

*Ko znaš kuhat maneštru, moreš se  
oženit*

---

*Školski projekt, 2.f i 3.ght*

**BRAK NA ISTARSKI  
NAČIN**

# ŽENE U SREDNJEM VIJEKU

❖ Poslanica sv. Pavla.....

” se žene trebaju pokoravati muževima, ali i da muševci trebaju poštvatv i ljubiti svoje žene.”

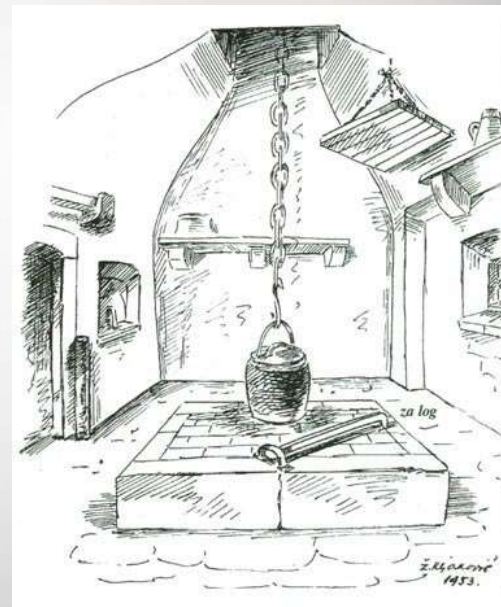
.... Ona je „*divno zlo*“, opaka i varljiva, desna ruka Sotone i isključivi krivac za izgon iz zemaljskog raja.....

# ULOGA ŽENE U SREDNJEM VIJEKU

- ❖ život je žene uvjetovan staleškom pripadnošću i ulogom u obitelji.
- ❖ U spisima se žena uvijek поближе određuje svojom vezom s nekim muškarcem
- ❖ kao kći, žena, udovica, sestra ili ljubavnica

## POLOŽAJ ŽENA U BRAKU

- ❖ u Istri brak je najčešće bio sklapan na istarski način, tj. brak brata i sestre
- ❖ s tim brakom žena u Istri bila je bolje pravno zaštićena, nego žene u ostalim komunama.



# BRAK U SREDNJEM VIJEKU

- ❖ prema Rimskom pravu upravljalo se i privatnim i javnim životom
- ❖ zakonodavci su pokušavali urediti osobne odnose poput načina i uvjeta pri sklapanju braka, muževljeva autoriteta, prava žena i djece, emancipacije, punoljetnosti
- ❖ Crkva je imala veliki utjecaj na zakonske veze

# PUNOLJETNOST



# PREMA ISTARSKIM STATUTIMA

Godine	12	13	14	15	Napomena
Statuti					
Novigradski		D	M		
Rovinjski		D	M		
Porečki		D	M		
Dvigradski		D		M	
Buzetski		D		M	
Oprtaljski		D		M	
Umaški		D		M	
Vodnjanski			D	M	
Izolski			D	M	Vrijedi samo za sklapanje braka, dok dobrima mogu raspolagati tek s 18
Piranski	D		M		
Grožnjanski			DM		

# BRAK U ISTRI


❖ U srednjem vijeku, prema postojećim Statutima postoji nekoliko oblika sklapanja braka:

1. brak na istarski način
2. brak na slavenski način
3. brak na mletački način



❖ Brak na istarski način, odnosno brak na način brata i sestre, jedan je od najzanimljivijih pravnih institucija srednjovjekovne Istre.





❖ On predstavlja zajednicu upravljanja imovinom bračnih partnera uz postojanje nasljednog prava preživjelog bračnog partnera na polovicu ostavštine umrloga.

❖ Taj brak se još definirao kao zajednica upravljanja imovinom supružnika, te je u slučaju smrti jednoga preživjeli dobio ostavštinom polovicu imetka umrlog.

❖ **Možemo reći da je taj brak bio brak ravnopravnih partnera, te je bio najčešći i najprivlačniji također doseljenicima.**



- pozitivno za ženu bila je  
i nemogućnost otuđivanja  
vlastitih nekretnina  
jednog od supružnika bez  
suglasnosti drugog



❖ Žena je također  
mogla imati svoja  
vlastita dobra, koja je  
dobila prilikom  
sklapanja braka




❖ Žena je u braku na istarski način bila zaštićenija od žena u ostalim istočnojadranskim komunama, ali i u drugom europskim područjima.



# MIRAZ, UZMIRAZJE I BASADEGO



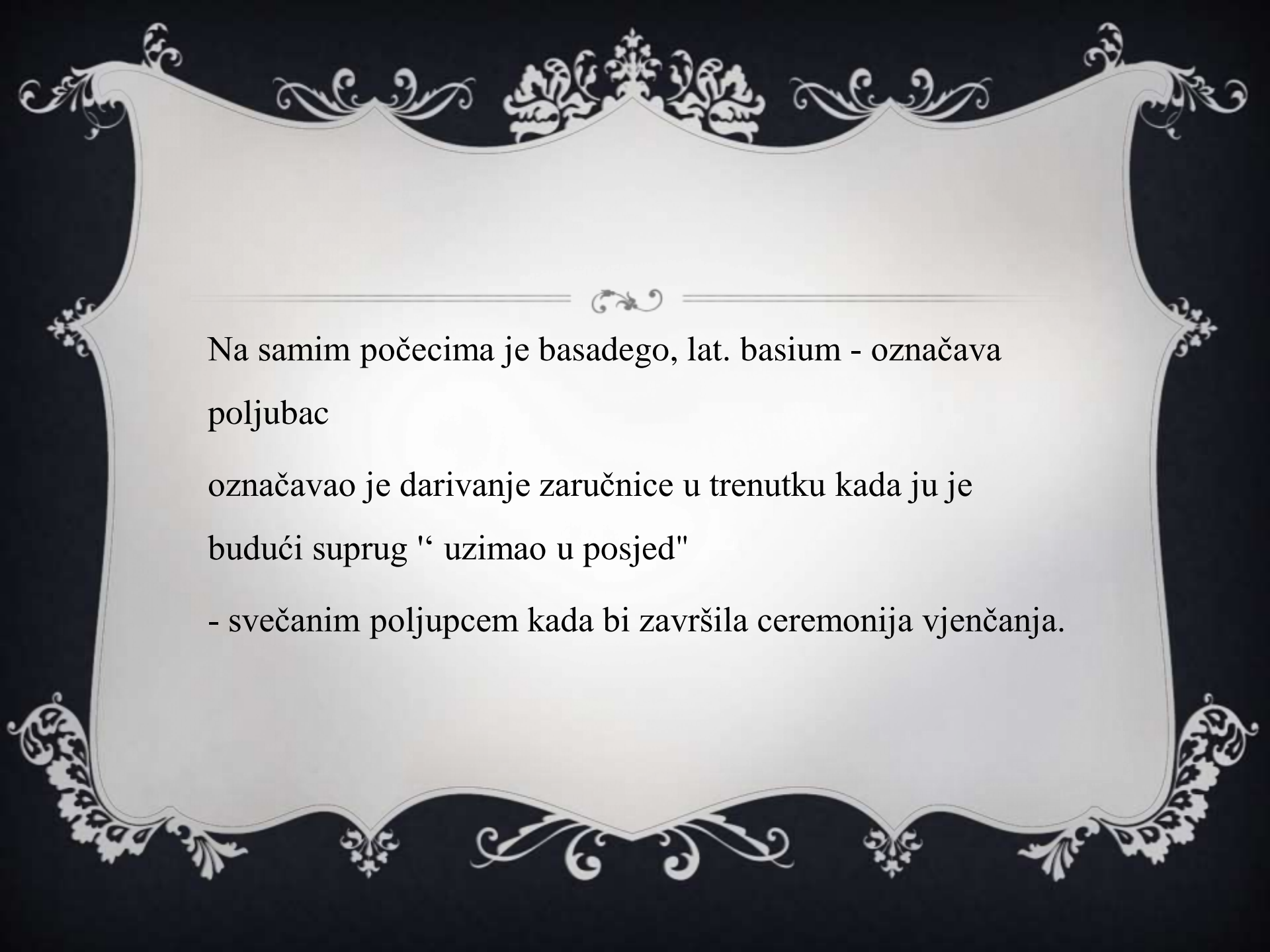


**Miraz** (dote,dos) su u pravilu davali roditelji.

**Uzmirazje** (contradote, contrados) – roditelji.

**Basadego** (vjenčani dar) zaručnik.





Na samim počecima je basadego, lat. basium - označava poljubac

označavao je darivanje zaručnice u trenutku kada ju je budući suprug " uzimao u posjed"

- svečanim poljupcem kada bi završila ceremonija vjenčanja.

U kasnijim stoljećima basadego je postao dar kojim se povećavalo uzmirazje, a često je zaručnik znao prepustiti zaručnici sva tri spomenuta dara koja su potom činila njezinu osobnu imovinu.



# PORIJEKLO BRAKA

- ❖ kao mogući izvor ostaje bizantsko pravo ranog srednjeg vijeka
- ❖ slična zajednica dobara postojala i na Sardiniji i Siciliji, koje su kao i Istra stoljećima bile pod bizantskom upravom
- ❖ nije nemoguće, bizantsko je pravo imalo u mnogim zapadnim provincijama odlučujuću ulogu.

# DRUGI NAČINI SKLAPANJA BRAKOVA

❖ Drugi načini sklapanja brakova u Istri bili su brak na **mletački način i brak na slavenski način.**

❖ U takvim brakovima, za razliku onog istarskog žena imovinski nije bila toliko zaštićena i nije imala kontrolu nad imovinom.



❖ **U braku na mletački način** žena nije imala prednost pred suprugovim vjerovnicima u nasljedstvu, a muževljevi nasljednici su je mogli čak i izbaciti iz kuće, dok je rok za selidbu bio godina i jedan dan.



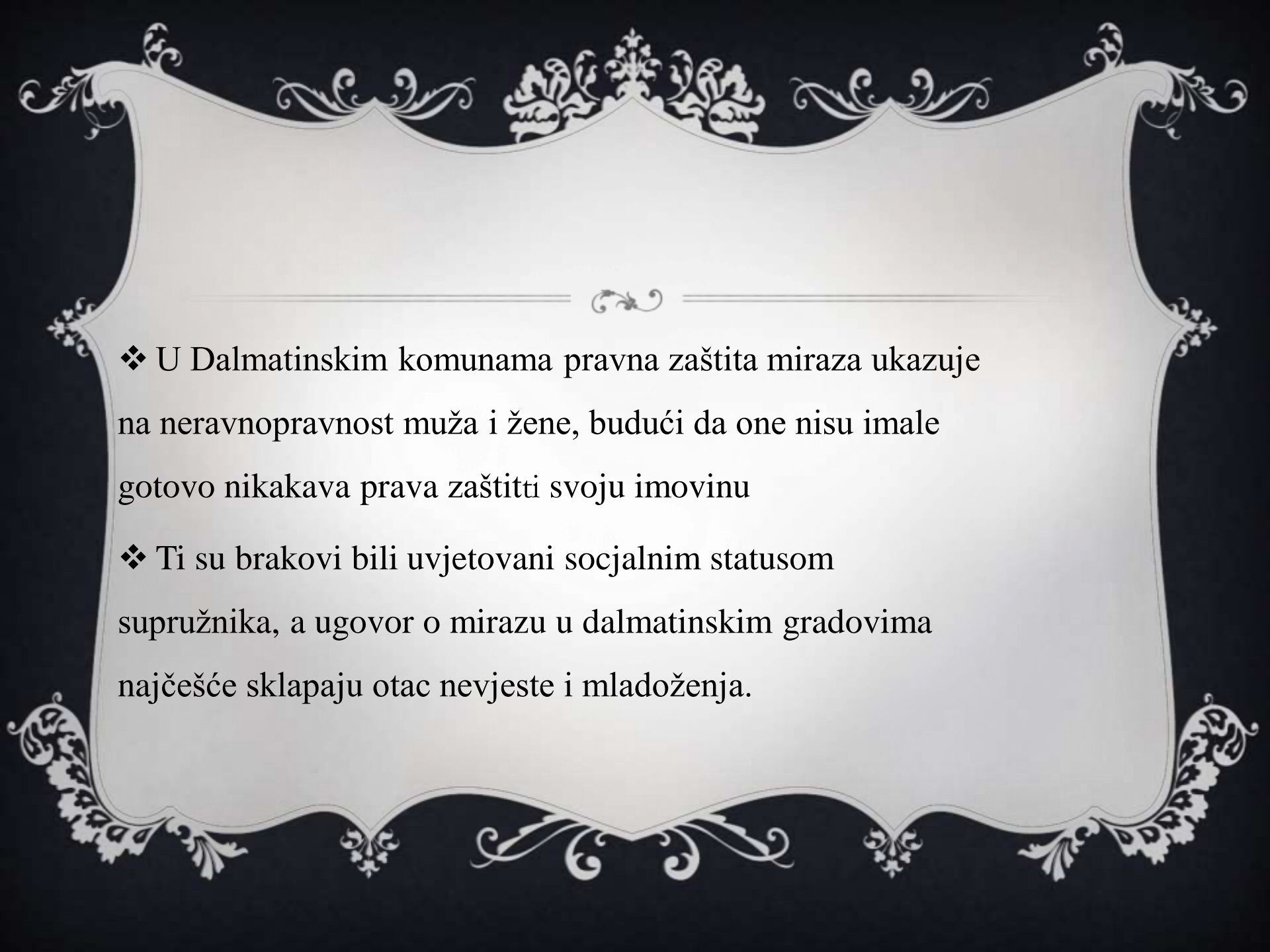
❖ brakom na istarski način uzmirazje davalo u novcu na kod brakova na slavenski način ono se davalo u naturi (krzno, bluza, cipele, čarape).



## U braku na slavenski način

- ❖ postoji institut bračne imovinske zajednice stečenih dobara
- ❖ on poznaje spomenuta tri dara koja su isključivo bila vlasništvo žene,
- ❖ no žene su od roditelja dobivale samo pokretnine, jer su nekretnine bile vlasništvo samo muškaraca.



- 
- ❖ U Dalmatinskim komunama pravna zaštita miraza ukazuje na neravnopravnost muža i žene, budući da one nisu imale gotovo nikakava prava zaštititi svoju imovinu
- ❖ Ti su brakovi bili uvjetovani socijalnim statusom supružnika, a ugovor o mirazu u dalmatinskim gradovima najčešće sklapaju otac nevjeste i mladoženja.



No, postoje i slučajevi,  
gdje je među pučanima  
žena sama ugovarala svoj  
miraz s budućim mužem.

Za više slojeve to nije  
bilo moguće, jer je u igri  
bilo previše ostavštine.



❖ **Miroslav Bertoša** objavio je vrlo zanimljive podatke o načinu sklapanja brakova u **Balama** koji se odnose na **17. i 18. stoljeće** i obuhvaćaju preko 1200 sklopljenih brakova.

❖	Brakovi na istarski način	79,7 %
❖	Brakovi na slavenski način	16,2%
❖	Brakovi na mletački način	0,6%
❖	Brakovi na način drugih područja	0,2%
❖	Brakovi po posebnim ugovorom	3,3%

# STATUTI GOVORE BRAČNA LJUBAV

Muškarci su mogli odlučivati o odabiru žene.

Spisi predstavljaju brak kao politički, pravni ugovor čijim je sporazumom obitelj budućih supružnika profitirala, te je sam brak bio odluka roditelja, a ne supružnika.

Je li brak uvijek bio bez ljubavi i je li brak sklopljen bez ljubavi u jednom trenutku mogao postati nešto više?

# STATUTI GOVORE

## Sankcije u slučaju nevjere

Bračna se vjernost tražila i od muža i od žene, no ipak je ženina nevjera smatrana težim grijehom od suprugove, jer žena je rađala djecu i o njoj je ovisila njihova zakonitost.

Nailazimo na brojna suočavanja optužba za blud u kojem je primarna žrtva postajao muž. ( svjedočanstva i sudski procesi)

# DANAS

- ❖ Brak je zakonska i društveno uređena zajednica.
- ❖ Regulirana zakonima, pravilima, običajima, vjerama i stavovima
- ❖ Vrste braka:
  1. crkveni brak
  2. građanski brak
  3. dogovoreni brak

# HRANA U SREDNJVEMU VIJEKU

- ❖ Bogataši i seljaci u srednjem vijeku nisu jeli istu hranu.
- ❖ Seljaci su se hranili svojim prinosima sa zemlje, pa ako bi oni podbacili, ostajali su gladni.
- ❖ U danima očajja, seljaci su ponekad jeli i mačke, pse i štakore.



❖ Bogataši su uvijek imali dovoljno za jesti. Jeli su sveže meso, piletinu, guske

❖ . Usoljeno meso jeli su zimi. Jele su se različite vrste mesa.

❖ Popularne su bile soljena riba i haringa.

❖ Svi su pili jabukovaču, pivo i vino.

❖ Čak su i djeca pila pivo za doručak.





Veliki srednjovjekovni gradovi imali su i službe dostave hrane: mogli ste naručiti ukusnu janjeću nogu i dobiti je dostavljenu na kućni prag – ako ste si to naravno mogli priuštiti.



# ŠTO SU JELI BOGATI, A ŠTO SIROMAŠNI?

## ❖ Hrana plemenitaša:

- Bijeli kruh
- Guska
- Teletina
- Kit
- Punjeno pile
- Vино
- Ovčetina
- Zečetina
- Šećer i med



## ❖ Hrana seljaka:

- Crni kruh
- Pivo
- Jaja
- Sir
- Grah
- Kukuruz
- Gulaš
- Kupus
- Psi

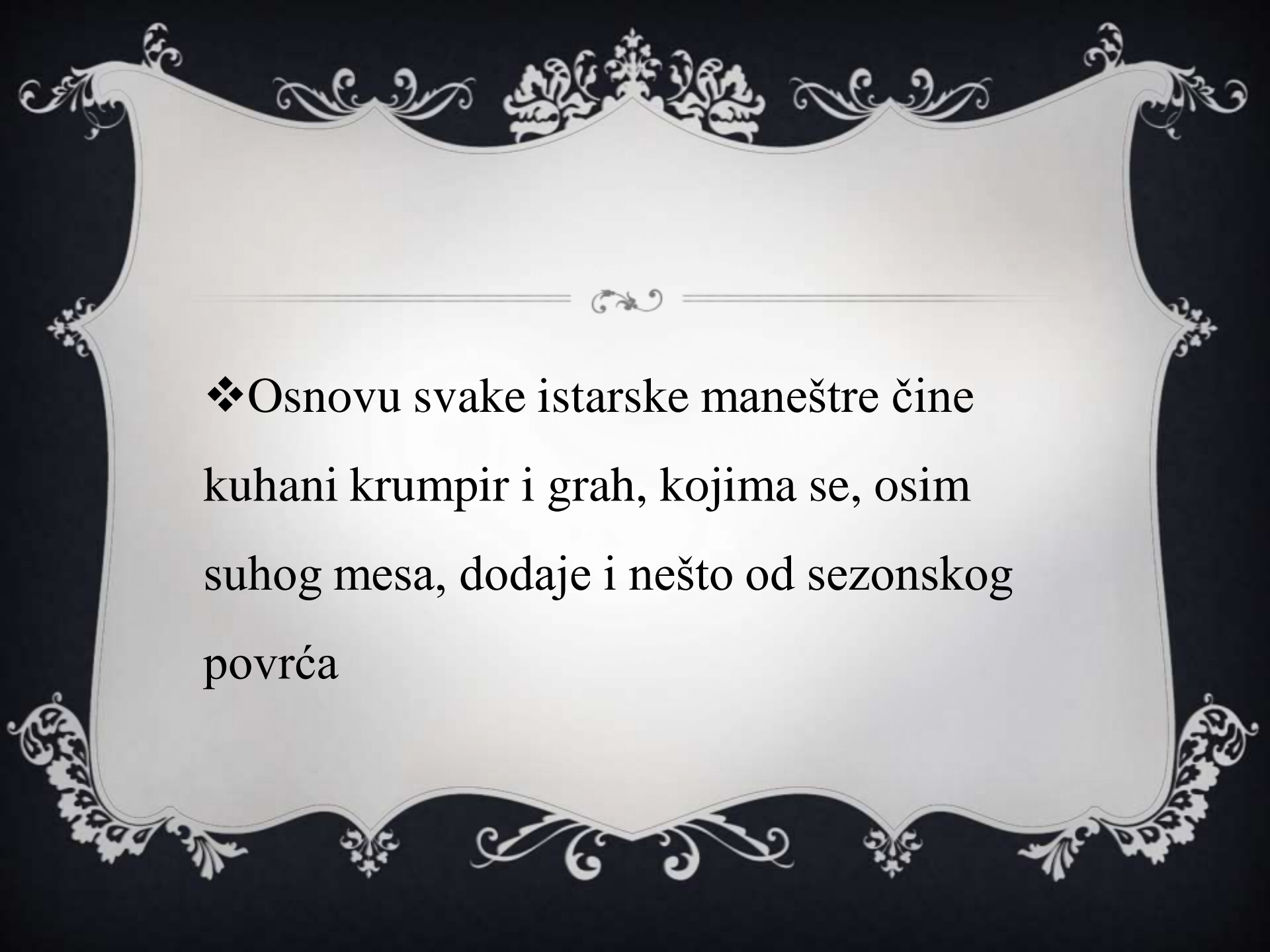


# MANEŠTRA

- ❖ Najpoznatije istarsko jelo «na žlicu» - maneštra, duboko je ukorijenjena u kulinarsku tradiciju Istre.
- ❖ Najčešće jelo na istarskim stolovima, u povijesti nerijetko i jedino
- ❖ Maneštra je danas opet u modi.

# MANEŠTRA

- ❖ Korijen riječi i jela potječe od talijanske riječi *ministrare* što znači uslužiti, jer je prvotno označavala jelo od mesa i povrća koje su u samostanima pripremali za putnike namjernike.
- ❖ Njezina bit je pojam velike juhe, koja može poslužiti i kao samostalni obrok, a sadrži u sebi sve potrebno: toplinu, meso, povrće. Njezini česti sastojci u našim krajevima su grah, krumpir, suho meso.



❖ Osnovu svake istarske maneštre čine kuhani krumpir i grah, kojima se, osim suhog mesa, dodaje i nešto od sezonskog povrća

# NAMIRNICE

## Krumpir

- ❖ priče o krumpiru kroz povijest, krumpir su u Europu prije nešto više od 400 godina donijeli španjolski moreplovci iz brdskih predjela Perua
- ❖ Krumpir se stoljećima uzgajao kao ukras kojim su se za vrijeme zabave kitile velike ličnosti, pa čak i kraljevi.
- ❖ Do upotrebe krumpira kao namirnice koja se svakodnevno jela u narodu došlo je zbog povremene neimaštine i gladi.

# GRAH

- ❖ Grah je najpoznatija mahunarka, donesen je iz Amerike u Europu u 16. stoljeću zajedno s krumpirom i kukuruzom.
- ❖ Neutralnog je okusa pa omogućuje niz kombinacija s različitim namirnicama i začinima
- ❖ Grah - štiti od raka, srčanih bolesti i sadrži minimalnu masnoću

# KUKURUZ

- ❖ pradomovina kukuruza je najvjerojatnije srednja Amerika
- ❖ Kukuruz se danas ubraja u najvažnije svjetske žitarice pa služi u ishrani ljudi i stoke te u izradi raznih industrijskih proizvoda.

TKO ZNAŠ SKUHAT  
MANEŠTRU, MOŽEŠ SE  
OŽENIT





# NUTRITIVNA VRIJEDNOST MANEŠTRA- BOBIĆI

NAMIRNICA	GRAMA	KALORIJA	PROTEINA	UG.HIDRATA	MASTI
SUHA SV.REBRA	1600	269	19	0	23
GRAH	450	110	7	21	1
KUKURUZ	400	110	4	22	2
KRUMPIR	450	85	2	19	0
SUHA SLANINA	160	620	8	0	64
UKUPNO		<b>6614</b>	374	269	483

# NUTRITIVNA VRIJEDNOST MANEŠTRA-JEČAM

NAMIRNICA	GRAMA	KALORIJA	PROTEINA	UG.HIDRAT A	MASTI
	100g				
KRUMPIR	800	85	2	19	0
JEČAM	200	237	7	47	2
GRAH	350	110	7	21	1
MAST	100	900	0	0	100
LUK	100	42	1	9	0
S. SLANINA I K. OD PRŠUTA	500	605	8	0	60
DIMLJENA PANCETA	200	620	8	0	64
UKUPNO		6746	112	329	536

# KAKO KUHATI

Suha svinjska rebarca ( ili kost od pršuta) oprati i staviti kuhati u hladnu vodu.

Očišćeni i namočeni suhi grah staviti kuhati u hladnu vodu i kad prokuha ocjediti.

Čim suho meso prokuha dodati ocijeđeni grah.

Kad je grah gotovo kuhan, dodati zrna mladog kukuruza, krumpir isjeći na kockice i pešt (sitno sjeckana suha slanina, češnjak i peršin u listu)

Skuhano suho meso izvaditi, odvojiti od kosti, isjeći na kockice i vratiti u juhu. Jedan dio krumpira djelomično zgnječiti kako bi zgusnulo juhu. Nakraju dodati papar i sol.



## RECEPT 1

Suha svinjska rebarca	1600g
Suhi grah	450g
Mladi kukuruz	400g
Krumpir	450g
Suha slanina	160g
Peršin u listu	25g
Papar	1g
Sol	



## RECEPT 2

Krumpir	800g
Ječam	20 dag
Grah	350 g
Mast	100g
Luk(crveni)	100g
Češnjak	30g
Suha slanina i kosti od pršuta	500g

# PREDMETI

- ❖ Hrvatski jezik- Dijana Muškardin, prof.
- ❖ Povijest- Dijana Muškardin, prof
- ❖ Tehnologija zanimanja- Olivera Tadić, prof.
- ❖ Kuharstvo- Ivica Jurčević, prof. i Dorijano Mohorović, prof
- ❖ Vođenje i organizacija restorana- Nevio Gašparini, prof.

# DOBAR TEK!

U realizaciji projekta sudjeluju učenici :

- ❖ 3. ght- ugostiteljski smjer, kuhari i konobari
- ❖ 2. f – opća gimnazija



I NE ZABORAVITE

Ko znaš skuhat maneštru,  
možeš se oženit!