AKTUALNO

Što Hrvati jedu za Božić? Tradicionalna jela po regijama Hrvatske

Autor: Martina Fuhrmann **Datum:** 23. prosinca 2025.

Božić u Hrvatskoj nije samo vjerski i obiteljski blagdan, on je i snažan kulturno-kulinarski događaj. Blagdanski jelovnik često se planira tjednima, ponekad i mjesecima unaprijed, a priprema hrane započinje danima prije samog Božića. Na stolovima se okupljaju generacije, a jela postaju nositelji sjećanja, identiteta i pripadnosti.

Iako se običaji razlikuju od kraja do kraja, jedno je zajedničko u cijeloj zemlji – zajedništvo, domaća kuhinja i svečanost božićnog ručka. Svaka hrvatska regija donosi svoje okuse, mirise i recepte koji se prenose generacijama.

Slavonija i Baranja: obilje, meso i gostoprimstvo

U Slavoniji i Baranji Božić je nezamisliv bez bogatih i zasitnih mesnih jela. Sarma i pečenka već su desetljećima središnji dio božićnog ručka, uz nezaobilazne slavonske delicije poput kulina,

kobasica, krvavica i čvaraka.

U pojedinim mjestima pečenke se i danas pripremaju u pećima na drva, uz zajedničko druženje, domaću šljivovicu i susjede koji pomažu jedni drugima. Na stolu se nalazi i domaći kruh, juha s rezancima te obilje priloga. Hrane se priprema mnogo jer se dijeli. Slavonski Božić znači obilje, otvorena vrata i toplinu doma.

Zagorje i središnja Hrvatska: purica, mlinci i obiteljski stol

U Zagorju i središnjoj Hrvatskoj božićni se stol temelji na toplim, domaćim jelima. Najprepoznatljivije božićno jelo ovoga kraja je purica s mlincima, koja je u mnogim obiteljima neizostavno glavno jelo. Mlinci su domaći, preliveni sokovima od pečenja i pažljivo pripremljeni.

Uz puricu se često poslužuje francuska salata, danas gotovo univerzalni blagdanski prilog. Česta je i kokošja juha s domaćim rezancima, a ponegdje i pečena patka ili govedina u umaku. Prije ručka nude se domaće rakije i likeri, a na stolovima su hladne plate sa suhim mesom, sirom i kiselim povrćem. U mnogim se kućama kruh i dalje peče doma, često u pećima na drva.

Istra i Kvarner: more, maslinovo ulje i umjerena raskoš

Božićni stol u Istri i na Kvarneru nosi snažan mediteranski pečat. Na Badnjak se tradicionalno priprema bakalar, najčešće na bijelo ili na crveno, uz krumpir i kvalitetno maslinovo ulje. Riba ima važno mjesto tijekom cijelog adventa.

Na sam Božić često se poslužuje maneštra – gusta juha od graha, krumpira i povrća, ponekad obogaćena suhim mesom. U unutrašnjosti Istre i na Kvarneru česta su i jela od janjetine ili svinjetine, uz domaće njoke ili palentu. Predjela uključuju pršut, ovčji sir, masline i maslinovo ulje. Obroci su lakši nego u kontinentalnim krajevima, ali izrazito aromatični i temeljeni na lokalnim namirnicama.

Dalmacija: svečanost, tradicija i mirisi juga

U Dalmaciji božićni stol odiše svečanošću i bogatstvom okusa. U mnogim kućama priprema se pašticada s domaćim njokima, dok su česta i jela poput mesne juhe, pečene janjetine, teletine ispod peke ili puretine s mlincima.

Božić je često povezan s jutarnjom misom i pjesmom, a u nekim mjestima i dalje živi običaj kolendavanja – božićnog pjevanja po kućama. Na kraju obroka poslužuju se deserti poput fritula, krostula, rožate, smokvenjaka, uz čašu domaćeg prošeka ili likera od agruma i rogača.

Lika i Gorski kotar: snaga zime i seoska tradicija

U Lici i Gorskom kotaru božićna jela odražavaju hladnu klimu i snažnu seosku tradiciju. Stol je bogat kaloričnim jelima: mesna juha, kuhana ili pečena svinjetina, krvavice, kiseli kupus, restani krumpir i domaći kruh.

U mnogim se kućama i danas koriste krušne peći, a običaj je darivanje domaćim kolačima – orehnjačom, makovnjačom, medenjacima i suhim kolačima složenima u ukrasne kutije. Božić se često provodi uz vatru, čaj od šumskih biljaka i tišinu zimskog krajolika.

Božićni stol kao identitet u domovini i u iseljeništvu

Različiti okusi hrvatskih regija jasno pokazuju koliko je kulinarstvo sastavni dio nacionalnog identiteta. I dok se jela razlikuju, osjećaj pripadnosti i zajedništva za božićnim stolom ostaje isti.

Za mnoge Hrvate u inozemstvu, pa tako i u Švicarskoj, priprema tradicionalnih božićnih jela način je očuvanja veze s domovinom. Čak i u jednostavnijem obliku, ti okusi ostaju snažan podsjetnik na korijene jer tradicija putuje s nama, bez obzira gdje živimo.

Izvor: https://croatis.ch/sto-hrvati-jedu-za-bozic-tradicionalna-jela-po-regijama-hrvatske/

© 2026 Croatis.ch