

### Vrijeme pekmeza

Mnogi ce prepoznati o cemu se ovdje radi, a oni mlađji možda i neće. Na ovaj način se dobija pravi bosanski i grbavacki specijalitet, jedinstveni pekmez od jabuka. Ranije su jabuke sitnjene u jednoj napravi koja se zvala stupa. Bio je to težak fizički posao, a dvije osobe su morale zajedno tucati-razbijati plodove kako bi se lakše iscijedio sok. Danas se ipak plodovi jabuke melju korištenjem elektro- motora, tako da cijeli postupak može obaviti jedna osoba. Vidimo Šahu Dardagan, suprugu rahmetli Hasana koja je ove godine ispekla lijepe kolicine pekmeza.



Kasnije se usitnjene jabuke cijede u dijelu koji se zove mengele gdje se praktično presuju. Sok izlazi na poseban otvor, a iscijedjeni dio se zove kom. Mnogi se sjećaju kako je ukusan taj sok bio, sigurno i zdrav, iako je znao izazvati i određene stomacne probleme. Poseban užitek je bio uzeti slamicu i kroz nju piti taj sok.



Sok se kasnije kuha u posebnom kazanu koji se u Grbavcima zove tavica. Na jakoj vatri potrebno je iskuhavati sok da dobije zadovoljavajuću gustinu i postane pekmez skoro cijeli dan.





Sjedenje uz tavicu je opet bio poseban ritual, kada se u pekmez ubaci svježa isjeckana bundeva ili jabuka, a na vatri se ispece i poneki pecar. Sada je to ipak više posao, ne teferici se jer je i vrijeme Ramazana.