exchanged experiences and younger generations learned and inherited knowledge and customs preserved from ancient times at the Croatian and Dalmatian island table.

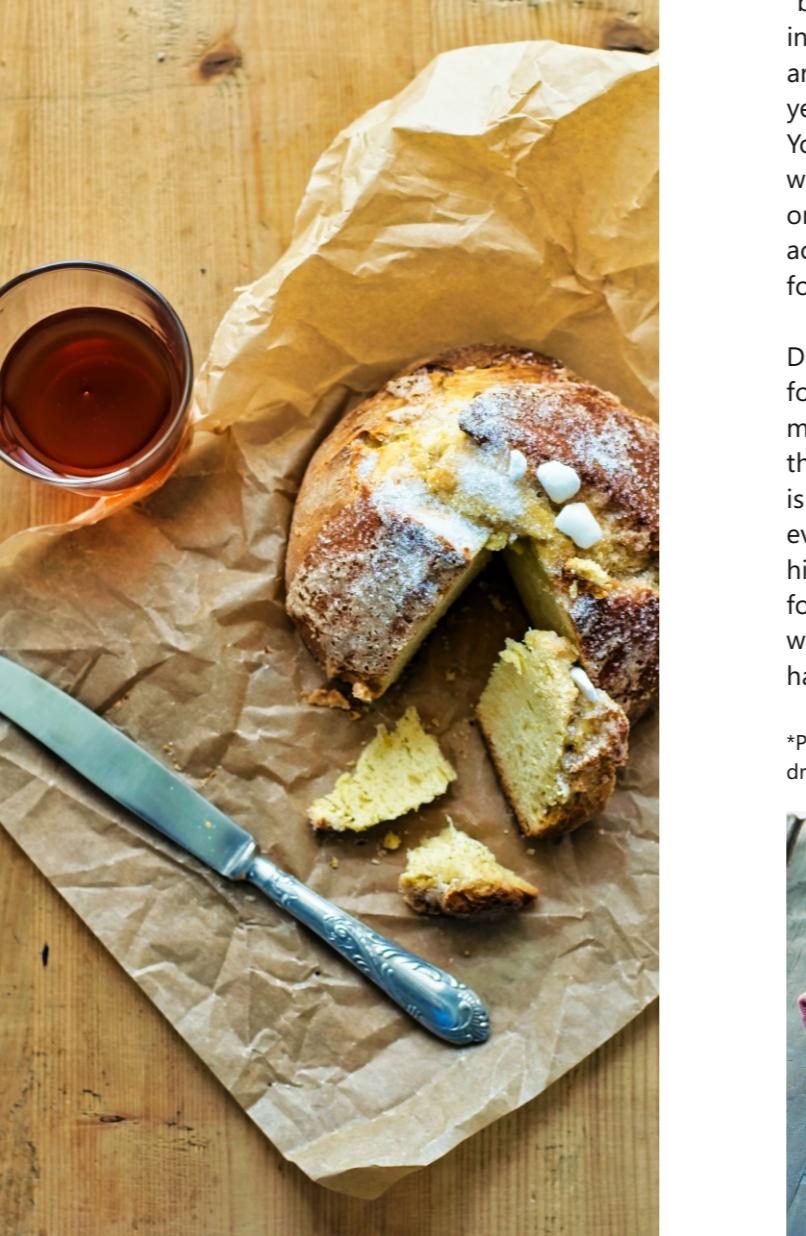
Sirnica, pinca or Easter bread (Cheese bread) is a traditional dessert that was initially made in Dalmatia and later spread to the whole of Croatia and today has become synonymous for the Easter holiday dessert that is on every family table during Easter. Some people explain the name sirnica (cheese bread) by saying that it originally came to our region from Syria, while more logical explanations are that in the absence of purchased yeast, raising dough (which is increasingly popular in top bakeries today) was achieved with sourdough (curdled) dough. Some advocate the theory that cheese bread is more similar to cheese in its brittle structure than classic leavened dough due to the higher amount of fat that is a mandatory ingredient. In any case, it does not contain cheese as an ingredient, and its name varies even on the island of Brač, where in most places it is called sirnica, but in Bol and Selca pinca.

To older generations, the smell of warm sirnica evokes memories of childhood. It is a scent that wafted through the narrow Dalmatian streets and whetted the appetite while the sirnica were baked in one of the bread ovens of which there were many in the island's households at the time. There used to be as many as five small bakeries in Sutivan, where the housewives carried their carefully wrapped and drowned, freshly sour sirnica on the dough mixing wooden boards. This custom was humorously reconstructed by the association Crno bili svit in its documentary about sirnica (How to: sirnica), which can be found on You Tube service. The sirnica were not only good while warm, but were equally delicious in the days after with a sip of black or white coffee or even better with a drop of prosecco or homemade liqueur. It is interesting how much a very simple basic recipe leaves room for perfecting shades that ultimately be the envy of neighbors when a slice of sirnica is offered for tasting and when comparing which is better sour and whose is more fragrant and tastes better and melts better in the mouth. There is a lot of room for mistakes, but of course also for improvement, which makes making sirnica a challenge and a great pleasure in case of a successful outcome.

The goal of The sirnica Festival of the island of Brač is to host an event every year and organize an accompanying cultural and entertainment program, while the National Library of Sutivan conducts the competitive part of the festival by receiving and evaluating samples and announcing the winners. However, the emphasis of the festival is not on competition but more on the exchange of experiences and recipes, encouraging younger generations to learn the art of making sirnica, defining the desirable characteristics of real Brač sirnica and

pleasant socializing. Therefore, individual winners are never announced, but the title of "Guardian of the culinary tradition of the island of Brač" for the current year gets the town from which the best rated sirnica arrived. Each town in Brač can apply for up to three samples of sirnica and thus acquire the right to appoint its own member of the jury. The jury usually consists of four to six members, who, after receiving instructions, blindly evaluate all received samples through four criteria: appearance, structure, smell and taste, with scores from 1 to 10. The average score received brings the town winner, which does not have to be the host next year, but it can be any place in Brač that shows interest. Of course, the media always find out who the individual author of the best sirnica is, but that goes beyond the powers of the organizers.

Each of the previous festivals was a real joy, both for the organizers and hosts and for participants and guests, and this year's 8th festival (2022) after passing through Sutivan, Nerežišća, Škrip, Selca, Bol, Postira and Supetar, is held again in Sutivan. For the last two years, due to the situation with the pandemic and preventive measures, the festival was not held. With its character, the event justifies the inclusion of the islands of Brač and Hvar on the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of the World under the name "Mediterranean Diet". The festival is held every year on Easter Monday in the late morning hours.



RECIPE

The basic recipe for sirnica is very simple:

1 kg flour, 250 g sugar, 250 g fat, 250 ml milk, 100 g fresh baker's yeast, 6-8 eggs, a pinch of salt, orange and lemon peel, a little pear liquor, rum, prosecco and rose brandy. All the ingredients must be at the room temperature and the room well-heated. Beat eggs with sugar, slowly add fat (it can be butter, margarine or pork lard), then spices and flavors, yeast and flour and milk. Leave the dough in a warm place to rise. Once it has leavened it should be mixed again, left to rise and then divided and shaped into small round loaves which should also rise again. Before baking, bread gets scored with scissors. Bake at a temperature of 160 degrees for about half an hour (depending on size). It is best to probe with a thin wooden stick if they are fully baked. After removing from the oven, moisten with water or prosecco and sprinkle with sugar. They should have a nice golden-yellow color and sugar crust.

The basic recipe has a number of variations and little secrets that everyone who prepares sirnica acquires with experience while striving for them to be better and tastier every year. The ideal sirnica should be nicely baked, rich in flavor and aroma in which no component should prevail but everything must be in the right proportion. The dough must be moist and not "bready", it must not expand but have a light crumb and melt in your mouth, releasing all the aromas. The biggest problems are caused by the improper leavening of the dough because yeast does not like fat or sugar, which are abundant in sirnica. You need to guess the right amount of eggs that some put whole, while others put a combination of whole eggs and only yolks added. The right balance of aromas is difficult to achieve, so some buy ready-made sirnica flavors that can be found in stores but these flavors are often overdone.

Draft must not catch sirnica while it is leavening which is fatal for them as well as for any real Dalmatian*. In general, there are many pitfalls and obstacles on the way to perfect sirnica, and this is well known to all who have attempted at least once. This is also true for the reviewers at the Festival who carefully evaluate each component and very few sirnicas merit the highest scores. This path to a difficult goal is a real challenge for anyone who wants to try making sirnica, but the moment when someone tells you: "Wow, how good this sirnica is, can I have another slice?" is well worth the effort!

*People from Dalmatia are traditionally believed to be afraid of / sensitive to draft!



MEDITERRANEAN DIET

"Mediterranean diet on the Croatian side of the Adriatic" was declared one of the Intangible Cultural Treasures by the Croatian Ministry of Culture and Media on January 19th 2021. This cultural heritage was then entered in the Register of Cultural Treasures of the Republic of Croatia. (List of Protected Cultural Treasures under number Z - 7440). It includes the totality of skills, knowledge, practices, behavior and customs linked to agriculture and fishing, processing and preparation, and especially food consumption.

By the same act, Sutivan Public Library was put on the list of holders of Intangible cultural treasures, and in 2013 the library played a role in the admission of the Mediterranean Diet on the UNESCO's list of Intangible world treasures of Cyprus, Greece, Croatia, Italy, Morocco, Portugal and Spain. Croatia has chosen the islands of Brač and Hvar as the areas representing the Mediterranean cultural heritage for diet.

The list of holders from the island of Brač also includes: Brač Cultural Center, Bol Cultural Center, Supetar Agricultural Cooperative, Bol High School, nonprofit cultural association 'World as a Flower', and Pučišća Elementary School - Medujak Student Cooperative. All holders are obliged to implement protection measures in accordance with the Act of Protection and Preservation of Cultural Treasures, adhering to their historical-traditional matrix.

Sutivan Public Library, apart from already organizing The sirnica festival of the island of Brač and publishing two books, 103 wild plants of Brač and Wild plants of Dalmatian islands and Dalmatian coast, is further planning a series of new activities, all aimed at preserving the tradition and popularization of the Mediterranean diet.

THE MEDITERRANEAN DIET



as inscribed by UNESCO on the
Representative List of Intangible
Cultural Heritage of Humanity



Sirnice otoka Brača okusi i mirisi djetinjstva

The Sirnica Festival of the Island of Brač

the flavors of childhood

SMOTRA SIRNICA OTOKA BRAČA manifestacija je koju je osmisila Narodna knjižnica Sutivan, a započela je 2011. kada je prvim domaćinom smotre bila Općina Sutivan. Manifestacija je zasnovana u želji da se očuvaju kulturne i gastronomski tradicije otoka Brača i da se kućna izrada blagdanskih slastica odupre konzumeraciji i poplavi blijedih kopija tradicijskih blagdanskih kolača u pekarnama i trgovinama. Izrada i konzumacija blagdanskih slastica u prvoj je redu bila društveni i obiteljski događaj pri kojem su se starije generacije družile i izmenjivale iskustva, a mlađe generacije učile i naslijedivale znanja i običaje sačuvane od davnina za hrvatskim i dalmatinskim otočnim stolom.

Sirnica, pinca ili uskršnji kruh tradicijska jest slastica koja se u početku radila u Dalmaciji, a kasnije se proširila na čitavu Hrvatsku i danas je postala sinonimom za uskršnji blagdanski slastici koji se u danima Uskrsa nalazi na skoro svakome obiteljskom stolu. Naziv sirnica neki objašnjavaju time da je u naše krajeve prvobitno stigla iz područja Sirije, dok su logičnija objašnjenja da se u nedostatku kupovnoga kvasca dizanje tjesteta (što je i danas u vrhunskome pekarstvu sve popularnije) postizalo pomoću ukiseljenoga (usirenoga) tjesteta, čemu sirnica zahvaljuje svoje ime. Neki, pak, zastupaju teoriju da je sirnica po svojoj krtoj strukturi sličnja siru negoli klasičnom dizanom tjestetu zbog veće količine masnoće koja joj je obvezni sastojak. Bilo kako bilo u njoj nema sira kao sastojka, a



naziv joj varira čak i na otoku Braču gdje je u većini mjesta nazivaju sirnica, ali u Bolu i u Selcima pinca. Starijima miris tople sirnice budi uspomene na djetinjstvo. Miris je to koji se provlačio kroz uske dalmatinske kale i otvarao apetit dok su se sirnice pekli u nekoj od krušnih peći na žar kojih je tada bilo mnogo u otočnim domaćinstvima. U Sutivanu je nekad bilo čak pet malih pekara u koje su domaćice na daskama za miješenje tjesteta nosile svoje brižno umotane i utopljene, tek uskisele sirnice na pečenje. Taj je običaj na duhovit način rekonstruirala udruga Crno bili svit u svome dokumentarnome filmu o sirnicama koji se može pronaći na YouTubeu. Sirnice nisu bile dobre samo dok su tople, već su jednako ukusne bile i danima nakon pečenja uz gutljaj crne ili bijele kave ili još bolje uz kapljicu prošeka ili domaćega likera. Zanimljivo je koliko vrlo jednostavan bazični recept ostavlja prostora za usavršavanje njansi koje u konačnici bude zavist susjeda kada se kriška sirnica nudi na kušanje i kada se uspoređuje čija je bolje uskisa, a čija je pak mirisnija i boljega okusa te se ljepeši topi u ustima. Puno je prostora za pogreške, ali naravno i za usavršavanje, što izradu sirnica čini vječnim izazovom i velikim zadovoljstvom u slučaju uspješnoga ishoda.



Ciljem je Smotre sirnica otoka Brača da svake godine drugo bračko mjesto bude domaćin manifestacije i organizira po svojem nahođenju popratni kulturno-zabavni program dok Narodna knjižnica Sutivan provodi natjecateljski dio smotre zaprimanjem i ocjenjivanjem uzoraka te proglašenjem pobjednika. Ipak, naglasak smotre nije na natjecanju, već više na razmjeni iskustava i recepata, poticanju mladih generacija u učenju vještine izrade sirnica, definiranju poželjnih osobitosti prave bračke sirnice i ugodnome druženju. Stoga se nikada ne proglašavaju pojedinačni pobjednici već titulu čuvara kulinarске tradicije otoka Brača za tekuću godinu dobija mjesto iz kojega su pristigle najbolje ocijenjene sirnice. Svako bračko mjesto može prijaviti do tri uzorka sirnica i time stječe pravo imenovanja svojega člana ocjenjivačkoga žirija. Žiri obično sadrži četiri do šest članova, koji nakon dobivenih uputa ocjenjuju naslijepo sve pristigle uzorce kroz četiri kriterija: izgled, struktura, miris i okus, i to ocjenama od 1 do 10. Prosjek dobivenih ocjena prijavljenih sirnica iz svakoga mjeseta donosi konačnu ocjenu i pobjednika smotre, koji ne mora obvezno biti domaćin sljedeće godine, već to može biti svako bračko mjesto koje za to iskaže interes. Naravno da mediji uvijek izvuku tko je pojedinačni autor najbolje sirnice, ali to nadilazi ovlasti organizatora.



Svaka od dosadašnjih smotri bila je pravo veselje, kako za organizatore i domaćine, tako i za sudionike i goste, a ovogodišnja 8. smotra (2022.) nakon što je prošla kroz Sutivan, Nerežića, Škrip, Selca, Bol, Postira i Supetar, održava se ponovno u Sutivanu. Dvije posljednje godine zbog situacije s pandemijom i preventivnim mjerama smotra se nije održala. Manifestacija svojim karakterom opravdava uvrštenje otoka Brača i Hvara na UNESCO-ovu Reprezentativnu listu nematerijalne kulturne baštine svijeta pod imenom „Mediteranska prehrana“ o čemu pročitajte više u posebnome prilogu. Smotra se svake godine održava na uskršnji ponedjeljak u kasnim jutarnjim satima.

Tekst i fotografije: Franjo Mlinac
Lektura i prijevod: Dunja Jutrović



HRVATSKA NARODNA KNIŽNICA
ANTONIO RENDIĆ IVANOVIĆ
SUTIVAN, AD 2022.

RECEPT

Osnovni recept za sirnice, kao što smo već spomenuli vrlo je jednostavan:

1 kg brašna, 250 g šećera, 250 g masnoće, 250 ml mlijeka, 100 g svježeg kvasca, 6 – 8 jaja, prstohvat soli, naribana korica naranče i limuna, malo kruškovca, ruma, prošeka i rakije od ruže. Sve namirnice moraju biti na sobnoj temperaturi, a prostorija dobro ugrijana. Jaja se umute sa šećerom, polako se dodaje masnoća, zatim začini i arome, kvasac i brašno te mlijeko. Tijesto ostaviti na toploime mjestu da se diže. Nakon što je uskislo treba ga premjesiti i još jednom ostaviti da se diže, a zatim podijeliti i oblikovati male okrugle kruščice koji također trebaju uskisnuti. Prije pečenja škarama se napravi specifičan križni rez. Peku se na temperaturi od 160 stupnjeva približno pola sata (ovisi o veličini). Najbolje je provjeriti drvenim štapićem jesu li potpuno pečene. Po vađenju iz peći vlaze se vodom ili prošekom i posipaju šećerom. Trebaju imati lijepu zlatno-žutu boju.



Osnovni recept ima raznoraznih varijacija i malih tajni koje svatko koji ih pripravlja stječe iskustvom i težnjom da svake godine budu što bolje i ukusnije. Idealna sirnica trebala bi biti lijepo pečena, bogatoga okusa i mirisa u kojemu ne smije nijedna komponenta prevladati, već sve moraju biti u harmoniji. Tijesto mora biti sočno i ne „kruhasto“, ne smije se rastezati, već treba imati rafiniranu strukturu i topiti se u ustima oslobađajući svoje aromе. Najveći problemi nastaju u nepravilnom dizanju tjesteta jer kvasci ne vole ni masnoće ni šećer, čime sirnice obiluju. Treba pogoditi i pravu količinu jaja koja neki stavljaju čitava, a neki nešto čitavih, a nešto samih žumanjaka. Pravi balans mirisa teško je postići, pa neki posežu za gotovim aromama sirnice koje se mogu kupiti u trgovinama, no s njima znaju pretjerati. Ne smije sirnice dok kisnu uhvatiti „propuh“ koji je poguban za njih, kao i za svakoga pravoga Dalmatinca. Uglavnom, puno je zamki i prepreka na putu do savršene sirnice, a to dobro znaju svi koji su se barem jednom okušali u njihovu pripravljanju, kao i ocjenjivači na Smotri koji vrlo pažljivo ocjenjuju svaku komponentu i malo koja sirnica zasluži najviše ocjene. Upravo taj put do teško ostvarivoga cilja pravi je izazov za svakoga tko se želi okušati u pripravi sirnica, ali onaj trenutak kada vam netko kaže: „Mmm, kako je dobra ova sirnica, može li još jedna feta?“ vrijeđi svakoga truda!



MEDITERANSKA PREHRANA

Rješenjem od 19. siječnja 2021. godine Ministarstvo kulture i medija RH utvrdilo je svojstvo nematerijalnog kulturnog dobra za „Mediteransku prehranu na hrvatskoj strani Jadrana“. Time je predmetno kulturno dobro upisano u Registrar kulturnih dobara RH – Listu zaštićenih kulturnih dobara pod brojem Z-7440. Ovo kulturno dobro predstavlja ukupnost vještina, znanja, praksi, vjerovanja, ponašanja i običaja vezanih uz poljoprivredu i ribarstvo, sakupljanje, preradu, pripremanje i osobito konzumiranje hrane.



Istom rješenjem na popis nositelja nematerijalnoga kulturnoga dobra uvrštena je i Narodna knjižnica Sutivan, koja je participirala kao nositelj i na upisu Mediteranske prehrane 2013. na UNESCO-ovu listu nematerijalne svjetske baštine Cipra, Grčke, Hrvatske, Italije, Maroka, Portugala i Španjolske. Kao područja koja prezentiraju mediteransko nasljeđe u prehrani, Hrvatska je odabrala upravo otroke Brač i Hvar. Na popisu nositelja s otoka Brača još se nalaze: Centar za kulturu Brač, Centar za kulturu Općine Bol, Poljoprivredna zadruga Supetar, Srednja škola Bol, Udruga Svijet kao cvjet i Osnovna škola Pučišća – Učenička zadruga Medujak. Svi nositelji dužni su provoditi mjere zaštite sukladno Zakonu o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara pridržavajući se njihove povijesno-tradicione matrice i pojavnosti.

Narodna knjižnica Sutivan u tome smjeru, osim dosadašnjega vođenja manifestacije „Smotra sirnica otoka Brača“ i izdavanja knjiga „103 samonikle biljke otoka Brača“ i „Samonikle biljke dalmatinskih otoka i priobalja“, planira i niz novih aktivnosti usmjerenih na očuvanje tradicije i popularizaciju mediteranske prehrane.

Sutivan, 2022.