



U raznim krajevima naše domovine Božić se svetkuje uz različite gastro specijalitete. Tako se u Zagorju blaguje *purica z mlinci*, u Dalmaciji pašticada, a u Slavoniji vole sarmu. Svaki kraj lijepe naše poznat je po nekoj gastronomskoj delikiji povodom proslave Isusovog rođenja. Upoznajmo barem neke.

Adventski post

Počev od sv. Katarine Božiću predhodi period Adventskog posta u trajanju od 4 tjedna koji simboliziraju 4 tisućljeća, koliko je po Bibliji prošlo od stvaranja svijeta do rođenja Isusa Krista. Na dan Svete Lucije sije se pšenica, pretkršćanski simbol života, kao blagoslov ljetine. Ovog običaja nema na zapadu Europe, već samo na Mediteranu, međutim iz protestanskih zemalja preuzet je običaj ukrašavanja božićnog drveta koji se udomaćio u Njemačkoj u 16.st.

Bakalar na Badnjak



Naziv Badnjak dolazi od riječi bdijeti budući se na Badnju noć bdije u očekivanju Kristovog rođenja. Badnjak je i naziv panja koji se zapaljen unosio u kuću kako bi se ukućani ugrijali. Na

Badnjak se od jutra do večere posti, a za večeru se obično poslužuje riba, najčešće bijela (bakalar). Bakalar je vrlo kvalitetna riba sjevernih mora koja su lovili još Vikinzi u predkršćansko doba. Najveća joj je prednost što osušena dugo traje i lako se transportira, no ponekad se zbog cijene zamijeni jadranskim oslićem. Tradicionalni način pripreme je bakalar s krumpirom, odn. bakalar bianco u kojem se bakalar uz dodatak djevičanskog maslinovog ulja usitni u smjesu za mazanje na toast.

Božićna purica

Božić (mali bog) je blagdan mira koji se slavi u krugu obitelji čestitajući rođacima i susjedima uz pjevanje pjesama od kuće do kuće tzv. koledanje još uvijek prisutno u našim ruralnim krajevima. Čestitare zvane pastirima bi se darivalo i častilo božićnim pecivima, od kojih je osobito poznat kuglof. Na Božićnom ručku okupi se cijela obitelj uz posebno ukrašen stol sa upaljene sve 4 božićne svijeće. U sjevernim krajevima blaguje se purica s mlincima, čuveni zagorski specijalitet.



Purica je stigla u naše krajeve iz latinske Amerike gdje su je uzgajale Maye, a u SAD-e se služi na Dan zahvalnosti, nacionalni praznik koji se slavi posljednjeg četvrtka u studenom mjesecu. Purica se redovito poslužuje uz mlince, karakteristične upravo u Zagorju. Poneka baka još uvijek peče prave domaće mlince od brašna i jaja, koji se za božićni ručak pofure, te zapeku u masnoći. Malo sjevernije, Međimurcima milija je pak patka koja se priprema na poseban način, punjena heljdinom kašom, te služi s krumpirom i zelje salatam.

Dalmatinska paštica



[Made in Croatia.com.hr](http://www.madeincroatia.com.hr)

