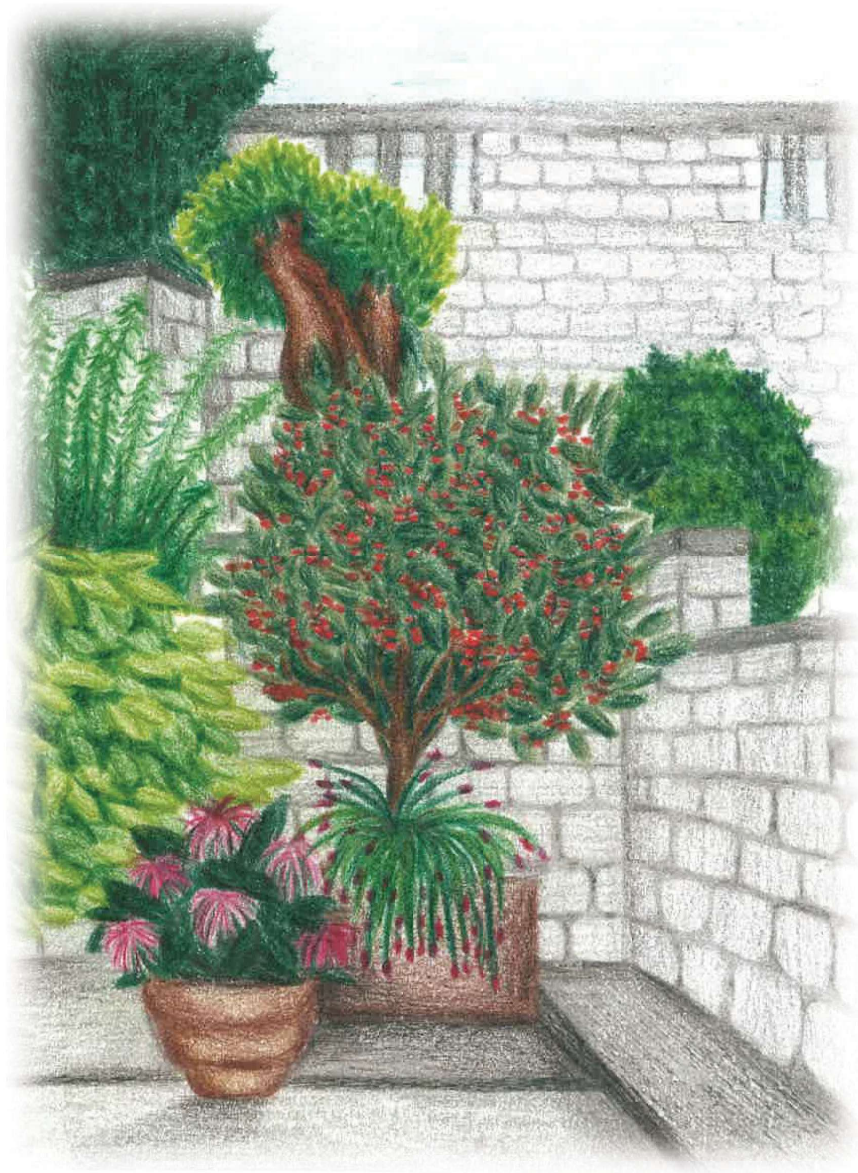


GIMNAZIJA DUBROVNIK

RIČETE I VERSI IZ NAŠEG ĐARDINA

GIMNAZIJA DUBROVNIK

RIČETE I VERSI IZ NAŠEG ĐARDINA



GIMNAZIJA DUBROVNIK
RIČETE I VERSI IZ NAŠEG ĐARDINA

Izdavač
Gimnazija Dubrovnik

Urednice
Katarina Tolja, Ivila Dender i Tamara Spajić

Tekst sastavile
Ivila Dender (ričete) i Tamara Spajić (versi)

Ilustracije
Vita Vlahinić

Lektura
Ana Njirić Aleksić

Grafička obrada
Luka Gusić

Tisak
x

ISBN

GIMNAZIJA DUBROVNIK

RIČETE I VERSI IZ NAŠEG ĐARDINA

DUBROVNIK, 2026.

VERSI



GRAD

Što napisati o Gradu?

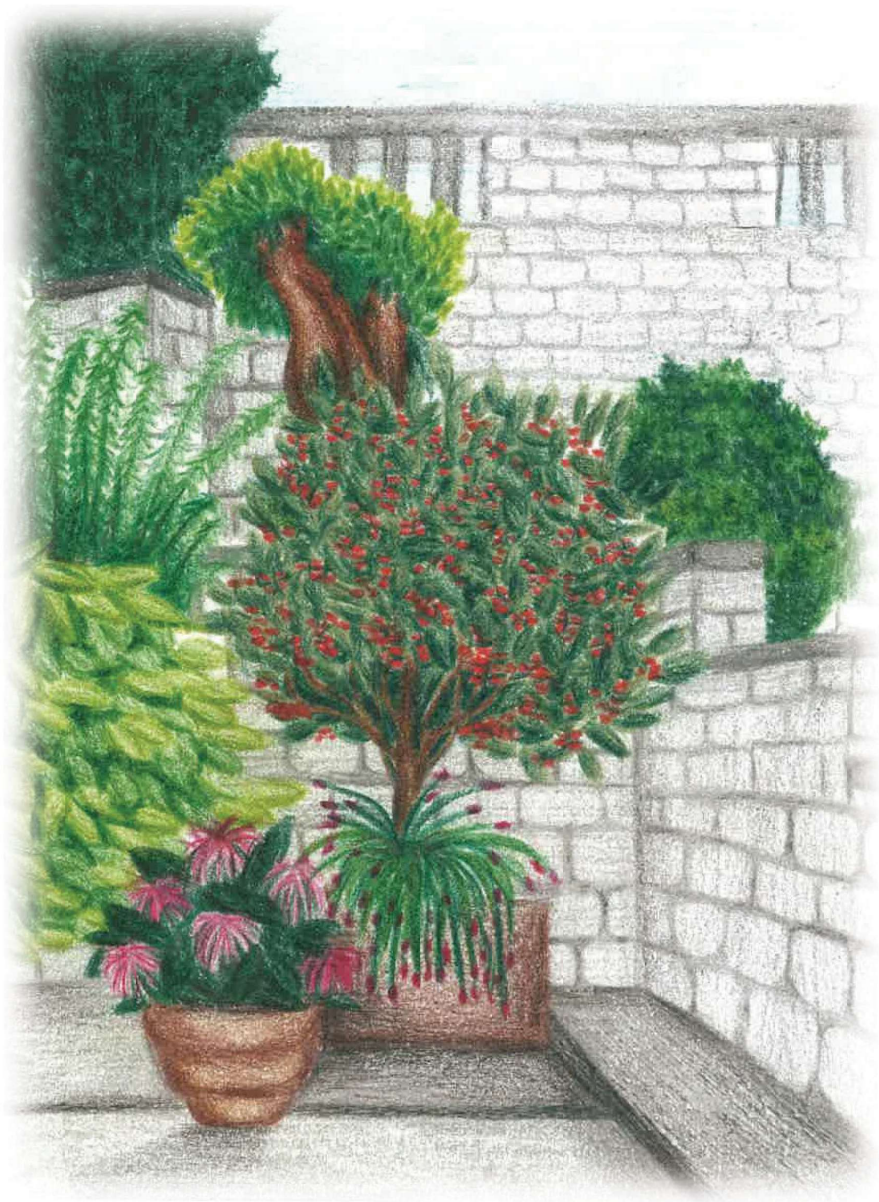
Njegove prozirne ptice
noću odlaze spavati
na morsko dno.

U plahtama se suše
pupoljci peonija
puni pčela

iz kojih izlazi dan
plav kao burna
Porporela

i koraci svjetlucaju
od vjetrovitih trenutaka
isprekidani pogledima
neznanaca

i zapusima
osmijeha



ĐARDIN

Đardin je nešto drugo
Na plaži se čuje
udaranje vesala
kajaci odlaze
s druge strane
horizonta
preko crte iza Lokruma.

Ondje počinje noć
U đardinu je jutro
pčelinje žuto
i okruglo kao
otkucaj sunca

u srebrnoj gustijerni
usred
mraka

LJILJAN (*Lilium candidum*)



LIJERI

Molitva svetom Antunu
izlazi iz
opojnih trubica

Molitva
čedna i sabrana

A nektar i bijela
haljina prozirni
lebde puteljcima

do zaboravljenih kapela

kroz blagu ljetnu noć

RUSELIJA (*Russelia equisetiformis*)



DUBROVAČKI KORALJ

Mlazovi srdaca
Svaki otkucaj jedno
putovanje

S rubova međa
mašu mornarima
plove beskrajem
zraka
putanjom leptira

Do podmorja i koralja
Do sjenki potonulih
karak

PELARGONIJA (*Pelargonium zonale*)



ČEROŠPANJA

Buktinja mojih latica
gori u osvit
ljetnog jutra.

Pokraj mene
prolaze
brodovi
dohode
ljudi.

A ja gledam noć iz đardina
povjetarac tople mjesečine
prelijeva se preko mira

pa po katedrali i parcu
prosipa zvijezde

po pustim ulicama
Karmena

i sivim bridovima Revelina

MASLINA (*Olea europaea*)



MASLINA

Što je drugo maslina doli
medaljon na prsima
gospara?

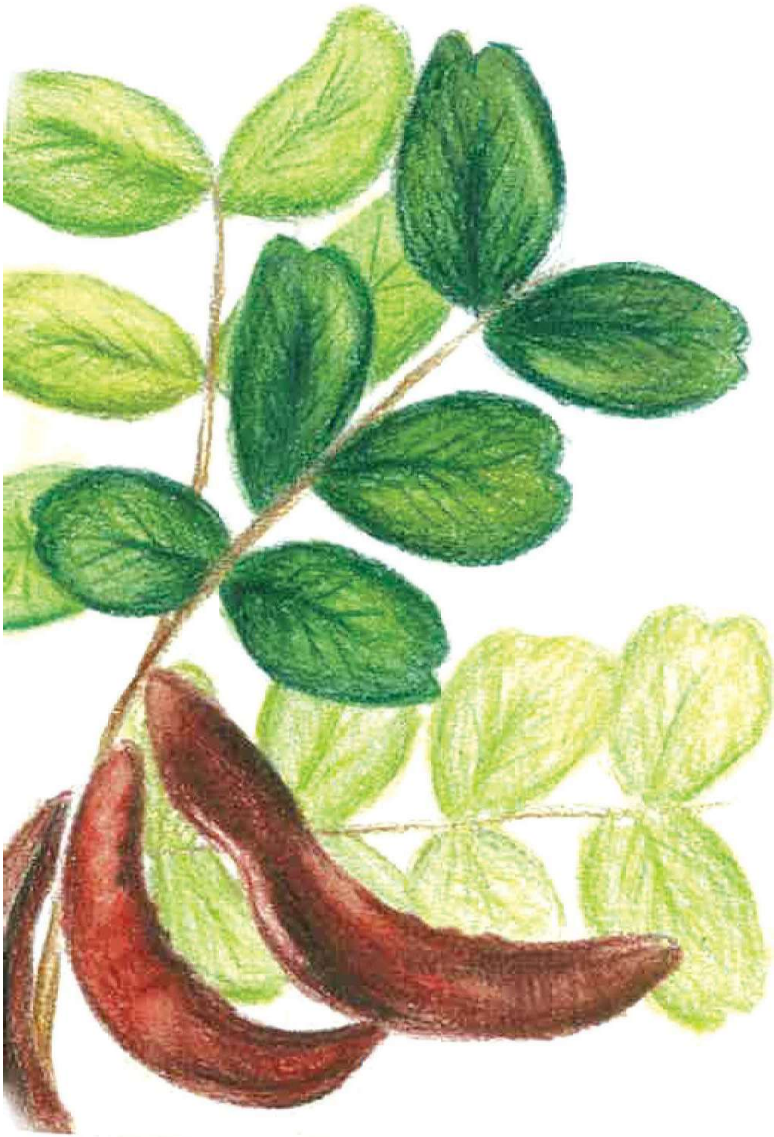
Srebrni novčić iskovan
od zvjezdane prašine
iz krila anđela
koji

lete nad Gradom
i smiruju noćnu buru

Maslina se ljeska
kao zimska pučina
blistava ljepotica

sestra hladnih vjetrova
i studenog kamena

ROGAČ (*Ceratonia siliqua*)



ROGAČ

Krošnja rogača je mreža

Hvata cvrkut ptica
i riječi
uglate poglede zgrade
crne i bijele misli

pa ih odnosi u
plahtu neba

otkud se vraćaju

s večernjom rosom
u crne
rogačeve nokte

RUŽMARIN (*Rosmarinus officinalis*)



RUŽMARIN

Grančice nam kida
marčana bura

a sa Srđa vjetar razvigor
donosi ptice

nagovještaj ljeta

Zrak miriše po moru i kamenu
i zvijezde se pale i gase
baš kao naše misli
tinjaju pa buknu

dok se modri pučina cvjetića
u đardinima

STOLISNA RUŽA (*Rosa centifolia*)



RUŽA VONJAČA

Ja sam
kratkotrajna krinolina
slatkih latica

Hoće li me ubrati
ruka
vjetar
rosa
kiša?

Vonjam na trpezama
u čašicama rozulina

Kroz melasu moje
vatre

prosijava
zimsko sunce

i božićna svjetlina

BOSILJAK (*Ocimum basilicum*)



BOSILJAK

Od osojnih taraca
do sjenovitih vrtova

svila mojih listića
mirisala je
u njedrima djevojaka

dok su hodile prema
crkvama

a sunce i mjesec u zvonima
slušali cvrčke i zrikavce

u bijelim omarama
i ljetnim sutonima
primorja.

GORKA NARANČA (*Citrus aurantium*)



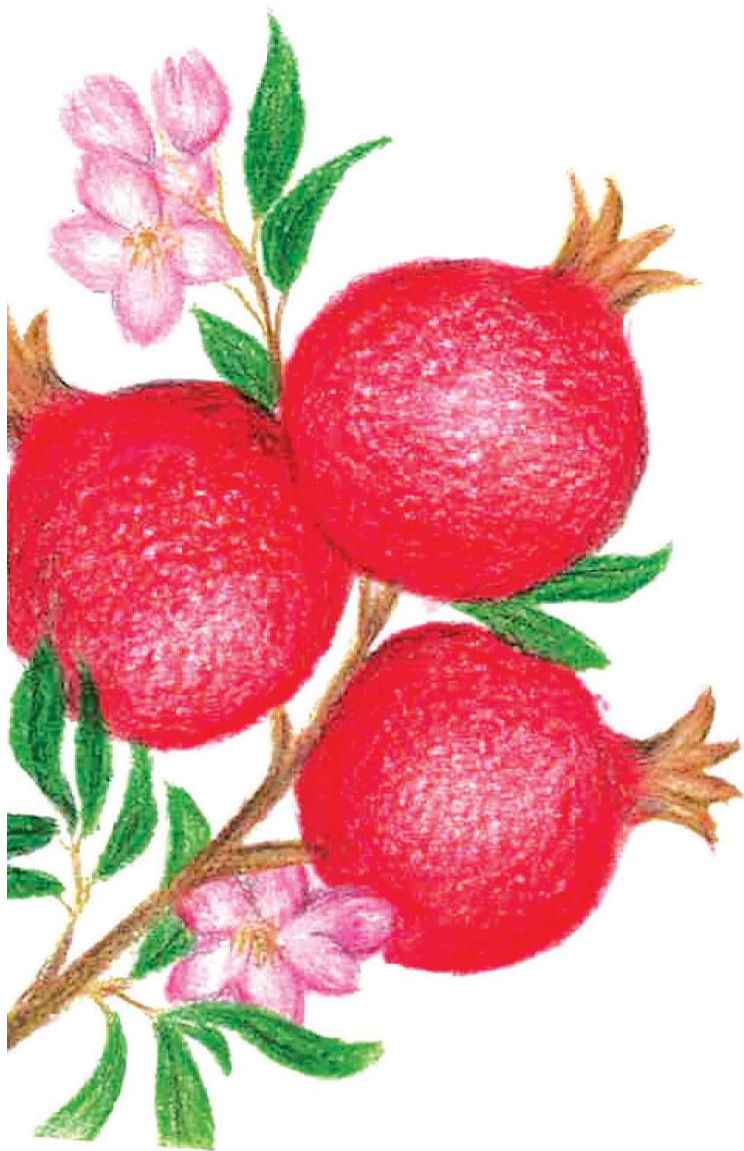
LJUTA NARANČA

Mala sunca u našoj krošnji
griju dubrovačku zimu
i plešu čvrsto se držeći

prkose buri

A nebo miriše na dunje
i naranče, podsjeća
na inkune po oltarima

na kojima sveci
broje korake
onih koji dolaze.



LJUTI ŠIPAK

Zima plamti
vatrom naših zrna
u utrobi sunca
pred vratima
Ploča

Zaspali su
lijeri u
lijehamu vrta

vonjače se sklonile
u ocvale čaške
svojeg šipurka

a mi ljeskamo

dijamante
dijademu
crvenih
krunica

na
smeđim glavama

od zime do proljeća
od sumraka
do burnog jutra

HORTENZIJA

Zvijezde njenog cvijeta
su galaksije

Mediteran praskozorja
svilena
pjena latica

Hortenzije mirišu na jutro
i dolazak brodova

siestu
pod trepavicama
poslijepodneva

Hortenzija je raspuknuta
nospola
mušula
iz koje

nadiru mravuljci
užitka spokoja
i drijemeža



BUGENVILIJA (*Bougainvillea spectabilis*)



BUGENVILA

Odjeni me, proljeće,

razodjeni me, zimo!

Daj mi novu haljinu,
skini s mene
celofan kiše,

ljetna sparino!

Kad ostanem bez latica

burna, britka, gola

izbrijana vjetrovitom
pjenom
tramuntana

sjećat ću se svakog
cvijeta

svakog lista

RIČETE

ROZOLIN

Ruža *vonjača*, *Rosa centifolia*, ili ruža sa stotinu listova spada u najstarije poznate ruže u Europi. Sitnog je cvijeta i cvjeta u svibnju. Naziv je dobila po intenzivnom vonju – mirisu.

Latice ruža slažu se u staklenku naizmjenično sa šećerom u redove, sa završnim redom šećera. Staklenka se stavi na sunce mjesec i pol do dva, dok se šećer ne otopi i povuče miris iz ružinih latica. Sok se procijedi i pomiješa s blažom rakijom.



SIRUP OD LJUTOG ŠIPKA

Šipci se očiste te se zdrava zrna izvažu i stave u lonac. Koliko teže zrna, toliko se upotrijebi šećera. Drvenom kuhaćom treba dobro miješati, dok se smjesa šećera i zrna ne prožme.

Sljedećih 20 do 25 dana, svakog dana smjesa se dobro promiješa dok se šećer ne otopi.

Nakon 25 dana sok se procijedi, a koštice koje su ostale dobro se stisne u gazi da se i iz njih istisne sok. Sve se ponovno dobro promiješa, prelije u boce i spremi na hladno i tamno mjesto.



KROSTATA OD ROGAČA

Tijesto

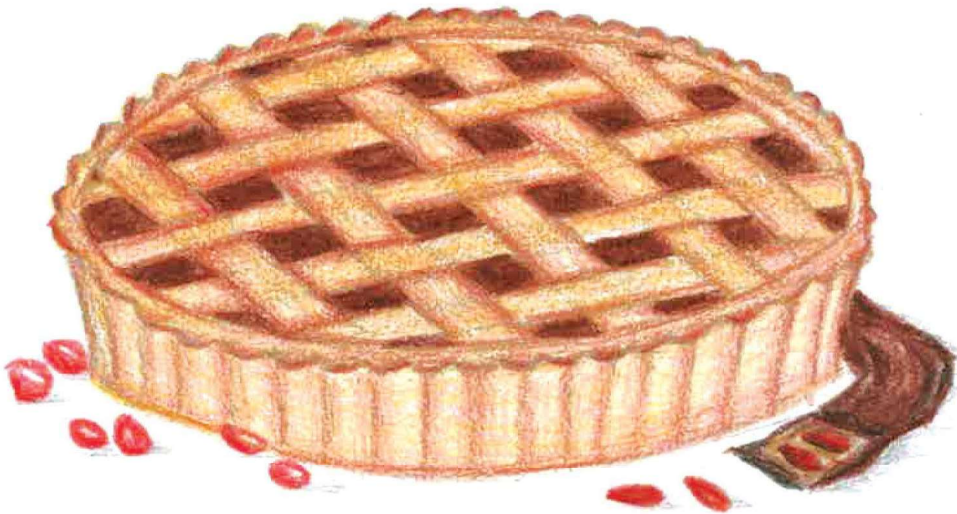
30 dag brašna
20 dag maslaca
10 dag šećera u prahu
1 jaje i 1 žumanjak
10 dag domaće marmelade od smokava

Nadjev od rogača

5 dl mlijeka
10 dag griza
15 dag mljevenih rogača
15 dag šećera
2 dag vanilin šećera
3 jaja
12 dag maslaca
sok i korica 1 naranče i 1 limuna

Od navedenih sastojaka zamijesite prhko tijesto. Odvojite dio tijesta za trakice na vrhu, a preostali dio razvaljajte u krug i njime obložite namašćen i pobrašnjen kalup. Premažite tijesto domaćom marmeladom od smokava.

Za nadjev od rogača prokuhajte mlijeko sa šećerom, dodajte griz i kuhajte par minuta. U vruću smjesu dodajte rogače, sok i korice od limuna i naranče. Ostavite smjesu da se ohladi.



Umutite jaja s maslacem, dodajte smjesu od rogača i dobro izmiješajte.

Rasporedite nadjev preko tijesta i pecite 20 minuta na 170°C.

Izvadite iz pećnice, posložite trakice od prhkog tijesta prema želji, premažite razmućenim žumanjkom pa nastavite peći još 20 minuta.

