



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



# In-Cult



**Kulturna blaga – Srbija**

**Edukativna sekcija**

**Zavod za proučavanje**

**kulturnog razvitka**

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

## SER\_1/Moba – Kosidba na planini Rajac

Moba je davnašnji običaj dobrovoljnog udruživanja rada i međusobnog pomaganja na selu. Kada je trebalo obaviti veće poslove, zarad efikasnosti, domaćini su pozivali rođake, komšije i prijatelje da dođu u pomoć. Mobe su se organizovale za izgradnju kuća i objekata, kosidbu, setvu, žetvu, itd.

Svi ključni elementi običaja mobe neguju se na manifestaciji Kosidba na Rajcu koju organizuje opština Ljig. Iako se na mobu moglo pozivati od ranog proleća do kasne jeseni, manifestacija se organizuje oko Petrovdana (12. jul).

Kosidba na Rajcu počinje defileom učesnika koje predvode vodonoše noseći testije vode a i poneku čaturicu rakije. Domaćin Kosidbe (Didija), najpre, kao dobar domaćin, drži kosačku zdravicu za dobrodošlicu kosača i uspeh mobe.

Potom idu kosci u belim vezenim košuljama, belim pantalonama o čijem tkanom pojasu vise vondiri i belegije. Kosci na glavi imaju slamnate šešire, na ramenima noseći posebno iskovane kose.

Za koscima idu ručkonoše. Oni nose korpe prekrivene prtenim (lanenim) čaršavima u kojima su činije sa starim mlečnim sokom (kiselo mleko sa dodatim kajmakom i sirom) i kiselim mlekom, koje se pravi za kosače jer razgaljuje na žezi.

Kada se kosidba završi, učesnici i posmatrači se uhvate u kolo.

## SER\_2/Belmuž – tradicionalno jelo od sira

Po domaćinstvima iz sela koja se nalaze na Staroj planini i po Svrlijskim planinama, kao i po domaćinstvima smeštenih između Svrlijskih planina i Tresibabe, već nekoliko vekova se priprema BELMUŽ. To je vrsta jela koje su spremali pastiri ovog stočarskog kraja, s obzirom da su imali samo mleko i brašno,

Mada je najukusniji kada se pravi od nekoliko vrsta sireva, naziv je dobio

po belom siru i po činjenici da su ovo jelo najčešće pripremali muškarci, odnosno muževi. S obzirom da se BELMUŽ bio izdašan obrok za celu porodicu, a da je najukusniji kada se sprema „na veliko“, BELMUŽ se kuvao u velikim kazanima. Za dugotrajno mešanje smese bila je potrebna snažna muška ruka, pa su BELi sir i MUŽevi, a možda i mladoženje koje su – hraneći se uglavnom ovim jelom – oBELeli svoj MUŽanstveni obraz - odredili ime ovom jelu.

Kažu, da svaki MUŽ ima svoju tajnu kako pripremiti najukusniji BELMUŽ.

## SER\_3/Muzičko nasleđe Vranja

Grad Vranje, na jugu Srbije, poznat je po svom bogatom i raznovrsnom kulturnom nasleđu. Vranje je, pak, najpoznatije po svojim muzičkim tradicijama, posebno vranjanskoj gradskoj pesmi i trubačkim orkestrima.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Vranjansko muzičko nasleđe kombinuje više kulturoloških i civilizacijskih elemenata koji su oblikovali dugu istoriju grada. Ono orbitira oko tradicija mnogih etničkih grupa, naročito Srba, Roma i Turaka, uvažavajući i hrišćanske i islamske religijske prakse.

Vranje je poznato po svojim trubačima. Vranjanske trubačke orkestre najčešće formiraju Romi svirajući na vašarima i različitim događajima. Vranjanska trubačka tradicija nosi izrazite orijentalne uticaje. Svirači u trubačkim orkestrima pored velike muzikalnosti imaju i izuzetan dar za improvizaciju. Vranjanska trubačka tradicija je veliku popularnost stekla zato što svojim izrazima prenosi intenzivne emocije.

Vranjansko muzičko nasleđe je sve zastupljenije na međunarodnoj World Musc sceni promovisano na nekoliko međunarodnih izdanja.

Trubačka muzika je upisana u Nacionalni Registar nematerijalnog kulturnog nasleđa Republike Srbije. Grad Vranje je i prvi grad iz Srbije koji je 2019. godine uključen u UNESCO Creative Cities Network for Music.

## SER\_4/Liciderski zanat

Pravljenje kolačića Licider (Lebzelter) je veoma starog porekla koje se može pratiti kroz vekove. Medeni kolačići se uopšteno pominju od 12. veka. Od 17. veka u srednjoj Evropi se sve češće pominje da su jelke kićene medenim kolačićima raznih oblika. Uz proizvodnju voska, pravljenje kolačića Licider smatralo se veoma unosnim zanatom, ekonomski isplativim i često se nazivalo „zlatnim zanatom“. Ovim zanatom su se bavili voskari koji su se uspešno usavršavali u pravljenju meda i pravljenju medenih kolačića. Pravljenje kolačića Licider pripisuje se uticaju nemačkih kolonista koji su ovaj zanat razvili najpre u južnoj Mađarskoj, a potom odneli i u druge gradove Srbije. Licider kolačići mogu biti različitog izgleda i oblika. Najrasprostranjenije i najpoznatije do danas je Licidersko srce, raznih veličina, ukrašeno ogledalom. Najčešći rezbareni motivi bile su figure lepo odevenih muškaraca i žena, konjanika, ili konja, beba u jastucima i srcima (srce Hristovo). Licider kolačići modelovani u kalupu, a kasnije posuti raznobojnim testom, prodavali su se na vašarima, seoskim slavama i pijacama. Lepo ukrašeni i šareni, simbolizovali su naklonost, ljubav i poštovanje.

## SER\_5/ Đurđevdan

Đurđevdan je veliki prolećni praznik kojim se odvaja novi, letnji period godine od zimskog. To je praznik buđenja prirode. Svake godine 6. maja širom Srbije i hrišćani i muslimani proslavljaju Đurđevdan, Đurđovdan, M'zigruda, Premlaz, Erdelezi, što su sve nazivi za Dan Svetog Đorđa.

Svetog Đorđa su za zaštitnika uzeli Romi koji ovog sveca proslavljaju u čast svojih predaka. U romskoj zajednici Sveti Đorđe se slavi dva dana kao prolećni praznik koji donosi leto i sreću. Tog dana odlazi se na livadu, bere se cveće, pletu se venčići od vrbe i cveća. Kod kuće se kiti kapija, ulazna vrata na kući i oko kuće. Jedan venčić se pravi za jagnje. Cveće se stavlja ispod jastuka, i nakon prespavane noći to cveće se čuva u kući do sledeće godine, jer se veruje da donosi sreću. Jedan deo cveća se nosi kod jagnjeta. Gazda kuće nazdravlja sa ukućanima, zahvaljuje se Bogu zbog zdravlja i sreće porodice. Cela porodica prilazi da

pomazi jagnje, a zatim se jagnje prilaže kao žrtva Bogu. Nakon ove ceremonije se proslavlja Sveti Đorđe, mladi oblače sve novo i pevaju.

Đurđevdan i obredne prakse Molitva za Đurđevdan upisani su u Nacionalni registar nematerijalnog kulturnog nasleđa Republike Srbije.

## SER\_6/Sajam u Šapcu

Kulturnoj specifičnosti Šapca i njegovom kulturnom identitetu doprinosi vašar. Šabački vašar i danas je dobro poznat na celom prostoru bivše Jugoslavije.

Istorijski izvori i etnološka literatura govore da vašar u Šapcu korene ima još u 14. veku. Početkom 20. veka uveden je i vašar o Maloj Gospojini.

Malogospojinski vašar u Šapcu u stalnoj je transformaciji, jer se održava u okolnostima koje se brzo menjaju. Od vašara na kojem se nekada trgovalo stokom i proizvodima domaće radinosti, vašara na koji se dolazilo ne samo iz cele Mačve, nego iz cele Srbije, do danas kada Šabački vašar živi novi život. Na daleko čuveni vašar, sinonim za grad Šabac, sačuvao je datum održavanja 21. septembar, na Malu Gospojinu. U 20. veku proslavila ga je pesma čije su početne reči: „Hoćemo li u Šabac na vašar?“ , a odgovara se: „Da idemo, da se provedemo!“ Tokom trajanja vašara, zvanično od 21. do 23. septembra, a nezvanično i duže, Šabac jeste grad zabave, muzike, pesme, vrućeg pečenja, ringišpila, živi mnogo duže. Sjeti se na vašar svet da kupuje, prodaje, da se zabavi, najede, napije, da vidi i bude viđen.

Septembru, mesecu kada se vašar održava i kada Šabac naročito oživi, raduju se i mladi i stari, a najviše deca.

## SER\_7/Pčelarstvo

Pčele su osetljiva bića od izuzetne važnosti za životnu sredinu i bio diverzitet.

Hranljiva i lekovita vrednost meda, polena i propolisa je poznata od davnina, kao i raznovrsna upotreba voska. Pored proizvodnje matičnog mleča, čija se lekovitost danas sve više prepoznaje, pčele imaju izuzetno važnu ulogu u oprašivanju biljaka čime se čuva bio diverzitet. Zahvaljujući pčelama makar trećina voćki u Srbiji biva oprašena

U srpskim selima centralnog dela Kosova i Metohije očuvana je i običajna praksa Pevanja uz rojenje pčela. U vreme kada se pčele roje, od Đurđevdana (6. maj) do avgusta, izvode se obredne pesme čiji je cilj da pčele namame u košnicu (zvanu trmka). Tokom izvođenja pesme, pčele se prskaju vodom a posebna pažnja se posvećuje matici kako bi se ona uvela u košnicu. Pevanja uz rojenje pčela je praksa upisana u Nacionalni registar nematerijalnog kulturnog nasleđa Republike Srbije.