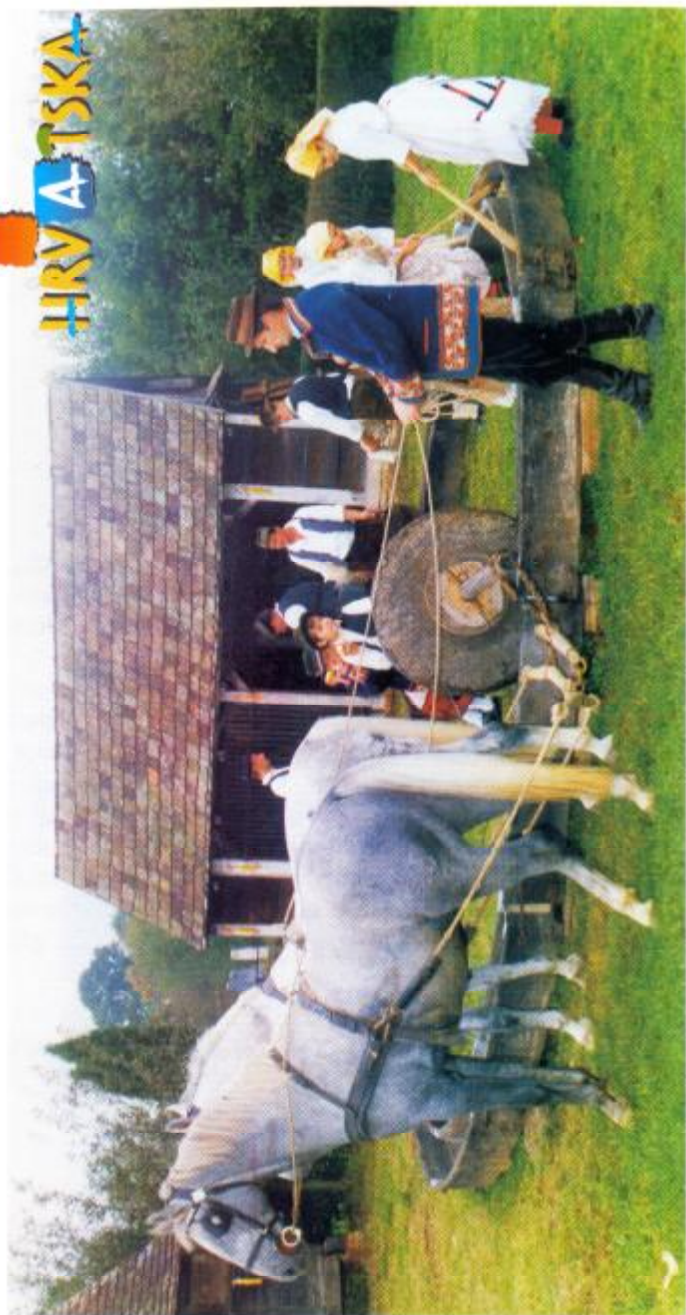


HRVATSKA



**Ižimača** ETNO-PARK

**Beravci**

BRODSKO-POSAVSKA ŽUPANIJA  
OPĆINA VELIKA KOPANICA  
CROATIA

***U Beravci izimača ima,  
Neka dođe, koga to zanima!***



Zlatna jesen u ravničarskoj Slavoniji puna je slatkih plodova, a jabuka je kraljica među njima. Kada se iz tih slatkih jabuka iscijedi "izima" još slađi jabukov mošt, časti i veselja može biti.

Stoga Beravčani i pjevaju:

***Diko moja u Beravce dođi,  
Na pogaču i na "Ižimaču"!***

"Ižimača" - Beravčani nazvaše i svoju veliku folklornu manifestaciju, koja se već dvadeset i peti puta održava u ovom lijepom šokačkom selu, udaljenom četrdesetak kilometara istočno od Slavenskog Broda, sjedišta Županije.

Godine 1978. u Beravcima je na inicijativu Muzeja Brodskog Posavlja, u organizaciji mjesnog KUD-a "Ivan Goran Kovačić" priređena prva "Ižimača", jedinstvena smotra starih narodnih običaja u Hrvatskoj.

Okosnicu ove priredbe čini prikaz "ižimanja" - cijedenja jabukovog mošta na drvenoj napravi "ižimači" koju okreću konji. "Ižimača" ili "moštara", sastoji se iz dva dijela. Na otvorenom su dubljeni hrastovi valovi sastavljeni u krug. U valovima se okreće teški kameni kotač "točak" koji drobi voće, a pokreće ga par konja koje tjeraju u krug oko valova. Usitnjeno voće pokupi se i nosi u prešu, drugi dio ižimače, gdje se tiješti i cijedi "ižima mošt".



Slatki mošt mogao se piti odmah, ili se od njega pekla rakija. Od jabuka "divljaka" pustilo se da mošt prokisne u ocat "sirće", koje se upotrebljavalo za jelo i u narodnoj medicini za liječenje ljudi i stoke.

Istovremeno sa Smotrom rastao je u Beravcima i mali eno-park, smješten u centru sela iza crkve sv. Duha. Tu je na lijepoj zelenoj površini smještena "ižimača", žitnica - "ambar" ( dva objekta u vlasništvu Muzeja Brodskog Posavlja), "vanjska peć" - za pečenje kruha i postavljen drveni "đeram" za izvlačenje vode iz bunara. Tako je tu nastalo malo seosko dvorište s pripadajućim gospodarskim zgradama.



### ***U Beravci ižimača ima, ižimača stara sto godina.***

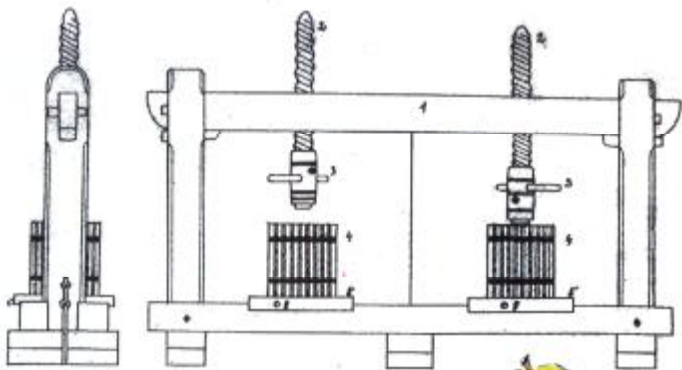


Etno-park "Ižimača" može se razgledati svakodnevno, a samo jednom godišnje on oživi mnoštvom posjetitelja i izvođača programa, kada se održava folklorna manifestacija "Ižimača" na koju dolaze kulturno-umjetnička društva iz cijele Hrvatske. To uvijek druge nedjelje u mjesecu rujnu.

Program "Ižimače" sastoji se od povorke KUD-ova kroz selo, a u povorci je i konjska zaprega s kolima natovarenim jabukama koje će se "ižimati". Dolaskom u etno-park zaigra sigurno najveće kolo u Slavoniji. Zatim se demonstrira rad "ižimače", drobi voće i cijedi jabukov mošt, koji se može odmah piti i kušati, te potom slijedi nastup KUD-ova na ljetnoj pozornici. Tako ugodno prođe jedno nedjeljno popodne.

Beravčanima je dan "Ižimače" postao drugi "kirvaj", kada im dolaze gosti sa sviju strana.

Dodite i Vi u Beravce na "Ižimaču".



## **KUD "Ivan Goran Kovačić" - organizator Ižimače**



Folklorna je skupina u Beravcima osnovana već **1904.** pod imenom "Prosvjetno društvo". Osnivač je bio mladi sveučilištarac Beravčanin **Mato Veočić**, kasnije kraljevski profesor. Od 1935. godine do 1971. djeluje "Ogranak Seljačke sloge", kada je promijenjeno ime u **KUD "Ivan Goran Kovačić"**.

S programom izvornog folklor, posebno sa svatovskim običajem šalom - **mlin**, KUD "Ivan Goran Kovačić" nastupio je na mnogim "Đakovačkim vezovima", "Brodskom kolu", više puta na "Vinkovačkim jesenima" i "Međunarodnoj smotri folklor" u Zagrebu. Zadnjih godina zapažene nastupe ima pjevačka skupina mladih beravačkih snaša. KUD "Ivan Goran Kovačić" član je "Družine" Čuvara tradicije hrvatskih obiteljskih zadruga i Međunarodne unije folklornih skupina IGF.

Svu stručnu pomoć u radu etno-parka i u organizaciji "Ižimače" Beravčanima pruža Muzej Brodskog Posavlja.





**KUD**  
**"Ivan Goran Kovačić"**  
**Beravci**

## The "Ižimača" in Ethno-Park in Beravci

Work on this small ethno park began in 1981 on the initiative of the Brodsko Posavlje Museum in Slavonski Brod in order to protect one of the last presses for pressing apple juice.

In the 1950's in the villages of the eastern part of the Brod region there were many wooden presses turned by horses which were used to press fruit - apples and pears - under a heavy stone wheel. The juice was drunk fresh or was used to distil brandy.

The juice was sometimes left to turn into vinegar; this vinegar is very healthy and was also used in popular medicine to treat people and cattle.

The press was acquired in the village of Mala Kopanica and was placed in the neighbouring village of Beravci, 40 kilometres from Slavonski Brod, where one such press was the centrepiece of a folk festival named after the press - "Ižimača". The press is now included in the holdings of the Museum, and has been entrusted for keeping and presentation to the "Ivan Goran Kovačić" Cultural Society from Beravci. It was placed on a village plot in the centre of the village on a beautiful green area 65 metres long and 30 metres wide.

The following year an outside oven for baking bread was built next to the press together with a wooden well-sweep. In 1985 a wooden grain barn was acquired and installed. This was how the small ethno park was created in the form of a farmyard. The "Press" Ethno Park can be viewed every day, but once a year, on the second or third Sunday in September, it comes alive with many visitors and performers for the "Ižimača" folk festival who come from all parts of Slavonia.

To the people of Beravci, the day of the press has become a second fete, when visitors come from afar.

Izdavač/Publisher: Turistička zajednica Brodsko-posavske županije

Za izdavača/Edited by: Petar Huljić

Tekst/Text: Z. Toldi i T. Kljajić

Fotografije/Photographs by: Foto Breza, V. Ličanin

Oblikovao/Designed by: INTES Slavonski Brod

Tisak/Printed by: TDA Slavonski Brod

Slavonski Brod, 2006.

### **Informacije:**

KUD "Ivan Goran Kovačić", 35221 Beravci

Tel.: 035 477-772, 476-594; Fax: 035 477-249

URL: [www.beravci.hr/kud](http://www.beravci.hr/kud); e-mail: [kud-igk@beravci.hr](mailto:kud-igk@beravci.hr)

Muzej Brodskog Posavlja, 35000 Slavonski Brod, Starčevićeva 40

Tel.: 035 447-897, Tel./Fax: 035-447-415

