



Kuhinje nacionalnih manjina



Република Србија
МИНИСТАРСТВО
ДРЖАВНЕ УПРАВЕ
И ЛОКАЛНЕ
САМОУПРАВЕ



KUHINJE NACIONALNIH MANJINA



PROJEKAT FINANSIRA
MINISTARSTVO DRŽAVNE UPRAVE
I LOKALNE SAMOUPRAVE

Kuhinje nacionalnih manjina

Dijana Vasiljević Zdravković

Izdavač:

Centar za podršku i inkluziju Help Net

Autor:

Dijana Vasiljević Zdravković

Priprema za štampu i dizajn:

Imprimatur

Štampa:

Štamparija Matija

Tiraž:

200

Beograd, februar 2020. godine

Sadržaj:

Uvod	7
Mađarska kuhinja	8
Turoš čusa / Túrós csusza	11
Mađarski gulaš / Magyar Gulyas	13
Šomloi Galuška / Somlói Galuska	15
Vlaška kuhinja	18
Plašinte – vlaške palačinke	21
Mamaljiga – vlaški kačamak	22
Bulmač – vlaški ajmokac	23
Kolač surupos – vlaški poljupci	24
Romska kuhinja	25
Ciganske pogačice / Romane bokolja	27
Tegljena pita sa rogačem / Humer tinzome rogaćosa	29
Letnji ciganski sos / Soso milasko romano	30
Slatka pogača / Bokoli guli	32
Bošnjačka kuhinja	34
Kadaif	37
Hamajlice (vrsta baklave)	38
Potopljika	39
Šarena dolma	40
Mantije sa mesom i prazne sa kiselim mlijekom	41
Sukane hurmadžike	42



UVOD

Lepota jednog podneblja ogleda se u raznolikosti koju srećemo, od prirode pa do ljudi koji na tim prostorima žive. U tome je Srbija bez premca, jer kad vas put nanese u ove krajeve, očaraju vas šarolikost boja i pikantna jela sa severa Vojvodine, magični, skoro nestvarni predeli istočne Srbije koji vam probude sva čula, dok vas na jugu dočekaju izmešani prizori orijenta i stare srpske kulture, koji kroz arhitekturu i hranu, pričaju o vekovima iza nas.

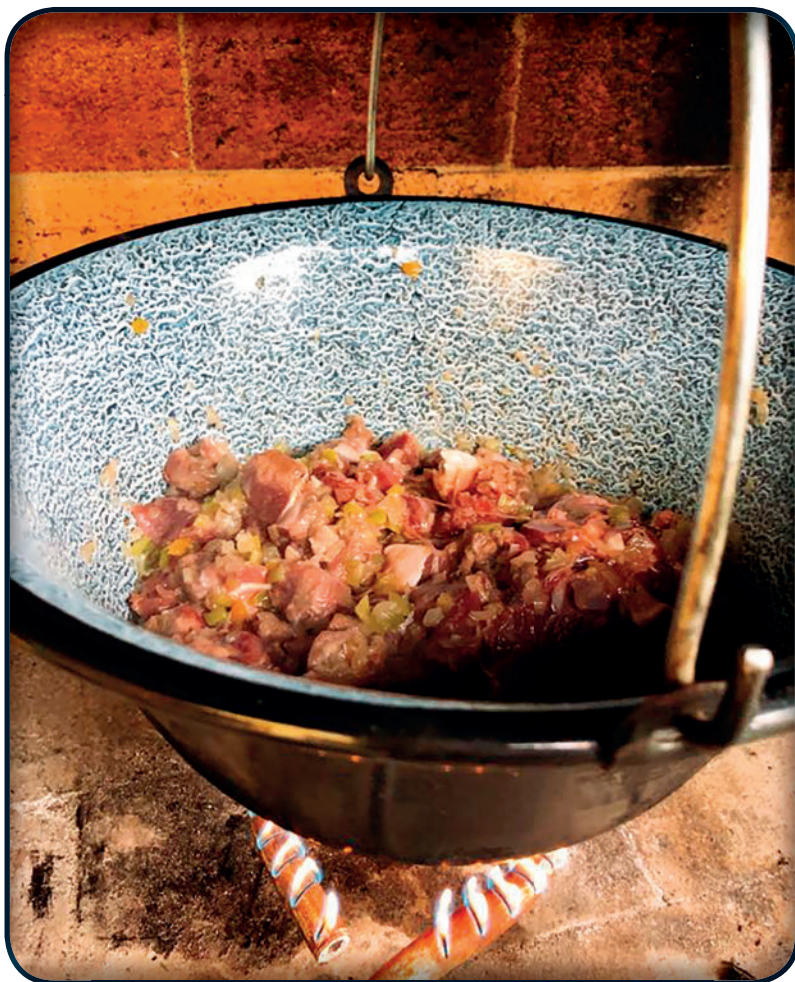
I upravo u toj različitosti, jeste lepota ove zemlje. Narodi koji vekovima borave na ovim prostorima, utkali su svoju tradiciju, kulturu i običaje u podneblje na kom žive, pa ćete često imati priliku da se tokom raznih proslava, praznika ili svečanosti, upoznate sa običajima, koji samo tamo postoje ali i da probate specijalitete koji se isključivo tada spremaju. A ono što najbolje spaja razne narode, prevazilazi jezičke i društvene prepeke jeste bogata trpeza, kroz koju se upoznajemo sa posebnim jelima, koje svaki narod generacijama čuva i prenosi sa kolena na koleno. Uz njih se nazdravlja novim počecima, prijateljstvima, prinovama. Ona nas podsećaju da se prave vrednosti jednoga naroda, ogledaju kroz gostoprimstvo i poštovanje, koje se za trpezom ukazuje gostima.

I bilo da su u pitanju svetkovine kao što je Božić, Kurban-Bajram, Đurđevdan ili Kalisara, sve njih vezuje jedna nit, a to su žene. Jer naše bake, majke, tetke ili supruge će učiniti da kroz ta jela, spremna od davnina, tih dana ožive prošlost i prenesu novim generacijama svoja kulinarska umeća. I nije nas jednom miris nekog jela setio na detinjstvo i vratio u neka druga vremena. Zato je neophodno negovati tradiciju, različitost i sačuvati od zaborava ono što su nam naši preci ostavili.

Jela nacionalnih manjina koja se u ovom kuvaru nalaze, nastala su zahvaljujući odabiru izuzetnih žena koje su recepte iz svojih porodica, podelile sa nama. Iza svakog od ovih jela, stoji ispričana priča, od detinjstva i sećanja na svečani nedeljni ručak, do korindaških pesama uoči Božića, svadbene trpeze oko koje se okupljala uža i šira familija, pa do rođenja novih članova porodica i ispraćaja na večni počinak voljenih.

Hrana nas spaja, govori više od svih jezika i neraskidivi je deo svake kulture.

**MAĐARSKA
KUHINJA**





Kada pomislimo na sever Vojvodine, prvo što nam padne na pamet jesu nepregledna polja žita i suncokreta, isprepleteni rečni kanali, vredni ljudi, veselo društvo u čardama uz pesmu tamburaša i čuvena mađarska kuhinja.

Mađari su treća po veličini etnička grupa u Srbiji, druga u Vojvodini. Preko 59% živi u severnom delu Vojvodine, gde u osam opština čine apsolutnu ili relativnu većinu. Grad Subotica je obrazovni, kulturni i politički centar vojvođanskih Mađara. Preci su im se na ovim prostorima naselili još u X veku, a u većem broju u XVII i XVIII. Tako dugo prisustvo ali i učestvovanje u vlasti, rezultiralo je ne samo institucijama i spomenicima kulture, nego i graditeljskim nasleđem. Živeći tako dugo na ovim prostorima, oni su kulturološki i jezički uticali i na narode sa kojima su živeli, ali su i od drugih mnogo toga usvajali.

Mađari su narod bogate, jedinstvene kulture i načina života kome je kulinarsvo itekako značajan vid kulture. Kada su se krajem IX veka doselili u Panonsku niziju, mnogo toga su preuzeli od onoga što su zatekli, nastavivši da razvijaju svoju kuhinju i spajajući uticaje sa strane. Vremenom, od ovih jela će nastati specijaliteti koji će mađarsku kuhinju svrstati u jednu od najboljih na svetu.

Mnoga njihova jela će preuzeti drugi narodi ali uz određene izmene, prvenstveno po pitanju ljutine. Glavna karakteristika „vatrene“ mađarske kuhinje je velika količina paprike koja se dodaje u većinu jela. Pri tom je ona relativno nova namirnica koja je ušla u širu upotrebu tek u XIX veku.

Najpoznatije mađarsko jelo, gulaš, vodi poreklo iz mađarskih pustara (dobilo naziv po čuvarima stoke), a vremenom će kako se bude prenosio, dospeti do Beča, odakle će postati čuven u celom svetu. U mnogim zemljama se pod pojmom gulaš podrazumevaju sva jela začinjena paprikom, ali bolji poznavaoци mađarske kuhinje razlikuju četiri vrste jela u kojima paprika ima bitnu ulogu.

To su: gulaš (gulyas), perkelt (porkolt), tokanj (tokany) i paprikaš (paprikas).

Gulaš – često se misli da je gulaš jedno jelo, a ono je u stvari varijacija raznih gustih supa, spremljenih sa dosta luka i paprike, uz dodatak kockica mesa (svinjetina ili govedina), krompira i sitne testenine.

Perkelt – je jelo od mesa koje se dinstsa sa mnogo luka i dosta umaka.

Tokanj – jelo slično perkeltu, ali sadrži manje luka i sitnije seckano meso i papriku, a dodaju mu se pavlaka, pečurke, grašak i drugo povrće.

Paprikaš – nalik je perkeltu, ali mu se dodaje mnogo pavlake. Za paprikaš se najviše koristi piletina i druga svetla mesa.

Ljutina i pikantnost mađarskih jela dolazi od paprike. Najviše se koristi mlevena crvena paprika, slatka ili ljuta, koja jelima daje jaku crvenu boju i specifičan ukus. Paprika, crveni luk i beli luk, su sastojci koje najčešće nalazimo u većini mađarskih jela.

Čuvena su i mađarska jela od ribe (posebno paprikaši), koji se serviraju uz pavlaku i testenine.

Naravno ne treba zaboraviti ni druga jela koja se spremaju sa povrćem, kao što je fazelek. Sprema se od dinstanog povrća, isečenog na komade, kome se dodaju krompir i pavlaka sa brašnom. Jedna od najpopularnijih formi fazeleka je sa spanaćem, kupusom, sočivom i tikvicama.

Nezaobilazni deo mađarske kuhinje jesu suhomesnati proizvodi i prerađevine od mesa, koje najčešće možemo videti na raznim sajmovima i proslavama, ali je svakako najbolje probati ih na čuvenim kobasicijadama, koje se organizuju tokom čitave godine po Vojvodini.

Kada govorimo o kolačima i desertima, mađarska kuhinja obiluje jelima od testa, od kojih su im najpoznatije palačinke (palascinta) koje se spremaju sa sirom (slatka varijanta sa suvim grožđem), orasima ili makom, tu su i čuvene štrudle (retes), valjušci ili knedle sa šljivama, kesten pire sa šlagom, Doboš torta, ali i sve popularniji kurtoški ili dimnjak kolač, koji je postao nezaobilazna poslastica tokom zimskih praznika u svim većim gradovima u Srbiji.

U ovom kuvaru, predstavice vam najpoznatija jela mađarske kuhinje, koja su nezaobilazan deo domaće trpeze, čardi i restorana.

Recepte iz bogate mađarske kuhinje, podelila je sa nama Eržebet Glušica iz Novog Sada.





TUROŠ ČUSA

Ovaj specijalitet sprema se sa testeninom, švapskim sirom, slaninom. Mnogima će ovo ukusno jelo biti poznato, kod nas se jede u Vojvodini i susednoj Slavoniji.

Uglavnom se jede kao samostalni obrok, najčešće je to doručak. Ponekad se služi i kao prilog, uz gulaš ili riblju čorbu.

Sastojci:

- pakovanje testenine talasaste (široke)
- 350g prošarane slanine
- 450g svežeg kravljeg sira (sitan)
- 1 velika pavlaka
- so, malo bibera

Način pripreme:

Testeninu skuvamo u posoljenoj vodi, procedimo i preko stavimo malo ulja (da se testenina ne bi lepila). Slaninu naseći na kockice, propržiti u tiganju dok ne postane blago hrskava.

U toplu testeninu dodati pavlaku, promešati, potom dodati sir i sve dobro sjediniti, ako je potrebno posoliti i dodati malo bibera, prema ukusu.

Na kraju prilikom serviranja dodajte finu hrskavu slaninu i poslužite.

Turoš čusa možete poslužiti uz pileći perkelt, dobar juneći gulaš, riblji paprikaš, napraviti slatku varijantu.

TÚRÓS CSUSZA

Hozzávalók:

- Hozzávalók / 4 adag
- 40 dkg csuszatészta
- só ízlés szerint
- 350 g füstölt szalonna
- 2,5 dl víz
- 2,5 dl zsíros tejföl
- 450 g zsíros tehéntúró
- hirdetés
- elkészítés

Elkészítés:

A tésztát lobogó, enyhén sós vízben fogkeményre kifőzzük.

A szalonnát egy centis darabokra felkockázzuk, serpenyőbe tesszük. Felöntjük annyi vízzel, ami éppen ellepi, és közepes lángon melegíteni kezdjük. Egészen addig folytatjuk, amíg minden csepp víz el nem párolog, sőt utána szép barnára, zsírára sütjük. (A vízre azért van szükség, mert így kívül ropogós, de belül puha marad.) Ha elkészült, akkor szűrőlapáttal kivesszük a szalonnát, és félretesszük.

A zsírt is kiöntjük, csak három evőkanállal hagyunk benne, ehhez hozzáadjuk a tejfölt, és alaposan elkeverjük.

A kifőtt tésztát összeforgatjuk a tejfölös keverék és a túró egyharmadával, majd a sütőt grill fokozatra és maximum hőfokra állítjuk, és 10-12 percre betesszük, amíg meg nem pirul a tészta széle.

Kivesszük a tésztát a sütőből, átforgatjuk, majd hozzáadjuk a túró és tejföl második harmadát, és újra visszatesszük a sütőbe 10 percre.

Ha kész, azonnal tálaljuk. A tetejét a maradék tejföllel és túróval meglocsoljuk.



MAĐARSKI GULAŠ

Sastojci:

- 1500 g junetine
- 800 g luka
- So, vegeta, biber,
- Aleva paprika, tucana ljuta paprika
- Nekoliko paradajza, sveža paprika
- Lovorov list
- Malo belog luka
- Ulje

Način pripreme:

Sitno seckani luk treba da dinstate na zagrejanom ulju, i to na umerenoj do slabijoj vatri, dok ne omekša i ne postane staklast.

Dodajte junetinu koju ste prethodno isekli na kockice. Odmah ubacite i sve začine, paradajz i papirku u količini koja vama odgovara, osim belog luka – njega ostavljate za kraj. Nalijte vodu u šerpu toliko da prekrije meso. Posle više ne dodajete vodu tokom kuvanja.

Gulaš je potrebno da krčkate sigurno 2 do 3 sata na umerenoj vatri, sve dok meso ne postane mekano, a gulaš dovoljne gustine. Pred kraj ubacite ceo čen belog luka, kako biste dodali na ukusu.

MAGYAR GULYÁS

Hozzávalók:

- 1500 g marhaszegy
- 800 g hagyma
- 5 ek. sertészsír
- 2 ek. darált édes pirospaprika
- 1 kk. darált csípős paprika
- 2 db zöldpaprika
- 1 ek. paprikakrém
- 4 db paradicsom
- 1 ek. só

Elkészítés:

A húst kockára vágjuk. A hagymát apróra felaprítjuk, és a zsíron aranybarnára pirítjuk, egy kissé karamellizáljuk, úgy a legfinomabb. Hozzáadjuk a felszeletelt paradicsomot, és sűrű péppé pároljuk. Ne legyen híg. Ebbe a hagymás-paradicsomos masszába belekeverjük az édes és a csípős pirospaprikát, és hogy szép színe legyen, hozzákeverünk legalább egy evőkanál magyar paprikakrémet.

A gulyásalapba beletesszük a nagyobb kockára vágott húst, és állandó keverés mellett megpároljuk. Megsózzuk, és tovább keverjük, amíg a hús összeugrik. Hozzáadjuk a karikára vágott zöldpaprikát – ez teszi jellegzetessé a gulyás ízt. Ha csípősen szeretjük, akkor egy kevés cseresznyepaprikát vagy csilit is vághatunk bele. Felöntjük egy kis vízzel, összekeverjük, fedővel lefedjük, és lassú tűzön pároljuk.

Fokozatosan vizet öntünk hozzá. Néha megkeverjük, és gyengén forraljuk egészen addig, amíg a hús meg nem puhul. Kb. két óra alatt a fölösleges víz elpárolog, csak a sűrű gulyás marad. A hús puha és omlós.

A kész magyar gulyást csuszával vagy magyar fehér kenyérral tálaljuk. Jó étvágyat



ŠOMLOI GALUŠKA

Kore: 6 jaja, 6 kašika brašna, 6 kašika šećera, prašak za pecivo, vanilin šećer, dve kašike čokolade u prahu ili kakao.

Odvojeno mutiti belanca, žumanca umutiti sa šećerom, vanila šećerom, zatim dodati brašno izmešano sa praškom za pecivo i sve polako sjediniti, prvo brašno u jaja, potom lagano dodamo i belanca.

Podeliti dobijenu smesu na dva dela, jedan deo ostaje žut, u drugi dodajemo kakao. Peći na sledeći način, u pleh stavimo papir za pečenje i na jednu polovinu pleha stavimo belu smesu, a na drugu polovinu stavimo tamnu smesu, potom u pećnicu koja je već zagrejana na 200 stepeni, pečemo patišpanj 30 minuta na 170 stepeni.

Vanila krem: umutimo 4 žumanca sa 100g šećera, 4 kašike brašna, vanilin šećer i sve to dodamo u pola litre mleka, mešamo dak nestanu grudvice, na slaboj vatri.

Punč: 2,5dcl vode prokuvati sa 200gr šećera, kuvati nekoliko minuta, narendati koru od veće pomorandže, zatim dodati rum 2-3 kašike ili nekoliko kapi ekstrakta i ostaviti da se hladi, dok pripremamo ostale delove kolača.

Čokoladni preliv: 200 g čokolade izlomiti, otopiti uz dodavanje 2 dcl vode i 100g šećera, 1dcl ruma, komadić putera.

Suvo grožđe natopiti u rumu i ostaviti da odstoji, iscediti ga pre početka pripreme kolača.

Galušku slažemo na sledeći način:

Piškota, prvo tamni deo, potom prelivamo punč, suvo grožđe koje je bilo natopljeno u rumu, naseckani orasi, vanila krem, sledi sloj žute piškote, punč, grožđe, orasi, vanila krem, na kraju čokolada, potom složeni kolač stavimo na hlađenje. Pre služenja umutiti slatku pavlaku i ukrasiti poslasticu.

SOMLÓI GALUSKA

A piskótához: 4 db tojás, 4 ek cukor, 4 ek liszt, 1 csipet sütőpor, 2 ek víz

A kakaós piskótához: 4 db tojás, 4 ek cukor, 4 ek liszt, 1 csipet sütőpor, 2 ek víz, 2 ek kakaópor

A diós piskótához: 4 db tojás, 4 ek cukor, 4 ek liszt, 1 csipet sütőpor, 2 ek víz, 4 ek darált dió

A vaníliamártáshoz: 1 l tej, 4 db tojás sárga, 10 dkg liszt, 30 dkg cukor, 1 dl tejszín, 1 db vaníliarúd (vagy vaníliás cukor)

A sziruphoz: 3 dl víz, 20 dkg cukor, 3 cl rum, 1 db narancs reszelt héja (vagy citromé)

A csokoládéöntethez: 5 dkg vaj, 1 ek liszt, 5 dl tej, 10 dkg étcsokoládé, 2 ek kakaópor, 1 ek cukor, 2 cl rum

Valamint: 10 dkg mazsola, 10 dkg darált dió, 5 dl tejszín

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét 1 evőkanál cukorral kemény habbá verjük, majd félretesszük. A tojássárgákhoz a maradék 3 evőkanál cukrot, a lisztet, a sütőport, a vizet, és egy kevés habot teszünk, és egyneművé keverjük. Majd hozzáadjuk a többi habot, és finom mozdulatokkal, óvatosan összekeverjük. Sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, tetejét habkártyával elsimítjuk, majd 200 fokon 15 perc alatt megsütjük. Ugyan így készítjük el a többi piskótát is.

A vaníliamártáshoz egy tálban simára keverjük a tojássárgákat a liszttel, a cukorral, a tejszínnel, a vaníliás cukorral és egy kevés tejjel. A többi tejet felforraljuk, és a tálban lévő anyagokhoz keverjük. Vízfürdőre tesszük, habverővel folyamatos kevergetés mellett besűrítjük.

A mazsolát kevés vízbe áztatjuk, és pár percre a mikróba tesszük, hogy megduzzadjanak. Lecsepegtetjük.

A sziruphoz a 3 dl vízbe cukrot szórunk és felforraljuk. Közben hozzáadjuk a reszelt narancs- és citromhéjat, valamint a rumot. Félretesszük hűlni.

A csokoládéöntethez a vajat felolvasztjuk, hozzákeverjük a lisztet. Ha ezt simá-

ra kevertük, hozzáadjuk a tejet, a felkockázott csokoládét, a kakaóport, cukrot és a rumot. Habverővel folyamatos kevergetés mellett (lehetőleg ezt is vízfürdőn) besűrítjük. Az állaga ne legyen túlságosan sűrű, inkább folyós. Kihűtjük.

A piskótákat jól átítatjuk a sziruppal, majd először a diósat megkenjük a vaníliamártással, szórunk rá mazsolát és darált, cukrozott diót. Rátesszük a kakaósat, ugyanígy megkenjük a mártással, szórunk rá mazsolát és diót. Végül a natúr piskótát is ráhelyezzük, azt is megkenjük a maradék mártással, és megszórjuk kakaóporral. Hűtőszekrénybe tesszük.

Tálaláskor, egy evőkanál kanál segítségével, üveg poharakba vagy tányérra galuskákat szaggatunk a rakott süteményből, megszórjuk kevés dióval, megöntözzük a csokoládéöntettel, végül tejszínhabrózsákat nyomunk mindegyik tetejére.

VLAŠKA KUHINJA





Kada vas put nanese u istočnu Srbiju, prvo što ugledate je nestvarna lepota Đerdapske klisure i silina moćnog Dunava, koji se razliva kao more kod Golubačke tvrđave i nosi sa sobom priče sa izvorišta od kog je krenuo na dug put, spajajući tako vekovima razne kulture i narode koji su se na njegovim obalama nastanili.

Od prvih naseobina koje su na ovom delu nastale na obalama Dunava, od kulture Lepenskog vira, preko rimskih gradova i neverovatnih arheoloških lokaliteta, pa do legendi o narodima koji imaju čudesne moći, veruju u natprirodna bića i duhove, istočna Srbija će zbog sve te šarolikosti sa pravom poneti epitet magičnog mesta.

Jedan od naroda koji na ovim prostorima vekovima živi, jedinstvenog jezika, još specifičnijih paganskih običaja koji su i dan danas veoma prisutni među njima, jesu Vlasi.

Narod koji se u XVII veku doselio na prostore današnje istočne Srbije, koja je tada bila opustela i zauzeo oblast između Morave i Timoka, neće menjati ovo područje, pa ćemo danas većinu vlaškog stanovništva zateći uglavnom na teritoriji između Velike Morave, Timoka i Dunava tj. u četiri upravna okruga, Borskom, Braničevskom, Zaječarskom i Pomoravskom.

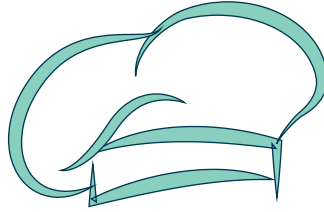
Vlasi se dele na više etnografskih grupa, među kojima su tri osnovne: Carani, Ungurjani i Munćani. Zasebnu grupu Vlaha čine Bufani u Majdanpeku. Vlaški jezik je maternji jezik Vlaha i pripada grupi istočno-romanskih jezika. Kao manjinska zajednica u Srbiji, oni nemaju svoje škole na vlaškom jeziku, već tim jezikom govore u krugu porodice. Iz tog razloga se u ovom kuvaru recepti vlaške nacionalne manjine nalaze na srpskom jeziku.

Kada govorimo o vlaškoj kuhinji jedno od najstarijih jela koja su ikada zapisana potiče iz njihove kuhinje i nalazi se na listi nematerijalnog kulturnog nasleđa Srbije. Reč je o ritualnom jelu pod nazivom Žmare ili žumijar, koje se priprema samo u selima na području Homoljskih planina, čiji je recept star oko 300 godina. Sprema se od ovčijeg mesa, praziluka i kukuruznog brašna i nezaobilazno je jelo i dan danas na svadbama u mlavskom kraju.

Karakteristika vlaške kuhinje je da se većina jela sprema na svinjskoj masti, uključujući i slatka testa. U ovom kuvaru, predstavimo nekoliko jela koja se koriste u oblasti oko Negotina, koja su se najčešće spemala kao nedeljni ručak.

Recepte je sa nama podelila Gorica Jovanović koja ih je nasledila iz svoje porodice.





PLAŠINTE – VLAŠKE PALAČINKE

Testo:

- 400 g brašna
- so, kašičica šećera
- pakovanje svežeg kvasca
- 200 ml tople vode

Nadev:

- 4 jaja
- 150 gr starog sira
- svinjska mast za prženje

Način pripreme:

Kvasac rastopiti u malo tople vode, dodati kašičicu šećera i malo brašna, pa ostaviti da naraste. Brašno prosejati, posoliti, pa dodati nadošli kvasac. Uz postepeno dodavanje tople vode, zamesiti meko, elastično testo, ostaviti pokriveno da naraste, oko pola sata.

Nadošlo testo premesiti, pa na pobrašnjenoj površini tanko razvaljati. Podeliti na osam kvadrata. Svaki kvadrat filovati nadevom od sira i jaja, pa kružno preklopiti oko pet, šest puta od krajeva prema sredini (kao pismo). Plašinte pržiti u dubokoj masnoći po par minuta sa obe strane, da porumene. Služiti uz kiselo mleko.



MAMALJIGA – VLAŠKI KAČAMAK

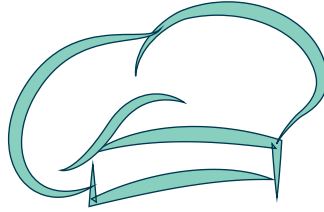
Sastojci:

- 250 gr projinog brašna sa potočare (kukuruzno brašno)
- 2 kašike svinjske masti
- so po ukusu
- ½ litre vode

Način pripreme:

U šerpu sipati vodu, dodati masnoću i posoliti. Kad voda provri, smanjiti temperaturu i polako dodavati brašno, mešati dok ne počne da se odvaja od dna šerpe. Kad je gotovo, izručiti se na drvenu dasku i razliti do debljine od 2 cm. Seče se koncem, umesto nožem.

Uz ovo jelo se služi sir, pavlaka, mleko, propržena slanina ili crni luk, a može da bude služen i u slatkoj varijanti, uz domaći džem od šljiva ili kajsija.



BULMAČ – VLAŠKI AJMOKAC

Sastojci:

- pileće belo meso
- 4-5 čena belog luka
- brašno, so, biber
- 2 kašike svinjske masti

Način pripreme:

U šerpi kuvati pileće grudi, koje kad budu gotove izvadimo iz vode a supu koju smo dobili koristimo za pravljenje umaka. Na masti propržimo sitno sečen beli luk, dodamo brašno i postepeno dodajemo supu da se dobije gustina. U to dodati sitno iskidano belo meso i ostaviti da se krčka na tihoj vatri. Začiniti sa biberom i soli.



KOLAČ SURUPOS – VLAŠKI POLJUPCI

Sastojci:

- 1 kg brašna
- ½ l mleka
- 200 gr svinjske masti
- 2 jaja
- so, šećer, pakovanje kvasca

Za nadev – džem ili mleveni orasi

Način pripreme:

Rastopite kvasac u toplom mleku u koje ste dodali šećer i kada kvasac nadode, umesite ga sa brašnom u koje ste dodali so. Mast penasto umutiti i dodati joj umućena jaja. Spojiti sa brašnom i u tu smesu dodavati toplu vodu dok ne dobijete meko testo. Ostavite da nadode i još jednom premesiti. Na glatku površinu izručiti testo i rukama kidati loptice da mogu da vam stanu na dlan. Svaku od tih loptica razvući i unutra stavljati nadev od džema ili mlevenih oraha sa šećerom. Zatvoriti ih i ređati na pleh. Peći u zagrejanj rerni, na 200 stepeni oko 15-20 minuta. Kada se ispeku, uvaljati ih u prah šećer.

Kolač se najčešće spremao uz nedeljni ručak ili za slave.

ROMSKA KUHINJA





Narod koji je oko X veka napustio svoju prvobitnu naseobinu i od tada putuje po svetu, nema svoju državu niti je u svim ovim vekovima želeo da je negde stvori, s pravom nosi epitet građani sveta.

Da, to su Romi. Jedinstveni na svetu, jer pored toga što se i dan danas ne zna uzrok njihove seobe iz Indije, njihov nomadski život i prilagođavanje raznim uticajima kojima su bili izloženi, stvorio je narod, koji je prisutan u svakom delu kugle zemaljske. Sposobni da prežive najteže trenutke, da se uzdignu nakon njih i sa osmehom kažu, idemo napred.

Danas, Romi žive raseljeni širom sveta, ali ih je najviše u Evropi. U Srbiji su prisutni vekovima i žive na celoj teritoriji naše države.

Kada govorimo o romskoj kuhinji, u pitanju je narod koji je živio nomadskim načinom života, koji se prilagođavao zemlji u kojoj se naselio. Tako da su se shodno tome menjale i navike života, kuvanja, jezika i mnogo čega drugog. Život u skromnim romskim naseljima, gde su bili oslonjeni jedni na druge, nemogućnost da imaju zemlju koju su mogli da obrađuju ili životinje koje su mogli da gaje, itekako su uticali na ishranu.

Jela su se najčešće spremala na otvorenom u kotliću ili na žaru, pa se i dan danas neka od njih opstala i postala omiljena jela, u rangu specijaliteta. Putujući, upoznawali su kuhinje drugih naroda, usvajali ih i prilagođavali sebi. Tako ćete u njihovoj ishrani naći mešavinu indijske, mediteranske, balkanske i mnogih drugih kuhinja.

Romi su ponosni na svoju kuhinju i često koriste romske nazive za neka jela, kako bi isticali romski ukus u jelima, kao što su ciganski umak, ciganska salata, ciganska supa i slično. Jedna od karakteristika je i to da se meso retko koristi kao mleveno, nego se sitno secka. Redosled omiljenih jela od mesa jeste cigansko pečenje, koje je nezaobilazno na njihovim svetkovinama, piletina sa satarašom, sarma, ali i razne vrste testa koja se spremaju od slanih pogača, do slatkog testa.

U ovom kuvaru, predstavice vam jela koja je predložila Sonja Barbul.





CIGANSKE POGAČICE

Sastojci:

- 125 gr margarina
- 1/2 kg brašna
- 1 suvi kvasac
- 1 kašičica soli+šećera
- 125/150 ml mlake vode
- ulje za prženje

Način pripreme:

Brašno usuti u činiju, dodati omekšali margarin i protrljati obema šakama sastojke. Kada je brašno pokupilo sav margarin dodati kvasac, so i šećer i polako dodavati vodu. Kada smesa postane glatka da može da se mesi izvaditi je iz činije na radni sto i premesiti. Nakon desetak minuta vratiti u činiju, pokriti plastičnom folijom i ostaviti da miruje pola sata.

Nakon proteklih 30 minuta premesiti testo napraviti 10/12 loptica. Svaku lopticu oklagijom razvući na santimetar debljine i peći na ulju koje ne sme da bude prevruće, 2/3 minuta sa svake strane.

Služiti slatke sa pekmezom ili slane sa sirom, po želji.

ROMANE BOKOLJA

- 125 gr margarino
- 1/2 kg aro
- 1 kvasaco šuko
- 1 rojori lon+hazaro
- 125/150 ml mlako paj
- zetino pekimaske

O aro tholpe ande jekh čaro thaj khote tholpe o margarino kovljardo, te na avel šudro, thaj khote ando čaro morelpe maškar e vas e aresa. Kana o aro ki-dja sja o margarino tholpe o kvasaco, o lon thaj o hazaro haj polokeres tholpe o paj. Akana ando čaro trubulas te avel jekh šukar humer kaj šaj te frimentilpe pe sinija. Frimentilpe kaj deš minaturja. Nakhadi kadaja vrjama o humer bol-delpe ando čaro, ušjardjol plastikani folijasa thaj mekelpe te šukjardjol dopaš časo.

Nakhado o dopaš časo pale frimentiple o humer thaj kerdjon 10/12 loptice. Kadala loptice anzardjom e fekeljecosa sode daštilpe maj sanes thaj pekjon po zetino 2/3 minaturja pe svako rig, aj o zetino či tromal te avel prja phabardo.

E peke bokolja šaj makhenpe pekmezosa kana kamen gule av kiralesa kana kamen londe.



TEGLJENA PITA SA ROGAČEM

Pretpostavlja se da svaka dobra domaćica ume da tegli testo, pola kilograma brašna, malo soli i mlake vode, i malo ulja za premazivanje jufki. Nije velika veština ali treba imati mnogo dobre volje i strpljenja da se to dobro nauči.

Naravno u današnje vreme nije retka pojava da domaćice koriste gotove kore za pitu mada to nije isti ukus kao tegljeno testo za pitu.

Rogač se nabavlja već spreman za upotrebu u prodavnicama zdrave hrane pa ga ne treba mleti i mnogo se baviti njime. Samo ga treba dobro zašećeriti i posuti po kori, koju smo prethodno premazali uljem, uviti i staviti u podmazan pleh.

Peći na umerenoj vatri 150°/180° dok ne porumeni.

HUMER TINZOME ROGAČOSA

Šaj te avel amen gindo kaj sja e žjuvlja kaj žjanen te kiraven žjanen vi sar te tinzon o humer, dopaš kila aro, cira lon thaj mlako paj, thaj cira zetino te makhelpe o humer. Naj bari buki kana si bari voja te sikljolpe kadesavi buki.

Agas daštilpe te arakhelpe vi gata kerdo humer sano sar e hartija kaj šaj te kerdjolpe o humer numa naštil te avel kadja lašjo sar kana si tinzome humer.

O rogači arakhena ando balamo e sastimasko habesko haj či trubul te pišolpe av te kerdjolpe vareso buteste. Tholpe hazaro, hamilpe mišto haj šjorelpe opral po humer kaj maj anglal thode zetino haj velujilpe haj tholpe ande tepsija te pekjol.

Či tromal te avel bari jag, 150°/180° žjikaj či pekjol mišto.



LETNJI CIGANSKI SOS

Sastojci:

- ½ kg paprika mesnatih crvenih
- 1 kg paradajza, omekšalog neupotrebljivog za salatu
- 2 glavice crnog luka
- (meso je alternativno i po želji, ½ kg svinjsog ili piletine)
- ulje,
- so, biber

Način pripreme:

Na malo ulja propržiti sitno iseckani luk. U proprženi luk dodajemo sitno iseckanu papriku (očišćenu od semenki). Dok se to dinstana laganoj vatri, iseckati oprani paradajz na kocke. Kad je paprika omekšala dodati iseckani paradajz i začine po ukusu. Kuvati još 20tak minuta na laganoj vatri, poklopljeno.

Ako se kuva sa mesom ono se dodaje nakon dinstanja luka i ostavlja se da se dinsta dok meso ne omekša nakon čega se dodaju ostali sastojci, paprika, paradajz i začini.

SOSO MILASKO ROMANO

- ½ kg piparke thule lole
- 1kg paradajzo kovlo kaj naj hamasko salatako
- 2 šere purum loli
- (mas šaj tholpe pe voja, ½ kg balesko av živinako)
- zetino
- lon, biberi

Pe ek cira zetino dinstujilpe e purum šindi pe sane kotora. Ande purum dinstujime tholpe e piparka loli šjindi pe sane kotora (šiladi kotar e semince). Žjikaj kadaja dinstujilpe lokeres šjindjolpe e paradaj pe cinore kotora. Kana e piparka kovlili thas e paradaj thaj o lon thaj o biberi. Kiradjolpe maj kaj 20 minuturja pe ušuro jag, piri ušjaradi.

Kana kiradjople masesa o mas tholpe kana e purum si dinstujime haj kana o mas kovljol atunća tholpe e piparka, e paradaj thaj o lon thaj o biberi po gor.



SLATKA POGAČA

Sastojci:

- 1 kg brašna
- 2 suva kvasca (40gr svežeg)
- 2 kašičice soli
- 2 kašičice šećera
- 500/700 ml mlake vode
- 125 gr masti ili margarina za premazivanje

Način pripreme:

U oveću činiju usuti brašno, kvasac, so i šećer i polako dodavati mlaku vodu dok se nije formiralo glatko testo. Takvo testo ostaviti u činiju, pokriti i ostaviti da naraste narednih 45 minuta do 1 sata na sobnoj temperaturi. Nakon proteklog sata izvaditi testo iz činije, premesiti i razviti što tanje, tanko premazati mašću ili margarinom pa preklopiti testo. Opet tanko razvući i tanko premazati pa opet preklapati. Tako 3/4 puta. Na kraju oformiti testo shodno tepsiji u kojoj će se peći izbockati testo viljuško na više mesta i peći dok ne porumeni na 180° oko pola sata.

BOKOLI GULI

- 1 kg aro
- 2 kvasaco šuko(40gr friško)
- 2 rojora lon
- 2 rojora hazaro
- 500/700 ml paj tato
- 125 gr čiken av margarino te makhelpe

Ando jekh baro čaro tholpe o aro, o kvasaco, o lon haj o hazaro haj lokores tholpe o paj tato žjikaj či kerdjolpe humer kaj šaj te frimentilpe. Kadesavo humer ašjel ando čaro te šjukljol 45 minuturja žjika 1 časo pe temperatura e sobaki. Pala jekh časo ankaldjol o humer andav čaro, frimentilpe haj fekeljecosa tinzolpe so maj sanes, makhelpe čikenesa av margarinoso 3/4 data haj svako data preklopilpe pe sja e riga. Po gor, kerdjolpe o humer kadiki baro sar e tepsija kaj kam pekjol, e furkicasa hirvjardjolpe sja o humer haj pekjolpe 180° dopaš časo.

BOŠNJAČKA KUHINJA





Gostoprimstvo jednog naroda, ogleda se u njihovoj otvorenosti prema onima koji u krajeve u kojima oni žive dolaze. A gde ćete lepši doček imati, nego za nečijom sofrom. U gradovima na jugu i jugozapadu Srbije, gde god da odete, pored arhitekture koja odiše orijentalnim stilom, tu su i ljudi kod kojih reč žurba, sad i odmah, nemaju težinu, jer oni žive u skladu sa duhovnim i prirodnim načelima, koji su u ovom savremenom društvu zapostavljeni. Jedino što možete uraditi jeste da se prepustite njihovom ritmu i na tren zaboravite na sadašnje doba.

Tako ćete jedino uspeti da osetite da kroz njihovo gostoprimstvo i gastronomiju provejava istorijsko nasleđe raznih naroda, koji su do dana današnjeg prisutni kroz razne specijalitete koji vam se nude. Ali pored toga što u kuhinji provejavaju turski, arapski, austrougarski, jevrejski uticaj, ova kuhinja će postati autentična, jer će činiti mešavinu svih, ali neće isključivo ličiti ni na jednu od njih.

Kada bi trebalo da definišemo bošnjačku kuhinju, prva misao bi svakako bila da se ona sprema polako, bez mnogo žurbe, sa mnogo strpljenja, ljubavi i pažnje. U ovoj kuhinji većina jela se sprema bez zaprške od brašna i masnoće, sa usklađenim odnosom između mesa, povrća i začina.

Kuvana ili dinstana jela u većini slučajeva su lagana, pošto se pretežno kuvaju ili dinstaju sa malo vode, pa tako imaju prirodni sok tj umak, koji u sebi nema nimalo zaprške.

Tipični sastojci jela ove kuhinje su paradajz, krompir, luk, beli luk, paprika, krastavci, šargarepa, kupus, spanać, tikvice i pasulj. Od začina najviše se koristi mlevena paprika, biber, peršun, lovorov list i celer. Kao dodatak jelima najčešće se dodaje mleko, kajmak i pavlaka. Slatkim jelima se dodaju cimet i karanfilić.

Od mesa se najviše koriste piletina, govedina ili jagnjetina. A specifično je da se jela i dalje spremaju po staroj tehnici ispod sača, u žaru.

Nezaobilazan deo bošnjačke sofre svakako su jela koja se služe kao meze, koje podrazumeva lagano uživanje u jelu, uz razgovor i piće, koje može da potraje ceo dan. Tada se servira suvo meso, kobasice, kajmak, sir, razne vrste turšije, vruć hleb, pite.

Kada govorimo o specijalitetima, tu su svakako nezaobilazne čorbe od povrća i mesa, čiji su čest sastojak bamije, ćevapi od više vrsta mesa, pljeskavice, pečenja, burek, razne vrste pita – od sira, krompira, zelja i sl.

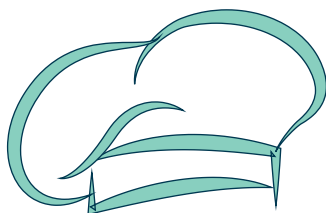
Kao nasleđe orijentalne kuhinje, najpoznatija jela su dolma, sarma i pilav.

Dolma su jela od povrća, punjena mlevenim mesom a najviše su se za to koristile tikvice, paradajz i luk.

Od slatkih jela najpoznatije su baklave sa orasima, kadaif, tulumbe, hurmašice, tufahije, halva, gurabije, palačinke s jabukama i sl.

Jela koja vam u ovom kuvaru predstavljamo, daruje nam Sabiha Dacić iz Prijepolja.





KADAIF

- 500 gr kadaifa
- 250 gr maslaca
- 150 ml ulja

Fil:

- 5 jaja
- 5 kašika šećera
- 350 gr grubo samljevenih oraħa

Agda:

- 1,5 kg šećera i 1200 ml vode (koja se kuha desetak minuta od ključanja i pri kraju se ureže jedan limun).

Način pripreme:

Kadaif prepoloviti na pola, masnoću staviti da se otopi na umjerenj vatri i skinuti bijelu pjenu.

Jaja ubutati sa šećerom pa dodati oraħe. Ređati u podmazanom plehu ili tepsiji, prvo jednu polovinu kadaifa preliti polovinom masnoće, pa onda staviti cijeli fil, pa onda staviti drugu polovinu kadaifa i preliti ga ostatkom masnoće. Kadaif peći na umjerenj temperaturi nekih dvadesetak minuta. Agdu samo malo izmaći sa vatre, nekih pet minuta i vruć kadaif preliti. Ostaviti da se dobro ohladi pa ga onda rezati.



HAMAJLICE (VRSTA BAKLAVE)

Sastojci:

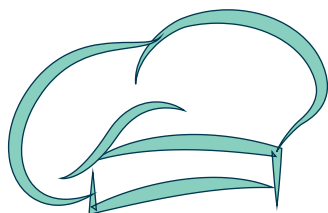
- 1 kg nakiselih jabuka;
- 100 gr suhog grožđa;
- 4 kašike griza;
- 200 ml ulja;
- 500 gr kore za baklavu.

Postupak pripreme:

Jabuke oljuštiti i izjerendati, staviti ih u šerpu da se malo ušpinuje sa 5 kašika šećera, nekih desetak minuta, skloniti sa vatre i ohladiti malo pa dodati griz i suho grožđe. Kore prepoloviti na pola uzduž, tako da se od svake kore dobiju dvije hamajlice. Svaku koru mastiti uljem i na početak lista staviti kašiku smjese i onda savijati u obliku trougla. Hamajlijice peći na 180 stepeni otprilike dvadesetak minuta.

Agda:

1 kg šećera skuhati sa 750ml vode, desetak minuta, vruće hamajlijice zaliti prohladenim saftom. Ostaviti da se ohlade, ne pokrivati ih da ne bi potparile.



POTOPLJIKA

Sastojci:

Za tijesto: 1 kg brašna, voda, so i malo ulja
1,5 kg suhog mesa (obavezno da ima malo masnog sa kostima i bez kostiju)

Postupak pripreme:

Zakuhati jufku ko za pitu. Ostaviti da tijesto odmori, a zatim tijesto podjeliti na više malih kolutića, najmanje po dva spajati. Razviti jufku, sjeći parčad po želji još malo rastanjiti, da ne bude ni predebelo a i ne valja da bude pretanko. Peći jufke na plotni šporeta, pa ih stavljati sa strane ili još malo u rernu da se što bolje zapeku. Jufke mogu da se naprave u većoj količini, i da se koristi po potrebi. Znalo se nekad sastati po dvije, tri žene pa skoro cijeli dan sukati i peći jufke, i onda bi jufku podjelile između sebe. Pečene jufke odvojiti koliko treba, a ostatak ostaviti najbolje je opet u papirnu vrećicu ili platnenu i okačiti negdje u špaizu ili ako se ima mjesta ostaviti je u zamrzivač. Ovo govorim iz iskustva, jer evo i ja dan danas kada se nakaniim da pečem jufke, uvijek napravim bar da mogu dva puta napraviti potopljike.

Odvojiti meso po želji: malo krhtine - pršute i jedan dio sa kostima malo masnije i meso dobro iskuhati. Voditi računa da ima vode toliko da meso pliva u njoj. Kad meso bude kuhno da se može odavajati od kostiju, izvaditi ga i odložiti sa strane, a mesnu vodu procjediti i onda u nju potopiti pečene jufke. Jufke samo potopiti i odmah vaditi iz vode (da ne bi bile mnogo gnjecave) i ređati ih u podmazanu tepsiju ili vatriostalnu zdjelu.

Taj postupak ponavljati toliko dok se zdjela ili tepsija ne popune. Onda poređati meso po jufki i malo politi mesnom vodom. Potopljiku vratiti u rernu da se malo zapeče.



ŠARENA DOLMA

Sastojci:

- 500gr mljevenog mesa, malo ulja, malo vode
- 1,5 mala šoljica riže
- veća glavica crnog luka, tri čehna bjelog luka
- srednja glavica crnog luka (da se obari za punjenje)
- šargarepa, so, biber, suhi začini, aleva paprika.
- 2 srednje tikvice, 4 manja paradajza, 8 manjih paprika, 10 listova blitve, 10 listova od grožđa odnosno vinove loze, može i mladi kupus

Postupak pripreme:

Staviti vodu i u nju staviti malo ulja i malo sirćeta, najmanju kašikicu. Kada voda provri prvo staviti srednju glavicu crnog luka, pošto za nju treba malo više vremena da se obari. Kada luk omekne polhko odvajati prstenčiće, u istu vodu obariti listove blitve, kupusa i grožđa. Ošistiti paradajz i ostaviti poklopce. Očistiti paprike. Pirinač oprati u nekoliko voda pa u njega ubaciti meso, malo ulja, malo vode, isjeckati crni luk, tri čehna bijelog luka i šargarepu. Dodati malo soli, malo bibera, malo biljnih začina i malo crvene aleve paprike. Smjesu dobro izmjesiti da se svi sastojci dobro sjedine.

Onda redom puniti: paradajz neka dođe u sredinu a onda ređati ostalo jedno do drugog.

Kao što sam rekla na jednom mjestu nađe se svo dolmisanje koje se pravi pojedinačno. Jelo je veoma ukusno i lijepog je izgleda.



MANTIJE SA MESOM I PRAZNE SA KISELIM MLIJEKOM

Sastojci:

- 1 kg mljevenog telećeg mesa
- 2 glavice crnog luka
- 1 kašikica bibera
- 2 šoljice ulja
- 200 gr masla ili maslaca
- so, kiselo mlijeko i bjeli luk.

Postupak pripreme:

Zakuhati jufku ko za svaku pitu. Brašno, so, mlaka voda. Ostaviti da tijesto odmori nekih sahat vremena . Tijesto podjeliti u dvije veće jufke, pa onda uzeti prvu jufku te od nje napraviti pet-šest malih loptica. Svaku lopticu razvijati malo oklagijom pa ih premazivati masnoćom, redati kolačić na kolačić, pa opet ostaviti da se tijesto odmori. Razviti veliku jufku preko cijele sofre pa na kraju stavljati ičiju koja se napravi od mesa, luka, bibera i posoli se. Zatim urolati pa sjeći na kocke dužine 5 centi, ćoškovke savijati ka unutra da se oblikuje lijepa loptica odnosno mantija.

Drugi način savijanja mantija je: Sjeći razvijenu jufku na kvadratiće, u sredinu kvadratića stavljati ičiju pa onda savijati krajeve isto ko boščaluk, unakrs.

Mantije pomastiti i peći ih na 250 stepeni dok ne upiju masnoću otprilike gledati oko četrdesetak minuta. Po želji ko voli mantije može da zalije kiselim mlijekom.

Prazne mantije ili ribice rade se na isti način samo bez mesa. Ove ribice se režu oko četiri centimetra, kao mali pravugaonik, uvijek se u takvom obliku spremaju. Zatim se one dobro zaliju kiselim mlijekom u koji se ureže bjeli luk, najmanje 4-5 čehjadi. Ribice vratiti malo u rernu samo par minuta da upiju svo kiselo mlijeko.



SUKANE HURMADŽIKE

Sastojci:

- 700 gr brašna
- 250 gr maslaca
- 250 gr pavlake kisele
- 4 žumanceta + 4 kašike šećera
- 1 prašak za pecivo + 1 vanilin šećer
- 300 gr mljevenih oraha

Za agdu je potrebno:

- 1,5 kg šećera i 1200ml vode

Postupak pripreme:


U dublju posudu mješati ručno, žumancad, šećer, vanilin šećer. Butati ručno sve dok se šećer ne otopi. Zatim dotati maslac pa i dalje mješati, zatim dodati pavlaku i lijepo izjednačiti masu, tako da se dobije lijepa glatka masa.

Brašno pomješati sa praškom za pecivo, pa dodavati brašno i napraviti mehkanu masu za sukane hurmadžike.

Od ove smjese napraviti deset istih loptica, a zatim svaku lopticu razviti debljine oko tri centimetra pa svaku jučkicu presuti mljevenim orasima i onda ih lagano urolati. Od svake loptice ispadne manjih šest hurmadžika ili ko voli pet malo većih. Oblikovati prvo sve rolate radi rezanja da bi sve hurmadžike bile iste.

Peći na 180 stepeni nekih tridesetak minuta.

Agdu ukuhati desetak minuta dodati jedan limun i vrućom agdom zaliti tople hurmadzike.



Jela nacionalnih manjina koja se u ovom kuvaru nalaze, nastala su zahvaljujući odabiru izuzetnih žena koje su recepte iz svojih porodica, podelile sa nama. Iza svakog od ovih jela, stoji ispričana priča, od detinjstva i sećanja na svečani nedeljni ručak, do korinđaških pesama uoči Božića, svadbene trpeze oko koje se okupljala uža i šira familija, pa do rođenja novih članova porodica i ispraćaja na večni počinak voljenih.

Hrana nas spaja, govori više od svih jezika i neraskidivi je deo svake kulture.

Dijana Vasiljević Zdravković