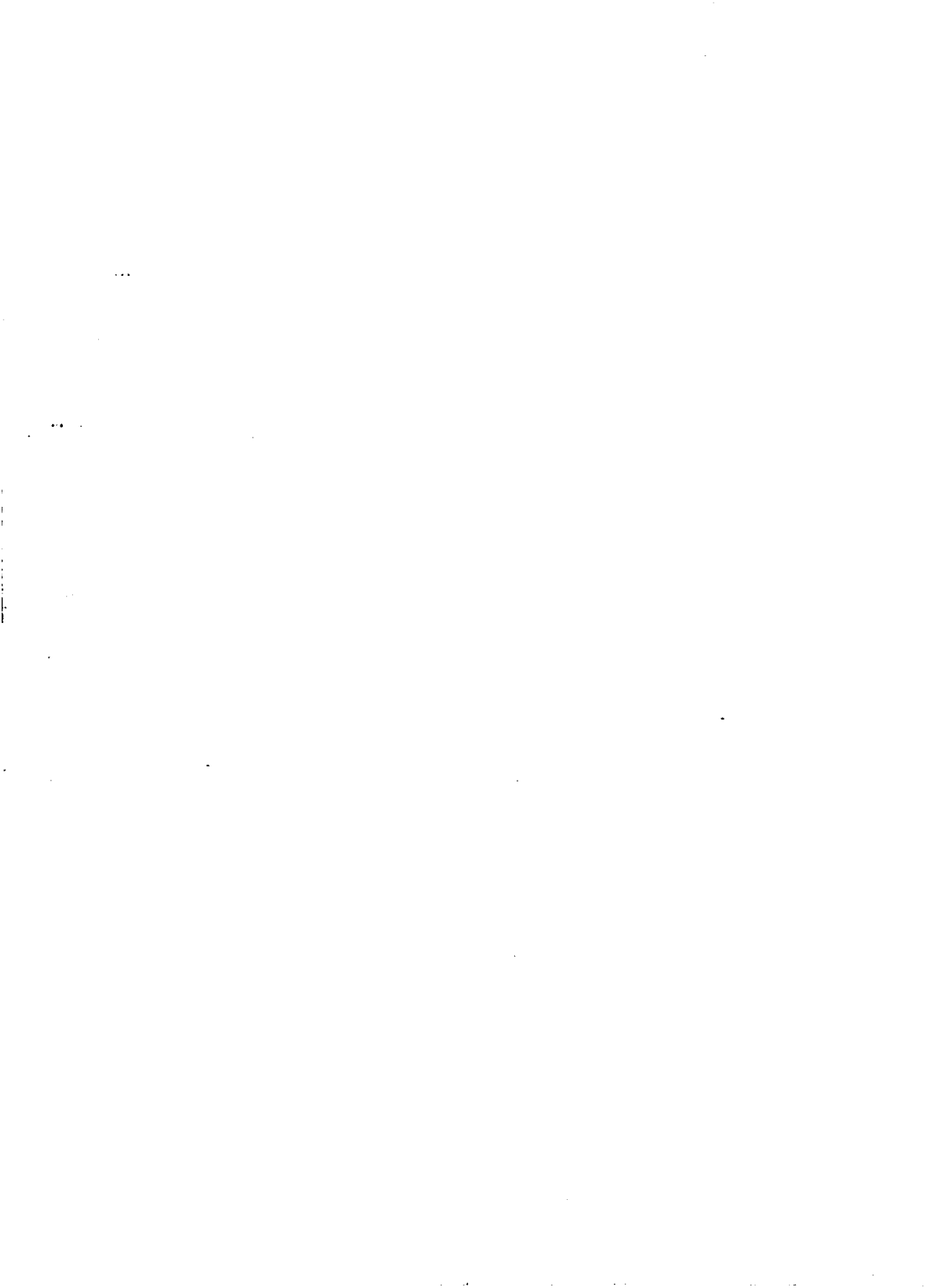


TRADICIONALNA KUHINJA JEVREJA BIVŠE JUGOSLAVIJE

Milica Mihailović





TRADICIONALNA KUHINJA
JEVREJA
BIVŠE JUGOSLAVIJE

*Published with the help of
the American Jewish Joint Distribution Committee*

*Ova knjiga je objavljena uz pomoć Američkog komiteta
za pomoć JOINT*

*Knjiga se objavljuje povodom skupa „Esperansa '98“
koji će se održati u Bugarskoj u julu 1998. godine,
povodom očuvanja sefardske tradicije na Balkanu*

TRADICIONALNA KUHINJA
JEVREJA
BIVŠE JUGOSLAVIJE

Milica Mihailović

Beograd, 1998.

TRADICIONALNA KUHINJA
JEVREJA
BIVŠE JUGOSLAVIJE
Milica Mihailović

Grafičko oblikovanje knjige i crteži

L. W. Gadomski

Priprema na računaru

Violeta Đokić

Lektura

Đordije Uskoković

Fotografije

Veselin Milunović

Izdavač

Milica Mihailović

Beograd

Štampa

Standard 2

Beograd

Tiraž

1.000

PREFACE

Why was the world created first with its trees and plants, before man ever appeared? According to a Midrash of Rabbi Huna, God created the different fruits and vegetables in the precise way that He did so that everything would be suitably ready for Adam, the first man.

Conversely, one can say that the cuisine adopted by the Jews of the former Yugoslavia reflects precisely their own character and history. Through these recipes one can trace the rise and fall of empires, the ebb and flow of competing ideologies, and the fortunes and misfortunes of war.

One can also follow in and out of the kitchen the great themes of modern Jewish history: the dialogue between Jews and their surroundings; assimilation versus separateness; modernity as against tradition, shape internal division among Jews and the recurring external threats to Jewish survival.

These questions are all the more gripping in the "land of the Southern Slavs" because of the confluence here of two markedly different civilizations and traditions: Ashkenazi Jews belonging to the Austro-Hungarian Empire and Sephardim who found refuge in the Ottoman Empire after the Expulsion of Spain.

One can observe the differences between them on the dinner-plate. Ashkenazi Jews brought to the table the customary vegetables of Central Europe: Christian neighbors, however, when it came to eating pork. They turned to goose instead.

Sephardi Jews had their own characteristic vegetables: spinach, pumpkin, and leek. No one else, it seems, had their taste for pumpkins and gourds, and no one could mistake a Sephardi tcholent for an Ashkenazi one. Not goose, but fish was the Sephardi preference, especially when for Erev Shabbat. The contrast in the Kitchen was no less marked than the differences in religious ritual and customs which divided the two groups.

Food prepared with matzoth and matza flour set both Ashkenazi and Sephardi Jews apart from the other peoples around them. The Jews also stood out, it seems, in their abundant use of spices such as cinnamon, garlic, and pepper, perhaps due to their predominant pattern of settlement along the main trade routes.

At the same time, Jews frequently adopted the recipes of their Eastern Orthodox, Roman Catholic, and Muslim neighbors. The Sephardim in Serbia, Bosnia-Herzegovina, and Macedonia favored foods showing the Oriental (Ottoman) influence like burikitas and pastel, while the Ashkenazim in Vojvodina, Croatia, and Slovenia under Austro-Hungarian rule favored torta, karamel, and marcipan.

Jewish tastes, however, also entered into the general cuisine. One can note, in particular, the widespread influence of the fabled Jewish "sweet tooth". Ms. Mihailović points out that patispanj (pan di Spagna), a cake that the Sephardim brought from Spain, became very popular and even

now serves as the basic part of every tart. A sort of confiture made from sugared fruits – called dulse in Judeo-Espagnol– has been adopted widely under the Slavic name of slatko.

The impact of political divisions and armed conflict in these regions can also be traced through the kitchen. Connoisseurs will want to compare Ms. Mihailović's culinary research with the Jewish recipes from Bosnia-Hertzeogovina (not yet in print) collected by Nina Elazar in Sarajevo. Also of interest in this respect would be a notebook (still not published) kept by Tilda Tauber in Split in which she and her mother wrote down how to prepare the favorite dishes recalled by their fellow inmates at the Bergen-Belsen Concentration Camp. (The women prisoners would keep their sanity in spare moments, it seems, by comparing cooking notes).

The unusual cookbook you see before you is published with the help of the American Jewish Joint Distribution Committee (the JOINT) in time for Esperansa '98, a Festival of Jewish Culture in the Balkans which is to take place in Bulgaria this July. There Ms. Mihailović will present her findings and we hope lead a group of volunteers in preparing some of the most tempting recipes.

Those who wish to taste these dishes at home will soon be able to accompany them once again with Kosher wine "Made In Yugoslavia", thanks to the efforts of Rabbi Yitzak Asiel of Belgrad to renew a fine and honorable tradition.

These various events come in the wake of a special exhibition that Ms. Mihailović, as the Director of the Jewish Historical Museum, helped prepare in Belgrade last year. The exhibit, called "Neighbors Who Are No Longer Hare" was about the Jews of Dorčol, a historic Sephardi neighborhood. The first effort of its kind, the exhibit confirmed a change in prevailing attitudes towards tradition that had long been downplayed if not set aside.

Taken together these various developments and others like them in other locations reveal what amounts to a concerted effort on the part of the Jews of what was Yugoslavia to reclaim, if not to renew, a history and a culture devastated by wars, both past and present.

A Midrash of Rabbi Tanchuma Bar Abba asks, "Why are the People of Israel likened unto a grape-vine? If the owners want to improve it, what do they do? Tear it out by its roots and plant it in another place".

Few people would want to appreciate the repeated displacements and migrations of the Jews in line with this Midrash. But this rabbinical teaching does apply justly to the food.

To those who wish to taste the difference with the help of these recipes, or just to enjoy a fine lunch or evening meal, we say in Hebrew "B' Tey' avon".

Yachiel Bar-Chaim

Director of Programs for the Joint in Bosnia-Hertzeogovina,
Croatia, Macedonia, Slovenia and Yugoslavia

Paris, June 1998

PREDGOVOR

Zašto su na svetu prvo stvoreni drveće i biljke, pre nego što se čovek uopšte pojavio? Rabi Huna je u Midrašu rekao da je Bog stvorio različito voće i povrće i to veoma precizno da bi sve bilo pripremljeno za Adama, prvog čoveka.

Obratno, može se reći da kuhinja koju su usvojili Jevreji bivše Jugoslavije, odslikava upravo njihov sopstveni karakter i istoriju. Kroz ove recepte mogu se pratiti stvaranja i padovi imperija, oseka i plima raznih ideologija, kao i uspesi i neuspesi u ratovima.

Kroz kuhinju i izvan nje mogu se pratiti velike teme moderne istorije Jevreja: dijalog između Jevreja i njihove okoline; asimilacija nasuprot izdvojenosti; modernost suprotstavljena tradiciji, oštra unutrašnja podela među Jevrejima i povratne spoljne pretnje za opstanak Jevreja.

Ova su pitanja u „zemlji južnih Slovena“ još više gripping, zato što se ovde pretapaju dve potpuno različite civilizacije i tradicije: ona aškenaskih Jevreja koji potiču iz Austro-Ugarske imperije i ona Sefarda koji su posle progona iz Španije pronašli utočište u Otomanskoj imperiji.

Razlika između njih vidljiva je i na trpezi. Aškenaski Jevreji iznose na sto povrće koje je odomaćeno u centralnoj Evropi: susedi hrišćani kada je za to vreme jedu svinjetinu. Jevreji se umesto toga okreću guščetini.

Sefardski Jevreji su imali svoje karakteristično povrće: spanać, bundevu i praziluk. Čini se da su oni imali posebnu naklonost prema bundevi i tikvicama i niko ne bi mogao da pobrka sefardsko omiljeno jelo i aškenaski čolent. Umesto guščijeg mesa, Sefardi su voleli jela od ribe, posebno za Erev Šabat. Kontrasti u kuhinji nisu bili manji od razlika u verskim ritualima i običajima koji su zapravo razlikovali te dve grupe.

Hrana pripremljena od macesa i sa maces brašnom je ono što je i Aškenaze i Sefarde razlikovalo od suseda. Ono što ih je takođe odlikovalo, čini se da je obilna upotreba začina kao što su cimet, beli luk, biber što je možda došlo otuda što su živeli duž glavnih trgovačkih puteva.

U isto vreme, Jevreji su često preuzimali recepte od svojih suseda pravoslavaca, katolika i muslimana. Sefardi u Srbiji, Bosni i Hercegovini i Makedoniji voleli su hranu koja je odavala orijentalni uticaj kao što su *burikitas* i *pastel*, dok su Aškenazi u Vojvodini, Hrvatskoj i Sloveniji pod austro-ugarskom vladavinom više voleli jela kao što su *torta*, *karamel*, *marcipan*.

Jevrejska jela ušla su i u svetsku kuhinju. Posebno se može primećivati raširen uticaj poznate jevrejske ljubavi za slatkiše. Gospođa Mihailović ukazuje da je *patišpanj* (pan di Spagna), kolač koji su Sefardi doneli iz Španije, postao veoma popularan i da danas služi kao

bazični deo za mnoge torte. Jedna vrsta konzerviranja voća nazvana *dulse* na judeo-španskom, bila je široko prihvaćena pod slovenskim imenom *slatko*.

Uticaj političkih podela i oružanih sukoba u ovim oblastima može se takođe pratiti i kroz kuhinju. Poznavaoći će želeći da uporede kulinarska istraživanja gospođe Mihailović sa jevrejskim receptima iz Bosne i Hercegovine (još nije štampano) koje je sakupila Nina Elazar u Sarajevu. U tom smislu je takođe interesantna beležnica (još nije štampano) koju čuva Tilda Tauber u Splitu, u kojoj su ona i njena majka zapisivale recepte omiljenih jela kojih su se prisećale zatvorenice u koncentracionom logoru Bergen-Belzen. (Zatvorenice su svoje mentalno zdravlje održavale tako što su u nekim retkim trenucima razmenjivale beleške s receptima.)

Neobična knjiga koja je pred vama objavljena je uz pomoć Američko-jevrejskog Komiteta za pomoć (JOINT) povodom Festivala jevrejske kulture na Balkanu „Esperanca '98“, koji će se održati u Bugarskoj ovog jula. Tamo će gospođa Mihailović predstaviti svoje nalaze i kako se nadamo s grupom volontera pripremiti neka od najzanimljivijih jela.

Oni koji žele da isprobaju ova jela kod kuće, uskoro će biti u mogućnosti da ih zaliju košer vinom „Made in Yugoslavia“, zahvaljujući naporima beogradskog rabina Isaka Asiela, da obnovi lepu i častnu tradiciju.

Ova raznovrsna događanja oživljena su posebnom izložbom koju je pomogla gđa Mihailović, kao upravnik Jevrejskog istorijskog muzeja, prošle godine u Beogradu. Izložba koja se zvala, „Komšije kojih više nema“, bila je o Jevrejima sa Dorćola, gde su Sefardi vekovima živeli. Prva takve vrste, izložba je potvrdila promenu u stavovima prema tradiciji koja je dugo bila potisnuta.

Svi ovi raznovrsni razvoji zajedno sa sličnim naporima na drugim lokacijama otkrivaju koliko stvarnog napora ulažu od strane Jevreji bivše Jugoslavije da se istraži, ako ne da se obnovi, istorija i kultura opustošena ratovima, prošlim i sadašnjim.

U Midrašu pita Rabi Tanhuma Bar Aba: „Zašto se narod Izraela poredi s vinovom lozom? Ako vlasnik želi da je poboljša, šta on čini? Iščupa je iz korena i posadi na drugo mesto“.

Neki ljudi su želeli da ovu midrašku izreku primene i na migracije Jevreja. Ali ovo rabinsko učenje primenljivo je samo na hranu.

Za one koji žele da osete ukus promene uz pomoć ovih recepata, ili samo da uživaju u dobrom ručku ili večeri, mi kažemo na hebrejskom „B'Tey'avon“ („Prijatno“).

Yachiel Bar-Chaim

Direktor Programa za JOINT u Bosni i Hercegovini,
Hrvatskoj, Makedoniji, Sloveniji i Jugoslaviji

Pariz, jun, 1998.

SADRŽAJ

PREFACE	V
PREDGOVOR	VII
OD AUTORA	XI

Prvi deo

TRADICIONALNA KUHINJA	1
Zakoni tradicionalno ispravne ishrane – kašer	1
Sefardska i aškenaska kuhinja	6
Odlike sefardske kuhinje	8
Odlike aškenaske kuhinje	11
Jela savremene izraelske kuhinje	14
Balkan i jevrejska kuhinja	16
Jevrejski kuvari	20

Drugi deo

SEFARDSKI RECEPTI	24
Hleb i peciva	24
Predjela	26
Supe, čorbe	27
Ribe	31
Testa i pite	33
Pošas – polpete	42
Jela od patlidžana	45
Jela sa mesom i bez mesa	49
Slatkiši	58
Slatko	75

Treći deo

AŠKENASKI RECEPTI	79
Hleb i peciva	79
Predjela	83
Supe i prilozi za supe	87
Ribe	89
Razna jela	92
Slatkiši	106

Četvrti deo

PRAZNIČNA KUHINJA	123
Šabat	125
Roš hašana	129
Jom kipur	130
Hanuka	131
Tubišvat	133
Purim	134
Pesah	136
Šavuot	143

Literatura	145
------------------	-----

OD AUTORA

Ovu knjigu posvećujem svojim bakama, *Johani Krausz* rođenoj *Kon* i *Ceciliji Schwartz* rođenoj *Polak*. Obe su bile iz Vinkovaca i obe su ubijene u koncentracionom logoru Jasenovac – Stara Gradiška. Moja veza s njima je iz „virtuelne stvarnosti”, ostvaruje se putem kuvara i kuvanja.

Jedino što znam o *Johani*, tatinoj mami, jeste da je ona kao udovica zarađivala kuvanjem, i izdržavala svoja dva sina. Posle prvog svetskog rata umro je njen muž; bakalnica koju je držala u Bačincima je propala i ona nije više imala od čega da živi. Jedino što je dobro znala da radi bilo je kuvanje. Kako je bila veoma religiozna, počela je da kuva košer hranu i da je prodaje bogatim ljudima koji su želeli dobru ali ritualno pripremljenu hranu. To se zvalo *košta*.

Moj otac nikada nije pričao o tome, niti o bilo čemu što je bilo vezano za njegovo detinjstvo i mladost. Tek kada je umro i kada su došli svi oni koji su ga voleli i počeli da se prisećaju raznih događaja iz njegovog života, čula sam i priču o tome kako je moja baka *Johana*, kao jako stroga svekrva, nadgledala svoju mladu snaju, moju mamu, i stavljala silne primedbe na njeno kuvanje. Zapravo, moji roditelji su kao mlad bračni par i kao veliki entuzijasti, živeli u malom selu Pecka, kraj Valjeva, gde je moj otac radio kao lekar. Baka *Johana* im je jednom prilikom došla u posetu iz Vinkovaca, da vidi gde i kako žive. Naravno, kao napredna intelektualka, moja majka nije ni pomišljala da drži *košer*. Već je to bilo dovoljno za primedbe jedne stroge i veoma religiozne svekrve. A šta je još bilo, to ne znam, ali iz priče sam saznala toliko, da je moja majka gotovo za sve vreme svekrvine posete, sedela u podrumu i plakala. – Tada su se poslednji put videle, bilo je to 1940. godine.

Druga baka, *Cecilija*, bila je potpuno drugačija. Ona gotovo uopšte nije umela da kuva. Nije ni volela da kuva, volela je da pravi kolače i da lepo živi. U mladosti je bila veoma bogata. Kada je moja mama bila mala, imali su čak automobil! Kasnije je sve krenulo drugim pravcem, deda nije imao smisla za trgovinu i brzo je propao. Pošto je bankrotirao, pokušao je da se ubije, pio je sodu. Preživio je to, stradao mu je jednak. Iako je bio takav, bolestan, kada je počeo rat oteran je u logor, zajedno sa bakom. To je sve što mi je mama ispričala o svojim roditeljima.

Mnogo, mnogo godina kasnije, odvijala se jedna neverovatna priča: jedna prijateljica moje majke, *Mira Pik*, rodom iz Vinkovaca bila je u Izraelu, u gostima kod svojih prijatelja, takođe Jevreja iz Vinkovaca. Bili su to *Ilan Borovic* i njegova porodica. Pošto je pohvalila kolače kojima je bila poslužena, objašnjeno joj je da su kolači napravljeni prema receptu iz kuvara koji je pisala jedna Vinkovčanka koja je nastradala u Jasenovcu. Taj kuvar (na kome je bilo napisano ime vlasnice) i još nešto

knjiga, pokupio je Borovic u Vinkovcima posle oslobođenja. Na unutrašnjoj strani korica kuvara je pisalo: *Cacilie Schwartz, Vinkovci, December 1927.*

Usledilo je otkriće: „Ali njena kći, Blanka je živa!“.

I tako se prijateljica moje majke pobrinula da kuvar iz Izraela stigne u London i o tome je obavestila moju majku. To je bila jedina stvar iz mamine kuće i porodice, koja je preživela holokaust. Vest o toj knjizi, bila je kao da se javlja neko iz nekog predhodnog života. Posle izvesnog vremena, našle su se moja majka i njena prijateljica iz mladosti *Mira Pik*, u Nemačkoj i mama je dobila knjigu. Kada smo je dočekali na aerodromu posle tog puta (već je tada bila jako bolesna) nije bila u stanju da se rastavi od knjige. Pored svih torbi koje je imala, ona je Kuvar držala u rukama, kao relikviju, plašila se da ga stavi u neku torbu. Ništa nije pričala, samo joj je bilo mnogo stalo do toga da ga donese kući. Ni kasnije nije zapravo ništa o tome pričala. Nagovorila sam je da zamoli *Ilana Borovica* za još neke podatke vezane za Kuvar. Evo odlomaka iz prepiske. *Mira Pik* pisala je mojoj majci 15. 2. 1985. godine:

„Draga moja Blanka,

šaljem ti fotokopiju pisma koje sam sad dobila od Ivana Borovica u vezi sa historijom pronalaska kochbucha. Meni nije bilo poznato, da je to već bilo u 1945. god., jer sam imala impresiju, kad mi ga je Margita pokazala, (mislim da je to bilo prije cca. 6 god.) da ga je Ivan tek nedavno prije toga iz Jugoslavije donio...“

Evo dela pisma *Ilana Borovica*:

„Što se pak tiče toga Kochbuch-a mogu reći slijedeće. Kada smo se vratili u Vinkovce 1945., bio je dio knjiga iz židovskih kuća sreden, i od toga smo teškom mukom dobili neke naše knjige. Jedan drugi dio knjiga pak, bio je nabačen na hrpi u podrumu vinkovačke gimnazije. Tadašnji direktor, ako se dobro sjećam, zvao se Samardžija, nije se bio baš odlikovao nekim ljubaznim ponašanjem i dosta grubo mi je rekao da u tom podrumu ima „1000 tora“. Otišao sam tamo i odabrao sam knjige koje su mi se činile vrijednim, među njima i recepte Blankine mame. Bilo je tamo i dosta knjiga Luci i Else Haberman, pa još i sada imam nekofiko od njih. Našao sam tamo i neka djela jevrejske mistike, pa kada smo došli u zemlju (misli se na Izrael – prim. M. M.) David Frankfurter (sin vinkovačkog rabina – prim. M. M.), je prepoznao jednu od tih knjiga kao knjigu njegovog oca. Ne sjećam se sada više naslova. Ako se dobro sjećam pisao sam tada o tome i zagrebačkoj židovskoj općini, no u ono doba za to nije bilo interesa (1945-46), i očito niti razumijevanja...“

I tako, o tome kako je kuvala moja baka koja se od ritualnog kuvanja izdržavala – ne znam ništa, a o tome kako je kuvala moja baka koju kovanje nije zanimalo znam sve. U njenom kuvaru bili su samo recepti za fine kolače bečke kuhinje. Ni jedan recept jevrejske tradicionalne kuhinje.

TRADICIONALNA KUHINJA

Ova knjiga je namenjena gastronomima, kulinarima, domaćicama, radoznalim ljubiteljima dobre hrane. Zato je neću opteretiti istorijskim detaljima. Daću recepte i tek malo podataka o istorijatu pojedinih jela, o tome kako su ona došla na ove prostore i šta su jeli jugoslovenski Jevreji. Pokušaću da ispričam ponešto zanimljivo o ovim jelima. Neću se baviti ritualnim pripremanjem hrane već ću samo opisati šta je to *kašer* ishrana, pa ako neko želi može hranu i ritualno da sprema.

ZAKONI RITUALNO PRAVILNE ISHRANE – KAŠER

Jevrejska kuhinja je, zbog obaveze poštovanja ritualnih – dijetetskih pravila, složena kuhinja. Pravila za ritualnu ishranu podrazumevaju: (1) dozvole ili zabrane konzumiranja mesa određenih životinja, (2) pravila oko klanja (*šehita*) i pripreme namirnica od mesa, (3) pravila oko konzumiranja mesnih i mlečnih proizvoda, i (4) pravila vezana za kuvanje i održavanje *kašer* domaćinstva¹.

Pravila o zabrani konzumiranja određenih ptica, riba i drugih životinja, zasnivaju se na stihovima iz Biblije u Trećoj knjizi Mojsijevoj „O različiti čistijeh i nečistijeh životinja“:

Što god ima papke i papci su mu razdvojeni i preživa između životinja, to jedite. (11:3)

Ali onijeh što samo preživaju ili što samo imaju papke razdvojene, ne jedite, kao što je kamila, jer preživa ali nema papaka razdvojenih; da vam je nečista. (11: 4)

Dalje se nabrajaju i druge životinje koje se smatraju nečistim i ne treba ih jesti. Što se tiče riba i ptica, kaže se:

¹ I turska uprava je bila tolerantna prema jevrejskim, odnosno sefardskim propisima vezanim za hranu. Tako je sultan Abd-ul-Medžid izdao dekret o imenovanju sarajevskog hahambaši-a, a u tom beratu bila su sakupljena i sva prava koja su Turci priznavali Jevrejima. Između ostalog, tu je pisalo: „U pogledu njihovih ritualnih jela i pića zvanih „kašer“ i „trefa“ ne smije im nitko priječiti užitek istih. Nitko ne smije Židovima pružati jela i pića, koja su im zabranjena niti ih siliti da ista uživaju.“ (Levi, 1969: 61)

Ženi Lebl piše o tolerantnosti Turaka prema jevrejskim zakonima o valjanosti mesa i dodaje da su oni te uzuse veoma poštovali pa su i sami koristili usluge šoheta: „Turci su često davali dozvole za ritualna klanja Jevrejima, pod uslovom da snabdevaju i muslimansko stanovništvo dovoljnim količinama mesa. Ponekad bi zbog toga Jevreji ostajali bez svog sledovanja.“ (1990: 79)

A između svega što je u vodi ovo jedite: što god ima pera i ljusku u vodi, po moru i po rijekama, jedite. (11:9)

A što nema pera i ljuske u moru i u rijekama između svega što se miče po vodi i živi u vodi, da vam je gadno. (11: 10)

Na osnovu zabrana izrečenih u stihovima cele ove glave *Levitskih zakona* izvučena su pravila: za ishranu je dozvoljeno sve voće i povrće. Dozvoljena je upotreba mesa od životinja koje imaju razdvojen papak i koje preživaju hranu (goveda, ovce i koze a od divljači srne, jeleni i bivoli). Dozvoljena je upotreba živine a što se drugih ptica tiče u Glavi 14 Pete knjige Mojsijeve, *Ponovljeni zakon (Deuteronomium)*, kaže se:

„Sve ptice čiste jedite; (14: 11)

A ovijeh ne jedite: orla, ni jastreba, ni morskoga orla, (14: 12)

Ni sokola, ni eje, ni kraguja po vrstama njegovijem, (14: 13)

Ni gavrana po vrstama njegovijem“ (14: 14)

Dalje se navode i mnoge druge vrste ptica koje je zabranjeno upotrebljavati, a zabranjeni su za upotrebu i insekti, osim neke vrste skakavaca. To je navedeno u Trećoj knjizi Mojsijevoj (11: 21, 22):

Ali između svega što gamiže a ima krila i ide na četiri noge jedite što ima stegna na nogama svojim, kojima skače po zemlji. (11: 21)

Između njih jedite ove: arba po vrstama njegovim, salema po vrstama njegovim, argola po vrstama njegovim i agava po vrstama njegovim.

(11: 22)

Ribe koje imaju barem jedno peraje i koje su pokrivene krljuštima, dozvoljeno je jesti. školjke, ljuskari, vodozemci i gmizavci nisu dozvoljeni za upotrebu. To znači da jegulje, kamenice, jastozi i mnoge druge životinje od kojih se spravljaju kulinarski specijaliteti nisu dozvoljene za jelo. Od riba koje nisu dozvoljene za jelo, nije dozvoljena ni ikra. Ni jaja zabranjenih ptica nisu dozvoljena za jelo. Međutim med, produkt insekta zabranjenih za jelo, pčela, dozvoljen je za upotrebu. Ukupno su četrdeset i dve životinje zabranjene za jelo.

Hajim S. Davičo, krajem 19. veka piše da je sva religija jevrejskih žena u kuhinji. „One su kujnske mučenice. Koji ne zna koliko propisa, koliko obazrivosti, koliko obreda imaju da obdržavaju ove žene pri religioznom vođenju kujne, taj nema pojma o teškoćama verozakonskih obreda. Već samo klanje i pregledanje (šehita i Tarpot) živine, soljenje mesa, strogo deljenje posuda i drugog pribora za mesna i mlečna jela, zadavalo bi i suviše posla. A ko će nabrajati stotinu drugih propisa, koje svaka Jevrejka najsavesnije vrši!“ (1898: 20).

Da bi životinje koje su dozvoljene za jelo mogle da se upotrebljavaju, one moraju biti zaklane na propisan način. Taj poseban metod (način) klanja stoke i živine (šehita), podrazumeva veštinu šoheta (heb.) ili kako se to na jidišu kaže šahtera (šahter je osoba koja obavlja ritualno klanje stoke tako da to životinji nanese minimum bola). Potrebna je veština da se kod životinje izazove trenutna smrt i da se pri tome izbacii što više krvi

iz tela životinje. To se postiže na taj način što se upotrebljavaju posebni, veoma oštri noževi, kojima se životinja kolje samo jednim potezom.

Posle obavljenog ritualnog klanja, meso se mora pregledati jer postoje propisi i o tome da unutrašnji organi životinje moraju biti potpuno zdravi. Ovaj obred naziva se *bedika*. Zaklana životinja npr. ne sme da ima slepljenu trbušnu maramicu, oštećenja na mozgu, dušniku. Zidovi raznih unutrašnjih organa ne smeju biti probušeni, ne smeju nedostajati neki organi i ne smeju biti izuvijane maramice ili membrane unutrašnjih organa. Takođe ne smeju biti slomljene ili povredene kosti životinje. Posle takvog pregleda utvrđuje se da li je meso za upotrebu *kašer* (to na hebrejskom znači da je ritualno ispravno, čisto, dozvoljeno), odnosno *košer* (na jidišu). Meso koje nije ispravno zove se *trefe* – izraz koji se koristio na ovim prostorima, odnosno *terefa* na hebrejskom, a na jidišu *trayf* (neispravno).

Potrebno je na kraju obratiti pažnju na još jedan propis zasnovan na zabranama iz Biblije. To je odstranjivanje masnoće. Ovo se posebno odnosi na masnoću sa trbuha životinje, tj. na masnoću na abdominalnom delu (Lev. 3:17).

„Vječan zakon neka vam bude od koljena do koljena u svijem stanovima vašim: da ne jedete sala ni krvi.“

Još jednom se u Bibliji ponavlja ovaj propis (Lev 7: 23-25)

„Kaži sinovima Izrailjevim, i reci: ne jedite sala od vola ni od ovce ni od koze.“

Može se uzeti za svaku potrebu salo od živinčeta koje crkne ili ga zverka razdere; ali ga ne jedite;

Ko li bi jeo salo od stoke koju prinosi čovjek na žrtvu ognjenu Gospodu, neka se istrijebi iz naroda svijega onaj koji jede“.

Kašerovanje, odstranjivanje krvi iz organizma životinje zasniva se na propisima iz Biblije (Lev. 7: 26, 27).

„Ni krvi ne jedite u stanovima svojim ni od ptice niti od kojega živinčeta.“

Svaki koji bi jeo kakovu krv, neka se istrijebi iz naroda svijega“

Kada se utvrdi da je meso životinje podobno za ishranu, mora se pristupiti postupku usoljavanja da bi se izvukla sva krv iz mesa. Ovaj postupak naziva se *kašerovanje*, a obavlja se tako da se prvo meso dobro opere vodom a potom se potopi u vodu u kojoj treba da stoji oko pola sata. Zatim se meso stavi na rešetku kako bi se ocedilo i kako bi sva krv mogla da iscuri. Potom se meso usoli, a bolje je da se bude malo krupnija kako se ne bi odmah otopila. Posle jednog sata meso se ispere hladnom vodom. Običaj je da se ispere u tri vode. Sudovi koji se koriste u ovom postupku mogu se koristiti samo za ovu svrhu.



Pečat za kašer meso

Živina se, naravno, otvori i sva se iznutrica izvadi i ono što je za upotrebu – srce, džigerica i želudac – dobro se opere. Živina se usoljava i spolja i iznutra.

Postoje posebna pravila za kašerovanje džigerice i srca pošto su to organi u kojima ima mnogo krvi. Srce se pre usoljavanja otvori, a vrhovi se odseku, potom se dobro opere i tek onda se usoli. Džigerica se obično propeče na kratko na roštilju ili na plamenu plinskog šporeta (to važi za moderna domaćinstva, inače propis nalaže da se to obavi na otvorenom plamenu). Pošto se takvim postupkom na površini džigerice pojavi krv treba je isprati vodom a zatim se džigerica može pripremati na željeni način.

U ranijim vremenima sve ove radnje obavljale su se kod kuće, u domaćinstvu, a sada se takvo već pripremljeno meso prodaje u takozvanim kašer mesarama (danas ih nema u Jugoslaviji).

Pravila o konzumiranju mleka i mesa zasnivaju se na stihovima iz Biblije, Druga knjiga Mojsijeva, Izlazak (Izl. 23:19): *Prvine od prvoga roda zemlje svoje donesi u kuću Gospoda Boga svojega; nemoj kuhati jagnjeta u mlijeku majke njegove.*

Druga knjiga Mojsijeva, Izlazak 34:26: *Prvine od prvoga roda zemlje svoje donesi u kuću Gospoda Boga svojega; nemoj kuhati jareta u mlijeku majke njegove.*

Peta knjiga Mojsijeva, Ponovljeni zakon (Deuteronomium) 14:21: *„Ništa mrcino ne jedite; došljaku koji je kod tebe prodaj neka jede ili prodaj tuđinu; jer si narod svet Gospodu Bogu svojemu. Ne kuhaj jareta u mlijeku matere njegove“.*



Tanjir za obred Havdala

Ove zapovesti iz Biblije sprovedene su u praksu tako što je zabranjeno jesti u isto vreme mlečne i mesne proizvode, odnosno jela od mesa i jela od mleka. To obuhvata, osim mleka, sira i drugih proizvoda od mleka, i zabranu upotrebe drugih jela (kao što su, na primer, kolači) napravljenih s mlekom u istom obroku u kome se jedu i jela napravljena s mesom. Tako je došlo do upotrebe posebnih termina za mlečnu hranu *milhik* (na jidišu – od nemačkog Milch) ili mesno *flašik* (na jidišu – od nemačkog Fleischig). Pored toga postoji i termin *pareve* (heb.) koji označava neutralnu hranu. Neutralnom hranom smatraju se sve voće, povrće, jaja i riba. Ove namirnice mogu se uvek jesti i mogu se nesmetano kombinovati i sa mlečnom i sa mesnom hranom.

Uzastopno konzumiranje mesne i mlečne hrane podleže veoma strogim propisima. Posle konzumiranja hrane od mesa, mora se čekati najmanje tri sata (kod Jevreja istočne Evrope – šest sati), da bi se jelo neko jelo spravljeno s mlekom ili buterom ili neki kolač sa šlagom. Ako se prvo konzumira hrana koja sadrži mleko ili nešto od mleka, ne mora se čekati da bi se jela hrana s mesom, ali između ta dva jela usta se moraju isprati i mora se pojesti malo hleba (*Encyclopaedia Judaica*, Jerusalem: Vol. 6 Di-Fo, Dietary laws, p. 40).

Pravila vezana za kuvanje i za održavanje kašer domaćinstva naizgled su komplikovana. Pošto je zabranjeno konzumirati u isto vreme mlečne i mesne proizvode, zabranjeno je i pripremati ih u isto vreme, kuvati ih u istim sudovima, jesti iz istog posuda mlečno i mesno, kao i prati zajedno to posuđe. Zato u kuhinji u kojoj se ova pravila strogo poštuju, postoje dva ormana u kojima se odvojeno drži posuđe za kuvanje i za konzumiranje mlečne hrane, od posuda za mesnu hranu. Uobičajeno je u imućnijim kućama da postoje i odvojene odnosno duple sudopere, a u posebno imućnim, i odvojeni šporeti. Kako je za praznik *Pesah* potrebno sasvim odvojeno posuđe, ono se nekada obično držalo na tavanu ili u posebnim ostavama.

Posao jevrejske domaćice izgleda i težak i složen. Ona mora pre svega da nabavi ritualno propisanu hranu, zatim da ima uslove da je pripremi po svim pravilima i da pri pravljenju jelovnika uvek ima na umu šta za jedan ručak može da se nađe na jelovniku. Ukoliko će glavno jelo biti neka sefardska pita sa sirom, onda supa koja će se jesti pre toga, može biti riblja ili od povrća. Nikako ne može biti goveđa ili pileća. Ako je, pak, predviđeno da predjelo bude neko suvo meso, ono može biti u obliku sušenog guščijeg ili goveđeg mesa. To nikako ne može biti svinjsko meso. Zatim, uz to se ne sme poslužiti sir. Posle toga se ne mogu jesti nikakve pite sa sirom ni špageti ako su pokriveni parmezanom (odnosno špageti ako imaju preliv koji sadrži meso, nikako ne mogu sadržati i parmezan). Dalje, ako taj ručak posle predjela i neke supe s mesom i glavnog jela s mesom treba da se završi desertom, to ne može biti sladoled spravljn s mlekom, niti bilo koji drugi kolač u čiji sastav na bilo koji način ulazi mleko. Zato se za kolače umesto butera mnogo više koristi margarin.

Svaki jevrejski praznik bio je obeležen posebnom vrstom hrane koja se pripremala i obeležavala taj praznik. Međutim praznik *Pesah* je uključivao i dodatne propise koji se odnose na domaćinstvo, pa je to opisano u poglavlju o praznicima.

Jevrejska tradicija održavala se u sinagogama, ali njen pravi izraz u okviru doma i porodice očitovao se za stolom. *Kraljica Šabat* dočekivana je stihovima i molitvama u sinagogi, ali je zato još mnogo toplije dočekivana petkom uveče za stolom svake porodice koja bi se potrudila da na taj sto iznese ono najbolje što je mogla u tom trenutku.

SEFARDSKA I AŠKENASKA KUHINJA

Na teritoriju bivše Jugoslavije Jevreji su se doseljavali u različita vremena i iz različitih pravaca, donoseći i različite običaje.

Sefardi su Jevreji koji su živeli na Pirinejskom poluostrvu i koje su španska kraljica *Izabela* i njen muž *Ferdinand Aragonski* 1492. godine proterali iz španije, a 1497. bili su proterani i iz Portugalije (Etinger et al. 1996: 233 i dalje). Bežeći od španske inkvizicije, jer nisu želeli da prime hrišćanstvo već su želeli da zadrže svoju veru, raširili su se po mnogim mediteranskim zemljama. Jedna grupa krenula je brodovima na sever i naselila se u Holandiji i Velikoj Britaniji. Najveći deo španskih i portugalskih Jevreja naselio se u zemljama Otomanske imperije, na Bliskom istoku, severnoj Africi i na Balkanu. Tako su Jevreji počeli da se naseljavaju na teritorije bivše Jugoslavije tokom XVI veka. Na teritoriju Makedonije dolazili su uglavnom iz Grčke i Turske. Na teritoriju Srbije dolazili su iz Turske i Bugarske. Bilo je i Jevreja koji su iz Turske odlazili poslom u Beč i tamo osnivali svoje zajednice, pa se odatle naseljavali u Srbiji. U primorskim gradovima živeli su Jevreji koji su došli iz Turske, ali i iz Italije. Na teritoriju Bosne došli su Jevreji iz Turske, Grčke i iz Italije preko Splita i Dubrovnika.

Sefardi su nosioci mediteranskog temperamenta i španskog kulturnog nasleđa. Govorili su *ladino* – jezik kojim se govorilo u španiji u vreme dok su oni tamo bili. Zvali su ih „španski Jevreji“, za razliku od onih drugih, koje su obično zvali „nemački Jevreji“. Zbog velike razlike u jeziku pa donekle i u ponašanju i u odnosu sredine prema njima, *Sefardi* i *Aškenazi* su osnivali svoje posebne zajednice i nastavljali da vekovima žive u novoj postojbini, čuvajući u potpunosti stare običaje.

Aškenazi su Jevreji koji su živeli u Srednjoj Evropi i govorili jezikom koji se zove *jidiš*. To je mešavina staronemačkog i hebrejskog uz dosta ruskih i poljskih reči. Piše se hebrejskim pismom, a zvuči slično nemačkom jeziku. *Aškenaski* Jevreji su živeli u svojim zajednicama, malo se mešajući sa okolnim stanovništvom. U Rusiji i Poljskoj bilo je veoma mnogo jevrejskog stanovništva koje je bilo krajnje siromašno. Za razliku od njih, Jevreji u Austro-Ugarskoj su ipak uspevali da se emancipuju; počeli su da se školuju, a i dospevali su do standarda građanskog staleža.

Na teritoriji bivše Jugoslavije, *Aškenaza* je bilo u Sloveniji veoma rano – još u XII veku. Međutim, ukazom cara *Maksimilijana* proterani su iz ovih krajeva. Drugi talas naseljavanja *Aškenaza* na tlo bivše Jugoslavije usledio je u XVIII i XIX veku. Oni se naseljavaju u Vojvodini, Slavoniji i Međumurju. Govorili su nemački, mađarski i *jidiš*. Po zanimanju su obično bili trgovci ili zanatlije, kao što su to bili i *sefardski* Jevreji. Bili su veoma religiozni i trudili se da na svaki način održe svoje običaje i u novoj sredini.

Iako su *jidiš* (jezik Aškenaza) i *ladino* (jezik Sefarda) jezici koji su se menjali tokom vremena i u zavisnosti od teritorije, ipak su se neki termini i nazivi ustalili. Poznato je, barem što se ladina tiče, da su u gotovo svakoj zemlji, oblasti ili gradu, postojala druga pravila izgovora, zapisivanja, pa i drugačiji nazivi. Zato je u ovom jeziku vladala šarolikost, odnosno bogatstvo termina za iste objekte. „Sefardi u svom govoru usvajaju nove termine sredine i vremena u kojem su živeli” (Kolonomos, 1978: 26). To se odnosi i na hranu. Negde su bile u upotrebi španske reči, negde su usvojene turske, a ponegde su usvojene slovenske i dodati im prefiksi ili su od njih napravljeni, često upotrebljavani diminutivi². – O ladinu na ovom tlu, pisano je relativno malo posle drugog svetskog rata. Generacija poznavalaca ovih jezika je nestala. Među retkim današnjim istraživačima su Krinka Vidaković, Žamila Kolonomos i Drita Tutunović.

Za razliku od španjolskog žargona u Bosni koji je dosta iskvaren, ovaj (zamenica se odnosi na „digjo”, vulgarni izraz za španski, judio, – jezik kojim su govorili makedonski Sefardi – napomena M. M.) je više romanski uslijed mnogih francuština, ali ne oskudijeva ni u turcizmu. Kada bi ga, naročito onaj širi sloj, manje otežao i mijenjao skalu naglašavanja, bio bi doista lijep, unatoč svim gramatičkim nedostacima. Sefardi koji potiču iz Grčke i Turske služe se mnogo više tim španjolskim dijalektom, a starije žene ni ne poznaju koji drugi jezik, ukoliko nisu naučile nešto francuski u školama Alliance... (Levi, 1940: 167).

Zahvaljujući anketi koju je sproveo Jevrejski istorijski muzej, mogla sam da utvrdim kako je većina Sefarda nazivala određeno jelo. Ipak, u popisu jela, ostavila sam onaj naziv jela koji je upotrebljavala osoba koja je zapisala recept. Tako, na primer, uobičajen naziv jednog jela je *fritulikas*. Međutim, ako je neko to jelo zvao *fritulitjas*, ostavila sam i taj oblik jer je to samo dokaz da je i taj izraz bio u upotrebi. Izvesno je da se neki poznavaooci sefardskog govora neće složiti sa nekim nazivima jela kako su dati u ovom Kuvaru. Naglašavam, nazivi jela dati su onako kako je „autor” recepta kazivao ili zapisao. – Reč je o jeziku koji je gotovo nestao³; jezik kojim nema ko da govori, koji se ne neguje, ne razvija, ne može ni da se standardizuje, on se „kvari” i nestaje.

2 Krinka Vidaković kaže o ladino jeziku koji se koristio u periodici: „Podrazumeva se, naravno da su svi prilozi na jevrejsko-španskom transkribovani latinicom, ali prema našem, a ne španskom pravopisu. Po tome se listovi između dva rata razlikuju od periodike iz prethodnog perioda (s kraja XIX i početka XX veka), u kojima su tekstovi na jevrejsko-španskom transkribovani raši pismom (alhamijado). Prelaz na pismo sredine (ćirilicu i latinicu) je indikator sefardskog približavanja srpsko-hrvatskom jeziku.” (1986: 81).

3 „Jevreji Makedonije su pet vekova govorili jevrejsko-španskim jezikom. Na žalost, zbog masovnog uništavanja jevrejskog življa za vreme drugog svetskog rata, zajedno sa njima gotovo je iščezao i jezik” (Kolonomos, 1978: 26).

Kod jela koja su upotrebljavali Aškenazi i čiji nazivi su na jidišu, ima dugačijih slučajeva. Tu sam nailazila na to da su sami kazivači naziv jela stavljali pod navodnike, kao na primer „*Ajale mit cibeke*“, jer je iskvaren i način izgovora i način pisanja.

Jedan od retkih poznavalaca jidiša na ovim prostorima, bio je Eugen Verber. U tekstu „Književnost na Jidišu“, on između ostalog piše: „U toku svog prostiranja jidiš je na udaljenim područjima stvaran različito, pa se čak može govoriti i o narečjima, no za pismeni su saobraćaj postojala ne mnogobrojna, ali ipak osnovna pravila. Potkraj 19. st. jidiš se razvija u natpokrajinski jezik. Unatoč činjenici da nije vođen jedinstvenim školskim ravnanjem, nego se razvijao bez utjecaja učenjaka, gramatičara ili jezikoslovaca, jidiš je, s manjim i ne mnogo bitnim razlikama, postao jedinstven jezik, čak u određenim povjesnim uvjetima i jedan od simbola kulturne autonomije Jevreja“ (1974: 493).

U tekstu „Hebraizmi u govoru zagrebačkih Jevreja i ne-Jevreja“ dr Lavoslav Glesinger, piše: „Na teritoriju Hrvatske i Slavonije nije ´jidiš´ nikada bio širen, mada su pojedinci, došljaci iz istočnih krajeva, govorili među sobom tim jezikom“ (1958: 9).

Najbitnija razlika u izgovoru hebraizama u *ladinu* i *jidišu* je izgovor glasa a, koji Aškenazi u nekim slučajevima izgovaraju kao o. Karakterističan primer je Nova godina, kod Sefarda *Roš Hašana*, a Aškenazi na jidišu izgovaraju: *Rošešone*. Glesinger navodi još niz zanimljivih primera od kojih sam odabrala one koji se odnose na nazive poznatih praznika i na neke izraze vezane za hranu. Tako se za praznik šabat u jidišu upotrebljava izraz *Šabes*, a za *Sukot*, *Sukes*. Praznik *Simhat Tora* na jidišu je *Simhes Tojre*, itd. Oko termina vezanih za hranu najpoznatiji primer je reč *košer*, što je jidiš varijanta hebrejske reči *kašer* (dopušteno). Napomenimo ovde i to da je u Izraelu prihvaćena sefardska varijanta izgovora i da se u transkripciji reči koje su na hebrejskom uvek upotrebljava sefardska varijanta izgovora, sem ako se ne želi naglasiti da je reč o aškenaskom izgovoru.

ODLIKE SEFARDSKE KUHINJE – PUTOVANJA PLAVOG PATLIDŽANA

Na Balkanu bi se teško mogla razdvojiti tipično sefardska od tipično aškenaske kuhinje. Pre svega zato što je Bosna, kao najjači centar sefardskog života, bila pod vlašću Austro-Ugarske monarhije pa su tako i tamo stigli uticaji srednje Evrope. Veoma su simpatični stari recepti za sefardska jela, pisani od strane sefardkinja a u kojima se upotrebljavaju nemački termini i davno zaboravljeni izrazi kao što su *rozine* (suvo grožđe) ili *germa* (kvasac).

Za razliku od aškenaske kuhinje koja je srednjoevropska, kontinentalna, sefardska kuhinja je mediteranska. Mediteranska je po tome što Sefardi 8 posle nekoliko vekova života na Iberijskom poluostrvu, poprimaju tamoš-



nji način života i jezik i običaje⁴. No, kako je posle izгона iz Španije najveći broj Sefarda našao utočište u zemljama Otomanske imperije, na njihovu ishranu je neminovno uticala i ishrana okoline. Tako je, zapravo, sefardska kuhinja mešavina mediteranske i orijentalne kuhinje.

Odlike mediteranske kuhinje bila bi: laka hrana, dosta ribe, mnogo povrća i voća. Jela su ponekad hladna, nisu obilna, lako se pripremaju i lako se vare. U takva jela spadaju tradicionalne riblje večere za Šabat, hladne supe i često začinjavanje jela limunom, pogotovo ako je riba samo obarena ili ako se jede bareno povrće. No, to je samo jedan

segment te kuhinje. Drugi segment čine jela koja su u tu kuhinju ušla tokom boravka na teritoriji Otomanske imperije, znači od XVI veka. To su razne pite, s mesom, sa sirom i povrćem – *burikitas*, *pastelikas* – razne musake, đuveči (koji se isto tako zovu i na ladinu), slatkiši preliveni sirupom od šećera – *baklava*, *tišpišti*. Od mesa, koristi se uglavnom jagnjetina i, ređe, govedina.

Treba ovde izneti jedno zapažanje Avrama Pinte iz studije „Sefardi u Sarajevu i Bosni i Hercegovini“. Pinto, nakon nabiranja niza jela sefardske kuhinje, kaže: „Valja naglasiti da se pobrojana jela nisu stalno jela ni kod imućnijih porodica, a kamoli kod sirotinje. Živjelo se dosta skromno i štedljivo. Jedino su se subotom, na praznike ili kada su se gosti očekivali spremala bogatija jela. Ekonomske prilike, mogućnost zarađivanja članova obitelji, broj članova sposobnih za rad, u najviše slučajeva bio je regulator šta će se kada kuhati gotovo u svim kućama“ (1987: 31-32).

Razlika u upotrebi namirnica u sefardskoj i aškenaskoj kuhinji je rezultat geografske raspoređenosti Sefarda i Aškenaza. Tako je kod Sefarda od povrća najviše u upotrebi plavi patlidžan, praziluk, paradajz, paprika i kras-tavac. Upotrebljavaju se i sva ostala povrća i druge namirnice, ali ova su zaista karakteristična i veoma zastupljena u sefardskoj kuhinji. Na Balkanu je ovaj jelovnik obogaćen češćom upotrebom tikvica, bundeva i spanaća.

Avram Pinto kaže da su Sefardi najviše jeli povrće, sir i mleko. „Meso i riba mogli su se vidjeti na njihovim stolovima samo subotom i praznikom. Najomiljenije jelo bilo je *pastel*, *fižones*, *enhaminados*, *burekitas* i *zelenas*. Aškenazi su imali evropsku kuhinju i jelovnik. Oni su isto tako voljeli i jaja kuvana i pasulj zvani *šolet* i *šnicle*. Jeli su meso više od Sefarada. Sefardi su više jeli tjestetinu i povrće.“ (1987: 34).

⁴ „Sefardski Jevreji su osim ladino jezika, romansi i poslovice donijeli iz Španije još i neka jela.“ (Pinto, 1987: 30).

Kuvare s velikim zanimanjem čitaju uglavnom dve grupe ljudi: oni koje zanima gastronomija i oni koje zanima još i kulturološko bogatstvo koje predstavlja hrana kao izraz stepena kulture i bogatstva uticaja. Za ove druge je jevrejska kuhinja, sa lingvističke strane gledano, prava poslastica. I to posebno sefardska kuhinja zbog naziva jela koja su uglavnom na ladino (španskom), ali sa velikim uticajem turskih i slovenskih izraza. Učini nam se poznat i blizak taj jezik kad u tim kuvarima naidemo na reči „meze“, „raki“, a potom i na reči „supa“, „musaka“, „salata“, „baklava“. Tako je u časopisu Sefarad, koji godinama izlazi u Madridu na španskom, odnosno ladino jeziku, Gina Kamhy objavila niz recepata Sefarda iz Bosne. Evo nekih naziva jela, kako su navedena u tom časopisu: *Baklava*, *Ruskitas kun mermelada*, *Štrudla di muez (Burek)*, *Krema karamela*, *Krem pita*, *Torta de limon*, *Torta moka*, *Torta de čokolata*, *Torta di čokolata (segundu modu)*, *Rozen torta*, *Kuglov*. Na kraju teksta data je beleška urednika u kojoj se objašnjava ortografija koja je upotrebljena pri pisanju naziva pojedinih jela. Čini se zapravo da u ladino jeziku, gotovo svaki autor koji drži do sebe, mora na kraju ili početku teksta da kaže reč-dve o ortografiji jer je svaka zemlja imala druga pravila pisanja i izgovaranja; često su se za pojedine pojmove upotrebljavale sasvim različite reči.

Pri navođenju recepata u daljem tekstu, pokušali smo da pored raznolikosti recepata za isto jelo, ukažemo i na različite nazive za isto jelo – *pastel*, *pastiliku*, *pastelikas*... No najzanimljivije jezičke bravure uspeo je da napravi simbol sefardske kuhinje – *plavi patlidžan*.

U knjizi *Cuisine judeo-espagnole, recettes et traditions* (Editios du Scribe, 1984), autor, *Esther Benbassa*, govori o indijskom poreklu ove biljke kao i o tome da su je Kinezi poznavali još u V veku pre naše ere. No, za nas, ovde, najzanimljiviji je podatak da se plavi patlidžan pominje u jednom receptu kulinarskog priručnika iz epohe Ayoubide „*Kitab-al-wusla-ila l-habib*“. U toj knjizi plavi patlidžan se pojavljuje u jednom receptu nazvanom *buraniya* – tako nazvanom u čast *Buran*, supruge kalifa *Ma'muna*. Dalje se govori o tome da *Sefardi* Alžira poznaju ovu biljku kao *beraniya*, a danas se upotrebljavaju izrazi *berendjana* ili *merendjena*. U knjizi *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku* (Sarajevo, 1989.), pod *boranija*, *buranija*, kaže se: „pod 1 (ar.), zeleni grah, mahune; pod 2. fig. nešto sitno, sitnež, nevažno, zeleno, neiskusno“. A kaže se i ovo „jelo spravljeno od zeleni i pirinča“. Naziv je došao od ličnog imena žene halife *Mamuna* iz dinastije *Abasida* (813-833). U istom rečniku vidimo da se plavi patlidžan na turskom zove *mor patlidžan*, a kako se ta biljka na španskom zove *berenhena*, nazivi koji se pojavljuju u Bosni i Makedoniji (*mirindžana* i *berndžana*), primeri su dobro očuvanog ladino jezika.

Pomenuću i knjigu *Nine Kehayan, Voyages de l'aubergine, 159 recettes*, (Editions de l'aube, 1994.) – *Putovanja plavog patlidžana*. Kako je ovaj kuvar izuzetno zanimljiv zbog obilja odličnih recepata za jela od plavog patlidžana, prikupljenih po celom svetu, iz te knjige preuzela sam samo jedan recept, onaj čiji je podnaslov „*boranija*“ a koji nema ništa

Koliko su neke namirnice u kuhinji Sefarda na Balkanu bile važne, možda se najbolje može videti iz sledećeg primera: u *Almanahu Saveza rabina Kraljevine SHS*, koji je izlazio u Vršcu od 1925-1930. godine, u prvom tomu, iz 1925. godine, dat je uvodni tekst pod nazivom *Obredi za hram i dom*. Za aškenaske običaje tekst je pisao vršački nadrabin Leopold Fišer, a za sefardske Vrhovni rabin dr Isak Alkalaj. U vezi sa običajima za jevrejsku Novu godinu – *Roš hašana*, Alkalaj kaže:

„Pri večeri je kod Sefarda običaj da se posle *Hamoci* (Blagoslov nad hlebom) jede a) slatko (od jabuka), b) praziluk, c) spanać, d) tikvice, e) urme (datule) i f) riblja glava i pre svakog od njih čita se naročiti blagoslov koji simbolično izražava dobre želje za nastupajuću godinu“.

Na ovim prostorima veoma poznat i cenjen sociolog Edgar Moren, napisao je u predgovoru za knjigu „*250 recettes de cuisine juive espagnole*“, autora Meri Badi (Paris, 1984):

„La seule nourriture culturelle vrement spécifique (que j'ai connue), c'est la nourriture alimentaire, le gratin d'aubergines, les borekas... C'est mon identite la plus profonde et la plus chere.“

(„Jedina zaista specifična kulturna hrana (koju ja pozajem), to je – zapečeni plavi patlidžani, burekas... To je moj identitet, najdublji i najdraži“)

Ovo je izrečeno u slavu sefardske kuhinje. Ali u ovoj kuhinji mnoga jela imaju važnost i značaj kao deo očuvanja verske i istorijske tradicije jer su vezana za određene događaje i praznike. Zato je uticaj ishrane od ogromne važnosti u očuvanju jevrejske tradicije i identiteta, pa se u poslednje vreme pojavio i izraz „kulinarski judaizam“. Ovim terminom opisuju se ljudi „koji se sa jevrejskom religijom identifikuju uglavnom time što pretpostavljaju (preferiraju) jevrejsku tradicionalnu ishranu drugim kuhinjama. Zaista asimilovano jevrejstvo u orbiti Habsburške imperije je još od druge polovine devetnaestog veka znalo za izraz „*Fressfroemigkeit*“ za nekoga čija posvećenost nalazi izraz uglavnom ili u potpunosti u tome da konzumira tačno uobičajena jela za svaki praznik“ (*Encyclopedia Judaica, Food*).

ODLIKE AŠKENASKE KUHINJE – ŠTA JE TO BAJGLA? -

U aškenaskoj kuhinji od povrća dominiraju šargarepa, cvekla, krompir, kupus, pasulj, a od žitarica, geršla (ječam). Od mesa, karakteristična je upotreba guščijeg, posebno dimljenog guščijeg mesa. U aškenaskoj kuhinji karakteristična je i upotreba iznutrica kao i raznih perifernih delova životinja (punjeni guščiji vrat ili punjena teleća creva) i posebno mariniranje govedeg mesa. Osnovna masnoća koja se koristila u aškenaskoj kuhinji je guščija mast, za razliku od sefardske kuhinje u kojoj se koristi ulje, maslinovo i suncokretovo. Za kolače se i u jednoj i u drugoj kuhinji upotrebljava margarin, jer ga

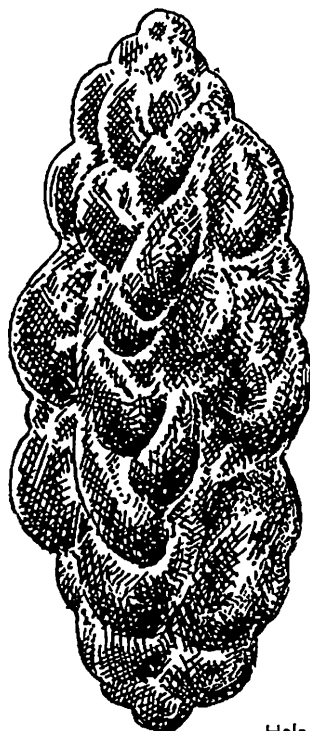
je jednostavnije koristiti nego buter. (Pošto je buter mlečni proizvod, jela s buterom ne smeju se upotrebljavati u toku obeda u kome se upotrebljavaju jela s mesom. Znači ako je za ručak ili večeru bilo neko jelo s mesom, na kraju tog obeda ne sme se jesti kolač u kome ima butera ili mleka.)

Aškenaski Jevreji živeli su širom istočne Evrope i Rusije, i to uglavnom u siromašnim zajednicama u kojima se tokom cele nedelje nije jelo meso već je moglo da se priušti samo za Šabat. Drugi razlog što se nije jelo meso tokom nedelje je i to da siromašne zajednice nisu bile u mogućnosti da plaćaju šahtera. Šahter bi bio angažovan samo za praznike i posebne prilike, kao što je venčanje, kada se posebno uživalo u bogatoj supi s mesom. U toj kuhinji dominirala su jela sa puno povrća, mlečnih proizvoda i mleka. Pravila su se jela od testa, razne knedle, krofne, palačinke, štrudle i razne vrste svećanih i prazničnih hlebova. Od zimnice, pripremali su se razni džemovi koji su se zimi koristili i za kolače, a od slane zimnice tradicionalni su bili kiseli krastavci i kiseli kupus. Postojalo je specijalno mariniranje i sušenje govedeg i gušćijeg mesa. Zanimljivo je da je sarma od kiselog kupusa, jedno od najomiljenijih jela na Balkanu, bila i jedno od veoma poznatih i tradicionalnih jela za praznik *Simhat Tora*.

Zbog geografskih uslova i klime jasno je da u sefardskoj kuhinji nije moglo da se koristi mleko koje se kvarilo na toploti. Umesto toga, u sefardskoj kuhinji se dosta koristi jogurt. Isto tako sarma se nije pravila od kiselog kupusa nego od vinovog lišća koga je bilo u velikim količinama. U aškenaskoj kuhinji koristio se veliki broj začina da bi jela bila ukusnija. Najčešći i najpoznatiji su crni i beli luk. Posebno je beli luk bio karakterističan za jevrejsku kuhinju. Za kolače su se mnogo koristili cimet, karanfilić i đumbir. Razlika u izboru riba u aškenaskoj i sefardskoj kuhinji, takođe je odraz geografskih razlika. U sefardskoj kuhinji dominira morska riba a na Balkanu šaran. U aškenaskoj kuhinji srednje Evrope dominira štika kao glavna riba koja se priprema za Šabat. Pored štuke, jedu se i bakalar, haringa i druge ribe.

Ipak, aškenska kuhinja je danas u svetu najpoznatija po nekoliko vrstama peciva ili hebova. To su *bajgla*, *maces* i *hala*.

Hala je praznični subotnji hleb koji se pravi u obliku pletenice. Varijante ovog peciva su brojne a bazični recept je zapravo malo finije hlebno testo.



Hala

Drugo, širom sveta poznato pecivo i na neki način zaštitni znak jevrejske tradicije i kuhinje je *maces* (u aškenaskoj varijanti) ili *macot* (hebrejski izgovor). To je beskvasni hleb koji pominje *Biblija*: „Sedam dana jedite hljebove prijesne, i prvoga dana uklonite kvasac iz kuća svojih; jer ko bi god jeo što s kvascem od prvoga dana do sedmoga, istrijebiće se ona duša iz Izrailja” (*Druga knjiga Mojsijeva, Izlazak, 12,15*).

Treće zanimljivo i danas u svetu veoma popularno pecivo je *bajgla*. Tom pecivu je na našim prostorima najsličniji đevrek. To je okruglo pecivo s rupom u sredini. Pravi se s kvascem, a pre pečenja se na kratko prokuva.

„Istoričari *bajgli* pričaju da je 1683. godine jedan anonimni bečki pekar odlučio da u čast omiljenog jahačkog turnira poljskog kralja, napravi okrugli hleb u obliku omče ili uzengije. Nemačka reč za uzengiju je *Buegel* – otuda moderna *bajgla*. Kontroverse o tome šta *bajglu* čini pravom *bajglom*, ne prestaju. Ali nema diskusije o tome da je prava *bajgla* prvo kuvana a onda pečena, što joj daje gustinu” („*Jewish regional cooking*”).

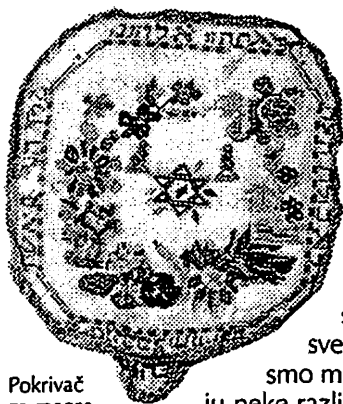
Dakle, na Balkanu su jedno vreme svakako postojale i debeljuškaste *bajgle* sa rupom u sredini „koja je toliko velika da kroz nju može da prođe drška od metle” i vitki đevreci, koji su znatno većeg obima i sa većom rupom u sredini. Đevreci se posipaju susamom. *Bajgle* su se, međutim, na svom putu od Austrije do Amerike toliko „degenerisale”, da se sada, pored maka i susama, za njihovo posipanje i punjenje upotrebjava svašta. Premazuju se čokoladom, a u raznim filmovima i TV serijama (*Murphey Brown*) vidamo novinare, pisce, detektive kako od svojih kolega i kurira naručuju za doručak *bajgle* sa raznim sirevima, pavlakom (*cream cheese*), lukom, pikantnim nadevima i drugim raznim egzotičnim mazarijama iz savremene kuhinje. (Naši prevodioci redovno *bajgle* u takvim filmovima prevode kao *krofne*.)

Uobičajeni doručak američkih i kanadskih Jevreja je zamrznuta *bajgla*, koja se zagreva u mikrotalasnoj peći i tako zagrejana preseče i jede sa „kotiđ sirom” (*cottage cheese*), naravno, bez kalorija.

Danas je u našim krajevima od *bajgli* ostalo samo ime. Jer, pod nazivom *bajgla*, starija generacija jugoslovenskih Jevrejki podrazumeva kolač koji se inače u tradicionalnoj jevrejskoj kuhinji zove *flodna*.

Pre nekoliko godina, kada je na Balkanu ponovo besneo rat, a ovaj deo bivše Jugoslavije bio pod međunarodnim sankcijama i kada je inflacija bila takva da je cena hleba rasla tokom dana, svi smo u kućama imali po džak brašna. U novinama su se pojavljivali recepti za jeftina jela sa puno brašna, pa se tako jednom pojavio i recept pod nazivom „kuvani đevreci”. Sasvim bi odgovarao i naziv *bajgle*, jer ono što se dobije kada se postupi po receptu, zapravo su *bajgle*.

Nazivi jela u okviru aškenaske kuhinje su na *jidišu* odnosno u onoj varijanti koja se koristila kod nas u Vojvodini i Slavoniji. Za razliku od *Sefarda* koji i danas prenose s generacije na generaciju, jezik, muziku i kulinarsku veštinu, *Aškenazi* sa područja bivše Jugoslavije su zapostavili takvo negova-



Pokrivač
za maces

nje tradicije u okviru porodice. *Jidiš* je jezik koji u osnovi ima nemački jezik, koji se među jugoslovenskim Jevrejima posle drugog svetskog rata, malo govorio. Muzička tradicija nije tako atraktivna kao sefardske romanse, a kuhinja se utopila u svakodnevnu kuhinju okoline u kojoj su postojale varijante mnogih jela koja postoje i u aškenaskoj kuhinji. To su pre svega pasulj i raširena upotreba živinskog mesa. Supe, sosovi, kompoti, kolači veoma su slični svemu onom što se jede u srednjoj Evropi. Zato smo među receptima naveli samo one, koji pokazuju neke razlike u odnosu na tipičnu evropsku kuhinju.

JELA SAVREMENE IZRAELSKJE KUHINJE

U savremenoj izraelskoj kuhinji pojavila su se neka nova jela koja nisu postojala u tradicionalnoj evropskoj kuhinji. Kao što je život u novoj domovini morao biti potpuno prilagođen uslovima života u novom podneblju, tako je i ishrana poprimila neke nove odlike i odraz podneblja. U Izraelu su uslovi za život bili veoma teški, pogotovo u prvim godinama po stvaranju države. Moralo je mnogo da se radi i nije bilo mnogo vremena za vođenje domaćinstva, a pogotovo za komplikovana jela. Tako je problem košer ishrane rešen uvođenjem većeg broja neutralnih jela koja nisu bazirana na mesu te su se mogla jesti u svakoj prilici. Najpoznatiji primeri takvih jela su *falafi* (jelo koje liči na čufte ali nije napravljeno od mesa već od leblebija). Ovo jelo se masovno jede na ulicama kao oblik „brze hrane“ kojoj bi u drugim krajevima sveta odgovarao hamburger.

Mladi Izraelci koji drže do tradicije i poštuju košer često postaju vegetarijanci da bi izbegli komplikacije, a i da bi se zdravije hranili. To je bilo zgodno i za putovanja u ovakve zemlje kao što je naša u kojoj je za turiste veoma teško da se pridržavaju kašer ishrane. Postojalo je samo nekoliko mogućnosti: da se kupuje mlečna hrana i sveže povrće i voće; da se u restoranu jede riba i salate od voća i povrća; druga mogućnost je, a to se dešavalo samo u slučaju posete veoma religioznih gostiju, da im se posluži ritualno pripremljena hrana iz konzervi (*gefilte fiš*); treća mogućnost je bila da gost bude poslužen domaćom hranom i to opet samo mlečnom ili od povrća.

Mladi svet danas izraelska jela uglavnom identifikuju sa *pitom*, *falafel kuglicama*, *thina sosom* za *falafel* i *humusom*.

Za *falafel* je potrebno dve šolje leblebija koje su prethodno bile potopljene u vodu i samlevene, pola kašičice soli, četvrtina kašičice bibera, ulje za prženje, dve šolje mrvica, dve kašike masnoće i dva jajeta. Priprema se tako što se kaša od leblebija dobro izmeša i dodaju začini; potom se umute jaja i dadaju u kašu, a na kraju se doda masnoća. Sve se dobro izmeša i od te mase naprave kuglice. Kuglice se uvaljaju u mrvice, a zatim prže na ulju tako da ostanu zlatno-žute boje. Kada se vade iz ulja treba ih stavljati na papir da bi se ocedile od ulja.

Thina sos za *falafel* pravi se od mlevenog susama (kupuje se u radnjama kao gotov proizvod). Određenoj, željenoj količini tog sosa iz konzerve, dodaje se malo soka od limuna, malo vode i malo ulja da bi se postigla željena gustoća. – Običaj je da se falafi jedu sa hlebom koji se u Izraelu zove „pita” a poneki ga zovu i „sirijski hleb”. To su zapravo male, veoma tanke lepinje. Ove lepinje raseku se preko polovine ali ne potpuno, tek toliko da se napravi otvor u koji se stavi malo zelene salate, paradajza, krastavaca, nekoliko vrućih *falafel kuglica*, a preko njih se sipa *thina sos*.¹¹

Za *humus* je potrebna jedna konzerva leblebija, četvrt konzerve *thine butera* od susama, četvrt šolje ulja ili druge masnoće, sok od jednog limuna i jedan čen belog luka. – Kaša od leblebija se dobro izmeša sa *thinom*, potom se dodaju ostali sastojci i sve se dobro izmeša. Jede se s „pitom” tako što se kidaju manji komadi „pite” i umaču u humus.

Za *pitu* je potrebna jedna kesica suvog kvasca, jedna kašika šećera, šolja i četvrt tople vode, četiri šolje brašna i jedna kašičica soli. Priprema se tako što se sipa kvasac, šećer i topla voda u posudu za mešenje, zatim kada se sve to rastvori, dodaje se brašno i so i nastavi sa mešenjem dok se ne formira testo. Testo se mesi osam do deset minuta, a potom se podeli na 20 loptica. Na dasci za mešenje koja se pospe brašnom, razvaljaju se loptice testa na debljinu od jednog centimetra. Razvaljano testo se pokrije krpom i stavi da raste oko pola sata. Ponovo treba razvaljati svaki deo testa i ostaviti da raste još pola sata. Svih 20 razvaljanih delova testa stave se na dobro namašćen papir za pečenje. Pite se peku oko tri minuta, odnosno dok ne narastu i ne postanu braonkaste.

I u Americi je tradicionalna jevrejska kuhinja pretrpela znatne izmene. Kao što je život siromašnih jevrejskih imigranata iz istočne Evrope pretrpeo velike izmene u Novom svetu, tako je i kuhinja bila potpuno izmenjena. Domaćice su prvo morale da se navikavaju na nove uslove života sa višim standardom, sa mnogo boljim higijenskim uslovima od onih koje su napustile po svojim *šetlima* gde su mnogočlane porodice živele u skućenom prostoru i bez minimuma uslova za život. Sada je trebalo da se navikavaju na tekuću vodu, struju, električne štednjake, frižidere, mikseru i razna kućna pomagala. Uz to morale su da se suoče s novim i drugačijim pogledima na ishranu. Da prihvate činjenicu da u tradicionalnoj jevrejskoj kuhinji (aškenaskoj) ima mnogo masnoće, da je teška za varenje, komplikovana za pripremu i skupa. Tako su postepeno prih-

vatana nova pravila zdrave ishrane u kojoj se pazilo na to da bude dosta vitamina i drugih zdravih sastojaka, posebno sirovog povrća i voća.

Stampani su brojni kuvarski priručnici koji su pomagali mladim domaćicama koje su se trudile da budu emancipovane i da žive sasvim drugačije od načina na koji su živele njihove majke i bake. U jelovnik se uvode nova tipično američka jela kao što su sendviči, a uvode se i jela za posebne prilike i izmenjen način života: brojne kombinacije lakih jela koja se mogu nositi kao užine za đake u školi i za zaposlene. Zatim jela koja se jedu u podne, jela koja se jedu posle podne za užinu, jela koja se pripremaju za piknike, za party, za rođendanske proslave...

Bilo je kuvarskih priručnika u kojima se *kašer* ishrana napušta, ali ipak u većini kuvara zadržana su ova pravila.

U posebnim izdanjima *jidiš* kuvara zadržani su tradicionalni nazivi jela, dok su u većini savremenih američkih kuvara jela modernizovana, a nazivi jela su opisni; u kuvaru *The Home Book of Jewish Cookery*, Judy Jackson, predlaže za *Pesah* sledeća jela: krem supu od artičoka ili supu s maces knedlama, jezik i kuglice od špargli, losos u majonezu, tikvice u francuskom paradajz sosu, rombovi od patlidžana, patlidžan sa sirom. Ovakva kuhinja dosta je različita od stare tradicionalne, ali su zato jela veoma ukusna i zanimljiva. Na putu do ove rafinirane kuhinje bilo je i takvih hibridnih kombinacija kao što je tradicionalno jelo *kiške* ali je u njihovo punjenje dodat i tipično američki sastojak, kornfleks.

BALKAN I JEVREJSKA KUHINJA

Šta je jevrejska kuhinja dala balkanskoj kuhinji, i obrnuto, šta je jevrejska kuhinja dobila kao uticaj sa Balkana, teško je reći. Za to bi trebalo veliko istraživanje, jer i sama balkanska kuhinja je mešavina raznih uticaja, od orijentalne kuhinje na jugu, do srednjoevropske u Vojvodini i Slavoniji. Međutim, neke stvari su neosporne. To je pre svega *patišpanj* (u nekim našim krajevima kaže se „*patišma*“). Ta „iskvarena“ reč pod kojom danas većina domaćica podrazumeva testo za tortu, zapravo je *pan di Spagno* (španski hleb), tradicionalni sefardski kolač.

Najzanimljiviji, verovatno međusobni uticaj, je *slatko*. Odnosno, običaj da se jede i da se gosti „služe slatkim“. Taj običaj postoji među Jevrejima i hrišćanima u državama sa teritorije bivše Jugoslavije, u Bugarskoj, Rumuniji, Grčkoj i Turskoj. A među Jevrejima bivše Jugoslavije, mnogo je zastupljeniji kod Sefarda nego kod Aškenaza. U sefardskoj kuhinji ima malo vrsta kolača. To su sutlijaš, pita od mleka, *čaldikus*, *tišpišti*, *patišpanj*, *baklava*, *roskitas* di *alšahu*, i to je gotovo sve.

Postoje razne varijante i kolači koji se prave pod uticajem sredine (a i neki od nabrojanih kolača su prihvaćeni od sredine u kojoj su Jevreji živeli). Međutim, čini se da je slatko nešto što je veoma karakteristično za sefardsku kuhinju. Sama španska (ladino) reč „*dulse*“ koja se kod nas direktno prevodi kao slatko, ne postoji u mnogim drugim jezicima jer ne postoji ni ono što ona označava. U bugarskom postoji reč „*slatko*“, u rumunskom „*dulceata*“. Običaj služenja gostiju slatkim, postojao je kod grčkih i turskih Jevreja i to su opisali mnogi putopisci. Za razliku od običaja koji se kod nas zadržao da se služi jedna vrsta slatkog, kod turskih Jevreja bio je običaj da se služe dve vrste slatkog na istom poslužavniku. Na ovim prostorima, u Bosni, zadržao se među Jevrejima izraz „*dulsi*“. U Vukovom rečniku iz 1852. godine ne postoji reč „*slatko*“ kao termin za neko jelo. Za reč *pekmez*, misli da je turskog porekla i prevodi je kao *syrupus*, a ne postoji ni reč, *džem*. Uz malo slobode, pretpostavljam da su *Sefardi* u Srbiji u to vreme još upotrebljavali *ladino* termine i da su govorili *dulsi*, a da je tek krajem XIX veka uvedena reč „*slatko*“ kao prevod i kao termin za jelo koje je prihvaćeno na ovim prostorima i uvršćeno u jelovnik. U knjizi Richard Haase, *Jewish Regional cooking*, navedena su među jelima iz Jugoslavije i ova dva: *Watermelon Slatko* (slatko od lubenica), i *Strawberry Plum Slatko* (slatko od jagoda i šljiva). Očigledno je da se reč „*slatko*“ ne prevodi na engleski, jer za to ne postoji odgovarajući termin.

* * *

U tekstovima o ishrani jugoslovenskih Jevreja malo je podataka o pićima. Zato ona i nisu nigde navedena kao posebna celina. Jedino što se na osnovu upitnika može zaključiti jeste da se u većini jevrejskih porodica koje su održavale tradiciju koristilo vino koje se spravljalo kod kuće (u manjim mestima gde je za to bilo uslova) ili se vino nabavljalo u specijalizovanim prodavnicama sa *kašer robom*⁵. Za praznik *Pesah*, pravilo se vino od suvog grožđa.

Rakija i žestoka pića koristila su se nakon prekidanje posta posle praznika *Jom Kipur*. Iako nisu mnogo konzumirali rakiju, Jevreji su u ovim krajevima bili poznati kao „*pečaći rakije*“ još u XIX veku. Dosta podataka o tome ima u Arhivu Beograda, među dokumentima iz Zemunskog magistrata. Poznato je da su *Sefardi* pijuckali rakiju uz razne mezetluka i pite. – U izvatku iz računa u *pinakesu* za 1838. godinu, koji je 1911. objavio dr Moric Levi u studiji *Sefardi u Bosni*, na nemačkom jeziku, vidi se da je prilična svota novca (1.675 groša) data šerif-efendiji „za dozvolu za grožđe i šljive“; bila je to „neka vrsta dozvole za prešanje vina i pečenje alkoholnih pića“ (Levi, 1969: 46).

5 Ženi Lebl izveštava da su makedonski Jevreji, da bi osigurali vino za kućne potrebe, ali i za trgovinu, kupovali vinograde i gajili grožđe: „Trgovina vinom u Makedoniji bila je uglavnom u rukama Jevreja“ (1990: 78).

Popularna je bila i crna kafa („U avlijama bi žene, sedeći na travi ili na tronošcima, ispijale šoljice kafe eglenišući o mahalskim novostima” – Alkalaj, 1962: 85). Među porodicama koje nisu mnogo držale do tradicije večera se čak i o praznicima sastojala od bele kafe i hleba ili nekog peciva. Ima podataka i o tome da se za *Jom Kipur*, posle posta pila bela kafa.

Aron Alkalaj, govoreći o životu i običajima u nekadašnjoj jevrejskoj mahali na Dorćolu kaže: „Vino, sem za kiduš, nije se pilo”, a pominje da bi se uz subotnji doručak popila čašica šljivovice i dodaje: „Vrlo umereni u piću, naši ljudi zadirkivali su bosandke Sefarde što toliko vole „šljivu”. Ne pamtim da sam u Mahali ikad video pijanog Jevrejina. Jednog veseljaka, koji je voleo da popije „koju više”, drugovi su u šali prozvali „Malo-manje”, i taj nadimak je ostao prikačen i njegovoj deci.” (Alkalaj, 1962: 87).

Isak Sion, opisuje kako je izgledalo subotnje pre podne u Štipu: „Jevrejske kafanice su obično tog dana bile pune, pila se kafa, igrale karte ili turska „tabla” zvana „šešbeš”. Oko ovih igrača se skupljalo dosta kibicera. Uzgred su se tu naširoko komentarisali aktuelni događaji od lokalnih i poslovnih pa sve dalje.”

Dr Moric Levi, kazivajući o „našima sa juga”, uoči drugog svetskog rata, govori o važnosti kafane za život Jevreja u Skoplju: „I još je jedan društveni važan centar jevrejskog sastajanja – kavana „Jevrejska kasina”. Važan po tome što je od naših najposećenije mjesto u Skoplju. Upravo kraj avre, do oniskih kućica u kojima se, samo ako se malo uzdigne glava, mogu opaziti razastrti ležaji, a ljeti kod otvorenih prozora čuti kako neko hrče ili čak nešto prišapne... – tu je i „kasina”. Gosti su isključivo Jevreji i „muabetišu” kraj mastike i košer ćevapa od jutra do mraka. U sasvim očajavjeloj kavani izmješao se dim „brazole” (tako je na španjolski zovu, a pljeskavica joj je gurmansko ime) i duhana, i ništa se ne vidi, tek kroz dim dopire žagor na španjolskom.” (Levi, 1940: 168).

* * *

Među podacima o šabatskom jelovniku aškenaskih Jevreja na ovom tlu, pažnju privlače i sosovi. Često se pominje da je za svečanu večeru za Šabat bilo služeno meso sa sosom od višanja, rena, mirodije, kapra ili se samo kaže: meso u sosu. – Spravljanje ovih sosova je deo srednjoevropske kuhinje, nema ničeg specifičnog u jevrejskoj kuhinji, vezanog za te sosove, sem prazničnih okolnosti kada se oni pripremaju.

Treba da pomenemo i razne masnoće koje se koriste za pripremanje namirnica u jevrejskoj kuhinji. U aškenaskoj kuhinji veoma mnogo se koristi guščija mast, a za pripremanje kolača margarin. Međutim u kuvaru Rosenfeld Martonne vidimo da ona obilato koristi buter, što komplikuje jelovnik ako se trudimo da on bude kašer. Verovatno se

podrazumevalo da će domaćica dobro da iskombinuje jelovnik i da omogućiti da se svako jelo pripremi na najbolji mogući način. Ona takođe preporučuje za pripremanje šoleta masniji komad mesa, pa se i iz toga vidi da u održavanju tradicije ne treba preterivati. Dobro jelo je uvek bogougodno.

* * *

U zapisanim receptima često nedostaju začini. Poznato je, na primer, da se u jevrejskoj kuhinji obilno koristio beli luk, međutim savremene domaćice koje su zapisale veći deo sefardskih recepata, retko su ga pominjale. U aškenaskim receptima uobičajeni začini do drugog svetskog rata bili su cimet i đumbir. Kako je kod nas bilo malo mogućnosti za nabavku đumbira, on se ne pominje ni u jednom od jugoslovenskih posleratnih recepata. Ali, pojavljuje se – „vegeta“.

Među najpoznatije začine u jevrejskoj kuhinji spadaju beli i crni luk, koji su upotrebljavali još dok su Jevreji boravili u Egiptu. Od drugih začina koji se pominji i u Bibliji, najpoznatiji je biber koji je nezaobilazan u gotovo svakom jelu. Pored toga poznati su kapar, kim, koji se najviše koristio za posipanje po hlebu, a upotrebljavan je i kao sredstvo za zaustavljanje krvarenja. Često se pominje kao začim i senf, a svakako najvažniji začim je cimet. Iako se pominje da je cimet korišćen još u davna vremena u jerusalimskom hramu, ipak njegovo poreklo je bilo predmet misterija i tajni. Zna se da se koristila kora drveta cimeta ali nije sigurno kojim putem je stigao do ovih krajeva: iz Kine, sa Cejlona...

Kuhinja je bila prostrana, a najveći predmet u njoj golemi kaljevima obzidan štednjak. Po zidovima su na kukama visili bakreni lonci i tave, a sa svake strane širokog ognjišta kotlovi. Mirisala je na sveže pečene kolače i cimet.

Isaac Bashevis Singer, Moskatovi, Zagreb, 1980, str. 18

Zanimljivo je pomenuti i to da su se Jevreji bavili i trgovinom začинима i uvozili ih u Evropu sa Dalekog istoka. Portugalski Sefardi su bili poznati po toj trgovini i preko svojih razgranatih porodica koje su živele u Holandiji, povezivali su zapadnu Evropu i Otomansku imperiju, putujući preko Balkana.

Prekid u prenošenju tradicije bio je potpun. Jevreji koji su preživeli holokaust pokušavali su da se uklope u novi život, novo društvo i običaje. Sve ono što je podsećalo na detinjstvo, roditeljsku kuću, običaje, religiju, bilo je duboko potisnuto, naizgled zaboravljeno. A takvih – preživelih bilo je zaista malo. Nestala je cela generacija, cele jevrejske zajednice pojedinih gradova. Uništene su kuće, imovina, jezik, umetnost, religija. Sve što je činilo identitet. Promenjen je način života i ishrane.

Kada je Jevrejski istorijski muzej organizovao anketu povodom izložbe o praznicima, 1985. godine, na jednom upitniku dobili smo ovakvu 19

poruku: „Do rata sam bila dete i stoga se mnogih pojedinosti ne mogu setiti. Međutim, ove upite sam pročitala sinoć i oni su na mene imali takav uticaj, da (iako imam dobar i zdrav san) usled potresenosti i sećanja na roditeljski dom, nisam uopšte mogla zaspati. Da mi se to nije dogodilo ne bih mogla verovati da se ta podsećanja mogu čoveka tako duboko dojmiti. Hvala Vam što ste u meni izazvali ta osećanja” (upitnik 14).

Možda se ovde krije i odgovor na pitanje o ogromnoj popularnosti jevrejskih kuvarskih priručnika. Ljudima koji su sve izgubili u holokaustu, čini se da će pripremajući hranu na isti način kako su to radile njihove bake i majke, vratiti nešto od nestalog sveta, atmosfere, ukusa i mirisa.

JEVREJSKI KUVARI

Literatura o jevrejskoj kuhinji je veoma bogata. Gotovo u svakoj jevrejskoj zajednici izdat je barem po jedan kuvar. U zemljama gde su Aškenazi živeli, tradicija štampanja kuvara je mnogo duža nego u zemljama koje su bile pod Otomanskom vlašću i u kojima su živeli Sefardi. Tako su Aškenazi svoje kuvarske priručnike imali još u prošlom veku, a Sefardi ih štampaju mnogo kasnije. Poslednjih godina došlo je do prave ekspanzije sefardskih kuvarskih priručnika, a i mnogi časopisi za sefardsku kulturu i istoriju imaju delove posvećene gastronomiji i receptima.

Jevrejska zajednica sa ovih prostora imala je izgleda zanimljivu ulogu u očuvanju kulinarske tradicije i aškenaske i sefardske. Autor jednog od najboljih aškenaskih kuvara je Rozenfeld Martonne, Jevrejka poreklom iz Subotice. Ona je tridesetih godina u Budimpešti objavila obiman kuvar. Recepti i uputstva iz ovog kuvara do danas su neprevaziđeni.

Što se tiče prisustva Balkana u aškenaskim kuvarima, pomenućemo i to da u *Jevrejskom kuvaru* koji je objavljen u Presburgu (današnja Bratislava), 1900. godine, među kolačima postoji i jedan koji se zove „beogradski hleb”.

No i pored toga što su se aškenaski Jevreji doslovno držali svih pravila koja je nalagala jevrejska tradicija i u svojim domovima pripremali strogo tradicionalna jela, danas je u Jugoslaviji veoma teško pronaći nekoga ko bi umeo tačno da prikaže recepte po kojima se pripremala hrana u njegovom domu, u detinjstvu.

Za razliku od Aškenaza, Sefardi svoju kulinarsku veštinu prenose s generacije na generaciju i danas u Jugoslaviji, ima još domaćica koje dobro poznaju sefardsku kuhinju. Koliko mi je poznato, u Sarajevu je bilo nekoliko pokušaja da se objave kuvari i postojalo je nekoliko zbirki recepata. Zanimljivo je i to da su Sefardi morali da pribegnu tome da objavljuju posebne kuvare za „jevrejsko-špansku” kuhinju, jer u kuvarima koji se

objavljaju po svetu (uglavnom na engleskom) kao „jevrejski kuvari“, obično su tradicionalna jela srednjoevropskih Jevreja, koja su se proširila i na „Novi svet“ (Ameriku). Tradicionalna sefardska jela su izostavljena iz takvih kuvara ili su predstavljena, što je veoma zanimljivo, u okviru jela iz Jugoslavije. U knjizi *Yesterday's Kitchen, Jewish Communities and Their Food Before 1939*. (London, 1993) objavljeni su recepti iz svih jevrejskih zajednica u svetu. Za Jugoslaviju su kao tradicionalna jevrejska jela navedena sledeća:

- * „*Ala Alas – Stuffed Carp*“ (Punjeni šaran na alaski način), recept Bulke Danon;
- * „*Syngatu*“, recept Henaki Konforte;
- * „*Aros Di Leci – Rice with Milk*“ (kod nas bi se verovatno preveo kao sutlijaš), recept Bulke Danon;
- * „*Matzo Cake*“ (Kolač od maceza), recept Henake Konforte.
- * „*Orah Torte – Walnut Cake*“ (Torta od oraha), recept Bulke Danon.

Sudeći po imenima obe autorke recepata su *Sefardkinje* i dale su primere tradicionalnih sefardskih jela. Zanimljivo je da se tako Jugoslavija pojavljuje kao područje na kome se zapravo očuvala tradicionalna sefardska kuhinja.

Kuvari koji su se pojavili poslednjih nekoliko godina u svetu nastali su na osnovu turske sefardske tradicije. A kulinarska tradicija balkanskih *Sefarda*, baš kao i *ladino* jezik koji se ovde očuvao, predstavlja mešavinu španskog, turskog i slovenskog uticaja.

U Jevrejskom istorijskom muzeju je 1986. godine bila priređena izložba *Praznični običaji jugoslovenskih Jevreja*. Da bi se bolje istražili običaji koje su Jevreji negovali na ovim prostorima, Muzej je sproveo anketu o praznovanju tih običaja. Upitnik koji je imao 158 pitanja bio je štampan u *Jevrejskom pregledu*, glasilu Jevrejske zajednice Jugoslavije, u broju za novembar-decembar 1984. godine. Tadašnja Jevrejska zajednica, sa prostora bivše Jugoslavije, brojala je oko 7000 članova. Od tog broja možda je samo jedna četvrtina bila onih koji su bili rođeni dovoljno davno da bi mogli da opišu kako je izgledalo održavanje tradicije u njihovim porodicama. Pošto se *Jevrejski pregled* štampao u Beogradu i slao poštom u sve gradove bivše Jugoslavije u kojima su živeli Jevreji, bila je ovo svojevrsna poštanska anketa. Odgovore na upitnik, poslalo je 139 članova jevrejske zajednice.

U katalogu za pomenutu izložbu izražena je zahvalnost, pored ostalog, i članicama ženskih sekcija Saveza jevrejskih opština Jugoslavije, koje su sakupile podatke o ishrani jugoslovenskih Jevreja. Zapravo u samom upitniku bilo je više pitanja o tome koja jela su se obično pripremala za pojedine praznike i koja jela su pripremana u različitim prilikama vezanim za praznike. Ovi podaci su i bili glavni podsticaj za razmišljanje o objavljivanju kuvara jugoslovenskih Jevreja. Tako su na podstrek Muzeja, članice jevrejskih opština počele da prikupljaju recepte. No kako ideja nije odmah realizovana, isprečile su se tokom godina uvek nove i nove obaveze Muzeja, a prikupljeni recepti su se razvukli.

I pored toga što sam pokušala da prikupim i ovde objavim većinu danas poznatih recepata tradicionalne jevrejske kuhinje kako su je upamtile starije generacije Jevreja, čini se da se sa ovom knjigom ipak zakasnilo. Da je to tako vidi se i po tome što su mnogi u upitnicima Jevrejskog muzeja naveli nazive jela koja pamte iz detinjstva, ali je način pripreme – zaboravljen. Sefardska jela još se donekle i pamte, iako su do nas stigla u veoma uprošćenoj varijanti (onako kako su ih zapisale i pravile prezaposlene domaćice razapete između kuće i radnog mesta). Ali aškenaska jela, za koja su potrebni guščija mast, geršla, pasulj i dosta vremena, gotovo da su potpuno zaboravljena. Tako sam pri pripremanju ovog kuvara za recepte aškenaske kuhinje morala da pored sećanja koje sam zapisivala, koristim i literaturu, a pre svega materijal koji je do 1990. godine prikupila Ženska sekcija Saveza jevrejski opština Jugoslavije.

Pri Jevrejskoj opštini u Sarajevu bila je sakupljena najpotpunija zbirka recepata sefardske tradicije. Na tome su radile Rikica Šlosberg, Rikica Ovadija, a saradnik im je bio ing. Isak Papo. Nije mi bila poznata sudbina ovih recepata sve do pre nekoliko meseci, kada sam zbirku pronašla među materijalima pok. dr Lavoslava Kadelburga, bivšeg predsednika Saveza jevrejskih opština Jugoslavije. Među ovim receptima bila je i grupa recepata Erne Altarac iz Doma „Lavoslav švarc“ u Zagrebu. – Posebno sam zahvalna Rikici Šlosberg, koja kao izbeglica sada živi u Švajcarskoj, na saglasnosti za objavljivanje pomenutih recepata.

Drugu grupu recepata iz Sarajeva, koje je prikupila Blanka Altarac, dobila sam dobrotom Darka Saloma iz Beograda.

Kako je interesovanje za jevrejsku kuhinju postojalo u našoj sredini, jedan manji izbor recepata objavila je Ružica Mevorah pre više godina u časopisu „Bazar“.

Godine 1992, Dijamanta Kovačević je objavila *Jevrejski kuvar*, u izdanju Naučne knjige. Njen kuvar nije posebno posvećen kulinarškoj tradiciji na Balkanu već je u njemu dosta jela koja se pripremaju danas u Izraelu i koja su nastala kao rezultat mešavine stare tradicije koju su doneli Jevreji iz Evrope i novih navika korišćenja plodova Mediterana i uklapanja u mediteranske i bliskoistočne tradicije kulinarstva. Najpoznatiji takav primer je novo izraelsko jelo *falafi* koje pre nastanka Izraela nije postojalo u jevrejskoj kuhinji.

* * *

Pored šarenila saveta, recepti koji su ovde dati pokazuju i jezičko šarenilo ili šarenilo u formi. Svesna sam neujednačenosti svih ovih saveta i posebno mera u pojedinim receptima. Znam da „na vrh noža“ ili „debljine tanje strane noža“ nisu neke precizne mere, ali isto tako sam isprobala ove mere i jela su bila isto toliko ukusna kao i ona gde su količine određene u gramima i mililitrima. Dakle, ostavljeno je onako kako je zapisano, negde u gramima, negde u šalicama, a zadržana je i mera *fildžan* jer ima boju vre-

mena i mesta na kome je recept zapisan. Tako, uporedo, a često u istom receptu stoje šoljica i šalica i fildžan; kašika i žlica, germa i kvasac.

Ima i rogozatnosti, „kuvarskih rečenica“ i „kuvarskih poštapalica“ koji možda (ili, svakako) ne doprinose stilu i jeziku, ali verujemo da su slikoviti. – Kako su svi ovi recepti sakupljeni više godina, ostavljeni su onoj jezičkoj varijanti u kojoj su i zapisani. Ujednačavanje jezika mnogo bi više oduzelo nego što bi doprinelo ovoj knjizi.

Pored toga što su nazivi jela ponekad pogrešno zapisani, oni imaju još jednu manu. Pomalo su uprošćeni, kao da ne proističu iz svakodnevnih prakse, često su rezultat teškog prisećanja. Zapisivali su ih i oni koji se domaćinstvom nisu baš mnogo bavili. Zapisani su kao spomen na jedno vreme, a možda ređe kao recept za jelo u čije spremanje će neko uložiti poseban trud da bi ga izneo na sto prisećanja na kuhinju koja nestaje.

* * *

Zahvalnost za mogućnost da se ova knjiga pojavi dugujem Savezu jevrejskih opština Jugoslavije u čijem okviru deluje Jevrejski istorijski muzej u kojem godinama radim i gde sam imala priliku da dobijem uvid u literaturu i građu o ovoj temi. Zahvaljujem na korisnim sugestijama rabinu Isaku Asijelu. Zahvaljujem se gospođi. Tubiki Danon i njenom suprugu, rabinu Cadiku Danonu, kao i Vukici Đilas koji su čitali tekst i dali primedbe, kao i gospođi Mirijam Flajšer koja mi je ljubazno poslala potrebnu literaturu iz Francuske i Olgi Zirojević na korisnim savetima. Posebnu zahvalnost dugujem svima koji su mi pomogli oko prevodenja recepata sa više jezika: sa mađarskog – Liviji Šoljom i Magdi Berger; sa nemačkog – Vlatki Vajs; sa ladina – Driti Tutunović i Mariji Sekulović, sa poljskog – Radoslavu Đokiću, kao i mojim ćerkama Jeleni i Mariji koje su mi pomagale oko prevoda sa hebrejskog. Posebno se zahvaljujem bibliotekaru Duški Pesah na pomoći oko literature.

SEFARDSKI RECEPTI

Hleb i peciva

Sefardi su svoj subotnji hleb zvali pitikas, a ponekad – hala. Bio je kružnog oblika i mali („Sličili su današnjim našim lepinjama samo su bili manji” – Pinto, 1987: 32). Često se, petkom ili već u četvrtak, hleb pripremao za celu narednu nedelju. Za Erev šabat obično je svako imao svoju pitiku, svoj hlepčić. Za praznike Sefardi su pravili malo finiji hleb sa dodatkom ulja i zvali su ga pan finu ili roskas; bio je duguljastog oblika ili savijen kao deblji đevrek. U nekim kućama takav hleb je nazivan roska fina. Za ruskitas Pinto kaže da je to hleb „od bijeloga brašna sa mlijekom, uljem ili kajmakom. Sevirao se samo subotom, u toku doručka, i to ne u obilju. Sličio je današnjim pletenicama” (1987: 32). I dalje prema istom autoru: biskočos je dvopek; bojikos su mali komadi testa koji su se pekli kada je u kući trebalo na brzinu doći do hleba; bojus je neka pogača, ali bez kvasca „to je hljeb koji se jeo za vrijeme pashe pa se smatra ritualnim hljebom. On podsjeća na izlazak Izraelaca iz Misirskog ropstva. Bojus se pravio od bijeloga brašna” (1987: 32). – I kod Sefarda i kod Aškenaza postojao je običaj da se hleb zamesi kod kuće, a da se nosi i peče u pekari.

Pititjas di noči di šabat – Pogače za šabat

Recept Rozike Kabiljo, Sarajevo

Priprema: Germu staviti u mlako mlijeko, dodati so, šećer i brašno. Kada germa nadođe zamijesiti je s brašnom kao hljeb, staviti na toplo i čekati da uskisne. Kada tijesto uskisne napraviti od njega male pogačice.

Premazati pogačice žumancetom, poređati ih u zamašćen pleh i peći u toploj pećnici. Paziti da razmak između pogačica bude dovoljno veliki kako se ne bi prilijepile jedna uz drugu.

Sastav:

1 kg brašna,
1 germa,
2 šolje mlijeka,
2 kašičice soli,
1 kašičica šećera,
2 kašičice brašna

Roska fina – Fini kolač

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: U mlako mlijeko staviti germu, 2 kašičice soli, 2 kašičice šećera i 2 kašičice brašna. Kada germa nadođe zamijesiti je sa brašnom, margarinom i uljem u okrugli hljeb, tijesto lijepo izraditi. Mogu se praviti i figure od smijese i vijenčići u obliku cvijetova. Peći u toploj pećnici.

Sastav:

1 kg brašna,
1 margarin (250 g),
fildžan ulja,
1 germa,
2 kašičice soli,
2 kašičice šećera

Buikos – Pogačice

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Germu, mlako mlijeko, dve kašičice brašna, šećer i so ostaviti da nadođe. Nakon toga zamijesiti tijesto koje ne smije biti pretvrdo, a da bi izbjegli tvrdoću u toku miješenja, dodati dva veća fildžana ulja. Od tijesta napraviti veliku veknu i zatim odvajati jednomjerne komade tijesta u obliku malih hljepčića. Peći u vrućoj pećnici.

Sastav:

1 kg brašna,
1 germa,
2 šolje mlijeka,
2 fildžana ulja,
2 kašičice brašna,
2 kašičice šećera,
2 kašičice soli

Biskočus – Tvrđi hljepčići

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Staviti germu u mlijeko, dodati dve kašičice šećera, pola kašičice soli i kašiku brašna i čekati da nadođe. U međuvremenu ulupati dva jaja i zamijesiti brašno, šolju ulja i jaja i naraslu germu. Sve to zamijesiti u usku štrucu, debljine tri-četiri centimetra, praviti male hljepčiće i redati na zamašćen pleh. Peći u toploj pećnici i sa jedne i sa druge strane. - Servirati kada se ohladi.

Sastav:

1 kg brašna,
2 jaja,
1 šolja ulja,
1 germa,
2 šolje mlijeka,
pola kašičice soli

Predjela

Avram Pinto pominje predjela pod nazivom „mezetluci“, a na drugom mestu „mezetluci uz rakiju“: „Gvuevos inhaminados su bila jaja koja su se dugo kuvala u zemljanom loncu u koji bi se usulo ulja i stavile ljuske od crvenog luka. To je davalo jajima poseban ukus i boju. Ova jaja su se jela u prazničke dane, a često su služena kao meze ili kada dođu gosti. Tabaheja je sudžuka, karne šuta bilo je suho meso od govedine, guske, fegado asado – pržena džigerica, luenga šuta (suhi jezik), kezo (sir). Uz meze su stariji ljudi pili šljivovicu“ (1987: 33). Na drugom mestu ovaj autor pominje još i pečugas i fegado asado di guzka.

Šolet jaja

Recept Dijane Kalderon, Beograd

Priprema: U veliki lonac s vodom staviti dosta ljuski od crnog luka, malo soli, bibera i ulja, pa dugo u njemu kuvati jaja dok ne dobiju tamno-mrku boju. U prošlosti bi takav lonac stajao danima na velikom štednjaku i tako su kuvana šolet jaja. Danas se mogu skuvati u pretis loncu za dva sata.

Sastav:

Jaja,
malo soli,
bibera i ulja,
ljuske od crnog luka

Jakov sede na jedan panj, sećajući se obroka koji je pojeo pred post, desetog dana meseca ava. Jaje se jelo tog dana u znak tugovanja: jaje, koje se kotrlja, smatra se znamenjem promenljivosti ljudske sudbine. On opru ruke, osuši ih, izgovori molitvu i umoči parče hleba u so. (Singer, 1979: 18)

Bisida

Recept Mare Petrović Kalderon, Beograd

Priprema: Paprike se očiste, iseku i izinstaju na ulju. Kada su mekane doda se isečeni paradajz i sve se stavi u rernu. Kada paradajz postane mekan, doda se sir, a malo kasnije, kada se isključi rerna, dodaju se umućena jaja.

Sastav:

Nekoliko paprika,
nekoliko paradajza,
2-3 jaja,
100 g kravljeg belog sira

Po rečima Mare Petrović Kalderon, ovo je bio recept skopskih Jevreja. Bitoljski Jevreji imali su veoma slično jelo, ali su oni to pravili samo od paradajza i sira.

Guevus inhaminadus – Jaja u ulju

Recept Rozike Papo, Sarajevo

Priprema: Poredati kore od luka na dnu šerpe, zatim postaviti jaja, dodati ulje, biber i sol, preliti ih vodom. Na početku kuhati 10-15 minuta na jačoj vatri (150 C°), a zatim kuvati na sasvim slaboj vatri (kada je struja jeftina) dva dana ili celu noć na 50 C° stepeni. Ako se kuha u pretis loncu, dovoljno je kuhati četiri sata. Služiti toplo.

Sastav:

2-3 šake ljusaka
od crnog luka,
2 šolje ulja,
malo bibera,
ne veliku šaku soli

Supe, čorbe

Avram Pinto nabraja: albondegas, kaldo di peše, kaldo di almešikas, kaldo di bodas, kaldo di paridas, farnadikja. „Albondegas su knedli. U tijesto bi se mešalo dosta ulja i jaja. Vrlo hranljivo tijesto, pa se dosta često kuvalo. Kaldo di peši je riblja čorba sa dosta začina od povrća. Kaldo di almešikas, siromašna čorba od” ošusjenih nedozrelih šljiva, kiselkastog ukusa. Ona nije tražila nikakve druge skupe dodatke. Kaldo di bodas je svatovska supa, a kaldo di paridas – supa koja se davala porodiljama. Ove su bile bogatijeg sadržajem, ukusnije u hranljivije. Farnadikija je bila supa napravljena samo od zaprške, sirotinjska hrana.”
(1987: 32).

Avram Pinto kaže da su Sefardi mnogo jele testenine. „Tjestenine su imale više naziva: kumdučo, tiritis, fedejus je bilo sitnije i manje tijesto koje se stavljalo u supe. Tarinas su bili rezanci koji se i danas vide u našim trgovinama. One su davane mjesto variva. Masa-pitjaga je bila tarana, makarones su makaroni.”
(1987: 33).

Kaldu di peši – Supa od ribe (I)

Recept Rozike Kabiljo, Sarajevo

Priprema: Napraviti zapršku i zaliti je vodom kao za ajmpren supu, te staviti da se kuva. Kada proklijuča staviti komade očišćene i oprane ribe, posoliti prema ukusu i pri kraju dodati isjeckanog peršunovog lišća. - Servirati hladno, sa limunovi sokom. Po želji se može i pobiberiti.

Sastav:

1 kg ribe
(šaran ili pastrmka),
brašno,
1 limun,
vezica peršunovog lista

peše, peši, m – riba (ladino)

Kaldu di peši – Supa od ribe (II)

Recept Judite Albahari, Beograd

Priprema: Napravi se bogata zaprška od dve kašičice brašna i malo ulja. Kada zaprška dobije zlatnožutu boju, doda se četiri šolje od bele kafe vode, očišćena i na kolutove isečena mrkva i peršun. Posoli se i doda biber u zrnu. Kada je to kuvano doda se riba, očišćena, oprana i isečena na komade, list peršuna i celera. Kuva se dok riba ne omekne.

Poslužuje se hladno; pre služenja se doda limuna po ukusu.

Sastav:

750 g ribe
(šaran ili pastrmka),
peršun,
šargarepa,
celer,
limun,
malo ulja,
brašno za prženje

Kaldu di peši – Supa od ribe (III)

Recept Judite Albahari, Beograd

Priprema: Očišćena, oprana i na komade isečena riba se uvalja u brašno i na kratko proprži na ulju sa obe strane.

Zatim se mrkva, peršun i celer kuvaju u slanoj vodi sa dodatkom bibera u zrnu. Kada je sve to kuvano doda se i propržena riba i kuva se kratko dok i riba ne bude kuvana.

Skloni se sa vatre i služi hladno uz dodatak limuna.

Sastav:

750 g ribe
(šaran ili pastrmka),
peršun,
šargarepa,
celer,
limun,
biber u zrnu,
malo ulja
i brašna za prženje

Kaldu di karni kun albondigas – Goveđa supa s maces knedlama

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: U hladnu vodu pristaviti meso, sol, biber u zrnu, luk prerezan po pola i prepečen na plotni, mrkvu, peršun, celer i lišće. Kuhati 45 do 60 minuta.

Kada je gotova, supu ocijediti i ukuhati knedle od macesovog brašna.

Sastav:

Pola kg rozbratne
ili bajreta za supu,
1 luk,
1 vezica zeleni,
korigen i list celera

albundiga, f – loptice od mesa u supi ili sosu;
karne, karni, f – meso (ladino)

Kaldu di rezdelijas – Kisela supa od rezdelija

Recept Nade Papo, Sarajevo

Napraviti tanku zapršku, posoliti, pobireti i staviti dve šake rezdelija i kuhati na laganoj vatri. Pošto su rezdelije nakisele, nije potrebno supu polimuniti.

kaldu, m – supa, čorba; **kaldiku**, dem. (ladino);

šljive: *Prunus pseudoarmeniaca* – tur. zerdah – pers. zerdalu – „žuta šljiva“

Kaldu di gajina – Pileća supa

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Opranu koku ili pile istražirati u komade i staviti u posudu sa hladnom vodom. Dodati očišćenu zelen. Sve zajedno kuvati dok kokošije meso ne omekša, tada je supa gotova. U supu se mogu ukuhati obične knedle od griza (jedno jaje, tri-četiri kašike griza, dobro promešati i kašikom ubacivati knedle u supu). Može se skuhati i tarana ili koja druga tjestenina, ili, takođe, knedle od macesovog brašna (*albondigas*).

gajina, zoof – kokoška (ladino)

Sastav:

1 pile ili koka,
1 vezica zeleni,
so, biber

Albondigas – Knedle od macesa (I)

Recept Dijane Kalderon, Beograd

Priprema: Dobro ulupati jedno jaje, a pola table macesa namočiti da omekne, dobro ocediti i usitniti. Dodati kašiku guščije masti, ulja ili margarina, zamesiti sa maces brašnom knedle (meko) i kuhati ih u supi.

Sastav:

Pola table macesa,
1 jaje,
1 kašika guščije masti
(ili ulja, ili margarina),
maces brašno

Albondigas – Knedle od macesa (II)

Recept Danice Grof, Sarajevo

Priprema: Izlupati jaja, dodati macesovo brašno, vodu i kokošiju mast. Izjednačiti smesu i staviti u frižider da malo odstoji. U vrelu supu stavljati oblikovane kuglice i kuhati dok ne nabubre i omekšaju.

Sastav:

4 kašike kokošije masti,
2 kašike vode,
2 jaja,
100 g mases brašna

Albondigas para Pesah

– Knedle od macesa za Pesah

Recept Erne Altarac, Zagreb

Priprema: Margarin se rastopi, dodaju se jaja i maces i sve se dobro izmiješa. Sa malom žlicom uzimaju se uvijek iste količine smjese i formiraju male loptice koje se ostavljaju na dasci obloženoj maces brašnom da se ne zaljepe. U lonac se stavi polovina količine prave govede supe i pola vode, dodajući vegete da dobije dobar ukus. Knedle se spuštaju u vrelu supu i kuhaju oko 10 minuta, poklopljeno. Moraju narasti kao pamučne lopte. – Raspolovljena knedla mora biti svugde jednako mekana, ali ne i raskuhana. – Kada je gotovo dodaje se ostatak prave supe, jer bi knedle „popile“ svu supu i zato se najprije kuhaju u jednoj mješavini supe i vode. – Na licu gostiju primjetićete da li vam je uspjelo, kao što će i ljepota knedli ostati u njihovom sjećanju.

Sastav:

2 jaja,
3 ravne žlice
maces brašna,
50 g margarina

Agristada – Majoneza

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Jaja čvrsto izlupati i postepeno dodavati sok od limuna, kokošiju supu, brašno i so. Kada je sve to dobro izmiješano, kuhati na pari, dok se ne zgusne. Kada je gotovo, razliti u tanjire da se ohladi. Servirati uz pečenje ili uz kuhano meso.

Sastav:

3 jaja,
2 limuna,
1 šolja kokošije supe,
1 kašika brašna,
pola kašičice soli

Pažnja: agristada se može praviti sa pilećom, goveđom ili ribljom supom; zavisno od jela uz koje će biti poslužena. To može biti uz šnicle, ćufte, razna pečenja i druga jela.

agristada, f – sos od limuna – sos koji se pravi od limunovog soka, jaja i malo brašna (ladino)

Ribe

Marinirana riba

Recept Judite Albahari, Beograd

Priprema: Voda u koju je stavljen iseckan luk, so, biber, ulje sirće i lorber, stavi se da dobro prokuva. Kada je kuvano, ohladi se da bude mlako i sipa u teglu. U to se onda dodaju ribe koje su predhodno dobro očišćene i oprane. Tegla se zatvori i stavi u frižider. Posle tri dana ribe se mogu jesti. Izvade se iz tečnosti i poredaju na tanjir i služe se kao predjelo (meze).

Sastav:

Pola kg girica
ili sardela,
pola litre vode,
so, biber u zrnju,
2-3 lista lorbera,
ulja po želji,
3 glavice crnog luka,
sirće

Riba s lukom

Recept Judite Albahari, Beograd

Priprema: Riba se drže oko dva sata u hladnoj vodi da otpuste so. Isperu se i izvadi im se utroba. Luk se sitno isecka na kolutove, posoli se i ostavi se da malo odstoji i zatim se ovlaš ocedi i stavi u tanjir. Zatim se luk prelije maslinovim uljem. Po luku se poredaju ribe koje se izvade iz vode i dobro ocede. Ako treba, sve se to još malo posoli. Zatim se začini limunom i ukrasi maslinama. – Služi se kao predjelo.

Sastav:

Pola kg usoljenih
sardela,
5 većih glavica
crnog luka,
limun,
so,
masline

Ujika di peši – Lonac od ribe

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Očistiti i oprati ribu, izrezati je na komade, staviti u nauljenu šerpu i prekriti sa sitno isjeckanim lukom, zatim dodati soli, bibera, paprike i polako dinstati dodajući vodu. Onda staviti u srednje zagrejanu pećnicu da se lagano i dugo krčka. – Može se i hladno servirati.

Sastav:

1 šaran srednje veličine
ili pastrmka,
1 kg crnog luka,
1-1,5 fildžan soli,
biber,
crvena slatka paprika

Punjeni šaran ala alas

Recept Bulke Danon (iz knjige Yesterday's Kitchen)

Priprema: Isprže se luk i šargarepa na malo ulja. Kada postanu mekani doda im se peršun, so i biber po ukusu. Šaran se očisti, opere i osuši, uvalja u brašno i prži lagano na ulju. Ocedi se od ulja i napuni polovinom pripremljene mase. Šaran se stavi u tepsiju u kojoj će se peći i prekrije ostatkom nadeva. Peče se oko 20 minuta na 200 C°. Služi se toplo sa kuvanim krompirom ili rižom. Recept je za osam osoba.

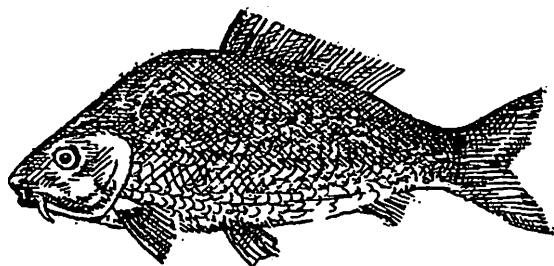
Ovako pripremljen šaran često se služio za šabat

Sastav:

Šaran od 2 kg,
3 velike glavice
iseckanog crnog luka,
750 g strugane
šargarepe,
šaka naseckanog
peršuna,
so, biber,
brašno,
suncokretovo ulje

Peše con agristada
– Riba sa kuvanim
majonezom

Recept Gine Camhy



Priprema: Očistite ribu i isecite na kriške (ako su ribe male mogu se upotrebiti cele). U odgovarajući sud sipajte dve čaše vode i pola čaše ulja pa stavite na vatru. Kada počne da vri dodajte ribu i kuvajte 10 minuta. U dugi sud razbijte dva jaja, dodajte sok od dva iscedena limuna i to viljuškom dobro izlupajte. Dodajte kašiku brašna koju ste predhodno rastvorili u malo hladne vode, sve to stalno mešajući viljuškom. U ovu masu sipajte malo po malo supu u kojoj se kuvala riba i dobro izmešajte. Stavite na blagu vatru i stalno mešajte kašikom dok se smesa ne zgusne. Skinite sa vatre, dodajte soli i kašičicu šećera. Izručite to na veći tanjir a okolo poslažite ribu. Služi se hladno.

Sastav:

1 kg ribe,
2 jaja,
sok 2 limuna,
1 kašika brašna,
malo soli,
1 kašičica šećera

Testa i pite

Knedle sa sirom

Recept Dane Bresler

Priprema: Umutiti sir i jaja i dodati ulje. Zemičku potopiti u mleko, potom iscediti i dodati izmrvljenu u masu. Mutiti i dalje i dodati brašno, griz i mleko. Od mase koja se dobije praviti kuglice, stavljati ih u kipuću vodu i kuvati 15 minuta. Kada su kuvane vaditi ih i uvaljati u pržene prezle.

Sastav:

500 g belog sira,
4 jaja,
250 g brašna,
250 g griza,
2 kašike ulja,
četvrt litre mleka,
1 zemička

Pastel (I)

Recept Gine Rip, Sarajevo

Priprema testa: Od ovih sastojaka umesiti testo tako da bude mekano. Testo podeliti na dva dela i razviti dve kore. Jednu koru staviti u podmazan pleh (tapsiju okruglu), a drugu koru ostaviti za pokrivanje.

Priprema fila od mesa: Pomešati mleveno meso, sitno seckani luk, začine i vodu i time prekriti koru u plehu. Fil prekriti drugom korom, sastaviti i napraviti cakne po rubu pleha odnosno testa. Malo pouljiti i staviti da se peče na 250°C.

Druga varijanta sa filom od sira: Pomešati sve ove sastojke i staviti na donju koru i prekriti gornjom korom. Napraviti cakne i odozgo staviti male listiće margarina. Peći na 250°C.

Sastav testa:

300 g brašna,
2 kafene šoljice ulja,
malo soli,
malo mlake vode.

Sastav fila od mesa:

300 g mlevenog mesa,
dve-tri glavice crnog luka,
so, biber,
malo vode

Sastav fila od sira:

250 g belog sira,
3 žumanca,
3 ulupana belanca,
1 kašika kajmaka,
1 kašika butera,
1 kašika brašna,
1 šolja (za belu kafu)
mleka,
soli po ukusu

pastel, m . jevrejska pita s mesom;

pastel prostu – pita od posnog mesa (ladino)

Pastel (II)

Recept Bončike Papo, Novi Sad

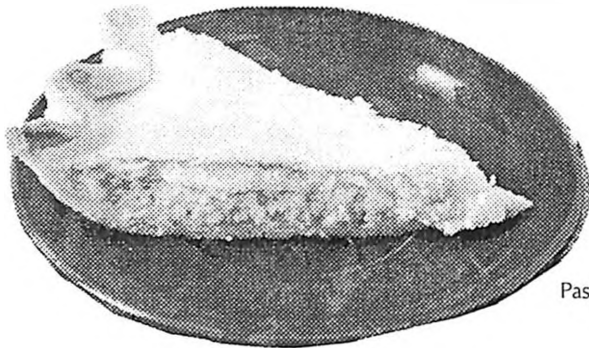
Priprema: Umesiti testo kao za rezance od brašna i ulja, malo soli i vode koliko je potrebno. Podeliti testo i oba dela razvijati okruglo. Izdinstati mleveno meso sa jednom glavicom crnog luka, sitno iseckanom, dodati čašu vode i pustiti da se ohladi. Prvu koru staviti u tepsiju – da se cela prekrije – pa na nju pripremljeno meso i odozgo prekriti drugom korom. Peći u zagrejanj rerni.

Sastav:

300 g brašna,
3 kašike ulja,
malo soli i vode,
250 g mlevenog mesa,
1 glavica crnog luka

„Sirotinja bi mjesto mesa stavljala pasulj ili bijelu džigericu.“

(Pinto, 1987: 32)



Pastel (sa sirom)

Pastel (III)

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Tijesto za pastel treba zamijesiti malo masnije sa jednim malim fildžanom ulja. Tijesto podijeliti na dva dijela. Razviti prvi dio jufke i položiti u pomašćenu tepsiju. U smjesu za pastel, pored faširanog mesa kojeg smo propržili na crvenom luku, dodati dve šolje vode, soli i bibera po ukusu, te pola malog fildžana ulja. Razviti drugi dio tijesta, te prekriti pastel i napraviti cakne, tako što pritisnemo palac na rub i pravimo polukružne pokrete. Peći u dobro zagrijanoj pećnici.

Sastav:

500 g brašna,
2 fildžana ulja,
so, biber,
2 glavice crveng luka,
500 g faširanog mesa

„Pastel je bio učestano jelo u sefardskim obiteljima, nije bila skupa hrana, a nije trebalo ni mnogo vremena da se zgotovi.“

(Pinto, 1987: 32)

Pastel sa sirom i špinatom

Recept Vesne Rip, Sarajevo

Priprema testa: Od ovih sastojaka umesiti testo tako da bude mekano. Testo podeliti na dva dela i razviti dve kore. Jednu koru staviti u podmazan pleh (okruglu tepsiju), a drugu koru ostaviti za pokrivanje.

Priprema fila: Spanać oprati, iseći na rezance i ostaviti da malo odstoji. Pomešati sve sastojke, staviti na donju koru i prekriti gornjom korom. Napraviti cakne i odozgo staviti male listiće margarina. Peći na 250°C.

Sastav testa:

Brašno,
2 kafene šoljice ulja,
malo soli,
malo mlake vode

Sastav fila:

250 g belog sira,
250 g spanaća,
3 žumanca,
3 ulupana belanca,
kašika kajmaka,
kašika butera,
kašika brašna,
1 šolja (za belu kafu)
mleka,
soli po ukusu

Pastilikus di Purim – Mali pastel za Purim

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema testa: Zamesiti brašno, žumance, sok limuna, ulje, so i malo mlake vode. Posebno razraditi margarin i preostalo brašno; podeliti to na tri dijela. Razvaljati tijesto i premazati prvim dijelom margarina, saviti ga kao kovertu i ponovo razviti, te premazati sa drugim dijelom margarina i opet presaviti kao kovertu i najzad razvaljati po treći put i premazati trećim dijelom margarina, presaviti kao kovertu, staviti u staklenu posudu, pokriti i staviti u frižider da odstoji sat dva, a može i cijelu noć.

Priprema fila: faširano meso propržiti na ulju. Kada se ohladi dodati jedno žumance, posoliti i pobiberiti. U malu tepsiju staviti razvijenu jufku i na to kašikom dodati fil pomešan sa malo govede supe. Prekriti drugom jufkom i palcem utiskivati rub od malih polukrugova. Peći u toploj pećnici. Servirati toplo.

Sastav testa:

450 g i još 100 g
brašna,
1 žumance,
sok od pola limuna,
2 kašičice ulja,
250 g margarina

Sastav fila:

Polu kg faširanog mesa,
jedno žumance,
so,
biber,
goveda supa

Burikitas – Paštete od mesa sa lisnatim testom

Recept Gine Rip, Sarajevo

Priprema testa: Zamesiti od ovih sastojaka tvrde testo i razvaljati koru debljine jednog santimetra. Po ovoj kori naseći jedan margarin ili buter na listiće. Presaviti testo tri puta i pokriti salvetom i pustiti da stoji 10 minuta. Zatim razvaljati opet koru i opet presaviti tri puta i zatim ostaviti da stoji još 10 min. Ponoriti sve ovo još jednom. posle toga razvući koru i seći komade od 10-15 cm širine.

Priprema fila: Mleveno meso ispržiti na malo ulja, posoliti, pobiberiti a kada se prohladi dodati celo jaje. Sve izmešati i puniti komadiće testa i uvijati ih kao jastučiće. Stavljati u pleh i peći na jačoj vatri – 250°C

las burikitas – pogačice (ladino)

Sastav testa:

400 g brašna,
1 jaje,
1 margarin ili buter,
malo soli,
malo vode.

Sastav fila:

600 g mlevenog mesa,
1 jaje,
ulje,
so, biber

Burikitas – Paštete od mesa sa lisnatim testom

Recept Tilde Čolić, Sarajevo

Priprema tijesta: 450 g brašna zamijesiti sa mlakom vodom i žumancem, sokom od limuna i sa uljem. Posebno razraditi margarin sa 100 g brašna i podijeliti ga u tri dijela. Tijesto razvaljati sa oklagijom i premazati s jednim dijelom margarina, premotati u obliku koverta, zatim ponovo oklagijom razviti pa premazati drugim dijelom margarina, saviti, treći put premazati, opet saviti i ostaviti tijesto na hladno mesto ili u frižider. Posle sat ili dva (ne smeta i ako stoji cijelu noć) mogu da se prave burikitas.

Priprema fila: Faširano meso propržiti na ulju, a može i na sitno isjeckanom luku. Dodati bibera i soli. Kada se meso izruči na razvučeno tijesto, prekriti ga drugom polovinom tijesta koje je razvučeno. Iz te mase čašom vaditi polulopte i ređati u pleh i peći na umerenoj temperaturi. Umesto luka, mesu se može dodati ulupano jaje.

Sastav testa:

450 i još 100 g brašna,
1 žumance,
sok od pola limuna,
2 kašičice ulja,
1 margarin.

Sastav fila:

pola kilograma
faširanog mesa,
ulje,
sitno isjeckan luk,
1 jaje,
biber, so

Burikitas di kezu – Paštete od sira

Recept Nade Papo, Sarajevo

Tijesto se pravi na isti način kao za burikitas od mesa.

Priprema fila: Sve ove sastojke pomešati i na razvaljanu jufku staviti po kašičicu file u razmaku od četiri-pet centimetara, zatim tijesto presavii i čašom oblikovati polulopte. Redati u pleh i staviti da se peče u vrućoj rerni.

kezu, m – sir; kezadika, f – pita sa sirom (ladino)

Sastav fila:

2 žumanca,
1 cijelo jaje,
200 g travničkog sira,
šolja mladog sira,
kašika kajmaka

Burek di karni – Burek sa mesom

Recept Rikice Ovadije, Sarajevo

Priprema: Jufku poskropiti mlijekom, uljem i kiselom vodom prije nego što smo joj dodali meso koje smo propržili na luku, osolili i zabiberili. Jufku staviti u zamašćen pleh i redati sve dok se materijal ne potroši. Kada je skoro gotovo, prelići sa rastopljenim buterom. Kada izvadimo iz rerne, burek pokrijemo vlažnom krpom.

Burek, m (pers.) mesna pita koja se spravlja tako da se u tanko razvijene jufke zamotava s lukom isjecano ili mljeveno meso. Burek „u gužve“ je ako se jufke savijaju, a „polagani“ ako se meso stavlja između cijelih položenih jufki. – tur. batak „pita uopšte“ – pers. burek.

* Za burek Avram Pinto kaže da je to pita s mesom „kao što se i danas pravi i jede u svim balkanskim zemljama. Sam naziv kazuje da su Sefardi ovo jelo počeli upotrebljavati kada su došli iz Španije u balkanske zemlje“ (1987. 32).

Sastav fila:

Pola kg tankih jufki,
1 kg faširanog mesa,
4 glavice crnog luka,
čaša i po kisele vode,
čaša i po mlijeka,
so, biber prema ukusu

Mina od zelja – Pita od zelja

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Spanać sitno iseći, posoliti i izmešati. Dodati jaja, maces brašno i masnoću – sve dobro pomešati i staviti u pleh koji je podmazan i u koji su poređane jufke. Preko spanaća se takođe poređaju jufke. Ovakva mina se može praviti i od mesa.

Sastav fila:

1 kg spanaća,
5 jaja,
šaka maces brašna,
masnoća,
jufke od testa

miina, mijina, f – pita; miinika, dem. pituljica (ladino)

Sana di patatas – Pita od krompira

Recept Klare Altaras, Zagreb

Priprema: Od krompira napraviti pire u koji se stavi grumen margarina, potom se dobro izradi, izlije u pouljenu tepsiju i poravna. Peče se u zagrijanoj pećnici. Govedina i suho meso dobro se izmješaju i prodinstaju na ulju sa glavicom sitno iseckanog luka. Začini se dodaju po ukusu. Izlupana jaja dodaju se dinstanom mesu, a sve skupa se izlije i poravna na krompir pire i stavi u toplu pećnicu da se zapeče. Ovo je mjera je za četiri osobe, a služi se uz zelenu salatu.

la patata – krompir (ladino)

Sastav fila:

750 g krompira,
300 g mljevenog mesa,
100 g suhog mesa,
3 jaja,
glavica crnog luka,
vegeta,
so, biber

Mina di porus – Pita od macesa sa prazilukom

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: U mlaku vodu umočiti dve table macesa i odmah ih prebaciti na ugrijanu i uljem zamašćenu tepsiju. Na nju se doda smjesa skuhanog i samljevenog praziluka, faširanog mesa koje je proprženo na sitno iseckanom crnom luku i sve se pomiješa sa četiri ulupana jaja. Filu pokriti sa lako ovlaženim tablama macesa, koje smo zamastili uljem ili buterom ili sa malo govede supe. Peći u pećnici i toplo servirati.

poru, bot m – praziluk (ladino)

Sastav fila:

4 table macesa,
1 kg praziluka,
polo kg faširanog mesa,
4 jaja,
so, biber po ukusu,
glavica crnog luka

Mina di karni – Pita od macesa i mesa

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Samljeveno meso izdinstati na ulju, dodajući malo vode. Zatim u masu dodati jaja, govedu supu, isitnjenu jednu tablu macesa i sve to posoliti i pobiberiti. Na vruć i zamašćen pleh staviti ovlažene table macesa, zatim na to smijesu sa mesom i na kraju pokriti tablama ovlaženog macesa. Pomastiti rastopljenim buterom ili uljem sa vodom. Peći u vrućoj pećnici. Servirati toplo.

Sastav fila:

Pola kg faširanog mesa,
3 jaja,
1 šolja govede juhe,
6 tabli macesa
so, biber

„Mina di karne bila je pita s mesom, naslagano na više juški. To se smatralo za jelo više cijenjeno od pastela.“ (Pinto, 1987: 32)

Mina di spinaka – Pita od špinata sa macesom

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Špinat pofuriti, zatim isjeckati ili samljeti. Na vrući, zamašćeni pleh staviti ovlažene table macesa, zatim dodati smjesu napravljenu od špinata, jaja, soli i bibera. Smjesu prekriti sa ostatkom macesa. Poškropiti goveđom supom ili buterom i peći u vrućoj pećnici. Ako se pita kasnije servira, zagrijati je u rerni ali je prethodno poškropiti vodom.

spinaka, espinaka, bot f – spanać (ladino)

Sastav fila:

1 kg špinata,
6 tabli macesa,
4 jaja,
šolja goveđe supe,
so i biber po ukusu

Zelenika – Pita od sira

Recept Rozike Kabiljo, Sarajevo

Priprema testa: Zamijesiti tijesto i podijeliti u dva dijela. Svaki dio malo izraditi i premazati uljem, te ostaviti da stoji pola sata.

Priprema fila: Izrendati sir, izlupati jaja, dodati kajmak ili mileram, kašiku brašna i fildžan mlijeka i sve to izjednačiti. Razvaljati tijesto, prvu jušku staviti na zamašćenu tepsiju, zatim uliti fil i prekriti sa drugom juškom. Rubove izraditi u cakne polukružnim pokretanjem palca. Peći u vreloj pećnici.

zilena, f – vrsta testa sa jajima, mlekom i sirom (ladino).

Sastav tijesta:

Pola kg brašna,
2 fildžana ulja,
soli po ukusu.

Sastav fila:

300-400 g sira,
3 jaja,
100 g kajmaka
ili milerama

Žak Finci objašnjava da je *zelenikija* – pita istog oblika kao pastel. Između juški je smijesa od slatkog kajmaka, jaja i slatkog sira, uz malo mlijeka (Finci, 1990: 46).

Avram Pinto kaže da su se sve pite sa sirom, mlekom i jajima zvale *zelenas* (1987: 33).

Zelena di kezu – Pita od sira

Recept Erne Altarc, Zagreb

Priprema: Okruglu tepsiju dobro pouljiti, obložiti je jednim listom tjesta, dodati sve sastojke koji se u zdjeli predhodno pomiješaju, pokriti drugim listom odozgo, pritisnuti prstima krajeve tjesta da se zaljepe, zapravo uštinuti prstima da bi se naokolo dobile „cakne“. Odozgo testo ovlažiti vodom i poprskati ga uljem. Ugrejati peć na 275-300 C°. Nije uputno složiti pitu prije nego se postigne željena temperatura jer bi se listovi testa nepotrebno ovlažili. Peče se na samom dnu rerne. Najprije se pita peče na donjoj toplini, kad su „cakne“ rumene, prebaci se toplina, odgovarajućim prekidačem, na gornju, kako bi pita i odozgo imala lepu boju. Služiti toplo, sa ili bez salate.

Sastav:

2 obična lista od tjesta,
100 g bjelog i
50 g žutog
rendanog sira,
4 jaja,
polu litre mlijeka,
20 g masla,
polu čaše
kiselog vrhnja

Burvetu – Pogača

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Zamesiti brašno, ulje, prašak za pecivo, so, jedno celo jaje i jedno belance. Napraviti glatko testo i ostaviti ga da malo odstoji. Pre pečenja premazati testo žumancetom.

Sastav:

2 šolje brašna,
1 prašak za pecivo,
2 jaja,
šolja kiselog mlijeka,
tri četvrtine šolje ulja,
so

La bugača di kisela – Kiseljačka pogača

Recept Rikice Ovadije, Sarajevo

Priprema: Tijesto zamijesiti s kiseljačkom mineralnom vodom, izraditi ga pazeći da ne bude tvrdo, oblikovati u dvije tanke pogače i peći u vreloj pećnici. Kada je gotovo umotati u suhu krpu.

Sastav:

1 kg brašna,
prašak za pecivo,
fildžan ulja,
so,
kiseljačka mineralna
voda

Sungatu za Pesah – Pita od praziluka

Recept Bončike Papo, Novi Sad

Priprema: Skuvati praziluk i luk (obariti) i samleti na mašini za meso. Dodati tome tri kašike ulja i malo dinstati sa mesom. Kad se ohladi, dodati jaja, maces brašno i začiniti. Masu staviti u podmazanu tepsiju i peći.

Sastav:

Pola kg praziluka,
2 glavice crnog luka,
300 g mlevenog mesa,
4 jaja,
3 kašike maces brašna,
so, biber, malo ulja

sungatu, m – jelo od seckanog mesa i praziluka (ladino)

Sungatu – Uljevak od praziluka

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Praziluk pofuriti u kipućoj vodi, procijediti, samljeti ili isjeckati. Smesi dodati izlupana jaja, maces brašno, so i biber i uliti u podmazan pleh, pa peći na laganoj vatri. Kada je gotovo, izrezati na kocke i služiti toplo.

Sastav:

1 kg praziluka,
4-5 jaja,
1 kašika maces brašna,
so i biber po ukusu

Pita od poriluka

Recept Riki Gotesman, Sarajevo

Priprema: Table macesa ovlažiti i staviti na tavu na kojoj je predhodno ugrijano ulje. Filu napraviti od obarenog poriluka koji se isjecka i izdinsta na luku, a zatim se dodaju jaja, samljeveno meso i jedna isitnjena i smočena tabla macesa, so, biber. Smjesom treba prekriti table macesa, a zatim peći na jačoj vatri

Sastav:

Nekoliko tabli macesa,
pola kg poriluka,
četvrt kg faširanog
mesa,
4-5 jaja,
so, biber

Pašas – polpete

Za pašas Avram Pinto kaže da se prave od istog materijala kao i sungato „samo što su pašas bile okrugle, kao ćufte, i male. One su bile dodatak jelu kada nije bilo mesa. To je bilo sezonsko jelo, kada je bilo praziluka na pijaci.“ (1987: 33). Međutim, u receptima kojima sam raspolagala našla sam da se u pašas stavlja i meso, a takođe i to da se prave i od drugih materijala, a ne samo od praziluka.

Pašas di porus – Polpete od praziluka

Recept Rikice Gotesman, Sarajevo

Priprema: Praziluk obariti u vreloj vodi, zatim ga isjeckati ili samljeti. Izdinstati sitno isečenu glavicu crnog luka, dodati samljeveni ili iseckani praziluk i samljeveno meso, posoliti, poberiti i nastaviti sa dinstanjem. Zamijesiti cijelu smjesu i oblikovati polpete, uvaljati ih u brašno, zatim u umučeno jaje, te peći na vrelom ulju. Servirati toplo.

Sastav:

Polu kg praziluka,
250 g faširanog mesa,
1 glavica crvenog luka,
bibera i soli po ukusu

paša, f – vrsta jela sa seckanim mesom (ladino)

Pašas di porus – Faširane šnicle od poriluka i mesa

Recept Erne Altarac, Zagreb

Priprema: Poriluk se izreže na kolutove, dobro opere i skuha u slanoj vodi. Samelje se kroz mašinu i na malo ulja dinsta da nestane voda. Tome se doda samljeveno meso, žumance i ostali začini, dobro se gnječi i rukom se oblikuju male loptice. Na pobrašnjennoj daski pritiska se dlanom svaka loptica da postane tanka. Potom se svaka uvalja prvo u brašno, a potom u ulupano jaje. Najbolje se prži u dubljoj posudi sa dosta ulja (kao krofne). Prvo sa jedne a onda sa druge strane u polupokrivenoj posudi. Prže se na srednjoj temperaturi. Kad god ulje potamni treba ga zameniti novim da ne bi ćufte pregorele i da bi zadržale lijepu zlatnu boju. Poriluk im daje specijalnu aromu!

Sastav:

Polu kg poriluka,
300 g mljevenog mesa
(govedine),
mala žlica vegete,
malo bibera, malo soli,
mala žlica ulja,
1 žumance,
1 jaje

Pašaikas di mijojo – Polpete od mozga

Recept Rikice Ovadije, Sarajevo

Priprema: Mozak očistiti od žilica, dobro oprati i izrezati na kriške. Ulupati jaja i šnite uvaljati u brašno, pa u jaja i peći na vrelom ulju. Servirati toplo.

Sastav:

Pola kg mozga,
2 jajeta,
brašno,
so, biber

mijoju, m – mozak (ladino)

Pašas di kalavasičas – Polpete od tikvica

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Izrendati tikvice, posoliti ih i ocijediti. Dodati dva ulupana jaja, brašno, malo soli i bibera. Sve dobro promiješati. Zagrijati ulje i supenom kašikom zahvatati ih smjese i peći s jedne i s druge strane. Servirati toplo.

Sastav:

Pola kg tikvica,
2 jaja,
4 kašike brašna,
so, biber prema ukusu

kalavasa, bot f – tikva; **kalavasika, bot, dem** – tikvica (ladino)

Pašas di spinaka – Polpete od špinata

Recept Rikice Ovadije, Sarajevo

Priprema: Pofuriti špinat, isjeckati ili samljeti na mašini za meso, dodati ulupana jaja, brašno, so i biber. Supenom kašikom zahvatati polpete i peći ih na vrelom ulju s jedne i s druge strane. Paziti da ne zagore. Servirati toplo.

Sastav:

1 kg špinata,
3 jaja,
2 kašike brašna,
so, biber prema ukusu

Pašas di krumpir – Polpete od krompira

Recept Rikice Ovadije, Sarajevo

Priprema: Skuhati krompir, samljeti ga, dodati ulupana jaja, brašno, so i biber. Sve dobro promiješati, oblikovati polpete i peći na vrelom ulju. Servirati toplo.

Sastav:

Pola kg krompira,
2 jaja,
šolja brašna,
ulje za prženje,
so, biber po ukusu

Pašas od krompira

Recept *Blanke Altarac, Sarajevo*

Priprema: Krompir skuvati, oljuštiti, izgnjaviti i pomešati s jajetom, kockicom butera ili margarina i brašnom. Oblikovati loptice, istanjiti ih da bi se lakše pržile i pržiti ih u ulju.

Sastav:

1 kg krompira,
1 jaje,
2 šake brašna,
malo soli,
malo masnoće,
masnoća za prženje

Macas di guevu – Pereci

Recept *Rozike Kabiljo, Sarajevo*

Priprema: Izlupati dobro bjelanca, zatim dodati žumanca i ulje. Dodati brašno i sve lupati dok se tijesto ne odvoji od posude i postane glatko. Oblikovati male pogačice, poredati na pomašćeni pleh i sa prstom umočenim u ulje probušiti pet-šest rupica. Peći u vreloj pećnici dok ne porumeni.

Sastav:

3 jaja,
3 kašike ulja,
9 kašika brašna

masa, f – testo; guevu, m – jaje (ladino)



Spanać

Jela od patlidžana

Mirindžana cun kezo – Plavi patlidžan sa sirom

Recept Gine Camhy

Priprema: Patlidžane ispeći na plotni okrećući tako da se svuda ravnomerno ispeku. Oljuštiti ih, oprati i dobro rukama iscediti. Staviti na dasku i drvenom kašikom – varjačom dobro ih izgnječiti. Kada su sasvim izgnječeni staviti ih u činiju i uz stalno mešanje tom kašikom dodavati kap po kap ulja. Kada je utrošeno ulje, dodaje se izmrvljen beli sir ili izrendan žuti sir i sve se to dobro promeša. Masa se sipa na duguljasti tanjir i pokrije kolutovima paradajza.

**mirindena, la mirindena kurlada, f
tomat pretu, bot m** – plavi patlidžan (ladino)

Sastav:

3-4 plava patlidžana,
pola čaše ulja,
četvrt kg belog
ili žutog sira,
2 paradajza

Rolada od patlidžana

Recept Gina Camhy

Priprema: Isecite patlidžan po dužini na reznjeve, uvaljajte ih u brašno i zamočite u izlupana jaja i pržite na ulju. Mleveno meso pomešajte sa namočenim u vodu i iscedenim hlebom, iseckanim peršunom i proprženim sitno iseckanim crnim lukom. Dodajte soli, bibera i sve to dobro izmešajte rukom. Na svaki režanj paniranog patlidžana stavite po malo ove mase i urolajte, napravite malu sarmicu a da se ona ne bi otvorila zašijte je – zavezite koncem. Poređajte ove rolnice u tepsiju koja je dobro podmazana uljem. Napravite sos od paradajz-pirea razmućenog u čaši vode, uz dodatak dve kašike ulja, belog i crnog bibera, soli i šećera. Ovim sosom preliju se sarmice, tepsija poklopi i stavi u pećnicu ili na plotnu da se lagano krčka. Uz ovo jelo služi se kuvani pirinač.

Sastav:

1 kg patlidžana,
pola kg
mlevenog mesa,
1-2 kriške hleba,
2 glavice crnog luka,
vezica peršuna,
3 kašike
paradajz-pirea,
2 kašike ulja,
kašika šećera,
beli i crni biber, so

Imam bayildi – Patlidžan nadeven lukom

Recept Ester Benbassa iz knjige Cuisine judeo-espagnole

Priprema: Iseći luk na pola i zatim na tanke kolutove – polumesece. Staviti u dubok tanjir i obilno posoliti. Luk izgnječiti rukom kako bi pustio svoj ljuti sok. Potom ga oprati i ocediti. Ugrejati ulje, staviti luk, peršun i beli luk. Posle pet minuta dodati paradajz i čašu vode. Kuvati 45 minuta na lakoj vatri. Patlidžanima odseći krajeve, oljuštiti i prepoloviti po dužini. Nožem ih izdubiti i kašikom napuniti nadevom. Poredati ih u šerpu, doliti čašu vode i na laganoj vatri kuvati dva sata. Ovo je količina sa osam osoba.

Sastav:

8 malih patlidžana,
500 g luka,
pola čaše
maslinovog ulja,
5 čena belog luka,
kafena šolja
seckanog peršuna,
čaša vode,
4 paradajza strugana
ili kašika koncentrata,
so

imam-bajildi (ar.-tur.) vrsta jela: punjeni crni (mrki) patlidžan,
dolma od mor-patlidžana. – tur. imam bayildi, bukv. „imam se onesvijestio“

Kuartikos de berendjena – Kockice patlidžana

Recept Ester Benbassa, iz knjige Cuisine judeo-espagnole

Priprema: Oljuštiti patlidžane, iseći po dužini na dva centimetra debljine, a zatim na kocke. Posoliti sa dve supene kašike soli i ostaviti da stoji 30 minuta. Posle oprati i osušiti. Propržiti naseckani luk u ulju (nekoliko minuta), dodati paradajz i začine. Kuvati na jakoj vatri pet minuta. Dodati patlidžan, peršun, rižu i vodu. Tokom kuvanja dodati još jednu čašu vode. Pokriti i kuvati 50 minuta na tihoj vatri ne mešajući da se kockice ne raspadnu.

Sastav:

1 kg patlidžana,
glavica luka,
3 paradajza
ili kašika koncentrata,
2 čaše vode,
3 kašike ulja,
kafena šolja peršuna,
kafena šolja riže,
kašičica šećera,
malo soli, paprike

Đuveč od plavih patlidžana

Recept Gine Camhy

Priprema: Patlidžane ispeći na plamenu šporeta ili na ringli na plin, oljuštiti ih i staviti da se ocede. Izručiti ih zatim u činiju i dodati izmrvljen beli sir i strugani sir. U vreme Pesaha dodaje se jedna čaša maces brašna, a inače se dodaje čaša mrvica ili sredina dva parčeta hleba koja se potope u vodu i iscede. Dodaju se jaja i sve se dobro promeša i peče na srednjoj temperaturi. Ovo je količina za 10 osoba.

Sastav:

2 kg malih izduženih patlidžana,
6 jaja,
150 g struganog sira,
150 g belog sira,
4 kašike ulja,
2 čaše mrvica
ili maces brašno;

Za ukrašavanje:

jedno umućeno jaje,
4 kašike struganog sira

Berenjana a la Dalmatia – Patlidžan na dalmatinski način

Recept Gine Cãmhy

Priprema: Patlidžane očistite i isecite na kolutove (mogu se prvo posoliti, poklopiti da malo odstoje i puste sok; ocediti). Zatim ih pržiti na vrelom ulju. Pržene kolutove poredati na tanjir. Zatim, iseći paradajz na kolutove i propržiti u istom ulju; staviti ih preko patlidžana. Iseckati četiri do šest čena belog luka i propržiti na tom ulju i sipati preko paradajza. Potom se posoli, pobiberi i prelije ostatkom ulja u kome je prženo. Služi se hladno.

Sastav:

4 patlidžana,
4 paradajza,
glavica belog luka,
ulje za prženje,
so, biber

Patlidžan na način bosanskih Sefarda

Recept Rifke Keren, Izrael

Priprema: Patlidžan se opere, oljušti i iseče na kolutove debele jedan centimetar. Posoli se i poklopi. Treba sa odstoji oko pola sata ili sat. Zatim se ocedi i svaki kolut se uvalja u brašno i na kratko proprži na ulju. Prženi komadi redaju se u šerpu i svaki red patlidžana posipa se sa iseckanim belim lukom i ostalim začinima. Pire od paradajza se razblaži sa pola litre vode i u to se doda šećer. Patlidžan se time prelije i kuva na laganoj vatri oko 30 minuta. Može se služiti i toplo i hladno.

Sastav:

1 kg patlidžana,
200-300 g
paradajz pirea,
kašika šećera,
so, biber po ukusu,
ulje,
brašno za prženje,
2-3 glavice belog luka

Ragu od leblebija, patlidžana i tikvica – „Boranija“

Recept Nine Kehayan iz knjige Voyages de l'aubergine

Priprema: Uveče potpopiti leblebije. Skinuti peteljke sa patlidžana, oljuštiti i iseći na kocke, posoliti i ostaviti jedan sat da pusti gorčinu. Oprati i ocediti patlidžan. Oprati tikvice i iseći na komade od oko dva centimetra. Oprati glavicu luka i ne rastvarati je na češnjeve, ne ljuštiti. U šerpu sa teškim dnom staviti lebebije, punjeni rak i malo ulja. Kuvati poklopljeno, na tihoj vatri, tri sata od trenutka ključanja. Dodati zatim povrće, luk, začine. Ostaviti ponovo da se kuva još dva sata. Ovo je količina za šest osoba.

Sastav:

2 patlidžana,
6 tikvica,
350 g leblebija,
glavica belog luka,
2 kašičice kumine
(mleveni kim),
kašičica pimenta,
mali punjeni
morski rak,
ulje,
so, biber

Ovo jelo nije kašer zbog raka koji se ovde koristi

Jela s mesom i bez mesa

Kastanjas kun karni – Pečeni kesten s mesom

Recept Bonči Atijas, Sarajevo

Priprema: Meso izrezati na kocke i dinstati na blagoj vatri sa isitnjenim lukom. Kestene raseći i ispeći u rerni. Zatim oljuštene kestene poređati u šerpu gde je meso već napola omekšano. Pirjati još neko vrijeme na laganoj vatri. Posoliti i pobiberiti prema ukusu.

kastana, bot f – kesten (ladino)

Sastav:

Pola kg junećeg mesa,
1 kg kestena,
malo masnoće,
soli i bibera,
2-3 glavice crnog luka

Bamijas kun karni – Bamije sa mesom

Recept Mišo Kamhi – Siḥha, Sarajevo

Priprema: Bamije staviti u vodu da odstoje od večeri do jutra. Zatim ih nekoliko puta dobro isprati. Meso izdinstati s lukom, dodati bamije, posoliti i pobiberiti. Obično su se ovom jelu dodavale sitne crne suhe šljive zvane „banjalučke“. Krčkati na tihoj vatri. Servirati toplo i dodati soka od limuna.

bamja (bamija, bamuja, bamlja) f. biljka *Abelmoschus esculentus* (L.)
– tur. **bamya** – vrsta povrća

Sastav:

750 g junećeg
ili telećeg mesa,
2 glavice crnog luka,
100 g bamija

Nugada – Meso sa orasima

Recept Nine Kabiljo, Sarajevo

Priprema: U bakarni sud staviti smjesu od očišćenih i tucanih oraħa, tome dodati prethodno skuhano meso i sve zaliti supom u kojoj se meso kuvalo i začiniti solju i biberom. Sud staviti u srednje toplu pećnicu, dodajući po malo supe. Krčkati dok ne omekša. Servirati toplo.

Sastav:

1 kg mesa
(juneća ili teleća prsa),
1 kilogram oraħa,
so, biber

Karni kon sivojikas – Jelo od mesa sa malim crvenim lukom

Recept Erne Altarac, Zagreb

Priprema: Kod ovog jela najvažnija je obrada crvenog luka. Radi se o crvenom luku u minijaturnoj formi, veličine jedne veće trešnje. Inače se taj mali crveni luk upotrebljava ili za kiseljenje ili za sadenje. Budući da čišćenje luka traje poprilično, lakše je ako se cijela količina luka stavi u posudu sa mlakom vodom. Na taj način listovi popuste i brzo se očiste od vanjskih listova. Očišćen luk se opere i stavi da se iscjedi. Budući da je najteži dio posla time obavljen, pristupa se pripremi jela. Ako se upotrebi ekspres lonac, jelo će biti gotovo za pola sata. Komadi mesa se zaprže na ulju u loncu sa obje strane, potom se dodaje očišćeni luk kao i svi ostali začini. Nakon otvaranja lonca meso mora biti mekano, a luk bi trebao da zadrži svoju prvobitnu formu tj. da ostane okrugao kao loptica. Gotovo jelo mora da sadrži malu količinu soka jer će tako zadržati ukus svih začina koje smo mu dodali. Ukoliko ima previše tekućine otvaranjem lonca pusti se da izvrije što je previše. Osim zelene salate ili kiselih krastavaca ovom jelu ne treba nikavi prilog. Tko jednom oproba ovo jelo usprkos poslu poželeti će da ga ponovo napravi!

sivoja, bot. f – luk (ladino)

Sastav:

500 g govedeg mesa,
1 kg malog crvenog
luka,
2-3 zrna bibera,
režanj češnjaka,
žlica vegete pomješane
sa pola čaše vode,
malo bibera u prahu

Sivuikas – Luk arpadžik sa mesom

Recept Bonči Atijas, Sarajevo

Priprema: Arpadžik potopiti u mlaku vodu i nakon pola sata očistiti. Meso izrezati na kocke i prodinstati na dve sitno iseckane glavice luka. Kada meso omekša, dodati arpadžik, posoliti i pobiberiti, te poklopljeno staviti u pećnicu da se još malo krčka.

Sastav:

1 kg sitnog luka
arpadžika,
500 do 750 g jagnječeg
ili telećeg mesa,
2 glavice crnog luka

Kalavasikas enrinadas – Nadjevane tikvice

Recept Nine Kabiljo, Sarajevo

Priprema: Oljuštiti tikvice, očistiti nutrinu i rezati ih popreko na komade duge 10 centimetra. Izjednačiti smjesu od mesa, riže, hljeba (umoenog i iscijedenog), soli, bibera i vegete i time nadjevati tikvice. Zatim ih poređati u zamašćenu tepsiju i lagano peći s jedne i druge strane. Dinstati na tihoj vatri, dodajući malo vode, a može se napraviti tanka zaprška sa dve kašičice paradajz pirea i njome zaliti tikvice.

Sastav:

Pola kg faširanog mesa,
1,5 kg tikvica,
2 fildžana riže,
2 kriške hljeba,
2 kašičice
paradajz-pirea,
kašičica ulja,
so, biber i vegeta
prema ukusu

Japrakis di kol – Sarma od kupusa

Recept Rozike Kabiljo, Sarajevo

Priprema: Razlistati glavicu kupusa, obariti i nadjevati ih smjesom koja je napravljena na ovaj način: faširano meso prepržiti na isjeckanom luku, dodati rižu, vodu i ulje, so i biber. Savijati sarme i ređati ih u šerpu, zaliti vodom, dodati paradajz-pire i slatku mlevenu papriku; kuhati na tihoj vatri dok ne omekša. Napraviti tanku zapršku, njom zaliti sarmu i ostaviti da se krčka još jedan sat u mlakoj pećnici.

Sastav:

1 kg slatkog kupusa,
polu kg faširanog mesa,
2 glavice crnog luka,
3 šoljice riže,
2 šoljice vode,
šoljica ulja,
kašika paradajz-pirea,
kašičica slatke paprike,
so i biber po ukusu

kol, bot f – kupus. (ladino); **japrak** m (tur.) 1. list. 2. list od vinove loze.

– tur. **yaprak**: „list“

Fižon kun karni – Grah s mesom

Recept Rikice Ovadije, Sarajevo

Priprema: Meso izdinstati na preprženom luku, dodati grah kojeg smo preko noći držali u mlakoj vodi i kuhati na laganoj vatri dok ne omekša, a zatim staviti u pećnicu da se krčka dok ne dobije prevlaku. – Servirati toplo uz kiselu salatu.

Sastav:

Od 500 do 1000 g
junećeg mesa,
500 g graha,
glavica crnog luka,
2-3 češnja bijelog luka

Oja – Lonac

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Meso izrezati na komade i dinstati na preprženom crvenom luku. Povrće izrezati na kocke i naizmenično miješati. Glavicu bijelog luka samo oprati, ne guliti, dodati bibera u zrnju po ukusu, bijelo vino; krčkati u srednje toploj pećnici.

Sastav:

750 g mesa
(jagnjeći but ili teleća ili juneća prsa),
glavica bijelog luka,
3 mrkve,
4 paprike,
150 g boranije,
100 g graška,
1 keleraba,
polo paradajza,
1 patlidžan,
2 tikvice,
vezica peršuna
(list i korijen),
četvrtina glavice kupusa,
2 dcl bijelog vina

Mirindana preta kun karni – Patlidžan s mesom

Recept Mišo Kamhi – Simha, Sarajevo

Priprema: Dok se meso dinsta s crnim lukom, narezati patlidžane na kocke, pa ih pofuriti, ocijediti i dodati mesu. Dodati soli, bibera prema ukusu i staviti u srednje toplu pećnicu da se dugo i tiho krčka. – Servirati toplo.

Sastav:

500 do 750 g junećeg ili jagnječeg mesa,
4 glavice crnog luka,
1 kg plavog patlidžana

Karni kun almešas – Meso sa suvim šljivama

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Meso izrezati na komade i staviti na sitno isjeckani crni luk i dinstati. Tome dodati šljive, koje su preko noći bile u vodi da bi se otkiselile. Krčkati na laganoj vatri. – Servirati toplo.

Sastav:

750 g junećeg mesa,
2 glavice crnog luka,
500 g suvih šljiva,
ulje za prženje,
so i biber

Japrakitos di fožas de vinjos – Sarmice od vinove loze

Recept Rikice Ovadije, Sarajevo

Priprema: Lišće vinove loze pofuriti i nadjevati smjesom koja je napravljena na sljedeći način: u faširano meso umiješati dva fildžana riže, posoliti, pobiberiti i dodati vode i ulja. Praviti male sarmice i ređati u pouljenu šerpu. Dok se kuha dodavati pomalo vode i jednu čašu bijelog vina. Sve dinstati na laganoj vatri. Kada je postalo mekše staviti u pećnicu da se na tihoj vatri još malo krčka. Servirati sa mladim kajmakom ili sa mileramom.

foža, bot f – list. (ladino)

Sastav:

500 g faširanog mesa,
1 kg lišća vinove loze,
2 fildžana riže,
so, biber,
čaša bijelog vina

Kuzinado di kolis – Kupus sa mesom

Recept Rikice Ovadije, Sarajevo

Priprema: Sitno iseckati luk i meso pa zajedno dinstati. Kada se malo smekšalo dodati komade kupusa i slagati red mesa, red kupusa, dodajući po malo vode. Zatim staviti u vruću pećnicu da se krčka. Mogu se dodati banjalučke šljivice ili nekoliko smekšalih suhih šljiva.

kuzinadu, m – jelo. (ladino)

Sastav:

500 g junećeg ili
jagnječeg mesa,
2 glavice crnog luka,
1 do 1,5 kg kupusa,
ulje za prženje

Ćuftes – Ćufte

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Zamijesiti smjesu i oblikovati male kuglice; peći na vrelom ulju s jedne i druge strane. Zatim ih poređati u veći sud, dodavati po malo vode i dinstati na tihoj vatri. Kada je izdinstano, napraviti tanku zapršku, dodati paradjz-pirea i servirati toplo.

ćufte, ćufteta (pers.) vrsta jela: kolačići od mesa sa sokom
– tur. **kofte** – pers **kufte** – pers. **kuften** „istući, satrti, smrviti”

Sastav:

500 g faširanog mesa,
2 kašike
paradajz-pirea,
1 kašičica
umoenog hljeba,
so, biber i ulje

Tomates kun karni – Paradajz sa mesom

Recept Mišo Kamhi Simha, Sarajevo

Priprema: Kada je meso izdinstano s lukom, dodati narezani paradajz i staviti na umerenu vatru da se krčka. Posoliti i pobiberiti. – Servirati toplo.

Sastav:

500 g mesa,
4 glavice crnog luka,
1 kg paradajza,
ulje, biber, so

tomat, tumat, f – paradajz (ladino)

Karni sufrita – Dinstano faširano meso

Recept Rikice Ovadije, Sarajevo

Priprema: Luk sitno izrezati i propržiti, tome dodati faširano meso i dinstati na laganoj vatri, dodajući po malo vode. Kada je meso postalo smeđe boje, dodati sitnog bibera i posoliti. – Meso treba da je sočno.

Sastav:

Pola kg faširanog mesa,
2 glavice crnog luka,
ulje, so,
biber po ukusu

sufrijir, sifriir, v – pržiti, ispržiti, pirjaniti (ladino)

Disfičitju di gajina – Dinstano kokošije meso

Recept Rikice Ovadije, Sarajevo

Priprema: Kokoš tranžirati u manje dijelove. Meso staviti u zamašćen lonac. Tome dodati očišćenu zelen i dinstati na laganoj vatri dodajući po malo vode. Dinstati dok ne omekša. – Može se staviti u pećnicu da se lagano krčka.

Sastav:

1 kokoš srednje
veličine,
veza zeleni,
ulje za dinstanje, so

Poju kuzinado – Kuhano pile

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Pile isjeći, oprati i staviti u šerpu da se malo prodinsta sa mrkvom, peršunom i korijenom od peršuna. Dodavati po malo vode dok ne omekša.

Sastav:

1 pile,
veza zeleni,
ulje za dinstanje, so

Poju asadu – Pileće pečenje

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Pile dobro oprati, posoliti i staviti na tavu s vrelim uljem. Tavu pokriti i pile peći dok ne porumeni, dodajući po malo vode, Ako se želi da pile bude sočnije onda se odmah dodaju dva-tri fildžana vode. Kada je vode nestalo, a pile s obe strane pečeno, otklopiti tavu i lagano premazati buterom i ponovo staviti u toplu pećnicu nepokriveno ali svega minut-dva. – Servirati toplo.

asar, v – peći (ladino)

Sastav:

1 pile,
ulje,
malo butera,
so

Ćibab a la Bošnjaka – Odrezak na bosanski način

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Meso isjeći na šnicle, istucati i staviti na propržen luk da se dinsta, Dodavati po malo vode, lagano krčkati, zatim dodati jedan-dva sveža paradajza ili kašiku paradajz-pirea i sitno iseckan bijeli luk. Krčkati pola sata na laganoj vatri. – Servirati toplo.

Sastav:

Pola kg junećeg
mesa za šnicle,
1-2 svježija paradajza ili
kašika paradajz-pirea,
ulje za dinstanje,
2-3 glavice crnog luka,
2 češnja bijelog luka,
so, biber

ćevab -aba, ćevap -apa, ćebap -apa m (ar.) vrsta jela: vareno meso na komade isječeno sa dosta umaka. – tur kebab – ar. kabab

Asadu di kordiriko – Pečenje od jagnjećih prsa

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Jagnjeća prsa dobro oprati i posoliti i staviti na tavu s vrelim uljem. Tavu poklopiti i peći dok ne porumeni s jedne i s druge strane. Treba dodati jedan fildžan mlake vode i poklopiti da se u pari izdinstata, okrenuti na drugu stranu, ponovo zaliti jednim fildžanom mlake vode, poklopiti i peći dok ne omekša. – Servirati toplo.

Sastav:

1 kg jagnjećih prsa,
so, biber i ulje

korderu, kurderu, kudreru, zool m – jagnje; karne de korderu – jagnjetina (ladino)

Hamin

Recept Rikice Ovadije, Sarajevo

(Rikica Ovadija kaže da je hamin staro jelo makedonskih Jevreja a da je recept dobila od Rebeke Hara iz Beograda.)

Priprema: Žito staviti u sud hladne vode da preko noći nabubri i raspukne. Ono što je ostalo čitavo istucati u avanu. Luk isjeckati na sitno, meso izrezati na komade i propržiti ga na luku, zatim u zemljani sud redati red mesa i red žita dok se sve ne utroši. Naliti vodom da sve prekrije, poklopiti sud i po mogućnosti zalepiti poklopac lepilom koje sami napravimo od vode i brašna. Obavezno hamin odneti u pekaru da se ispeče.

Sastav:

Pola kg očišćenog žita,
750-1000 g junećeg ili
telećeg mesa,
2 glavice crnog luka,
ulje, so

Reč **hamin** na hebrejskom znači *toplo*, pa se njome označavalo jelo koje ostaje toplo do subote u podne. Danas se u Izraelu pod rečju hamin podrazumeva *šolet* koji je postao opšteprihvaćeno tradicionalno jelo. Inače, ovom je jelu veoma slično (i gotovo isto) jelo koje se u Srbiji zove **bungur**. – Na turskom jeziku **bungur** ili **bulgur** znači pilav spravljen od oštupane, prebijene pšenice.

Pilav di aroz – Pilav od riže

Recept Rikice Ovadije, Sarajevo

Priprema: U šerpu staviti vodu, paradajz-pire, ulje i so. Kada voda provrije usuti rižu i s vremena na vrijeme malo promiješati. Kada je gotovo skinuti sa vatre i poklopiti da malo odstoji. – Servirati toplo.

Sastav:

2 šolje riže,
4 šolje vode,
2 ravne kašike
paradajz-pirea,
kašičica ulja,
pola kašičice soli

pilav, ava (pilar) m (pers.) 1. jelo od gusto svarenog pirinča (pirinčev pilav), jerišta (jerišni pilav) ili bungura (bungurni pilav). – tur. **pilav** – pers. **pilaw, pelaw**; **aroz, f** – pirinač (ladino)

Lus čičarus – Čvarci

Recept Nine Kabiljo, Sarajevo

Salo od koke izrezati na kockice, staviti u šerpu, prekriti vodom i ostaviti da kuha jedan sat. Paziti da ne zagori.

Đuveč a la muestra – Đuveč po našem

Recept iz JO Sarajevo

Priprema: Staviti da se dinsta na ulju na tihoj vatri koliko luka, toliko paprika, toliko paradajza i toliko tikvica. Začiniti solju i biberom i nastaviti da se dugo krčka u srednje toploj pećnici. Kada je gotovo može se dodati šolja-dve riže.

Sastav:

Luk,
paprika,
paradajz,
tikvice,
ulje, so, biber

đuveč m i **đuveče** n (tur.) 1. vrsta jela: komadi mesa pomiješani s lukom, pirinčem i krompirom, koji se peku u zemljanom sudu. Đuveč je i konzervirano meso pomiješano s raznim povrćem. 2. zemljani sud u obliku duboke manje tepsije u kojem se peče đuveč i slična jela. – tur. *guvec* „zemljana tava ili tendžera“.

Ćibab blanku – Šnicle od kokoši

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Tranžirati bijelinu od koke, istucati šnicle i posoliti. Mogu se peći na vrelom ulju kao natur šnicle, a mogu se uvaljati u brašno i u ulupano jaje i peći kao pariške šnicle. – U oba slučaja veoma su ukusne i uz odgovarajući prilog predstavljaju kompletan ručak uz supu i salatu.

Sastav:

Bjelina od koke,
ulje, so,
brašno,
jaja

blanku, adj – beo (ladino)

Jufkaa

Recept Gorjane Pavlović, Beograd

Priprema: Kokošku ili pile istranžirati i od mesa i zeleni napraviti supu. Kada je meso kuvano supu procediti. Uzeti tepsiju i ređati red mlinaca, red mesa; na vrhu treba da bude meso i na kraju zaliti supom. Staviti u rernu i zapeći.

Sastav:

1 pile ili kokoška,
veza zeleni,
pola kg mlinaca –
kalsonis, so

* Među receptima iz Jevrejske opštine Sarajevo bili su zabeleženi i recepti za rezance – *farajinas*, za flekice – *tiritis*, za mlince – *kalsonis*. Nije, međutim, bilo ni jednog recepta za spravljanje jela od tih testenina. Recept „Jufkaa“ ukazuju na to da je reč *kalsonis* iz ladino jezika, zamenjena turskom rečju *jufka* („na tanko razvijeno, rasukano tijesto za spravljanje raznih pita, kako slatkih tako i slanih“) – (Škaljić, 1989: 373).

Slatkiši

Avram Pinto nabraja sledeće kolače: „Pastel de mansana (pita od jabuka), pastel de almišada (pita sa pekmezom), masaz kon mjel (đevreci s medom), ruskitas di alhašuv (kifle s orasima), halva je halva, čaldikas, kolači sa bademima, imaju oblik polumjeseca, marcipan su kolači od pečenih badema, imaju oblik četvorokuta. Bujikus murenos su bile štanglice od oraha. Tri poslednje vrste smatrane su kao luksuzni kolači. Pan di španja je bila patišpanja i često se pravila.” (1987: 33).

Masa di guevu

Recept Dijane Kalderon, Beograd

Priprema: Koliko se jaja upotrebljava, toliko se celih ljuski od jaja napune uljem, koje se doda dobro ulupanim jajima, pa se doda brašna koliko treba da se umesi mekano testo. Testo se kašikom stavi u podmazan pleh i peče prvo na jakoj vatri da se lepo dignu, a zatim treba smanjiti dok se skroz ne zapeče. Ne stavlja se ni soli, ni šećera, niti ikakvih dodataka. Pečeno testo može se prokuvati u špinovanom šećeru i potom posuti šećerom.

Sastav:

Jaja,
ulje,
brašno,
(šećer samo u posebnoj varijanti)

Mina di leči – Pita od mleka (za Erev Šavuot)

Recept bugarskih sefartkinja

Priprema: Napraviti testo od brašna i margarina ili butera, dodati zrno soli, šećer i malo soda-vode ili hladne vode. Testo se ostavi da pola sata miruje. Razvije se u formi tepsije, namaže uljem i postavi testo do ivice tepsije. Fil se pravi od mleka i jaja. Cela jaja se dobro umute i ubace u mlako mleko i doda 21 kašika šećera, malo vanile i sve polako ubaci u tepsiju, pa se peče na umanjenoj vatri sat – sat i četvrt. Za to testo pleh mora biti namazan uljem ili margarinom, može se peći na papiru, rerna mora biti dobro zagrejana. Donja rerna mora biti jača dok ne dobije koru, a zatim se peče na obe strane jednakomerno.

Sastav:

2 šolje brašna (pola oštro, pola meko),
150 g margarina ili butera,
1 litar mleka,
8 jaja,
21 kašika šećera i još
2-3 kašike šećera,
vanila,
zrno soli

Fritulikas

Recept Dijane Kalderon, Beograd

Priprema: Na tablu macesa dolazi jedno celo jaje. Maces namočiti u vodu, pa kad omekne dobro ocediti, zgnječiti i kašikom isitniti, pa dodati dobro ulupana jaja i promešati. Masu kašikom uzimati i pržiti u velom ulju da požuti s obe strane. Kad su gotove, mogu se preliti špinovanim šećerom ili samo posuti šećerom u prahu.

Sastav:

maces,
jaja,
ulje,
šećer

frijideru, m – prženje; frijir, v – pržiti; fritada, f – prženica (ladino)

Fritulitjas – Polpete od macesa

Recept Rikice Gotesman, Sarajevo

Priprema: Maces umočiti u mlaku vodu, iscijediti ga i dodati tri žumanca i soli na vrh noža. Zatim dodati snijeg od tri belanca i peći kao uštipke na vrelom ulju. Kada su gotovi preliti ih sa ukuhanim šećerom (na 3/4 čaše vode 200 grama šećera). Servirati hladno. Može se prilikom serviranja polimuniti.

Sastav:

3 table macesa,
3 jaja,
200 g šećera,
ulje

Fritada – Uljevak sa zalivom

Recept Rozike Kabiljo, Sarajevo

Priprema: U mlaku vodu umočiti maces, dobro ocijediti i dodati umućena jaja. U pećnicu staviti tepsiju podmazanu uljem i kad se ugrije saliti smjesu od jaja i macesa. Peći dok ne porumeni, a onda odrezati na kocke i preliti zaljevom od šećera i vode. Servirati toplo.

Sastav:

3 table macesa,
6 jaja,
1 čaša šećera,
1 čaša vode

Birmuelas kum mjel – Maces jaja sa medom

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Zdrobiti table macesa i potopiti u mlaku vodu. Kada se smekša ocediti i dodati izlupana jaja, izmiješati čvrsto i smjesu vaditi kašičicom; peći na vrelom ulju. Ocijediti od ulja i preliti medom, dodati sok od limuna, a može se preliti i sa ukuhanim šećerom.

mjel, f – med (ladino)

Sastav:

4 table macesa,
3 jaja,
med ili šećer,
sok od pola limuna,
ulje

Montis – Slatke pogačice (za Šavuot)

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Germu staviti u mlako mlijeko i dodati šećer, dve kašičice brašna i na vrh noža soli. Kada nadode, zamijesiti tijesto sa čašom ulja i jajetom. Kada je tijesto na toplini uskiso, oblikovati okrugle pogačice i porredati ih na pleh, te premazati žumancem. Od tijesta praviti male stepenice, zvijezdu Davidovu, ploče sa deset zapovijedi Božijih, brdo Sinaj i ostale simbole iz Biblije.

montana, muntana, f – planina, gora; *monta de Sinaj* – Sinajska gora;
montanika, muntanika dem. – brdašce; montizika, f – kolač „piramida“ (ladino)

Sastav:

500 g brašna,
1 čaša ulja,
1 jaje,
2 kašičice šećera,
malo soli,
malo mlijeka,
germa

Montis (za Šavuot)

Recept Tine Finci, Beograd

Priprema: To je obično dizano tijesto sa kvascem koji se rastopi sa kašičicom šećera u pet kašika mlakog mleka koje se ostavi na toplom 15 minuta dok se ne dignu. Brašno se proseje u zdelu, doda se so, kvasac, mleko, šećer, jaja, margarin. Dobro se izmeša i tuče kuhaćom dok se ne naprave mehurići. Tijesto se pokrije i ostavi na toplom oko 50 minuta dok se ne nadigne. Potom se prebaci na dasku i naprave se okrugli hlepčići na kojima se na površini naprave stepenice, štapić, kapica, tablica sa zakonima i bunar. Premaže se mlijekom ili jajetom i peče kao svako pecivo na temperaturi od 200-220°C.

Sastav:

20 g svežeg kvasca,
400 g brašna,
osminu litre mleka
(125 ml)
i još 5 kašika mleka,
50 g šećera,
2 jaja,
80 g rastopljenog
margarina ili ulja,
malo soli

Jevrejska pita s mlekom

Recept Gine Rip, Sarajevo

Priprema: Od butera, brašna i malo mleka napraviti testo i to tako da bude mekano. Od testa se naprave dve kore – razvijaju oklagijom na debljinu tanje strane noža. Jedna kora stavi se u podmazanu tepsiju koja treba da je za ovu pitu nešto dublja. Druga kora se stavi preko tepsije ali tako da se na jednom mestu ne sastavi testo sa donjom korom. To je otvor kroz koji će se uliti fil za pitu. Fil se pravi tako što se umute cela jaja i šećer i to doda u prokuvano i ohlađeno mleko, dodati i vanilin-šećer. Sve to promešati i sipati u tepsiju kroz mali otvor na testu. Zatim zalepiti otvor i staviti pitu da se peče u zagrejanom rešeru na jačoj vatri. – Pitu služiti hladnu.

Sastav:

125 g butera,
400 g brašna,
pola litre i još
malo mleka,
kesica vanilin-šećera,
6 jaja,
6 kašika šećera

Ličikas – Puding od mlevene riže (I)

Recept Tine Finci, Beograd

Priprema: Kuvati na tihoj vatri neprestano mešajući dok masa ne postane gusta kao štirak. Sipati u ovlažene činijice i ostaviti da se hladi. Pre serviranja posuti cimetom. Riža se može samleti na mikseru, s tim što se oprana riža ostavi da se upola osuši, a potom melje.

Sastav:

1 litar hladne vode,
100 g mlevene riže,
šećera po ukusu
(oko 200 g),
cimet

leče, leči, f – mleko; aroz kon leče – sutlijaš (ladino)

Ličikas – Puding od mlevene riže (II)

Recept Tine Finci, Beograd

Priprema: Samlevenu rižu dobro razmutiti sa dve kašike hladne vode i postepeno ubacivati, uz stalno mešanje, u vodu koja se kuva sa šećerom. – Treba paziti da ne nastanu gruduljice.

Sastav:

1 litar hladne vode,
4 kašike riže,
4 kašike šećera
i cimet za ukras

Ličikas – Sutlija od samljevene riže u vodi (III)

Recept Elice Montiljo, Beograd

Priprema: Od litre i po vode ostaviti malo i u tome razmutiti samljevenu rižu. Kada voda u kojoj je šećer provrije, lagano dolijevati umućenu rižu. Kuhati 10-15 minuta, miješati u toku kuhanja, paziti da ne zagori. Kada je gotovo, u već pripremljene posude, ohlađene svežom vodom, ulijevati kuhanu smjesu. Staviti na hladno mesto, a kada se sadržina ohladi, može se staviti u frižider. Prilikom serviranja posuti cimetom.

Sastav:

Litar i po vode,
100 g samljevene riže,
300 g šećera,
cimet

Mlečna poslastica

Recept Žamile Kolonomos, Skopje

Priprema: Staviti u šerpu dve kašike šećera i grejati da postane žut karamel koji se razlije po dnu i po obodu šerpe. Dobro umutiti jaja sa ostatkom šećera, dodati mleko i polako sipati u šerpu s karamelom. Šerpu spustiti u tepsiju s vodom (s prsta visine) i sve to staviti u hladnu rernu. Tada uključiti rernu na 200 C° i peći 15-20 minuta. Važno je isključiti rernu čim se zgusne gornji deo krema, potom ostaviti poslasticu u toj rerni, ukupno 20 minuta sa pečenjem.

Sastav:

6 jaja,
1 litar mleka,
8 kašika šećera

Budin di Šavuot

Recept Lene Kadmon Levi, Beograd

Priprema: Umutiti buter sa šećerom, dodati jaja jedno za drugim i dobro umutiti. Dodati brašno i prašak za pecivo, mleko, struganu koru limuna. Sve dobro umesiti i dodati malo očišćenih trešanja i malo suvog grožđa. Izručiti u podmazanu modlu, masu premazati mlekom i žumancem i peći jedan sat na tihoj vatri.

Sastav:

150 g butera,
čaša šećera,
4 jaja,
pola čaše mleka,
3 čaše brašna,
prašak za pecivo,
malo trešanja,
malo suvog grožđa,
strugana kora limuna

Halva di Hanuka (I)

Recept Klare Danon, Beograd

Priprema: Na zejtinu napraviti zapršku od brašna koje treba da porumeni, ali paziti da masa ne bude suviše gusta. Posebno se špinuje šećer i još vruć doda u zapršku. Dodaju se još i seckani orasi i vanilin šećer, dobro se promeša, ali treba paziti da se ne stvrdne. Masa se vadi većom kašikom iz tople mase, a mogu se, dok je još toplo, formirati razni oblici – masa se izručiti na dasku i seče u formi rombova ili se modlom vade neki drugi oblici.

Sastav:

Zejtin,
brašno,
šećer,
seckani orasi,
vanilin šećer

halva i halva (alva, alva, halvuša, alvuša) f (ar.) slatko jelo od pšeničnog ili bijelog brašna, masla i šećera. – tur. helva – ar. halwa, halwa (ar.) halawa „slatkoća“.

Halva di Hanuka (II)

Recept Vjide Mevorah, Izrael

Priprema: Pržiti kao zapršku dok ne dobije zlatnu boju. Vatra ne treba da bude suviše jaka. Posebno napraviti sirup od šećera, vode i vanilin-šećera. Vruć sirup dodati u vruću zapršku i to pažljivo dodavati uz stalno mešanje da se ne naprave grudvice. Kada se potroši sav sirup, masa se meša dalje dok se toliko ne zgusne da se mogu vaditi forme kašikom ili da se može izliti u plitku činiju.

Sastav:

250 g brašna,
zejtina koliko primi
i upije brašno
da ne bude gusto,
4 kašike šećera,
voda,
malo vanilin šećera

Hanuka halva

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Na ulju napraviti zapršku od brašna i ulja, ako nije dovoljno brašna dodati još malo. Pola kilograma šećera ukuhati sa tri četvrtine šolje vode i u to umiješati tijesto koje mora da bude smijeđe boje. Na dasku sasuti 100 grama šećera i na njemu razvaljati smjesu. Oblike vaditi kašikom i redati ih na plitki tanjir. Može se dodati i malo pečenih oraha, lešnika ili badema.

Sastav:

čtvrt litre ulja,
dve i po šolje brašna,
100 g šećera i još 500 g
šećera za špinovanje,
malo pečenih oraha,
lešnika ili badema

Halva Rozika

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Proprži se brašno na ulju i prelije sirupom od šećera i vode.

Sastav:

1 šolja ulja,
2 šolje meka brašna,
šolja šećera,
polja šolje vode

Bosanska alva

Recept iz knjige Zdrava hrana – dugo zdravlje

Priprema: Uzeti veliku žlicu kraljevog masla, ugrijati ga dobro i dodati toliko brašna da se dobije sasvim gusta zaprška. Neprestano miješati dok ne porumeni. Uzeti po prilici jednu trećinu kilograma šećera, zaliti ga s toliko vode da se dobije razrijeđen šećerni sok. Sok prokuhati i pomalo dolijevati u zapršku i neprestano miješati na dobroj vatri. Kad bude cijela smesa savim gusta – dakle kada se odlijepljuje od žlice ili varjače – onda neka se ohladi. Izvaditi žlicom na tanjiriće i posuti sitnim šećerom.

Sastav:

Velika žlica
kraljevog masla,
brašna koliko je
dovoljno za gustu
zapršku s tim maslom,
trećina kilograma šećera,
trećina litre vode

Tišpišti – Zaljeveno tijesto (I)

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Napraviti testo od ovih sastojaka, izručiti u pleh i peći. Kada je kolač pečen prelići ga sirupom od šećera i vode. U testo se može dodati i malo oraha.

Sastav za testo:

1 šolja ulja,
polja šolje vode,
malo šećera,
na vrh noža sode
bikarbone,
brašna koliko testo
primi (oko tri šolje),
može i malo oraha

Sastav za sirup:

šolja i po šećera
šolja vode

Tišpišti – Zaljevno tijesto (II)

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Pomešati ulje, rakiju, struganu koru od limuna i brašno – od toga napraviti testo nešto malo mekše od onog za pastel. U pomašćenu tepsiju staviti tijesto, poravnati i rezati na kocke ili romboide i peći. Kada je pečeno zaliti ukuhanim šećerom.

Zaljev se pravi od 350 g šećera i tri fildžana vode. Dok šećer kuha dodati klinčić-dva i malo soka od limuna. Ukuhanim šećerom preliti topli tišpišti.

Sastav:

3 fildžana ulja,
jedan i po fildžan rakije,
3 fildžana vode,
malo kore od limuna,
350 g šećera,
brašno,
1-2 klinčića,
malo soka od limuna

Tišpišti – Zaljevno tijesto (III)

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Ulje i voda treba da prokuvaju. U to dodati brašno i mešati tako da se dobije testo koje ni suviše tvrdo ni suviše meko (zato se brašna može staviti i manje i više). Kada se testo malo ohladi izručiti se u pleh, rukama raspljeska po plehu i stavi da se peče.

Priprema sirupa: Ušpinovati šećer i vodu i tim sirupom preliti testo kada je pečeno. Može se preliti još dok je vruće.

Sastav za testo:

čaha i po ulja,
1 čaha vode,
oko 3 čaše brašna

Sastav za sirup:

polo kg šećera i pola litre vode

Kupeta koča – Tvrđi kolač

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Jaja, ulje i brašno izlupati mikserom dok ne izađu mjehurići. Paziti da tijesto ne bude pretvrdo. U vruću pouljenu tepsiju ili pleh poredati velike okrugle kolače koji se sastoje od dve velike kašike pripremljenog tijesta. Peći u jako zagrijanoj pećnici 250-300°C.

Kada su pečeni stavljati u ukuhani šećer.

Sastav:

5 jaja,
kašika ulja,
brašno,
šećer

kupeta, f – poslastica; *koču, adj.* – pečen, ispečen (ladino)

Indijanac

Recept Klare Altaras, Zagreb

Priprema: Žumanjca dobro ulupati sa šećerom, dodati mljeko i orahe, brašno sa praškom za pecivo. Peče se u okrugloj tepsiji na 220°C. Pečeno ostaviti neko vrijeme u pećnici da se tamo ohladi.

Posebno ukuhati pet žlica šećera, pet žlica vode i sok od limuna. Kada je šećer jednako ukuhan ugasiti vatru i ubaciti tučeni snijeg od pet bjelanaca. Brzo sve ulupati i preliti preko tijesta. Okolada se omekša i dobro izradi sa sojinim uljem i prelije preko snijega. Drži se u frižideru na nižoj temperaturi.

Sastav prvog dijela kolača:

5 žumanjaca,
5 žlica šećera,
5 žlica mljeka,
5 žlica mljevenih oraha,
5 žlica belog
finog brašna,
pola kesice
praška za pecivo

Sadržaj drugog dijela kolača:

5 bjelanaca,
5 žlica šećera,
5 žlica vode,
sok manjeg limuna,
100 g čokolade,
3 žlice sojinog ulja

Ovim receptom je moja mama često obradovala nas djecu!

Kolač sa macesom

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Maces se potopi u vodu, ocedi se i stavi u činiju u koju se potom doda šećer tako da se maces više ne vidi. Sve to se pomeša sa masnoćom. Doda se vino, so, i ostali začini, oljušteni i iseckani bademi, oljuštene i narendane jabuke, brašno od macesa. Na kraju se dodaju jaja, sve se sjedini i stavi u podmazan pleh posut maces brašnom da se peče jedan sat.

Sastav:

4 table macesa,
250 g šećera,
3 kašike masnoće,
čašica dobrog vina,
na vrh noža soli,
malo cimeta,
sok i kora od pola
pomorandže,
60 g badema,
2 male jabuke,
20 g brašna od
macesa,
5 jaja

Ruskitas

Recept Erne Altarac, Zagreb

Priprema: Najbolje je započeti kolač pravljenjem fila. U posudi sa pola čaše vode, doda se šećer, pusti samo da uzavri i naprave mjehurići. Skine se sa ploče, ubaci orah i dobro izmiješa. Toj smjesi se dodaje malo naribane kore od limuna. Kada se smjesa ohladi, stavi se u frižider da se malo stisne, a potom se formiraju mali čevapi od oraha, koji će ovako pripremljeni čekati u frižideru do sutradan (36-38 komada). Takvom pripremom mnogo će se olakšati i pojednostaviti pravljenje tog kolača. Sutradan zamijesiti brašno sa svim dodacima. Najbolje je svu tekućinu najprije pomešati (ulje, voda i dr.) i to dodati brašnu, pa onda dobro zamijesiti. Od tijesta se napravi 8-10 kugli i ostave da kisnu. Od svake kugle formira se oklagijom jedna traka 30 centimetra duljine i osam centimetra širine. Malo dalje od početka trake stavi se jedan čevap od oraha u polukrugu i sa početnim dijelom tijesta pokrije i pritisne rubove. Sada se polovinom otvora čaše formira kao polumjesec, čiji se rubovi rastanje i potom spajaju u jednu zatvorenu kiflu. Peče se na 250°C. Gotove su kada dobiju ružičastu boju. Poslije pečenja svaka se kifla odmah uvalja u šećer sa jedne strane (šećer za tu priliku je mješavina od kristalnog i prah šećera). Uslijed špinovanog oraha imaju poseban ukus koji ih razlikuje od običnih kifli od oraha!!!

roska, roška, ruska, ruskita, f – kolač u obliku devreka (ladino)

Laura biskvit za limet

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Umute se jaja i šećer, doda ulje i brašno. Peče se na blagoj vatri.

Sastav:

Pola kg brašna,
1 paketić
svežeg kvasca,
1 žlica šećera,
1 žlica ruma,
2 male šalice
mlake vode,
1 čaša finog ulja

Sastav fila:

300 g samljevenih
oraha,
250 g šećera,
pola čaše vode,
malo kore od limuna

Sastav:

10 jaja,
14 kašika šećera,
10 kašika ulja,
15 kašika brašna

Roskitas di alhašu

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Napravi se testo od ulja, vode pomešane s rakijom i brašna. Testo mora malo da odstoji. Razvije se kora i seče na male delove koji se filuju i saviju kao kiflice. Fil se pravi tako što se pomešaju orasi i šećer pa se ta masa prokuva sa malo mleka ili vode. Može se dodati malo soka od limuna i strugana kora od limuna. Može se dodati i malo maces brašna.

Sastav:

250 g oraha,
250 g šećera,
2 šolje od čaja ulja,
brašna koliko primi,
1 šolja pomešane vode
i rakije;

*može još ali nije
obavezno:
sok od limuna,
strugana kora
od limuna,
maces brašno,
malo mleka*

alhašuv, m – nadev (fil) od oraha za kolače (ladino)

Roskas asukaradas – Ušećereni pereci

Recept Nada Papo, Sarajevo

Priprema: Izlupati dobro bjelanca, zatim dodati žumanca i ulje. Dodati brašno i sve lupati dok se tijesto ne odvoji od posude i postane glatko. Oblikovati male pogačice, poređati ih u namašćeni pleh i sa prstom umočenim u hladno ulje probušiti pet do šest rupica. Peći u vreloj pećnici dok ne porumene. šećer ukuhati sa jednom i po šoljom vode. Staviti perece da se kuvaju, zatim ih ocijediti i uvaljati u prah šećer. Kada se ohlade servirati.

Sastav:

3 jaja,
3 kašike ulja,
9 kašika brašna,
1 kg šećera
malo šećera u prahu,
šolja i po vode

asukrar, v – zašećeriti (ladino)

Trešnje sa testom od palačinke

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Napraviti dosta gusto testo za palačinke i u to staviti trešnje i peći kao pašaikas. Može se praviti i od ribane jabuke, šljive i kajsije.

Alharosi – Smjesa od voća i oraha

Recept Nada Papo, Sarajevo

Priprema: Rozine oprati u nekoliko voda, procijediti i samleti. Pomešati jabuke, orahe i rozine, dodati šećer i crno vino. Služiti na podlozi table macesa i lista zelene salate.

Sastav:

1 kg samljevenih
oraha,
2,5 do 3 kg
samljevenih
ili izrendanih jabuka,
1 kg rozina,
šolja i po šećera,
1 dcl crnog vina,
maces,
listovi zelene salate

Uz zapis ovog recepta stoji i sledeća napomena: Pažnja, ovo je količina za celu opštinu. Rosinen (nem.) – suvo grožđe

Vera biskutela

Recept Blanke Ahtarac, Sarajevo

Priprema: Umute se belanca, doda šećer i dalje se muti, zatim se dodaju žumanca i dalje se muti. Na kraju se doda ulje, limun i brašno. Sve se izruči u pleh i peče.

Sastav:

6 jaja,
7 kašika šećera,
8 kašika brašna (pola
oštrog a pola mekog),
3 kašike ulja,
sok i strugana kora
od pola limuna

Biskutela – Patišpanj

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Ulupati posebno žumanca i šećer i dodati snijeg od belanaca, zatim dodati brašno, ulje i vanilin šećer. Veliku tepsiju ili pleh lagano nauljiti, prekriti masnim papirom, zatim saliti patišpanju i staviti u vruću pećnicu i onda postepeno smanjivati toplinu dok ne bude gotovo. Pri kraju peći na 150°C.

Sastav:

10 jaja,
10 kašika brašna,
15 kašika ulja,
15 kašika šećera,
kesica vanilin šećera.

Čalditjas – Zvijezde od badema

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Ukuhati šećer sa tri četvrtine čaše vode, dodati bademe, sok od limuna i snijeg od bjelanaca. Od te smjese praviti kuglice (ruke premazati bjelancem) i oblikovati zvijezdice, poredati ih na lako uljem zamašćeni pleh tanko posut brašnom. Pleh staviti u ugrijanu rernu i peći na tihoj vatri. Paziti da zvijezdice ne porumene.

Sastav:

250 g oljuštenih
i samljevenih badema,
200 g šećera u prahu,
snijeg od 2 bjelanca,
sok od pola limuna

Čaldikas

Recept Erne Altarac, Zagreb

Priprema: Kolač se lako pravi, ali su važne neke predradnje bez kojih ne može biti uspjeha. Bademi se ubace u vrelu vodu. Kad provriju, procjedi se, skine im se kožica. Operu se u hladnoj vodi i dobro osuše. Poredaju se na dugačkom plehu da se prirodno osuše ili na radijatoru. Za 8-10 dana biće skroz suhi pa će pri padanju zveckati kao metalni novac. Ovako dobro osušeni lako će se samljeti a neće se ljepiti za mašinu. Tek sada se može pristupiti pravljenju kolača. Sa mikserom se čvrsto ulupaju bjelanci, dodaje se šećer i dalje lupa do maksimalne čvrstine. Onda se dodaju samljeveni bademi i dobro izmješa. Rukom se formiraju male kuglice (puslice) i stavljaju na pleh obložen folijom (ne mazati) u razmaku od dva-tri centimetra jednu od druge. Za lakše formiranje dlanovi se ovlaže vodom. Na svakoj kuglici zabode se pola badema kao ukras. Peč se ugrije na 250°C, ali se smanji na 200°C kada se peče kolač. Pečeno je kad puslice dobiju lepu ružičastu boju. Ako točno postupite po receptu – 32 ili 33 komada nagradiće vaš trud divnim ukusom i aromom. – U limenoj kutiji mogu trajati mjesecima.

Sastav:

2 bjelanca,
150 g šećera,
200 g badema,
50 g badema za ukras
(ovih 50 g badema odvajaju se u dve polovine nožem režući uzduž po prirodnoj crti)

Ovo je stari jevrejski kolač, sefardski.

Pravi se u svim svečanim prilikama: za svadbu, za Bar Mitzva...

Solčikina pita od jabuka

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Umuti se buter sa tri kašike šećera i tri žumanca, tome se doda kora od limuna i brašno. Testo se dobro izradi i podeli na dva dela. Prvi deo se razvuče kao kora i s njom se prekrije pleh, a drugi deo se takođe razvuče da bi se pokrila pita.

Fil se pravi od oljuštenih i izrendanih jabuka koje se dobro izinstaju sa tri kašike šećera; toj smesi se dodaje cimet i suvo grožđa. Ovim filom se pokrivi donja kora. Gornja kora se namaže džemom i s njom se prekrije fil. Kada je skoro pečeno, umute se tri belanca sa 150 grama šećera, time se premaže kolač i vrati u rernu na nekoliko minuta samo da se malo zažuti i zapeče belance.

Sastav testa:

300 g brašna,
200 g butera,
3 kašike šećera,
germa potopljena
u tri kašike mleka,
strugana kore limuna,
3 jaja

Sastav fila:

1 kg jabuka,
3 kašike šećera
i još 150 g šećera,
malo cimeta
malo suvog grožđa,
malo džema od kajsija

Erna puslice

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Kikiriki se isprži i samelje. Belanca se umute i doda šećer, kikiriki i limun. Od mase koja se dobije treba da izađe 24 puslice koje se redaju u pleh i ispeku na blagou vatri

Sastav:

250 g kikirikija,
200 g šećera u prahu,
sok od jednog limuna,
2 belanca

Baklava

Recept Nine Kabiljo, Sarajevo

Priprema: U pomašćeni pleh slagati jufku po jufku. Svaku jufku premazati uljem i posuti mlevenim orasima sve dok se ne utroši materijal da bude visoko 4-5 cm. Tada baklavu izrezati na kocke i zaliti s malo ulja. Staviti u zagrijanu pećnicu i peći. Za to vrijeme ukuhati šećer sa tri decilitra vode. Kada se postigne gustina zaljeva, dodati sok od pola limuna. Kada je baklava pečena preliti je vrelim zaljevom i pokriti tepsijom.

Sastav:

500 g oraha,
500 g jufki,
sok od pola limuna,
2-3 dcl ulja,
800 g šećera,
3 dcl vode

baklava f (ar.) slatka pita (slatko jelo) koja se peče u tepsiji...

Germtajg – Testo s kvascem

Recept Erne Papo, zabeležila Blanka Altarac, Sarajevo

Priprema testa: Jedan paketić suhe germe pomešati sa malo mleka, brašna i šećera; ostaviti da nadodje. Zamesiti testo tako što se umuti margarin i šećer i žumance, zatim doda kvasac i brašno. Testo se ostavi da stoji pokriveno dok se ne pripremi fil.

Sastav testa:
1 kesica suve germe,
350 g brašna,
200 g margarina,
100 g šećera,
2 žumanceta.

Fil: Prokuvati orahe sa malo mleka i sa šećerom. Dodati sneg od belanaca i grožđice. Premesiti testo i podeliti na četiri dela. Svaki deo razvaljati oklagijom i premazati filom, zatim uviti – napraviti veknu i poređati u pleh sve četiri vekne – štruce

Sastav fila:
250 g samlevenih oraha,
2 belanca,
100 g šećera,
100 g grožđica

Očito je reč o kolaču (kao i nekolicini drugih, Linzerteig, na primer) koji su Sefardi počeli da prave pod austrougarskim uticajem.

Marcipan

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Ušpinuje se šećer i voda i u to se sipaju svi ostali sastojci i dobro se promeša. Sipa se u pleh-kalup koji je pokvašen vodom ili uljem. Odozgo se po želji može preliti rastopljenom čokoladom

Sastav:
150 g keksa,
150 g mleka u prahu,
150 g kokosovog oraha,
500 g šećera,
1,5 dcl vode,
može i sok ili strugana
kora od limuna

Masapan – Marcipan

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Bademe oljuštiti, ispeći i samljati. šećer ukupati sa tri četvrtine čaše vode. U špinovani šećer sasuti bademe i miješati dok se ne vidi dno šerpe. Tepsiju ovlažiti hladnom vodom i sasuti gustu smijesu. Kada se ohladi rezati na kocke ili romboide.

Sastav:
250 g badema,
350 g šećera,
tri četvrtine čaše vode

Marcipan od kokosa

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Ušpinovati šećer sa vodom i dodati kokos. Masu podeliti na dva dela. Prvi deo uliti u kalup – pokvašeni pleh, a u drugu polovinu dodati rastopljenu čokoladu i preliti preko prvog dela mase.

Sastav:

300 g šećera,
200 g kokosa,
100 g čokolade,
četvrt litre vode

Pita na suho

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Pomešati šećer, griz i brašno i podeliti na dva dela. Jednu polovinu sipati u dobro podmazan pleh i raširiti po plehu. To je donje testo – kora. Oljuštiti i izrendati jabuke i sipati preko te mase bez ceđenja. Odozgo sipati drugi deo mase za testo.

Sastav:

1 šolja šećera,
1 šolja brašna,
1 šolja griza,
1 kg jabuka

Linzerteig

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Od ovih sastojaka zamesi se testo. Umuti se buter, doda jaje, šećer, soda bikarbona i na kraju brašno. Ova masa se podeli na dva dela. Od jednog dela razvuče se kora kojom se prekrije pleh za pečenje. Kora se premaže marmeladom ili pekmezom, a od druge polovine testa prave se „gitare“ koje se ređaju po testu.

Sastav:

250 g brašna,
200 g butera,
1 jaje,
šaka šećera,
malo sode bikarbone,
marmelada ili pekmez

Lukumis (I)

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Ako se lukumis prave da se istog dana posluže onda na 10 jaja staviti 10 kašika ulja. Ako se misli posluživati u toku nekoliko dana, onda na 10 jaja staviti 20 kašika ulja. Jaja ulupati sa šećerom, dodati brašno i ulje. Ako nemate okrugle modle smjesu usuti u tepsiju i pažljivo peći. Kada se ohladi rezati na kocke.

Sastav:

10 jaja,
10 kašika šećera,
8 kašika brašna,
10 ili 20 kašika ulja

lokum m (ar.) 1. vrsta kolača: po sastavu sličan gurabiji, samo duguljastog oblika 73

Lukumikus (II)

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Umutiti ulje, šećer i mleko, dodati jaje i prašak za pecivo i na kraju brašno, tako da se napravi srednje gusto testo. To se izruči u pleh i peče

Sastav:

1 šolja od bele kafe ulja,
1 šolja od bele kafe šećera,
4 kašike mleka,
1 jaje,
na vrh noža praška za pecivo
brašna oštrog
koliko primi

Lokumikus (III)

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Zamesiti sve sastojke i izručiti u tepsiju da se peče.

Sastav:

3 jaja,
250 g šećera,
350 g brašna,
3 kašike ulja



Slatko

Autor knjige *Sefardi Sarajeva i Bosne i Hercegovine*, Avram Pinto, nabraja šest vrsta slatka: *dulse de rozas* (slatko od ruža), *dulse de kalavasa* (od tikve), *dulse de mansanas* (od jabuka), *dulse de bimbrijos* (od dunja), *dulse de narandikas* (od narandži), *dulse de almendras* (od badema).

Dulsi di rozas – Slatko od ruža

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Samleti laticе ruže i ubaciti ih u špinovani šećer. Kada su laticе skuhane i sok dovoljno gust, staviti sok od limuna. Sve prokuhati i skinuti sa vatre.

Sastav:

1 kg ružinih latica,
1 kg šećera,
pola limuna

dulse, adj. sladak; **dulse**, m – 1. ušećereno voće; 2. slatko od voća (ladino)

Dulsi di karpus – Slatko od lubenice

Recept Nade Papo, Sàrajevo

Priprema: Očistiti koru od lubenice, izrezati je na kocke i ostaviti kratko vrijeme u hladnoj vodi. Zatim kuhati u tri vode. Kada su kore skuhane opet staviti u hladnu vodu i nekoliko je puta promijeniti. Potom kuhanim korama dodati šećer i vodu i zajedno kuhati. Pri kraju dodati malo kore od limuna. Paziti da se šećer previše ne zgusne.

Sastav:

Jednake količine šećera
i kuhanih kora
lubenice,
malo kore limuna

Izraz **karpus** za lubenicu ušao je u ladino jezik iz turskog;
karpuz f (pers.) lubenica. – tur. **karpuz** – pers. **harbuze**, **harbuz**

Dulsi di naranja – Slatko od narandži

Recept Rozike Kabiljo, Sarajevo

Priprema: Narandže oguliti tako da kora ostane u četiri dijela. Izrendati na sitno rende spoljašnju koru od narandže, a ostatak bijele kore kuhati u nekoliko voda da izade gorčina. Zatim špinovati šećer, staviti kore i kuhati dok ne omekšaju.

Sastav:

1 kg narandži
1 kg šećera

Dulsi di kalavasa – Slatko od tikava

Recept Rozike Kabiljo, Sarajevo

Priprema: Izabrati mlađu žutu tikvu, oguliti je i izrezati na kocke. Staviti u vodu u kojoj je predhodno ugašen kreč. Ostaviti tako da stoji nedelju dana. Zatim ih izvaditi iz krečne vode, isprati u više voda i ostaviti u šerpi čiste vode da stoje nedelju dana na suncu, sve dok ne izblijede. Zatim te komadiće tikve dobro oprati i kuhati u špinovanom šećeru dok tikva ne omekša. Kada je kuhanje pri kraju dodati sok od pola limuna i dve-tri vanilin štanglice.

Sastav:

1 kg tikve,
1 kg šećera,
malo kreča,
sok od pola limuna,
2-3 vanilin štanglice

Dulsi di bimbriu – Slatko od dunja

Recept Rozike Kabiljo, Sarajevo

Priprema: Špinovati šećer i u njega izribati oguljene dunje. Kuhati dok ne omekšaju. Kada se malo ohladilo, stavljati u zagrejane tegle i celofanom zatvoriti.

Sastav:

1 kg dunja,
1 kg šećera

bimbriju, bot m – dunja (ladino)

Dulsi di kuinda – Slatko od višanja

Recept Rozike Kabiljo, Sarajevo

Priprema: Izvaditi košpice iz višanja, staviti ih u špinovani šećer i kuhati dok višnje ne omekšaju i šećer ne postane dovoljno gust. U toku kuhanja skidati pijenu koja se pravi na rubovima šerpe. Toplo konzervirati.

Sastav:

1 kg šećera,
1 kg višanja

Dulsi di kajsijis – Slatko od kajsija

Recept Rozike Kabiljo, Sarajevo

Priprema: Oguliti kajsije, potopiti ih u krečnu vodu, ostaviti da stoje dva sata. Izprati ih u nekoliko voda, ostaviti da se ocijede, izvaditi košpice i kuhati u špinovanom šećeru dok ne omekšaju. Toplo konzervirati.

Sastav:

1 kg kajsija,
1 kg šećera

Dulsi di almešas – Slatko od šljiva

Recept Rozike Kabiljo, Sarajevo

Priprema: Oguliti šljive, izvaditi košpice i potopiti ih u krečnu vodu da stoje dva sata. Nakon toga ih isprati i dobro ocijediti. Špinovati šećer u koji je stavljena štanglica vanilije. Zatim staviti šljive i kuhati na tihoj vatri dok se šećer ne zgusne toliko da sa kašike pada kap po kap. Gotovo slatko sipati u tegle.

Sastav:

1 kg šljiva,
1 kg šećera,
1 štanglica vanilije

Kompot

Recept Blanke Altarac, Sarajevo

Priprema: Oprati šljive i izvaditi im koštice i staviti u veću šerpu da bez vode provre. Kada šljive budu provrile, dodati šećer, salicil, rum i druge začine. To se sve naglo kuva 20 minuta. Onda se sipa u vruće flaše (tegle), poveže i umota u čebe da bi se polako hladilo.

Sastav:

5 kg šljiva,
1 kg šećera,
1 dcl ruma,
kašičica salicila,
malo cimeta
malo karanfilića

Košaf di almešas – Kompot od suhих šljiva

Recept Rikice Ovadije, Sarajevo

Priprema: Potopiti suhe šljive u hladnu vodu i ostaviti da stoje jedan sat. Nakon toga staviti šljive u šerpu, dodati šećer i prelići vodom. Kada su omekšale, kompotu dodati krišku-dve limuna. Staviti na vatru da se lagano kuha.

Sastav:

1 kg suhих šljiva,
2 čaše šećera,
kriška-dve limuna

Piitjas in turši – Kruške takiše u turšiji

Recept Mišo Kamhi-Simha

Kruške takiše oprati, staviti u bure i prelići vodom. Držati na hladnom mjestu. Bure zatvoriti i poslije izvesnog vremena, kada omekšaju, mogu se jesti.

Kalavasa asada – Pečena tikva „stambolka“

Recept Nade Papo, Sarajevo

Tikvu „stambolku“ izrezati na kocke, poredati na pleh, pošeeriti i dodati malo vode. Staviti u srednje toplu pećnicu i peći dok ne omekša. 77

Kitnkez

Recept *Blanke Altarac, Sarajevo*

Priprema: Dunje oguliti, izrezati na kocke i staviti u vrelu vodu da se kuvaju. Kada su kuvane, propasiraju se i na jedan kilogram propasirane mase doda se 900 grama šećera. Šećer se ušpinuje sa jednom čašom vode. Špinuje se do stanja da bude kao griz i onda se doda sir od dunja. Kuva se sve još 15 minuta uz mešanje. Doda se sok od pola limuna čim počne da se kuva. Kad je gotovo izliva se u hladne i pokvašene kalupe.

Sastav:

1 kg propasiranih
dunja,
900 g šećera,
sok od pola limuna

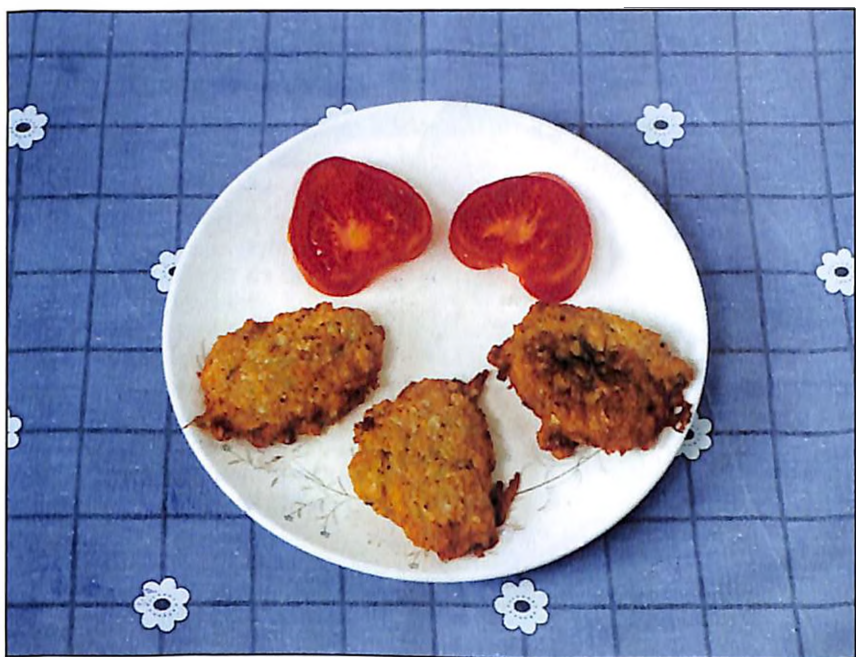
Quitten-kase (nem.) – „sir od dunja“, odnosno spihtijani sok od kuvanih dunja



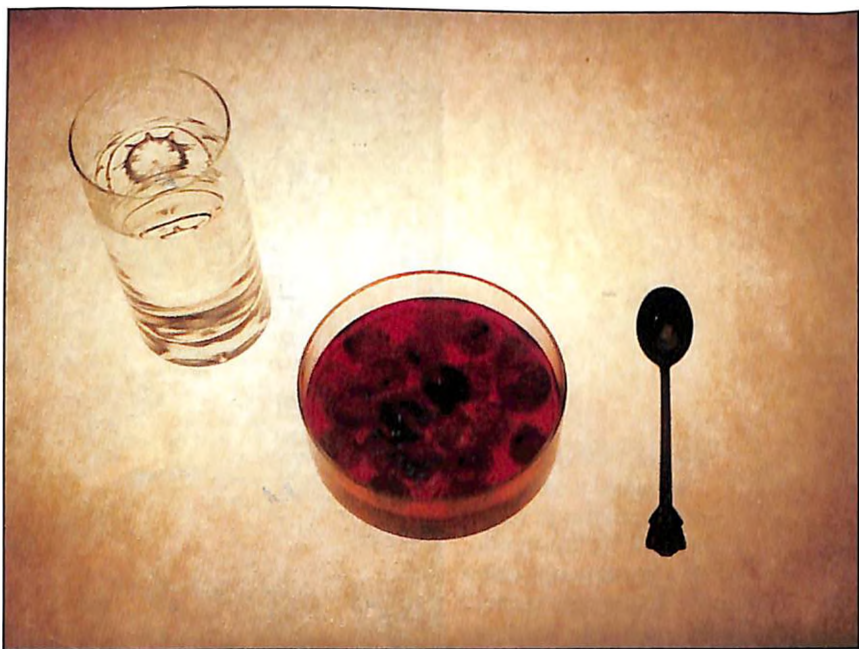
Judita Biro Jovanović-Jutka,
unuka Rozenfeld Martone
Koja je bila autor
jednog od najboljih kuvara
aškenaske tradicije.
I Jutka ponekad kuva
po ovim receptima



Duška i David Pesah.
Sarajevska sefardska
porodica koja je danas
silom prilika u Beogradu.
Duška je od svog svekra
naučila da sprema pastel i
druga jela sefardske tradicije



Pašas di
kalavasicas –
polpete od
tikvica



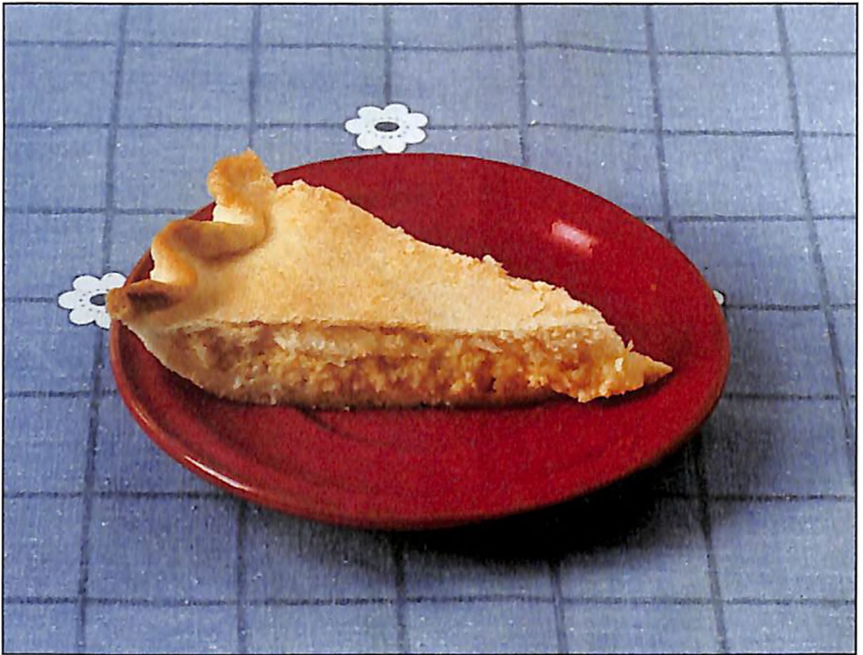
Dulsi
– slatko



Fritulikas



Nož za
subotnji
hleb.
Ekspnat
iz zbirke
Jevrejskog
istorijskog
muzeja u
Beogradu



Pastel
sa sirom



Pastel



Popularni
kolač za
praznik
Purim–
Hamantašen
(Hamanove
uši)



Aškenazi bi
rekli: supa
s maces
knedlama
Sefardi bi
rekli: kaldu
di karni kun
albondigas

Barhes i vino
– neophodna
hrana za
svečanu
večeru za
praznik
šabat



U aškenaskim
porodicama
tokom cele
godine se
jede barhes
– pletenica
koja se na
hebrejskom
zove hala.
Za praznik
Pesah koristi
se beskvasni
hleb – maces





Hanuka
lampa
napravljena
od modli
za kolače.
Ekspонат iz
zbirke
Jevrejskog
istorijskog
muzeja,
Beograd



Pečena
patka



Kindle
za Purim



Kindle
za Purim

AŠKENASKI RECEPTI

Hleb i peciva

Hlebovi uopšte, u Jevreja, dele se na kvasne i beskvasne. Kvasni hlebovi su hamec (hebr. kvasni), a beskvasni maca (u množini macot; hebr. beskvasni).

Halah (hebr.) je upletena vekna belog hleba, premazana jajetom, mekana, finog ukusa, praznična poslastica. Za Lea Rostena hala je „jevrejski doprinos bogatstvu svetske kuhinje, hleb koji se može meriti s najvećim umećima pekarske umetnosti“ (Rosten, 1974: 69).

Kada se priprema hala, od cele količne testa odvoji se jedno malo parče koje se takođe zove „hala“ i baci se u peć uz tihu molitvu kao znak sećanja na vreme kada se sveštenicama davao prilog u hlebu (u vreme postojanja drugog Jerusalimskog hrama). O tome se govori u Knjizi brojeva 15: 20 i u Knjizi proroka Jezekilja 44: 30.

„Od prvina tijesta svojega prinosite u prinos kolač, kao prinos od gumna tako ga prinosite“ (Brojevi 15:20).

„I prvine od svakoga prvog roda i svi prinosi podizani od svega između svijeh prinosa vaših biće sveštenicima; i prvine od tijesta svojega davaćete svešteniku da bi počivao blagoslov nad domovima vašim“ (Knjiga proroka Jezekilja 44:30).

Hala se uvek priprema kao dve vekne i na subotnji sto se takođe iznose dve vekne. To ima simboličnu funkciju da podseti na duplu porciju mane koju su Jevreji dobijali svakog petka, u pustinji, posle izlaska iz Egipta.

Hala (I)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Od ovih sastojaka zamesi se testo (kvasac treba da uskisne s malo vode). Testo se podeli na dva dela. Svaki deo testa se dalje deli na tri dela koji se izduže u obliku zmije od oko 50 cm, zatim se ovi zmijoliki delovi testa upliću u pletenicu. Obe pletenice peku se zajedno.

Sastav:

*1 kg brašna,
50 g svežeg kvasca,
2 čaše mlake vode,
1 kašika soli,
polo čaše šećera,
polo čaše ulja,
1 jaje*

Hala (II)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Rastvoriti kvasac u dve šolje tople vode. U veliku posudu staviti margarin i preko njega ključalu vodu i mutiti dok margarin ne postane mekan. Dodati so i šećer. Pustiti da se malo ohladi pa dodati jaja i umutiti. Dodati kvasac kada nadodje i na kraju polako dodavati brašno. Mesiti dobro oko 10 minuta. Ako je testo vlažno dodati još malo brašna. Staviti testo da raste ali ga predhodno namazati uljem i pokriti. Treba da raste oko jedan sat. Oblikovati od testa dve pletenice. Cela količina testa se podeli na dva jednaka dela. Svaki deo se potom podeli na tri dela. Svaki deo se razvuče u obliku zmije i od takva tri izdužena testa upliče pletenica. Kada su obe pletenice u plehu, namažu se umućenim jajetom i pospu makom. Ostave se na toplom da rastu još oko jedan sat. Zatim se stavljaju u rernu da se peku oko jedan sat na temperaturi od oko 300°C.

Sastav:

500 g brašna,
50 g svežeg kvasca
1 kesica suvog kvasca,
2 šolje tople vode,
jedan ipo paketić
margarina (oko 400 g),
pola šolje ključale vode,
2 kašike soli,
jedna ipo šolja šećera;
5 jaja
malo mlevenog maka
za premazivanje
umućenog u jedno jaje

Barhes (I)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Kvasac se rastvori u mlakoj vodi sa kockom šećera. Krompir se skuva, propasira i doda brašnu. U brašnu se napravi udubljenje, doda uskisi kvasac i so. Testo se zamesi sa toliko mlake vode da se dobije glatko i meko testo. Može se dodati i malo ulja ili margarina. Testo je gotovo onda kada se odvaja od suda. Ostavi se pokriveno, da naraste (oko dva sata). Zatim se umesi i podeli na dva dela. Od svakog dela naprave se duguljasti oblici koji mogu da se upletu. Stave se u pleh i premažu jajetom i pospu makom. Peče se na temperaturi od 250°C.

Sastav:

1,5 kg brašna,
2 krompira,
20 g kvasca,
mlaka voda

Pretpostavlja se da je do upotrebe termina barhes došlo otud što su žene u Nemačkoj u srednjem veku pripremale sličan hleb za svoju boginju Bertu, pa su i jevrejske žene upotrebile sličan naziv za svoj hleb. Nemački Jevreji su za subotnji hleb upotrebljavali i termin tačer koji se dovodi u vezu sa francuskim tarte (kolač). Pored subotnjeg hleba koji je bio obavezan, nemački Jevreji su za šabat pripremali u srednjem veku i male kolače zvane paštete.

Barhes (II)

Recept Serafine Straus iz knjige Yesterday's Kitchen

Priprema: Dan pre nego što će se praviti hala, skuvati krompire u ljusci, oljuštiti ih, istrugati i posuti na veći pleh da se suše. Najbolji su stari krompiri jer ne sadrže mnogo vlage.

Važno: kada se mesi s kvascem, sve mora biti toplo. Uzeti malo tople vode, dodati šećer i rastvoriti kvasac. Napraviti udubljenje u brašnu i sipati kvasac, so i staviti na toplo mesto.

Važno: so treba da se sipa po obodu posude da ne bi zaustavila vrenje kvasca. Kada kvasac počne da nadolazi, dodati krompir i ostatak tople vode i početi mešenje. Staviti testo na dasku posuti brašnom i mesiti 10 minuta. Testo mora biti veoma čvrsto. Ako nije čvrsto, dodati još malo brašna. Umešeno testo pokriti i staviti na toplo mesto – da raste dok ne udvostruči svoju veličinu.

Vratiti testo na dasku, dobro umesiti i podeliti na četiri dela. Dva dela za bazu a druga dva dela podeliti svako na još tri dela. Uplesti dve pletenice od ona tri dela i staviti te pletenice na baze. Namazati testo jajetom ili slanom vodom i posuti makom. Pokriti i ostaviti da raste dok ne bude lepo i visoko. Peći u rerni koja je predhodno grejana oko 10 minuta na 220°C, a onda još 30-35 minuta na 200°C.

Sastav:

500 g krompira,
500 g brašna,
1 kesica kvasca,
čtvrta litre tople vode,
kašika šećera,
2 kašičice soli

*Čarna Bretler mi je rekla da joj je ova vrsta hleba poznata kao **kojlič***

Bajgle ili bigle

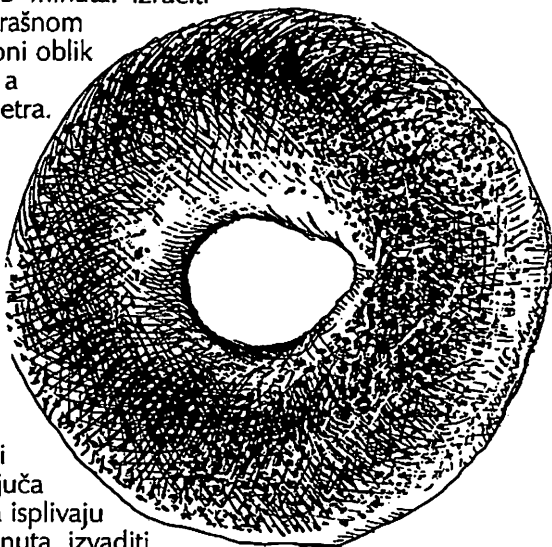
Recept Betty Crystal iz knjige *Yesterday's Kitchen*

Priprema: Posudu u kojoj će se mesiti oplaknuti toplom vodom da bi bila topla. Sipati u nju toplu vodu i staviti kvasac. Kada je kvasac razmučen, dodati so, šećer i brašno tako da se dobije mekano testo. Testo izručiti na dasku posutu brašnom i mesiti oko 10 minuta dodajući brašno dok testo ne postane glatko i elastično. Staviti zatim testo u posudu koja je zamašćena i okrenuti testo tako da bude sa svih strana masno. Pokriti krpom i ostaviti testo na toplom da raste oko 15 minuta. Izručiti testo na dasku posutu brašnom i razvući ga u pravougaoni oblik 22,5 x 15,5 centimetra, a debljine oko 2,5 centimetra.

Podeliti testo na 12 jednakih traka sekući brašnjavim nožem. Urolati svaku traku testa i napraviti krug splepljujući krajeve testa. Staviti na dasku posutu brašnom ili na zamašćen pleh i ostaviti ih da rastu oko 20 minuta. Lonac od oko 4,5 litre napuniti vodom. Kad voda proključa staviti četiri bajgle. Kada isplivaju na vrh posle tri-četiri minuta, izvaditi ih na nenamašćenu površinu. Skuvati sve bajgle, poslagati ih u pleh, staviti u rernu koja je predhodno zagrejana. Peći ih dok ne dobiju svetlo braon boju. Jedu se hladne. – Pre pečenja mogu se posuti makom, susamom, osušanim lukom, seckanim belim lukom ili grumenčićima soli.

Sastav:

Šolja i po tople vode,
2 kašike šećera,
kašika soli,
kesica suvog ili paketić
svežeg kvasca,
četiri i po šolje
neprosejanog brašna



Bajgla

Bajgle i tvrdo kuvana jaja tradicionalno su služena u jevrejskim kućama posle pogreba, jer se smatralo da simboľošu beskrajni „kružni“ tok života i sveta....

Predjela

Latkes (I)

Recept Čarne Bretler, Sarajevo

Priprema: Oljuštiti krompire, sitno izrendati, ocediti, pomešati s jajima i malo brašna da masa ne bude suviše čvrsta. Po ukusu posoliti, pobiberiti i pržiti na vrelom ulju, kašiku po kašiku mase, sa obe strane.

Sastav:

3 veća krompira,
3 jaja,
malo brašna,
so, biber,
ulje za prženje

latke (jid.) – palačinke od krompira

Latkes (II)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Istrugati krompir i luk, pomešati sa ostalim sastojcima i pržiti na ulju. Vaditi kašikom.

Sastav:

5 velikih krompira,
1 veća glavica
crnog luka,
4 jaja,
trećina šolje
maces brašna,
1 kašičica soli,
četvrtina kašičice
bibera,
trećina šolje
ulja za prženje

Paštete od jaja, džigerice i luka

Recept galicijskih Jevreja

Priprema: Skuvati džigericu, jaja i luk. Sve to sitno iseckati, dodati malo ulja, soli i bibera. Izmešati varjačom. Jede se kao pašteta

Sastav:

džigerica,
jaja,
luk,
biber, so,
malo ulja

Ejer cibel – „Ejere mit cibeles“ – Jaja sa lukom

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Jaja se skuvaju, izdrobe ili izrendaju. Pomešaju se s masnoćom i u to se doda sitno naseckan luk i začini.

Sastav:

4-6 jaja (za 4 osobe),
2 glavice crnog luka,
pola šolje guščije masti,
so, biber, paprika

Eier (nem.) – jaja; *Zwiebel* (nem.) – crni luk

** Postoji bezbroj varijanti ovog jela. Mogu se obariti krompir-dva i u masu dodati strugani krompiri. Umesto krompira može se dodati guščija ili pačija džigerica, kuvana u supi ili posebno za ovo jelo obarena – ona se isitni, doda masi i potom se izmeša.*

Kugel (eojnt) od rezanaca

Recept galicijskih Jevreja

Priprema: Obariti rezance, dodati ulje, izlupati dva jajeta, dodati malo mleka. Začiniti prema želji, slatko ili slano (orah, cimet, karanfilić ili isitnjeno voće – meso ili sir) i peći u šerpi ili loncu u rerni.

Sastav:

Rezanci,
2 jaja,
ulje,
malo mleka;
alternativno:
orah,
cimet, karanfilić,
isitnjeno voće,
meso

Punjeni krompir

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Uzme se za svaku osobu po dva-tri komada većeg krompira koji se kuvaju u slanoj vodi. Na sredini se raseku u izdube. Ono što se izvadi dobro se izdrobi i tome se dodaju dva žumanca i masnoća. Posle se pobiberi i time se pune krompiri. Poređaju se u šerpu i preliju masnoćom i kratko peku u rerni. U smesu za punjenje može se dodati i seckano ili mleveno sušeno ili kuvano guščije meso.

Sastav:

Krompir – dva ili tri
komada po osobi,
2 žumanca,
60 g masnoće,
so, biber;
u jednoj varijanti
stavlja se i sušeno ili
kuvano guščije meso

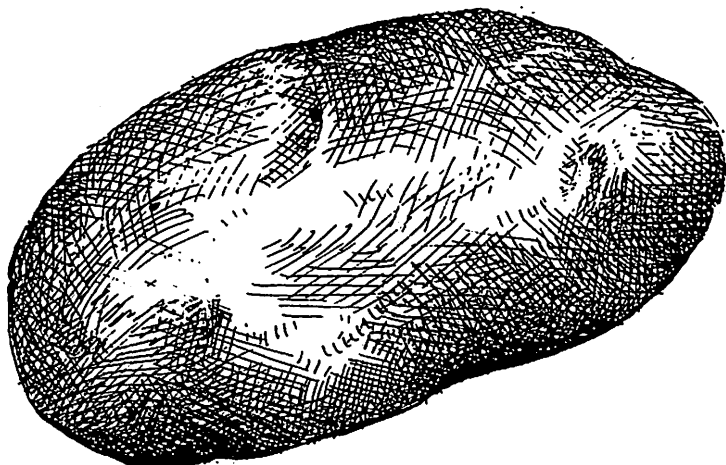
Kugli od krompira

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Krompir se oljušti i izrenda, pomeša sa jajima, doda se so, paprika i masnoća. Sve se dobro izmeša i sipa u podmazan pleh. Peče se u rerni i kada je gotovo seče se na kocke i pospe biberom.

Sastav:

2 kg krompira,
5 jaja,
kašičica soli,
kašičica paprike,
biber,
5 kašika masnoće



Krompirača za Pesah

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Kuvani, oljušteni krompir ispasi-rati, sirovi krompir izrendati i sve to pomešati sa žumancima i maces brašnom. Belanca ulupati u sneg i to pažljivo dodati, na kraju dodati začine. Podmazati okruglu tepsiju i peći na tihoj vatri.

Sastav:

5-6 kuvanih krompira,
2 veća sirova krompira,
2 jaja,
2 kašike maces brašna,
so, biber, masnoća

Kartoflanki

Recept galicijskih Jevreja

Priprema: Masa se sastavi, začini i ostavi da stoji preko noći. Ujutro se izliva u tep-sije i peče. Testo se može zamesiti i sa kukuruznim brašnom.

Sastav:

Ribani krompir,
3-4 jaja,
malo kvasca,
brašno

Kartoffel (nem.) – krompir, krtola

Placki kartoflane

Recept Wincenta Gadomskog, Beograd

Priprema: Ocediti ribani krompir, dodati sitno iseckanu glavicu crnog luka, krompi-rovo brašno (ili gustin) i ostale začine. Ma-su ostaviti da stoji dva-tri sata. Od mase napraviti pljeskavice i pržiti na ulju dok ne porumene. Masa se može peći i u plehu (u tankom sloju) u rerni ali tada treba da bude ređa.

Sastav:

Ribani krompir,
jaja,
krompirovo brašno,
glavica crnog luka,
biber, so

Inas

Recept Agi Šosberger, Novi Sad

Priprema: Guščije salo očišćeno od poko-žice ostaviti na plitku činiju, posoliti, po-suti usitnjenim belim lukom i alevom pa-pirikom. Sve to ostaviti na hladno. Seče se kao slanina i maže na hleb. Pre upotrebe treba da odstoji bar dva dana.

Sastav:

Guščije salo,
so,
beli luk,
aleva paprika

Supe i prilozi za supe

Supa od cvekle

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Očišćeno i oprano povrće (osim peršuna) i pileću sitnež staviti u hladnu vodu, zagrejati do ključanja i posle desetak minuta smanjiti vatru i na tihoj vatri kuvati sat vremena. Dodati peršun i kuvati još jedan sat. Supu procediti, začiniti i staviti naseckanu cveklu. – Supu služiti toplu.

Sastav:

4 cvekle
srednje veličine,
8 šolja vode,
2 šargarepe,
2 glavice crnog luka,
veza peršuna,
2 struka celera,
500 g pileće sitneži,
kašika soli,
četvrtina kašičice bibera

Kreplah

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Napraviti testo od datih sastojaka i razvaljati ga na dasci posutoj brašnom. Testo iseći na manje kocke ili krugove. Za fil ispržiti luk na ulju, dodati iseckano meso i pržiti pet minuta – da postane braon. Ukloniti sa vatre i ohladiti. Dodati so, biber, jaje, maces brašno i dobro izmešati. Napuniti sredinu kockica testa i presaviti formirajuću trouglove ili lopte ili zalepiti testo po obodu. Staviti veći lonac vode da se kuva, malo je posoliti. Kada voda provri staviti kreplah da se kuvaju. Kuvati ih oko 20 minuta dok ne isplivaju na površinu vode. Kada su gotove stavljati ih u supu. Mogu se servirati i kao posebno jelo; u tom slučaju, umesto da se kuvaju mogu da se prže na ulju dok ne postanu braon i sa jedne i sa druge strane.

Sastav testa:

2 šolje brašna,
pola kašike soli,
3 kašike ulja,
2 žumanca,
pola šolje vode,
jedna i po kašika
praška za pecivo

Sastav fila:

1 glavica iseckanog
luka,
2 kašike ulja,
šolja iseckanog
kuvanog mesa,
kašika soli,
četvrt kašike bibera,
1 jaje,
kašika maces brašna

*Ovo jelo, odnosno supa sa kreplah obično se jede uoči
Jom kipura, jer je veoma hranljivo i može dugo da održi čoveka sitim.*

Boršč

Recept iz knjige Lea Rostena The Joys of Yiddish

„Supa od cvekle, služi se topla ili hladna (izvršno!), često sa malo pavlake (odlično!), ponekad sa malim mladim krompirima koji plivaju unutra ili kriškama krastavaca koji plivaju po tome (mechaieh!).

Boršč je bio glavno jelo među Jevrejima jer je cvekla bila veoma jeftina. ‘Ne trebaju vam zubi da bi jeli boršč’. Druga izreka kaže „Jeftin kao boršč’.”

Maces knedle (I)

Recept Jelene Klauber, Subotica

Priprema: Priprema: Umutiti jaja, vodu, ulje, vegetu i maces brašno tako da masa bude mekana. Pripremiti dva tri sata pre kuvanja.

Sastav:

2 jaja,
vode koliko stane u dve
polutke – ljuske jaja,
1 kašika ulja,
malo vegete,
malo maces brašna

Maces knedle (II)

Recept Jelene Klauber, Subotica

Priprema: Potopiti u toplu vodu maces. Iscediti od vode maces, izlupati viljuškom jaja, dodati so i biber i jednu kašiku ulja. Izmešati i dodati maces brašna da bude gusta masa. Ostaviti da stoji jedan sat i mokrim rukama valjati knedle i kuvati. Paziti da knedle ne budu tvrde (ne stavljati previše brašna).

Sastav:

Tabla i po macesa,
tri jaja,
biber, so,
maces brašno,
kašika ulja

Ribe

Sulc riba na galicijski način

Recept galicijskih Jevreja

Priprema: Do pola šerpe se sipa voda i stavi naseckan crni luk, dve šargarepe i zrna bibera. To se dugo kuva, sa malo soli i šećera. Kada je luk kuvan spuštaju se parčad ribe. Kuvati još pola sata. Procediti i razliti čorbu. Pihtije ukrasiti lukom i šargarepom.

Kad se ohladi, jelo je gotovo.

Sastav:

Riba,
3-4 glavice crnog luka,
2 šargarepe,
nekoliko zrna bibera,
malo soli i šećera

Gefuellter Fisch – Punjena riba

Recept Vere Dojč, Zagreb

Priprema: Riba se očisti, izvade se škrge, odrežu joj se glava, bočna i repna peraja. Oštrim nožem iseče se riba na dva centimetra debele ploške iz kojih se pažljivo izvadi meso tako da ostanu samo kolotovi kože. Meso pažljivo očistiti od kostiju i samleti sa lukom. Toj masi dodati preostale sastojke, izraditi i vlažnim rukama načiniti kuglice te ih utisnuti u kolotove kože. – Sos se pravi tako što se dno velike posude (prema veličini ribe) prekrije samlevenim lukom, začinima. Potom dodati glavu, peraje, rep i sve kosti, napuniti tri cm visoko vodom i kuvati barem pola sata. U to potom položiti riblje ploške, doliti toliko vode da budu pokrivena te na najmanjem plamenu kuvati dva sata bez mešanja. – Ohlađenu ribu poređati u plitku zdelu, procediti sos i njime preliteri ribu, te staviti u hladnjak da se stegne. – Rezultat će biti riba u mutno-zelenom aspiku nezabornog ukusa.

Sastav:

2 kg šarana,
3 velike glavice
crnog luka,
2 kašike mrvica
(prezla),
3 cela jajeta,
so, biber,
kašičica šećera

Sastav sosa:

3 velike glavice
crnog luka,
so, biber,
2 kašičice šećera

Punjena riba je tradicionalno služena za šabatsku večeru petkom uveče. „Nalazim da je Gefilte Fish odlična, hladna ili topla i preporučujem je sa renom koji bi produbio ukus kako bi vam odgovarao“ (Rosten, 1974: 128)

Pečena punjena štuka

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Za mlečni obrok može se servirati pečena punjena štuka. U tom slučaju, zemička koja se samelje zajedno sa mesom ribe (koje je prethodno pažljivo odvojeno od kože), prvo se potopi u mleko a ne u vodu. Filu se dodaju još i na buteru izdinstane pečurke, peršun, malo pasirane sardele i malo na buteru omekšalog crnog luka. Time se filuje riblja koža i zatim se peče u dobro zagrejanoj pećnici, na buteru, često je zalivati sa kiselom pavlakom.

Sastav:

Štuka,
1 zemička,
malo pečuraka,
buter,
50 g sardela,
2-3 glavice crnog luka,
150-200 g kisele
pavlake,
malo mleka,
malo peršuna

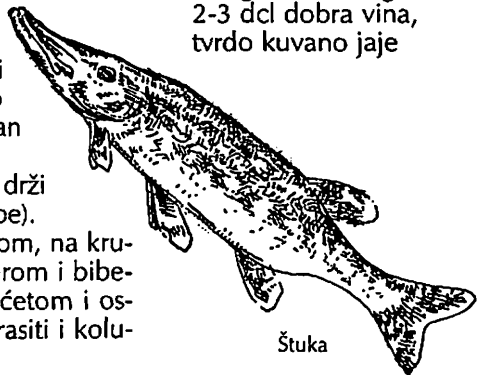
Hladna riba sa sirčetom i lukom

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Staviti u hladnu vodu da se kuva isečena šargarepa, koren peršuna, crni luk, biber u zrnu i so. Dodati onoliko sirčeta koliko treba da bi se dobio prijatan ukus. Može se dodati i jedna očišćena dugačka crvena paprika. Kada tečnost dobije prijatan ukus, dodati isečenu i očišćenu ribu i pustiti da se kuva na laganoj vatri dok ne omekša. Dok se to kuva staviti luk isečen na rezance da se kuva u dobrom vinu ili sirčetu. Kada se skine s vatre, može se dodati i dve tri kašike vode u kojoj se kuvala riba – to joj daje dobar ukus. Kada je riba gotova, staviti je na činiju (ako se riba slučajno raskuva, može se umotati u jedan čist salvet koji se pokvasi u vodi u kojoj je riba kuvana, i tako se drži u salvetu dok ne dobije oblik ribe). Ribu posuti kvanim crnim lukom, na krugove sečenom paprikom, lorberom i biberom u zrnu. Preliti kvanim sirčetom i ostaviti da se ohladi. Može se ukasiti i kolutovima tvrdo kuvanog jajeta.

Sastav:

Riba,
šargarepa,
koren peršuna,
crni luk,
biber u zrnu,
lorber, so, sirće,
dugačka crvena
paprika,
2-3 glavice crnog luka,
2-3 dcl dobra vina,
tvrdo kuvano jaje



Štuka

Riba sa orasima

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: U vodi kuvati peršun, mrkvu, crni luk, krompir, so, biber u zrnu. Kada se zelen skuva, procediti i u šerpu staviti ribu i preko nje sipati vodu da ribu prekrije. – Orahe pomešati sa malo šećera, brašna i onoliko hladne vode koliko je potrebno da bi se dobila glatka pasta. Kada je riba do pola skuvana, dodati pastu i kuvati dalje. – Pri serviranju riba se pospe tucanim orasima.

Sastav:

Štuka ili moruna,
nekoliko korena
peršuna i mrkve,
crni luk, so, biber u zrnu,
1 krompir,
dve male šake
tucanih oraha,
malo šećera,
kašičica-dve brašna

Rachal – Srpska riba

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Šaran se opere i očisti. Sa obe strane ribe načine se zarezi i u njih se stavi isečeni crni luk i buter. Riba se uvalja u brašno koje je predhodno pomešano sa alevom paprikom. Tepsija se namaže buterom i na dno stavi oljušten i duguljasto isečen krompir a preko njega riba. Riba se namaže buterom i peče oko 10-15 minuta. Potom se preko ribe stavi dosta milerama i peče dok riba nije gotova. – U krompir se može umešati i nasečeni paradajz i paprika, a eventualno i malo isečenog crnog luka. Riba se može pripremati i tako što se umesto cele ribe, na krompir poredaju komadi ribe.

Sastav:

Šaran,
crni luk,
buter,
brašno,
aleva paprika,
krompir,
mileram,
paradajz,
sveža paprika

Kugel fiš

Recept galicijskih Jevreja

Priprema: Riba se obari, potom se očisti od kostiju, samelje, doda crni luk, biber i so. Posebno se od vode u kojoj je riba kuvana napravi čorba. Od mlevene ribe se naprave kuglice (kao maces knedle) i kuvaju u začinjenoj čorbi. Kada malo uvri, čorba se razlije i kada se ohladi i stegne, jede se kao predjelo – piktije.

Sastav:

Riba,
crni luk,
biber, so

Šaran na balkanski način

Recept iz kuvara Eugeniusza Wirkowskog Kuchnia Zydwow Polskich

Priprema: Šarana očistiti, dobro oprati i isprati, posoliti, posuti biberom, staviti u pljosnati sud na ugrejano ulje: pržiti s obe strane. Paradajz pošuriti, skinutu kožicu, iseći na četvrtine; papriku oprati, izvaditi semenke, iseći u kaiševe; luk oguliti, iseći na kolutove. Povrćem pokriti ribu, dodati sitno sečen beli luk i peršun, poškropiti limunovim sokom, začiniti biberom, alevom paprikom, šećerom blago posoliti. Dosuti malo vode i staviti u srednje ugrejanu pećnicu. Peći oko 40 minuta. – Jelo se može služiti i toplo i hladno.

Sastav:

1 šaran od oko 1,600 kg,
600 g sveže paprike,
400 g svežeg paradajza,
300 g crnog luka,
30 g belog luka,
100 g limuna,
100 ml ulja,
30 g lista peršuna,
so, biber, aleva paprika,
šećer – po ukusu

RAZNA JELA

Punjene kiške (I)

Iz kuvara Zorice Krausz

Priprema: Oprati spolja i iznutra crevo. Preseći ga na pola. Na svakoj polovini creva jedan kraj zavezati kako bi moglo da se puni. Pomešati brašno, maces brašno, strugani luk, so, biber, papriku i tri četvrtine kokošje masnoće. Ovom mešavinom napuniti crevo i zavezati i drugi kraj creva. Kuvati kiške u velikom loncu vode oko jedan sat. Kada su gotove izvaditi i dobro ocediti. Ugrejati rernu. Sipati preostalu masnoću u posudu za pečenje, isečeni luk i na to staviti kiške. Peći oko sat i po zalivajući često tečnošću u kojoj se peku.

Sastav:

90 centimetra telećeg
creva za punjenje
kobasica (košer),
1 šolja brašna,
pola šolje
maces brašna,
četvrtina šolje
struganog luka,
kašika i po soli,
četvrtina kašike
praška za pecivo,
kašika paprike,
šolja kokošije masnoće,
2 glavice luka

Kishka je specijalitet jevrejske kuhinje (koji, istina, nije zabeležen zbog ranga). Napravljen je po sećanju domaćice, njenom ukusu, začinicima koje ona voli i njenom strpljenju. Pored oznake hrane, reči **kishka** i **kishkas** upotrebljavaju se da označe krava, truh. Otmenni Jevreji su se ustručavali da ih koriste. Moji otac i majka nikada ne bi upotrebili ili odobrili reči: „Njegova optužba pogodila me je pravo u kishka“. (Rosten, 1974: 185)

Punjene kiške (II)

Recept Čarne Bretler, Beograd

Priprema: Crevo dobro oprati, prevrnuti i opet dobro oprati. Sa creva skinuti masnoću, sitno je iseckati i pomešati s dve-tri kašike brašna tako da se dobije masa srednje gustine. Toj masi se doda iseckan beli luk i ostali začini. Zatim se crevo opet prevrne i napuni ovom smesom i zaveže ili zašije sa oba kraja. Kiška se zatim kuva u vodi i na kraju peče u rerni. Uz kiške se mogu, u istoj tepsiji, zapeći barene flekice.

Sastav:

Komad telećeg creva
veličina zavisi od broja
ljudi koji će jesti,
brašno,
masnoća iz creva,
so, biber, beli luk

Kiška sa testeninom (III)

Recept iz kuvara Eugeniusza Wirkowskog Kuchnia Zydow Polskich

Priprema: Crevo očistiti i skuvati. Testo (knedle od macesa) skuvati, luk očistiti, oprati i iseći u kockice, dodavati začine, izmešati sa testeninom i pržiti na maloj vatri oko jedan sat. Skuvana creva puniti spremljenim nadevom i vezati. Poređati u pleh premazan mašću i peći oko jedan sat, dok crevca ne porumene. – Služiti kao toplo predjelo.

Sastav:

800 g testenina
od maces brašna,
300 g živinske džigerice,
200 g crnog luka,
150 g guščije masti,
so, biber,
timijan prema ukusu

Ričet

Recept iz knjige Zdrava hrana – dugo zdravlje

Priprema: Mleveni ječam se proprži na luku i masnoći, dok luk ne požuti. Onda se doda biber i pasulj, voda i krompir. Sve se kuva tako dugo dok ne postane mekano i na kraju se posoli i pobiberi.

Sastav:

4 kašike masnoće,
pola glavice sitno
izrezanog luka,
250 g mlevenog ječma,
četvrtina kašičice bibera,
1 kg upola
kuvanog pasulja,
4 litre vrele vode
(u kojoj se kuvao pasulj),
2 presna strugana
krompira,
2 kašike soli

Kugli (I)

Recept Zorice Krausz

Priprema: Od ovih sastojaka zamesi se testo i formira kao kobasica, potom se stavi na vrh šoleta i kuva zajedno sa njim.

Sastav:

100 g guščije masti,
150 g brašna,
malo soli, bibera,
paprike i malo vode

Kugli (II)

Recept Zorice Krausz

Priprema: Ulupa se jaje i doda masnoća, začini i brašna toliko da se dobije čvrsto testo. Formira se u obliku cigle i kuva u šoletu.

Sastav:

1 jaje,
1 kašika guščije masti,
brašno, so,
biber, paprika

Kugli (III)

Recept Zorice Krausz

Priprema: Pomeša se brašno, mast i začini. Ovom masom napuni se guščiji vrat i kuva u šoletu.

Sastav:

200 g brašna,
2 kašike guščije masti,
koža od vrata guske,
so, biber, paprika

Kugli (IV)

Recept Zorice Krausz

Priprema: Kukuruzno brašno se popari i ocedi i pomeša sa običnim brašnom. Doda se mast, začini i formira mala lepinja koja se stavi na dno lonca sa šoletom. Da se ne bi raskuvala poklopi se tanjirom koji ostane u loncu za vreme kuvanja.

Sastav:

150 g kukuruznog
brašna,
5 kašika
pšeničnog brašna,
2-3 kašike masnoće,
so, biber, paprika,
malo šećera

Kugli (V)

Recept Zorice Krausz

Priprema: Komad barhesa (vidi pod hlebovi) koji nije pravljen sa mlekom potopi se u vodu i ocedi. Tome se doda nastrugani crni luk, beli luk i začini – i brašna toliko da se može formirati testo u obliku knedle koja se stavi u lonac i kuva sa šoletom.

Sastav:

Komad barhesa,
glavica luka,
2 češnja belog luka,
brašno, so, biber, paprika

Pečeni kugli

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Sirovi krompir se izrenda i pomeša sa barhesom koji se potopi u vodi i ocedi. Ovo se pomeša i zamesi sa mašču tako da bude sočno. Dodaju se začini i stavi se u pleh i peče pored šoleta u pećnici.

Sastav:

500 g krompira,
2 komada barhesa,
goveđa masnoća,
so, biber

Prema Rostenu ime ovog jela dolazi od lonca u kome se kugli peku i drže do šabata.

Kugel se tradicionalno nalazi na stolu za šabat zato što može biti pripremljen pre šabata i držan u toploj remi (zabrana rada na šabat zabranjuje čak i kuvanje i paljenje vatre).

U svojoj knjizi „The Joys of Yiddish“ Leo Rosten kaže kako oseća obavezu da iznese jednu staru izreku koja glasi: „Ako žena ne ume da napravi kugel – razvedite se od nje“. Naravno, Rosten dodaje da se on, ipak, ne slaže s tom izrekom!

Cimes – Jelo od šargarepe

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Šargarepu iseći na kolutove, dodati malo hladne vode i kuvati 10 minuta. Dodati so, med i sok od limuna. Kuvati oko 15 minuta da se količina tečnosti smanji za pola. Posebno propržiti brašno na rastopljenom buteru da postane braon, to dodati u šargarepu i kuvati još pet minuta. Sipati u modlu i presovati.

Sastav:

Pola kg šargarepe,
četvrt kašičice soli,
četvrt šolje meda,
kašika brašna,
malo soka od limuna,
3 kašike butera

Leo Rosten kaže da je *tsimmes*: 1. jelo od pomešanog kuvanog povrća i voća koje je blago zaslađeno (sastojci mogu biti šargarepa, grašak, suve šljive, krompiri, slatki krompiri itd; 2. desert od zaslađenog voća (Rosten, 1974: 421).

Šolet (I)

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Za šolet treba imati potpuno ispravan emajlirani lonac. Sitno iseckani crni luk izdinstati na masnoći. U to dodati seckani beli luk i dosta aleve paprike. Zatim se stavi jedna masna guščija trtica, jedna guščija noga, deo guščijeg vrata (ako nema guščetine može i kokošije meso). Zatim se doda dimljeno guščije ili goveđe meso i masna govedina. Meso se dodaje odmah posle aleve paprike da ona ne bi zagorela. Zatim se doda oprani beli pasulj i dosta hladne vode. Posle pola sata kuvanja, proba se da li je dosta slano. Ako nije dosoli se, poklopi i na laganoj vatri kuva oko tri-četiri sata. Ako je potrebno, povremeno dodavati pomalo vode. Na početku se može uz alevu papriku dodati i kašika brašna. Za vreme kuvanja ne sme se mešati varjačom da se pasulj ne bi izmrvio. – Ukus je bolji ako se dodaju dve-tri kašike masti od pečenja. – Kada je šolet gotov, ne sme da bude ni mnogo tečan ni mnogo suv.

Poreklo reči šolet (čolent) možda dolazi od francuske reči **chaud** – toplo (ranije: chald). Utvrđeno je da ovo jelo potiče iz mesta Rhinevald u kojem je u srednjem velu živelo dosta Jevreja.

Šolet (II)

Recept Dušanke Nećak, Beograd

Priprema: U dosta masnoće izdinstati sitno iseckani crni luk. Kada je izdinstan, doda se aleva paprika i so. Tome se doda oprani pasulj i nalije se vodom da ogrezne. Kuva se dok pasulj ne postane mekan. U međuvremenu doda se suvo guščije meso (batak) ili nafilovani guščiji vrat. Po ukusu se pobiberi. Stavi se zatim u rernu da se ukrčka.

U šoletu se obično kuvaju i jaja u ljusci ali se često u lonac stavlja ju i kugli. To je takođe jedno od jela za koje postoji ogroman broj recepata. I ovde je dato nekoliko varijanti.

Sastav:

300 g belog pasulja,
1-2 glavice crnog luka,
1-2 kašike masnoće,
1-2 češnja belog luka,
aleva paprika,
guščije ili kokošje meso,
100-150 g dimljenog guščijeg ili goveđeg mesa,
100-150 g masne govedine,
kašika brašna

Sastav:

Pola kilograma pasulja,
suvo guščije meso,
3 velike glavice luka,
3 kašičice aleve paprike,
2 kašičice soli,
biber, masnoća

Čolent – šolet (III)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Potopiti pasulj u vodu da stoji preko noći. Zatim sutradan, pre upotrebe pasulj dobro oprati. U lonac (po mogućnosti zemljani) staviti ječam i pasulj. Sipati vode da to sve pokrije; dodati sitno iseckan crni i beli luk, krompire (oljuštene i isečene na krupne kocke a mogu i celi); začiniti po ukusu. Staviti lonac da proključa a onda smanjiti vatru. Kad voda uvri dodavati drugu da bi uvek sve bilo pokriveno vodom. Meso treba dodati pola sata pre šabata a onda staviti u rernu. Vode mora biti dovoljno da bi čolent mogao da se krčka do ujutro. Ujutro kada je gotov treba da ima finu koricu i da je sva tečnost ukrčkana. Ne treba da bude voden.

Sastav:

Jedna i po šolja pasulja,
tri četvrtine šolje srednje belog ljuštenog ječma,
2 glavice crnog luka srednje veličine,
2 čena belog luka,
3 krompira srednje veličine,
biber, so, paprika,
meso sa kostima

Čolent – šolet (IV)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Oljuštiti krompire, oprati ih, iseći na kocke i staviti u lonac. Sve krompire dobro posuti brašnom. Iseckati luk i sipati preko krompira. Dodati začine i kečap razmučen u čaši vode. Meso iseći na kocke i dodati. Na kraju staviti pasulj i pokriti sve vodom. Poklopiti lonac i staviti u rernu da se krčka tokom cele noći – oko 8 sati.

Sastav:

Dva i po kg krompira,
brašno, so,
biber, paprika,
četvrtina šolje kečapa,
kilogram i po mesa,
2 šolje pasulja

Pileći ajmokac sa graškom

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Iseći pile i pristaviti ga da se kuva. U međuvremenu staviti grašak, masnoću (u koju se predhodno umeša kašičica šećera) i dinstati uz dodavanje malo vode. Posuti sa kašikom-dve brašna, pržiti minut-dva, dosuti vodu u kojoj se kuvalo pile i dodati pileće meso. Pustiti da krčka nekoliko minuta; ako treba dodati malo soli i šećera.

Sastav:

1 pile,
1 kg mladog graška,
masnoća,
kašičica šećera, so

Pileći ajmokac

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Iseći pile i staviti da se kuva u dosta hladne vode. Desetak minuta pošto je voda provrila, stavi se šargarepa, koreni peršuna, malo celera i soli. Kada pile počne da omekšava, napravimo zapršku od kašike masnoće i malo brašna, dodati peršun, razrediti sa hladnom vodom i to dodati u vodu u kojoj se kuva pile. Može se dodati i malo izdrobljenog belog luka i mlevenog bibera. – Ajmokac se može napraviti i tako da se zelen iseče na kockice, malo proprži na masti, pospe se kašikom brašna i nalije vode i tako kuva zajedno sa piletinom.

Sastav:

1 manje pile,
1 šargarepa,
2 korena peršuna,
malo celera, so,
masnoća, brašno,
peršun, beli luk,
mleveni biber

Ajmokac od guščije sitneži

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Sitnež staviti da se kuva u dosta vode sa fino isečenim peršunom i solju. Kada meso malo omekne, napraviti zapršku od masnoće i malo brašna, sa sitno sečenim peršunom, malo sitnog bibera, a može se dodati i malo belog luka. Doliti hladne vode i kuvati na slaboj vatri. Za to vreme napraviti knedle. Tri cela jaja penasto umutiti sa malo masnoće (veličine lešnika), dodati iseckan peršun, so, mleveni biber, malu kašiku brašna, prezle i pokvašene i iscedene zemičke. Od ove mase napraviti male okruglice i skuvati ih u slanoj vodi. Pri serviranju staviti meso na sredinu činije, a okolo okruglice. – U ajmokac se mogu umešati i nekoliko dinstanih pečurki.

Sastav:

Guščija sitnež,
peršun, so, biber,
masnoća, brašno,
beli luk,
4 kašike prezli,
2 zemičke,
3 jaja

Helzel – Punjeni guščiji vrat

Recept Čarne Bretler, Beograd

Priprema: Iz guščijeg vrata izvaditi kost tako da koža sa masnoćom ostane cela. Potom se skine masnoća sa unutrašnje strane vrata, isecka i pomeša s brašnom tako da se dobije masa srednje gustine. Doda se iseckan luk i začini po ukusu. Vrat se napuni ovom mešavinom i sa obe strane zašije belim koncem. Ovako zašiven vrat kuva se u vodi, a zatim se stavi u posudu u kojoj se u rerni peče guska, kokoška, ili neko drugo meso. – Servira se tako što se naseče na kolutove. Može se jesti kao predjelo ili uz meso.

Sastav:

Guščiji vrat
(može i kokošiji),
dve tri kašike brašna,
čena belog luka,
so i biber

Sarme od kupusa (I)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Ispržiti luk na ulju i kada je pržen dodati beli luk i pržiti ga jedan minut, zatim dodati meso i na kraju rižu; začiniti. Pržiti dok ne postane braon. Razdvojiti kupus na listove i držati ih na pari oko jedan minut i puniti svaki list sa po malo punjenja, urolati i zatvoriti svaku rolnicu utisnuvši listove sa strane. Redati rolnice u veću šerpu, a na dno staviti listove koji su zeleni i nisu za punjenje. Kiseli kupus iseći na komade i redati red sarmi od kupusa, red isečenog kiselog kupusa. Između sarmica staviti jednu glavicu luka isečenog na kolutove i dodati bibera u zrnu. Naliti vode do 3/4 lonca i dodati so i šećer. Ako se ne stavlja kiseli kupus, dodati kašiku sirćeta ili limunovog soka. Sarma treba da provri na laganoj vatri, a onda je staviti u rernu da krčka još jedan sat. Dodati sos od paradajza. Krčkati još 45 minuta. Sarma je gotova kad kupus postane mekan.

Sastav:

2 manje glavice
slatkog kupusa,
2 manje glavice
kiselog kupusa,
3-4 glavice iseckanog
crnog luka,
3-4 čena iseckanog
belog luka,
ulje,
1 kg mlevenog
ili iseckanog mesa,
tri četvrtine šolje riže,
četvrtina kašike bibera,
paprika,
2 kašike braon šećera,
sos od paradajza,
so

Sarme od kupusa (II)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Veći lonac napuniti vodom do pola i pustiti vodu da proključa. Celu, opranu glavicu kupusa potopiti u vodu. Na malom plamenu kuvati još oko pet minuta dok listovi ne postanu mekani. Izvući glavicu iz lonca i dok je kupus još vruć, izvaditi koren kupusa i odvajati listove jedan po jedan dok se ne dođe do tako malih listova da se od njih ne može praviti sarma. Male listove stavite na dno lonca u kome će se kuvati sarma. Pre nego što se stave ovi listovi, napraviti sos: na margarinu propržiti luk, dodati paradajz, so i biber. Kuvati oko pola sata. Kada je sos kuvan staviti na dno listove kupusa i na njih sarme koje se prave na sledeći način: Pomešati meso, rižu, luk, jaje i tri kašike vode i na svaki list kupusa stavljati na sredinu malu količinu ovog fila. Urolati svaki list kupusa po dužini, na pola rolanja presaviti krajeve lista sa strane i nastaviti rolanje. Poslagati sarme u lonac. Sos bi trebalo da pokrije barem polovinu sarmi. Ako nema dovoljno sosa, dodati još jednu šolju paradajza. Pokriti lonac i na umerenoj vatri kuvati sat i po. Posle toga dodati limun, med i grožđice i kuvati još oko pola sata.

Sastav:

1 glavica kupusa,
500 g mlevenog mesa,
4 kašike riže,
4 kašike seckanog
crnog luka,
jaje,
3 kašike hladne vode,
3 kašike meda,
čtvrť šolje soka
od limuna,
čtvrť šolje grožđica.

Sastav sosa:

2 kašike margarina,
2 glavice luka,
3 šolje kuvanog
paradajza,
jedna i po kašika soli,
pola kašike bibera

*Ovo jelo je kod nas poznato pod imenom „sarma“. Prema rečniku turcizama (Škaljić, 1989) sarma je turska reč koja znači „ono što je zamotano, zavijeno“. U drugim zemljama to se zove „punjeni kupus“. Na jidišu se ovo jelo zove **holiške**. To je tradicionalno jelo istočnoevropskih Jevreja, a kod nas je stiglo preko Jevreja koji su se doselili iz Poljske. O ovom jelu mi je govorio ing Herman Ast čija se porodica iz Poljske doselila u Sarajevo. U njegovoj porodici kada su holiške spremene za praznik, one su se dugo kувale, a pošto je bio praznik bilo je dovoljno vremena. Uobičajeno je da se ovo jelo priprema za praznik **Sukot**, odnosno za deveti dan tog praznika **Simhat Tora (Praznik Tore, Radost Tore)**. Objašnjenje zašto se upravo to jelo jede za taj praznike je da rolne od kupusa podsećaju na svitke Tore. Cullian Burr i Marion Cohen u knjizi *Yesterday's Kitchen* za holiške kažu da su to „listovi slatkog i kiselog kupusa punjeni mesom i pirinčem“.*

Guščiji čvarci

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Sa debele kljukane guske skine se salo i iseče na komade veličine šake, a zatim se iseče na kvadratiće i stavi u za to određenu šerpu. U šerpu se sipa toliko vode da bude za prst iznad sala (ne treba stavljati puno vode jer mast u tom slučaju iskipi). Šerpu pokriti i staviti na laganu vatru. Kada se voda odvoji, skinuti poklopac, staviti na jaču vatru i često mešati varjačom dok čvarci ne postanu zlatno žuti. Kada se šerpa skine sa vatre, dodati nekoliko kapi vode i odmah pokriti; ostaviti tako nekoliko minuta i nakon toga izvaditi čvarke. – Kada je mast suviše tamne boje ne može da stoji preko cele zime jer se užegne.

Pržena guščija džigerica

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Ispeći džigericu na žaru, potom je staviti u šerpu zajedno sa malo guščijeg sala, dodati češanj-dva belog luka, malo crnog luka i onoliko vode da sve pokrije. Dok voda provri, džigerica je već kuvana. Ako se džigerica samo prži na masnoći, prži se prvo sa jedne pa posle sa druge strane. Potom se džigerica izvadi na plitku činiju, odstrani crni i beli luk, i prelije masnoćom. Ko voli može džigericu da pospe alevom paprikom. Kada se guščija džigerica servira vruća onda se naseče na tanke kriške i preko nje se sipa masnoća, a kao dodatak servira se krompir pire i kiseli krastavci ili francuski senf.

Sastav:

Guščija džigerica,
guščije salo,
1-2 češnja belog luka,
malo crnog luka,
aleva paprika (ko voli)

Dinstana guščija džigerica

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Džigerica se iseče na tanke šnite. Crni luk iseći na rezance i ispržiti na jednoj kašici masnoće. Dodati malo vode i džigericu. Sve to izdinstati na jakoj vatri. Može se dodati malo mlevenog bibera, a soli se tek kod serviranja. Izručiti sve na zagrejanu činiju i okolo staviti kajganu. Posebno servirati kisele krastavce.

Sastav:

Jedna veća
i nekoliko manjih
guščijih džigerica,
crni luk,
kašika masnoće

Paprikaš od guščije džigerice

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Iseckani crni luk izdinstati na dosta masti, posuti sa dosta aleve paprike, dodati malo vode i kuvati dok ne omekne. Kada voda uvri, dodati isečenu džigericu i dinstati 10-15 min. Pred serviranje se posoli, doda malo vode i pusti da još jednom provri i odmah služi. Kao dodatak služi se baren krompir ili bareni pirinač i salata.

Sastav:

Guščija džigerica,
1-2 glavice crnog luka,
masnoća,
aleva paprika, so

Teleća džigerica sa sokom od limuna

Recept Cecilije Švarc, Vinkovci

Priprema: Džigerica se iseče na režnjeve i uvalja u prezle. Luk se izdinstna na buteru i na tome se proprže režnjevi džigerice s jedne i druge strane. Kada je gotovo prelije se limunom. – Kao dodatak jede se pire od leće.

Sastav:

150 g teleće džigerice,
malo luka, malo prezli,
malo masnoće
i sok od limuna

Faširano guščije belo meso

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Sa grudi guske odstraniti salo i oštirim nožem skinuti meso. Samleti meso i dodati so, mleveni biber, pokvašenu i dobro iscedenu zemičku, malo rendanog crnog luka, celo jaje i žumanca. Sve to dobro izmešati i zatim vratiti na kost i oblikovati kao guščje grudi. Staviti na vrelu mast i peći u rerni često prelivajući. Potrebno je oko jedan sat da bi se to ispeklo. Može se servirati i hladno i toplo.

Sastav:

Guska,
so, mleveni biber,
zemička,
crni luk,
1 celo jaje,
1-2 žumanca

Pečena guska

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Mlada guska se kupuje u maju ili junu jer je kljukana tek nedelju-dve. Očistiti je, odseći vrat, krila i noge, a ovi delovi, uz bubac i džigericu, mogu se upotrebiti za ajmokac s mladim graškom. Ostalo meso posoliti i ostaviti jedan dan na ledu. Ako je moguće, bataci se provuku ispod kože lednog dela (trtice). Zatim se prvo vrlo brzo ispeče cela guska na vrućoj masnoći sa svih strana. Posle se doda malo vruće vode i peče se dalje često je prelivajući i okrećući sve dok ne omekne. Zatim se guska okrene na leđa i lepo reš ispeče. Za mladu gusku treba sat-dva da se ispeče, zato treba paziti da bude gotova upravo pred služenje, inače neće biti reš već će da otvrdne. Meso guske će dobiti prijatan ukus, ako se u utrobu pre pečenja stavi nekoliko grančica peršuna ili majorana. Ako je guska pri pečenju pustila suviše masti, odliti je. Pečenu gusku staviti na zagrejanu činiju i odmah raseći tankim nožem. Meso od grudī se seče u tanke šnite, a krajevi bataka obaviju se staniolom. Mast u kojoj se pekla guska, pustiti da se malo ohladi i onda sipati preko pečenja. – Velike kljukane guske se ne peku tako. Peku se samo bataci i zadnji deo. Mlada guska može se peći u pećnici, a kljukana guska, odnosno njeni delovi, mogu se peći i na ringli. Meso će da omekne i da porumeni ako se dodaje po malo vode. Tek na kraju guska može da se stavi u rernu da bi bila reš.

Sastav:

Mlada guska,
masnoća, so,
malo peršuna
ili majorana

Pašteta od guščije džigerice (I)

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Pašteta se pravi na isti način kao pržena džigerica s tim što se izvadi iz vode čim voda provri. Ocedi se i propasira zajedno sa crnim i belim lukom.

Pašteta od guščije džigerice (II)

Recept Cecilije Švarc, Vinkovci

Priprema: Džigerica se ispeče i propasira, zatim se dodaju svi navedeni sastojci i sve se penasto umuti.

Sastav:

Guščija džigerica,
tvrdno kuvano balance,
nekoliko sardela,
malo iseckanog crnog luka,
sok od pola limuna,
kašičica senfa
i malo masnoće

Guščije belo meso na lovački način

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Skuvati litar vode u koju se stavi dve glavice crnog luka, lorber, biber i vinsko sirće. Kada se voda ohladi sipati je preko guščijih grudi, koje su očišćene od sala. Inače, grudi stoje u tom pacu oko dva-tri dana, na hladnom mestu. Pre upotrebe špikovati meso sa tankim šnitama dimljenih guščijih grudi. Zatim uzeti glavicu crnog luka, koren peršuna, šargarepu – sve to iseći i dodati nekoliko zrna crnog bibera i kašiku-dve masnoće. Meso izvaditi iz paca i istrljati tucanim biberom i sa malo masnoće staviti u sud sa gore navedenim sastojcima i brzo propržiti u jako zagrejanom pećnici, bez davanja vode. Kada meso pusti masnoću, izvaditi i preko zeleniša staviti kašiku brašna i vratiti u pećnicu. Zatim dodati proceden sok od paca i pustiti da sve to provri. Kada je meso mekano, izvaditi ga, a od onoga u čemu se dinstalo napraviti sos. Prvo, sve propasirati. U to dodati struganu koru od pola limuna, sok od jednog limuna, nekoliko zrna kapri, kašiku senfa i malo sirćeta. Staviti na vatru, dodati isečeno meso i pustiti da provri. Ako je sosa malo, dodati još malo supe, jer ovo jelo traži dosta sosa. Pre serviranja izmutiti žumance sa kašičicom masti i to pažljivo dodati u sos. – Servira se sa knedlama od zemičaka.

Sastav:

Guščije belo meso,
3 glavice crnog luka,
list lorbera,
10-15 zrna bibera i
malo tucanog bibera,
4-5 kašika
vinskog sirćeta,
dimljene guščije grudi,
koren peršuna,
2 šargarepe,
kašika-dve guščije
masnoće,
kašika brašna,
kora od pola limuna i
sok od 1 limuna,
nekoliko zrna kapri,
kašika senfa,
žumance

Guščije grudi sa biberom

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Skinuti meso sa grudnog koša, istrljati tucanim biberom i posuti crnim lukom isečenim na listiće. Vrelom masnoćom preliteri meso i ostaviti dan-dva da odstoji na hladnom. Potom izvaditi meso, a masnoću sa lukom staviti da se greje, a kada bude vrela ubaciti meso i dobro ispeći sa svake strane. Dodavati malo po malo vode dok meso ne omekne. – Servira se sa sočivom.

Sastav:

Guščije grudi,
tucani biber,
crni luk,
masnoća, so

Pihtije od guske

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Priprema: Guščiju sitnež staviti da se kuva u dosta hladne vode. Dodati biber, malo soli, crni i beli luk. Može se dodati i jedna dugačka ljuta paprika. Kada je voda dosta uvrila i postala lepljiva, a meso se odvaja od kostiju, dodati još dva-tri istucana čena belog luka, so, alevu papriku i kuvati još malo. Zatim izvaditi meso, odvojiti ga od kostiju i staviti u tanjire ili u činije. Supu procediti i ostaviti da se malo prohladi. Skinuti masnoću i čistu tečnost sipati preko mesa; ostaviti ga da se stegne. Može se preko mesa staviti malo aleve paprike da bi dobilo lepšu boju.

Sastav:

Guščija sitnež,
nekoliko zrna
crnog bibera, so,
1-2 glavice crnog luka,
5-6 čena belog luka,
1 ljuta paprika,
malo aleve paprike

Dimljenje guščijeg mesa

Iz kuvara Martonne Rozenfeld

Krajem novembra i decembra počinje se sa dimljenjem guščijeg mesa. Salo se obično skine sa bataka, karabataka i grudi, a može se i ostaviti. Zatim se priprema pac. Postoje dva načina.

Prvi način: Izdrobi se dosta belog luka, doda soli i aleve paprike. Tom smesom dobro se istrlja meso, parče po parče i poređa u dublji sud. Tako treba da stoji 14 dana. Svakog dana treba okretati meso i ako nije dosta slano dosoliti. Bolje je staviti meso u dublji sud da bi se moglo dodavati još mesa ali se mora voditi računa da na dimljenje uvek ide ono meso

koje je odstojalo 14 dana. (Ako će se meso upotrebiti odmah ili tokom te zime, onda može da stoji u pacu 8-12 dana. Ako odstoji u soli svih 14 dana, moći će da se održi i preko leta, s tim što se leti mora umotati u til.) Kada se meso izvadi iz paca, veže se kanapom koji se provuče kroz male rupice koje treba ranije izbušiti. Deblje meso drži se 10-14 dana na hladnom dimu, sve dok ne dobije lepu crvenkastu boju.

Drugi način: Stavi se pet-šest litara vode da se kuva. Kada provri, doda se jedna kašika šalitre, 20 g žutog šećera, malo korijandera, borovnice, malo belog luka. Sve ovo se kuva još malo i onda se skloni sa vatre da se ohladi. Ohlađena tečnost sipa se preko mesa koje je usoljeno i poredano u dublji sud i već odstojalo tri-četiri dana. Od paca meso dobije divan ukus i lepu boju. (U ovakav pac može se staviti i teleće i goveđe meso.) U pacu meso treba da stoji 10 dana; potom, jedan dan treba da se cedi, a zatim se stavi na dim.

Slatkiši

Koh od kafe

Recept Cecilije Švarc, Vinkovci

Priprema: Brašno se isprži na masnoći i u to se polako doda kafa uz stalno mešanje, dok se ne zgusne. Kada se malo prohladi, dodati šećer i sedam žumanaca uz stalno mešanje. Zatim se belanca umute u sneg i dodaju se toj masi. Masu izliti u podmazani sud u kojem će se peći. Ovu posudu staviti u veću u koju je usuta voda i staviti da se peče 40-45 minuta na 250°C. Kada je koh gotov, izručiti ga na tanjir i premazati glazurom od čokolade.

Sastav:

Sedam kašika šećera,
7 jaja,
700 g kuvane kafe
sa malo mleka,
6 kašika brašna,
140 grama butera
ili margarina,
čokolada za glazuru

Pečeni maces

Recept Anice Šosberger, Novi Sad

Priprema: Umutiti jaja i šećer i dodati maces brašno. Ovu masu ostaviti da stoji dva sata. Zatim u posudi za prženje ugrejati masnoću i kašikom stavljati masu. Kad porumeni s jedne strane okreniti i pržiti i s druge strane. Kad je gotovo posuti vanilin šećerom.

Sastav:

4 jaja,
4 kašike šećera,
maces brašna toliko
da masa ne bude
ni tvrda ni mekana

Beogradski hleb

Recept Sarah Cohn iz knjige Israelitisches Kochbuch

Priprema: Svi ovi sastojci se pomešaju na dasci i od toga se formiraju hlepčići koji se stave u tepsiju podmazanu buterom i ispeku.

Sastav:

6 jaja, 4 žumanceta,
500 g šećera,
500 g badema
oljuštenih i iseckanih,
25g kore od
pomorandže,
8 g limuntusa,
8 g cimeta,
4 g karanfilića,
seckana kora limuna,
500 g brašna

Blini sa sirom (za Šavuot)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Pomešati jaja i mleko, dodati mileram i sve dobro izmešati. Polako se dodaje brašno. Mešati dobro sve dok testo ne postane glatko. Ugrejati na blagoj vatri malu količinu ulja u posudi za prženje prečnika oko 20 centimetra. Kutlačom vaditi testo i okretati zagrejanu posudu za prženje sve dok se testo ne razlije po celoj površini posude. Pržiti s jedne strane sve dok ne dobije zlatno žutu boju – oko jedan minut. Peći na isti način sve dok se ne potroši svo testo. Ukoliko je potrebno dodavati po malo ulja da se testo ne zalepi prilikom prženja. – Pomešati sve sastojke koji su predviđeni za fil. Svaku palačinku puniti sa strane koja je pečena i koja je zlatno žute boje. Stavljati oko tri kašike punjenaja. Presaviti krajeve oko santimetar unutra a zatim urolati palačinke. Poredati urolane palačinke u posudu za prženje i pržiti ih oko dva minuta sa obe strane.

Sastav testa:

4 jaja,
šolja mleka, šolja brašna,
kašika milerama,
čtvrť šolje šećera,
kašika vanilin šerera,
malo soli.

Sastav fila:

oko 450 g krem sira,
2 žumanca,
2 margarina
ili butera,
2 kašike šećera,
kašika ekstrakta
od vanile,
čtvrť šolje groždica,
trećina šolje ulja
za prženje

Danas se blini jedu s džemom od raznog voća, sa krompirima, sa ribom, sa jabukama... Nekada nije bilo potrebno reći „blini sa sirom“, jer reći to bilo je isto kao reći „mokra voda“

Berlinske okruglice za Hanuku

Recept iz lista Ujkelet (Budimpešta)

Priprema: Pomešati brašno sa kašikom soli i praškom za pecivo. U sredini napraviti rupu, u nju razliti dva cela jaja, dodati cimet, nastruganu koru limuna, šećer i ulje. Sve to dobro izraditi, napraviti testo, pokriti čistom salvetom i pustiti da se odmara jedan sat. Od tog testa formirati male okruglice i pržiti ih na vreloj guščijoj masti. Servirati ih sa šećerom koji je pomešan sa cimetom i pekmezom.

Sastav:

4 čaše brašna, kašika soli,
4 kašičice praška
za pecivo,
2 cela jaja,
kašičica cimeta,
nastrugana kora
jednog limuna,
šolja šećera,
4 kašike ulja,
guščija mast za
prženje, pekmez

Sufle od jabuka

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Jabuke oljuštiti i iseći na kriške od oko pola centimetra debljine. Pleh za pečenje podmazati i posuti prezlom. Poredati po plehu jabuke. Pomešati šećer i brašno i pola te smese sipati po jabukama. Odozgo poredati opet jabuke i posuti ih ostatkom šećera i brašna i preko toga treći red jabuka. Umutiti jaja i preliti preko jabuka, a zatim preliti i rastopljenim margarinom. Peći 45 minuta na temperaturi do 200°C. Kada je pečeno pospe se šećerom i cimetom.

Sastav:

5 jabuka,
1 šolja šećera,
3/4 šolje brašna,
4 jaja,
5 kašika
rastopljenog margarina

Honigkuchen – Kolači s medom (za Roš hašana)

Recept Mirjane Bojanin

Priprema: Umutiti šećer i žumanca, dodati med i brašno i orahe. Na kraju se doda i sneg od belanaca i peče na umerenoj vatri.

Sastav:

6 jaja,
250 g šećera,
250 g meda,
250 g brašna,
malo ruma,
100-150 g krupno
sečenih oraha

Pohovani maces (I)

Recept Gizele Zatezalo, Novi Sad

Napola sečene maces table malo potopiti u vodu ili mleko, pa u jaje i na kraju u maces brašno. Pržiti na vrelom ulju. Mogu se i dva parčeta umočiti u jaje, slepiti i tako pohovati; još dok su tople posuti prah šećerom i cimetom po ukusu.

Pohovani maces (II)

Recept Jelene Klauber, Subotica

Priprema: Četiri žumanceta dobro izmutiti sa šećerom i malo soka od limuna, potom u to dodati sneg od belanaca i izdrobljen maces. To je masa kojom se pohuje maces. Komade macesa veličine dlana na kratko umočiti u vino pa ih zatim pre-mazati filom debljine od jednog centimetra i pržiti na vrelom ulju. Pohovan maces posuti šećerom u prahu.

Sastav:

4 jaja, 4 kašike šećera
i malo šećera u prahu,
4 kašike
izdrobljenog macesa,
malo soka od limuna,
malo vina,
ulje za prženje

Kugli od macesa (I)

Recept Gizele Zatezalo, Novi Sad

Priprema: Umutiti jaja i šećer, dodati maces koji je ranije bio potopljen u vodu i isceden, ulje, po volji oraha i onoliko maces brašna koliko je potrebno da se dobije gusta masa. Pleh dobro namazati uljem i 10 minuta peći na 200–250°C ne otvarajući rernu. Iglom probati da li je pečeno.

Sastav:

8 jaja, 100 g šećera,
3 table macesa,
8 kašika ulja,
seckani ili mleveni orah,
maces brašno

Kugli (II)

Recept Anice Šosberger, Novi Sad

Priprema: Umutiti žumanca i šećer. Dodati orahe, jabuke i ostale sastojke. Na kraju čvrsto ulupan sneg od belanaca. Peći kao tortu.

Sastav:

7 jaja, 7 kašika šećera,
3 kašike mlevenih oraha,
3 kašike struganih jabuka,
3 kašike maces brašna,
malo ulja, malo cimeta,
kora od jednog limuna

Kugli (III)

Recept Dušanke Nećak, Beograd

Priprema: Jaja dobro umutiti sa 150 grama šećera. Izlomiti sitno maces, zaliti belim vinom i ostaviti da malo odstoji. U umućena jaja dodati izrendane jabuke, sok izrendanu koru jednog limuna, kašičicu cimeta, dve šake iseckanih oraha. Na kraju dodati i maces. Sipati u dobro podmazanu šerpu i peći. Posle sat pečenja zaliti čašom vina i dalje peći na umerenoj vatri.

Sastav:

8 jaja,
150 g. šećera,
5 komada macesa,
2 čaše belog vina,
1 limun,
2 jabuke,
kašičica cimeta,
2 šake iseckanih oraha

Aufgefrište maces – Pohovani maces

Recept Čarne Bretler, Beograd

Komadi macesa se malo pokvase ali tako da se ne raspadnu. Potom se potope u umućeno jaje i prže na ulju. Jede se slano.

Tajglah

Recept iz knjige Jewish regional cooking

Priprema: U većem sudu pomešati brašno, prašak za pecivo i jaja. Sve to dobro zamesiti u čvrsto testo. Izručiti testo na dasku posutu brašnom i mesiti. Od testa napraviti trake široke jedan centimetar. Trake testa seći na komade dugačke jedan centimetar. Ugrejati med, dodati šećer i đumbir, sve dobro promešati. Tu masu ugrejati do ključanja i u tome kuvati komadiće testa. Povremeno mešati. Kuvanje je završeno kada medenjaci isplivaju na površinu. Poređati ih na poslužavnik i posuti seckanim orasima i seckanim kandi-ranim voćem.

Sastav:

4 šolje brašna,
2 kašičice praška
za pecivo,
8 jaja,
500 g meda,
1 šolja šećera,
kašičica i po
mlevenog đumbira,
pola šolje
iseckanih oraha,
pola šolje
ušećerenog voća

Gullian Burr i Marion Cohen u svom kuvaru kažu za **teiglach** da je to „poslastica kuvana u medu“

Tajglah na italijanski način

Recept *Edde Servi Machlin*
iz knjige *The Classic Cuisine of the Italian Jews*

Priprema: Pomešati jaja, brašno i so tako da se dobije mekano testo. Posuti ga brašnom i mesiti minut-dva. Oblikovati od testa loptu, spljoštiti je rukama, poravnati i posuti brašnom. Zatim, to testo razvaljati na debljinu od pola centimetra i posuti brašnom. Iseći testo na trake debljine pola centimetra. Posuti brašnom. Zatim po nekoliko takvih traka seći opet oštrim nožem na male komade veličine zrna leblebije i opet sve posuti brašnom da se ne bi zalepilo. Višak brašna treba ukloniti. Ulje se zagreje u manjoj posudi i prži se po pregršt testa dok ne postane zlatno žute boje. Zatim ostaviti ovo testo da se ocedi i ohladi. (Druga mogućnost je da se ovo testo peče u pećnici na nenamašćenoj površini po sedam minuta na 220°C.) Na umerenoj temperaturi pustiti med da se kuva oko tri minuta u manjoj posudi. Dodati u testo koje sada podseća na leblebije, seckane lešnike, sok od limuna i kuvati na tihoj vatri sedam minuta, sve vreme mešajući. U okruglu činiju, namazanu uljem i posutu prženim bademom, sipati vruću masu. Pustiti da se hladi neko vreme. Kada se dovoljno ohladi da se može oblikovati, uz pomoć kašike i ovlaženih ruku oblikovati u obliku prstena. Može se pustiti da se sasvim ohladi, a onda se kolač može seći na kriške oko dva-tri centimetra debele.

Sastav:

3 jaja,
2 šolje brašna,
pola kašičice soli,
šolja ulja za prženje,
1 šolja meda,
pola šolje lešnika,
kašika soka od limuna,
2 kašičice strugane
kore od limuna,
šolja seckanih
pečenih badema

Zašećerani bademi (za Tubišvat)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

U plitki lonac staviti jednu šolju badema, pola šolje šećera i četvrt čaše vode. Masu kuvati na srednjoj vatri neprekidno mešajući dok šećer omekša i postane karamel. Masu izručiti na drvenu ili mermernu ploču, razdvojiti bademe i pustiti ih da se hlade.

Lekah – Medenjaci (za Roš Hašana)

Recept Čarne Bretler, Beograd

Priprema: Umute se jaja, doda šećer, med, brašno i začini. Sve se dobro izmeša i peče na umerenoj vatri oko 45 minuta.

Sastav:

4 jaja,
250 g meda
(malo vruće vode u
kojoj se med rastvori),
200 g šećera,
100 g ulja,
400 g brašna,
prašak za pecivo,
cimet, karnfilić
i malo rakije

Medenjaci (za Roš Hašana)

Recept Vere Dojč, Zagreb

Priprema: Rerna se zagreje na 180°C. Koristi se pleh 20 x 30 centimetra. Umute se jaja i med, dodati šećer i dalje mutiti. Kaфу ranije skuvati, ohladiti i dodati u smesu, dodati prašak za pecivo, sodu bikarbonu i margarin. Potom dodati brašno i cimet. Sve dobro izmešati i staviti u pleh da se peče.

Sastav:

3 jaja,
1 i 1/3 šolje meda,
1 i 1/3 šolje šećera,
šolja jake kafe,
2 kašičice
praška za pecivo,
3 kašike margarina,
kašičica
sode bikarbone,
4 šolje brašna,
kašičica cimeta

Kolač sa đumbirom (za Purim)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Zamese se masnoća, jaja, šećer i đumbir i na kraju brašno. Testo se razvuče u koru iz koje se vade oblici i peku u podmazanom i brašnom posutom plehu.

Sastav:

2 jaja,
2 čaše vode,
jedna čaša brašna,
2-3 kašičice
mlevenog đumbira,
50 g masnoće

Kremzle sa šećerom

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Penasto se umute jaja i šećer i dodaju svi ostali sastojci. Masa se zahvata supenom kašikom i prži na vrelom ulju.

Sastav:

3 jaja,
2 kašike šećera,
3 kašičice soka
od limuna,
strugana kora od
jednog limuna,
2 kašike maces brašna,
malo soli

Kremzle s orasima

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Umutiti žumanca i šećer, potom dodati ostale sastojke. Na kraju se doda sneg od belanaca. Vadi se supenom kašikom i prži s obe strane na vrelom ulju.

Sastav:

3 jaja,
3 kašike šećera,
3 kašičice soka
od limuna,
strugana kora od
jednog limuna,
3 kašike maces brašna,
3 kašike mlevevih oraha

Torta od macesa za Pesah

Recept Zorice Krausz

Priprema: Umutiti sedam žumanaca i šećer, dodati maces brašno i sneg od sedam belanaca. Ispeći na slaboj vatri. U pleh se na dno može staviti hartija. Fil se pravi tako što se umuti margarin sa tri-četiri kašike šećera, žumancem, čokoladom i sokom od limuna. Ohlađenu tortu iseći na pola i filovati je, premazati je celu ovim filom.

Sastav:

7 jaja,
7 kašika šećera,
7 kašika maces brašna,
250g margarina,
3-4 kašike šećera,
žumance,
2 režnja čokolade
ili 2 kašike kakaoa,
kašika soka od limuna

Kindle (I)

Recept Vere Tomanić, Beograd

Priprema: Izraditi dobro masnoću i brašno, dodati so i šećer. Kada je to dobro izrađeno, dodaju se žumanca i na kraju se testo zamesi vinom tako da se dobije „sipljivo testo“. Kada je gotovo, prekrije se i ostavi jedan sat da stoji. (Pošto ima puno posla oko ovog kolača, testo se može napraviti i dan ranije i ostaviti u frižideru.) Kada je testo spremno za filovanje rastanje se i male jufke veličine oko 10-12 centimetra ili veličine jednog jajeta. Kindle treba da podsećaju na malu bebu u pivoju pa zato treba da budu manje. Trebalo bi da od ove količine testa može da se napravi 6-8 većih jufki za jedan fil i isti toliko za drugi fil. Fil se pravi tako što se mak i orasi skuvaju u malo mleka, odvojeno mak a odvojeno orasi. Ako nema mleka mogu se skuvati i u malo zaslađenoj vodi. U jednoj posudi rastopi se med (zagreje se da bude tečniji) a u drugoj posudi pripremi se rastopljena masnoća. Svaka mala jufka namaže se filom samo po sredini. Znači po sredini kvadrata od testa treba da bude jedna traka od fila. Stavlja se ili fil od maka ili fil od oraha. Preko fila sipa se malo suvog grožđa i jedna kašika kristal šećera. Preko toga se sipa malo meda i na kraju preko meda sipa se kašika masnoće. Kada se sve to stavi, prekrije se fil praznim krajevima testa, prvo jedan pa drugi a krajevi testa se uvuku u sredinu malog „jastuka“ na šta treba da podseća kindla kad je formirana. Pri zatvaranju treba paziti da to bude tako da fil pri pečenju ne ispada napolje. Kada je mali „jastuk“ formiran kindla se sa vrhovima prstiju pritisne na tri mesta da bi se dao utisak pivoja. Kindle se poredaju u pleh i pre pečenja premažu jajetom.

Sastav:

750 g brašna,
250 g margarina,
kašika masti,
malo soli,
šaka šećera,
6 žumanaca,
2 šoljice belog vina ili
razblaženog sirćeta.

Sastav fila:

250 g maka,
250 g oraha,
300 g meda,
250 g masnoće,
250 g suvog grožđa,
250 g šećera

Kindle za Purim (II)

Recept Agi Šosberger, Novi Sad

Priprema: Od navedenih sastojaka zamesiti testo i podeliti na manje štruce – kindle. Fil napraviti od mlevenog i skuvanog maka pomešanog sa šećerom i suvim grožđem. Rastanjiti testo na pola centimetra, postaviti fil, zamotati u štrucu, namazati žumancetom i peći na jačoj vatri. Fil se može izraditi od mlevenih oraha sa dodatkom suvog grožđa.

Sastav:

500 g brašna,
50 g šećera,
200 g gušćije masti (margarina),
jedno celo jaje i jedno žumance,
mak, suvo grožđe, malo soli, malo vina i vode

Kindle s makom i orasima (III)

Recept Gizele Zatezalo, Novi Sad

Priprema: Zamesiti testo s vodom da bude kao za štrudlu. Kvasac rastopiti u malo mlačkog mleka u koje se doda kašičica šećera. Kada kvasac nadode, umutiti margarin i šećer, dodati kvasac i brašno, a vode onoliko koliko je potrebno da bi se umesilo testo. Testo podeliti na tri dela, pokriti i ostaviti da se odmara. (Najbolje je da se testo zamesi uveče i da stoji do ujutro.) Od ovog testa razvijaju se tri jufke. Za fil u mleku skuvati mak ili orahe i to pošećeriti po ukusu, na kraju dodati rum. Rastanjene jufke posuti filom i struganim jabukama. Urolati testo i staviti u pleh za pečenje, premazati žumancetom; testo se može izbosti viljuškom. Peći na 250C°, 30-60 minuta.

Sastav za testo:

500 g brašna,
100 g margarina,
pola šake šećera,
jedno žumance,
20 g kvasca, mleko.

Sastav za fil:

300 g oraha ili maka,
šećera po ukusu,
kašika ruma i jedna strugana jabuka

Cimes

Recept Eugeniusza Wirkowskog iz knjige Kuchnia Zydow Polskich

Priprema: Voće očistiti, oprati, iseći na kocke, zaliti kipućom vodom. Kuvati dok ne omekne. Začiniti cimetom i šećerom. – Služi se kao desert.

Sastav:

600 g suvih šljiva,
400 g suvih jabuka,
200 g suvih krušaka,
200 g suvog grožđa,
šećer i cimet – po ukusu

Cimes od jabuka i šargarepe

Recept Eugeniusza Wirkowskog iz knjige Kuchnia Zydwow Polskich

Priprema: Očistiti i oprati šargarepu i jabuke. Iseći ih na kocke, preliti kipućom vodom, dodati margarin. Kuvati na tihoj vatri dok ne omekša. Pred kraj kuvanja dodati so, šećer, cimet po ukusu. – Cimes se služi kao desert.

Sastav:

1,30 kg šargarepe,
800 g jabuka,
200 g margarina,
so, šećer, cimet – po ukusu

Marcipan (za Tubišvat)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Staviti badem u vrelu vodu i potom izvaditi i oljuštiti. Oljuštene bademe osušiti, izdrobiti i umutiti sa šećerom i belancetom. Mutiti sve dok se ne dobije masa koja se lako oblikuje. Napraviti razne forme po želji.

Sastav:

100 g badema,
100 g šećera u prahu,
pola belanca od
jednog jajeta

Fludna

Recept Gizele Zatezalo, Novi Sad

Priprema: Razmutiti kvasac u malo mleka i kad naraste zamesiti testo od navedenih sastojaka. Testo zamesiti uveče i ostaviti da stoji na hladnom mestu do ujutro. Ujutro testo podeliti na četiri dela i svaki deo rastanjiti. Fil napraviti od šećera i maka ili mlevenih oraha. Prvu koru tanko namazati pekmezom od kajsija i posuti filom. Drugu koru staviti preko prve, premazati pekmezom i posuti jabukama. Staviti treću koru, namazati je pekmezom i posuti filom, pokriti četvrtom korom koju treba izbošti viljuškom i namazati žumancetom. Peći pola sata do sat, na temperaturi od 250°C. Dobro ispeći. – Isto testo dobro je i za beiglu.

Sastav za testo:

200 g margarina,
600 g brašna,
150 g šećera,
dva žumanceta,
sok i kora od pola limuna,
10-20 g kvasca,
malo mleka.

Sastav za fil:

150 g šećera,
200 g maka ili
200 g mlevenih oraha,
100 g rendanih i
pošećerenih jabuka,
pekmez od kajsija

U flodnu je njena mama stavlja sve voće koje se našlo u kući i koje je moglo da se nasecka.

Flodni (za Purim)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Od navedenih sastojaka zamesi se testo, podeli na četiri dela i razvuku se kore. Nadev se pravi tako što se odvojeno skuvaju, u malo mleka, mak i orasi. Kore se ređaju u pleh: prvo se stavi kora pa se premaže pekmezom, zatim se stavi nadev od oraha, pa testo premaže pekmezom i stavi nadev od maka i tako redom; gornja kora se pre pečenja premaže jajetom.

Sastav za testo:

500 g brašna,
33 g masnoće,
4 jaja,
100 g šećera,
pola čaše vina.

Sastav za nadev:

100 g maka,
200 g mlevenih oraha,
malo mleka,
pekmez od šljiva

Komisbroth

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Umutiti žumanca sa šećerom i dodati iseckane orahe i suvo grožđe. Posebno umutiti belanca sa 50 grama šećera i dodati brašno. Sve spojiti, dodati nastruganu koru od limuna i ako se ima još neko isečeno suvo ili kandirano voće. Šipa se u duguljasti pleh i peče.

Sastav:

6 jaja,
140 g i još 50 g šećera,
80 g oraha,
50 g suvog grožđa,
250 g brašna,
kora jednog limuna,
razno suvo ili
kandirano voće

Haroset

Recept Eugeniusza Wirkowskog iz knjige Kuchnia Zydow Polskich

Priprema: Orahe oljuštiti i samleti, bademe popariti, oljuštiti i isitniti. Orahe i badem pomešati sa narendanim jabukama i dodati toliko vina da nastane izjednačena masa. Začiniti cimetom. – Služi se s macesom.

Sastav:

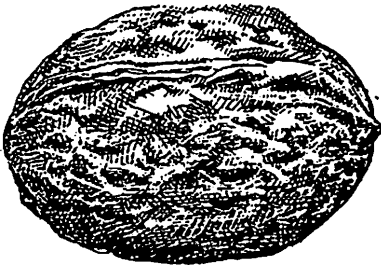
200 g oraha,
200 g badema,
400 g jabuka,
200 ml vina,
cimet – po ukusu

Ovo jelo priprema se samo za Seder večer na praznik Pesah.

Čokoladna torta

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Umotiti žumanca i šećer, dodati mlevene orahe, prženu i samlevenu kafu, rastopljenju čokoladu i na kraju sneg od belanaca. U pleh staviti papir, namazati ga i sipati masu i peći u rerni. Kad je pečena tortu preseći na pola i staviti fil koji se napravi od navedenih sastojaka. Preko fila stavi se drugi deo torte i sve se stavi u zagrejanu rernu na nekoliko minuta. Kad se torta ohladi premaže se glazurom od čokolade.



Sastav:

250 g šećera,
8 jaja,
250 g oraha,
8 zrna kafe,
2 štangle čokolade.

Sastav fila:

125 g samlevenih
oraha,
125 g šećera,
2 kašičice ruma,
jedno belance,
glazura od čokolade
(čokolada, masnoća,
šećer, mleko)

Krancel (za Purim)

Recept Zorice Krausz,

Priprema: Napravi se testo od masnoće, žumanaca i brašna. Testo se razvuče u koru iz koje se modlom vade krugovi a onda se manjom modlom napravi rupa u sredini. Krugovi se premažu snegom od belanca i šećera i pospu komadićima zdrobljenih kocki šećera. Poređaju se u pleh i peku na tihoj vatri da budu svetle boje. Krancel se mogu peći i na drugi način. Stave se u pleh, a da se predhodno ne namažu snegom. Kada su upola pečene, premažu se snegom i pospu komadićima šećera.

Sastav:

4 žumanceta,
jedno belance,
250 g šećera u prahu,
10 – 15 kocki šećera,
1 kašičica soka
od limuna,
250 g masnoće,
250 g brašna

Hamantašen (za Purim)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Umutati šećer, ulje i masnoću. Dodati jaja i sok i sve dobro izmešati, dodati brašno i prašak. Podeliti na četiri dela. Svaki deo razvaljati veoma tanko na dasci posutoj brašnom. Čašom vaditi krugove od testa. Na sredinu svakog komada testa stavljati po polovinu kašičice fila. Pokriti testom punjenje tako što se formiraju trouglovi. Srednji deo testa sa filom ne mora biti pokriven u potpunosti. Zagrejati rernu na 300°C. Premazati kolače umućenim jajetom i poslagati ih u podmazan pleh. Smanjiti temperaturu i peći oko 20 minuta.

Sastav:

Šolja šećera,
trećina šolje ulja,
trećina šolje
maslaca
ili margarina,
3 jaja,
polo šolje soka od
pomorandže,
4 šolje brašna,
3 kašike praška
za pecivo,
kašika soli,
umućeno jaje,
1 kg fila od maka

Kockice od urmi (za Tubišvat)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Napraviti krem mešajući urme, šećer i vodu u jednom sudu. Masu ugrijati do tačke vrenja ali na blagoj vatri, mešajući sve vreme, dok se ne dobije gusta masa. Dodati sok od limuna i ohladiti masu. Napraviti testo: izmešati margarin i šećer, dodati brašno, sodu bikarbonu, so i ovsenu prekrupu; sve dobro izmešati. Pola ove mase sipati u podmazan pleh. Preko nje sipati ohlađeni krem i sve to prekriti drugim delom testa i plago pritisnuti rukama. Peći u rerni na srednjoj temperaturi oko 30-35 minuta, dok ne postane svetlo smeđe boje. Kad je pečeno, dok je još vruće, iseći na kockice i ostaviti da se hlade. – Kada su ohlađene postaju krhke.

Sastav testa:

325 g margarina,
2 šolje šećera,
tri i po šolje brašna,
kašičica sode
bikarbone,
kašičica soli (ako je
margarin neslan),
3 čaše ovsene
prekrupe ili
nešto slično

Sastav krema:

350 g sušenih urmi
iseckanih u komadiće,
šolja i po vode,
šolja šećera,
kašika soka od limuna

Jabučni pirinač (za Šavuot) *Recept iz zbirke „Ženske sekcije“*

Priprema: Pirinač skuvati u mleku. Pripremiti vatrostalnu činiju i namazati je maslacem; sipati polovinu skuvanog pirinča. Preko toga sipati gusti kompot od jabuka, tako da prekrije pirinač. Preko toga sipati drugu polovinu pirinča. Zatim se napravi čvrst sneg od belanaca kojem se dodaje džem od kajsija i sitan šećer. Ovim pokriti celu masu i peći u rerni.

Sastav:

Pirinač, mleko, jabuke,
2 belanca,
3 kašike džema
od kajsija,
3 kašike šećera i
šećer za kompot,
voda za kompot,
masnoća za
podmazivanje tepsije

Krofne (za Purim) *Recept iz zbirke „Ženske sekcije“*

Priprema: Rastopi se kvasac u decilitru mleka i stavi na toplo da uskisne. Stavi se i kašičica šećera da bi pre uskisao. Kada uskisne stavi se u brašno kome se doda još istopljena masnoća, šećer, malo soli, mleko. Testo se muti varjačom dok ne postane glatko i dok na testu ne počnu da izlaze mehurići. Stavi se na toplo mesto da naraste. Kad naraste, testo se razvuče tako da bude centimetar debelo; čašom se vade oblici koji se prže u vreloom ulju.

Sastav:

1 dcl i još 2 dcl mleka,
20 g kvasca,
kašičica šećera,
500 g brašna,
2 kašike šećera,
3 kašike masnoće,
malo soli

Knedle od šljiva (I) *Recept iz zbirke „Ženske sekcije“*

Priprema: Dobro izmutiti masnoću i u nju dodati izgnječen maces koji je bio potopljen u vodu i zatim isceden. Dodati cela jaja i maces brašno. Od ove mase prave se knedle i u njih se stavljaju suve šljive iz kojih su izvađene koštice. Kuvaju se u posoljenoj vodi 15 minuta. Kada isplivaju odnosno kad su kuvane, izvade se velikom kašikom i ocede se minut-dva, a onda se stave u toplu masnoću u kojoj su šećer i mleveni orasi.

Sastav:

250 g masnoće,
3 table macesa,
4 jaja,
650 g maces brašna,
suve šljive,
šećer i mleveni orasi

Knedle od šljiva (II)

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Krompir se skuva, oljušti i propasira. Doda se so, masnoća, jaje, brašno koliko primi da se dobije meko testo. Testo se razvije tako da bude debelo oko pola centimetra. Potom se iseče na kvadrate (oko pet cm) i u svaki kvadrat se stavi šljiva. Šljive se obaviju testom tako da se formiraju knedle. Dok se formiraju knedle, stavi se u veći sud voda za kuvanje knedli. Voda se malo posoli. Knedle se spuštaju u kipuću vodu; gotove su kad isplivaju na površinu. Kuvane knedle se vade iz vode i ređaju u posudu u kojoj se preliju mrvicama od barhesa koje su prethodno propržene na buteru.

Sastav:

500 g krompira,
jedno jaje,
500 g šljiva,
brašna koliko primi,
4 supene kašike
istopljenog margarina
ili butera,
mrvice od barhesa

Pita od jabuka

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Od masnoće, jaja, brašna, limuna i milerama umesiti testo i podeliti na dve kore. Prva se stavi u pleh i zatim se preko nje stavi fil, a preko fila druga kora. Pita se probode viljuškom na nekoliko mesta i premaže žumancetom. Peče se na umerenoj temperaturi. Fil se pravi tako što se oljuštene i izrendane jabuke malo izdinstaju sa šećerom i cimetom.

Sastav testa:

500 g brašna,
200 g masnoće,
1-2 jaja,
sok i kora od
pola limuna,
3-5 kašika milerama

Sastav fila:

5-6 većih jabuka,
50-60 g mlevenih
oraha,
200 g šećera,
malo cimeta

Ruska torta

Recept iz zbirke „Ženske sekcije“

Priprema: Napravi se patišpan tako što se umute prvo belanca pa se doda šećer, zatim se dodaju žumanca i na kraju brašno. Ovo se ispeče i nadeva filom koji je sačinjen na sledeći način: umuti se buter i šećer, potom se umešaju izdrobljeni lešnici, samleveni orasi i rum. Torta se, kad je nafilovana, spolja premaže nadevom od punča: umuti se belance sa sitnim šećerom, malo brašna i malo ruma. Ova torta može se premazati i sa drugim vrstama fila. Priprema premaza od čokolade: šećer se gusto ukuva s malo vode. U to se doda čokolada i rum. To se sve dobro izmeša da masa postane glatka i s njom se torta brzo premaže. Priprema premaza od kafe (I): pomešaju se šećer, voda i crna kafa; kuva se dok ne bude sasvim gusto. Dobro se izmeša i s tim se premaže torta. Priprema premaza od kafe (II): Na pari se umute belanca, šećer i jaka crna kafa. Napravi se čvrsta pena i brzo premaže torta. Priprema premaza od kajsije: belanca čvrsto umutiti sa pekmezom od kajsija i sitnim šećerom. – Ovo se može praviti i od višanja.

Sastav testa:

8 jaja,
8 kašika šećera,
8 kašika brašna

Sastav fila:

5 kašika lešnika,
100 g butera,
200 g oraha,
6 kašika šećera,
3 kašike ruma,
malo vanile

Sastav premaza od ruma:

1 belance,
150 g sitnog šećera,
malo brašna i malo ruma

Sastav premaza od čokolade:

4 štangle čokolade,
120 g šećera,
1 kašika ruma,
1 kašika butera

Sastav premaza od kafe (I):

200 g šećera,
150 ml vode i jedna kašika crne kafe

Sastav premaza od kafe (II):

2 belanca,
150 g šećera,
2 kašike jake crne kafe

Sastav premaza od kajsija:

2 kašike pekmeza od kajsija, 2 belanca,
4 kašike sitnog šećera

PRAZNIČNA KUHINJA

U priči „Perla“ objavljenoj krajem XIX veka, Hajim S. Davičo, sačinio je, rečenicama čudnog ritma, pravu odu jevrejskoj prazničnoj kujni, uporedivši je, čak, sa Biblijom. – Tija Rejna govori devojci Perli:

„A ti, Perla hajde samnom u kujnu, da vidiš kako se prave „bojus“, „kizadas“, „burekas“ i „frižaldas“ (neka vrsta čaije i bureka), jer to treba da zna svaka devojka, i prišavši devojci, uze je za ruku i odvede u kujnu.

Jalijska kujna! Nek se misli o tome kako mu drago, ali za Jalijsance je jalijska kujna biblija, koja priča čas trezveno i navadno, a čas opet veličanstveno i zanosno čudnovatu povescnicu njenih stanovnika. Veroispovedni katihizis uče jalijska deca u kujni svojih matera. O uskršu pričaju mace, (beskvasni hlebovi) *alharos*, *burmuelos* (*lokumi od mace*) o prvoj velikoj političkoj revoluciji potištenog naroda. Sedam nedelja za tim svetkuje se „primanje zakona“, i medeni kolači u obliku tablica od deset zapovedi, okrunjene ruže, da se njima pospe u crkvi „Tora“, (pet knjiga Mojsijevih u pergamentu) kada se uz svatovske pesme, kao nevesta, koja se venčava sa Izraelom, iznosi iz oltara okićena i omotana zlatom i kadifom, – sve to potseća na duševnu svadbu jednog naroda sa svojom verom. I ko je u svom detinjstvu bio češće na tim svadbama taj ne zna za razvod – od vere!... Posle ovoga praznika nastaje počivka, koju prekidaju subote i po neki post. Ali kad lišće počne da vene i nastupe praznici: „nova godina“, „kipur“ (ispaštanje) i „praznik skinija“, kujna se opet zažari i priča čudnovate stvari, koje te prožimaju strahom prema Gospodu. Ali zenit njene slave nastupa za vreme mesojeda u oči praznika „Purim“. Junakinja tog praznika je lepa, skromna i rodoljubiva Estira. I kujna, u kojoj samo ženske ruke žare i pale, odužuju se junakinji ženskog pola svesrdno i razvija veličanstvenu maštu i nenadmašnu veštinu...“ (1898: 71-72).



6 Ovaj tekst uglavnom je zasnovan na prilogama o jevrejskim praznicima koje je rabin Cadik Danon objavljivao u seriji Jevrejskih kalendara, potom na prilogama Hedvige Bošković o Tubišvatu, Purimu, Pesahu i Šavuotu, kao i mojim prilogama o Šabatu, Roš Hašana i Jom kipuru – u katalogu za izložbu „Praznični običaji jugoslovenskih Jevreja“ koja je 1985. godine bila priređena u Jevrejskom istorijskom muzeju, odnosno na podacima iz ankete koju je Muzej tim povodom organizovao.



Ilustracija iz
Hagade za Pesah
Ekspонат iz
zbirke Jevrejskog
istorijskog muzeja

ŠABAT

Glavni jevrejski praznik, Šabat, slavi se svake subote u znak sećanja na to da je Bog šest dana stvarao svet a da se sedmog dana odmarao. Slavi se i kao spomen na vreme kada su Jevreji bili roblje u Egiptu.

„Povezan sa stvaranjem sveta, Šabat se smatra simbolom večnog sporazuma između Boga i naroda jevrejskog o nužnosti rada i obavezi odmora, jer i rad i odmor jednako su važni za ljudsku blagodat.“
(rabin Cadik Danon)

Šabat počinje u petak uveče kada se pojave prve zvezde na nebu i to je Erev Šabat, a završava se sledeće večeri kada je Mocae Šabat – prestanak Šabata.

Pošto je ovo značajan i veliki praznik, tokom Šabata zabranjen je svaki rad. Stoga su domaćice morale u petak da pripreme svu hranu za dva dana. Poseban problem je to što je zabranom rada obuhvaćeno i paljenje vatre. Zato je bio običaj da se za Šabat pripremaju jela koja se dugo kuvaju i koja mogu dugo da ostanu na vatri koja tinja ili koju održava neko ko nije Jevrejin.

Rabin Cadik Danon piše da je po jevrejskim propisima svaki Jevrejin dužan da subotom uživa u ukusnim, sa posebnom pažnjom pripremljenim jelima. Taj propis se zasniva na pasusu iz knjige proroka Ješaja, u kojem se Šabat naziva Oneg – uživanje
(Ješaja 58, 13).

U Talmudu se priča da je Šamaj Hazaken svakog dana birao jela za Šabat. Kad bi video lepu živinu, odvojio bi je i rekao: „To je za Šabat“. Kad bi naišao na drugu, lepšu, prvu bi pojeo, a drugu bi sačuvao za Šabat.

Praznični jelovnik za Šabat podrazumeva nekoliko obroka za koje se pripremaju različite vrste hrane. U stvari, propis je da se jedu Šaloš seudot (tri obroka), jer ko tako čini spašava se tri nevolje. Neki pak uzimaju i četvrti, obično lakši obrok.

Petkom uveče – Erev Šabat – priređuje se u svakoj jevrejskoj porodici svečana večera na koju se obično pozove i neki gost (putnik, siromašni rođak, đak koji je na školovanju u tom mestu...). Pozvati gosta na večeru za Šabat, bogougodno je delo, Micva.

Batševa Altarac, rodnom iz Sarajeva, odgovarajući na anketu Jevrejskog istorijskog muzeja, dala je sledeće podatke o tome koja su se jela pripremala za Erev Šabat: *kaldu di peši, peši bujido, mansanas asadas...* A zimi za Erev šabat: *mundadaskastanjas bujidas kun pidasus di karni, fižonis bjen konzervados kun karni, pastel afrižaldadu...*

Petkom uveče se kod Aškenaza najčešće jela riba, koja je smatrana simbolom plodnosti. Pored ribe pripremana su i jela od guščijeg mesa, a jela su se i sva druga mesa koja su kašer, pripremljena na razne načine i uz razne sosove od paradajza, rena, kapra, višanja... Pravio se helzel, a spremali su i guščiji čvarci, guščija džigerica. Od slatkija često su se jeli kompoti od krušaka, jabuka, šljiva ili dunja.

Kod Sefarda je takođe često pripremana riba za petak uveče, a jela se i hladna riblja čorba – kaldu di peši, pastel, razne pite. Poseban delikates bila je kuvana riba sa agristadom, kuvanim majonezom kome su dodati orasi i bademi. Ostala jela kod Sefarda bila su: kalsonis (flekice), alitrejes (domaći makaroni), pašas di porus (faširane šnicle s mesom i prazilukom), disfeču (paprikaš), mirindana (đuveč). Od slatkih jela često su se pravili tišpišti (pita s medom) i mansanas asadas (pečene jabuke).

Većina siromašnih Jevreja pokušavala je da sebi priušti, barem za Šabat, svečanu trpezu, bolji hleb i malo mesa. Prilikom ove svečane večere obavlja se Kiduš (na hebrejskom – posvećenje), molitva kojom se posvećuje subota i praznik. Po pravilu, Kiduš se moli nad vinom (ako ga nema, može i nad hlebom), a na stolu obavezno treba da bude i subotnji hleb, *hala*, ili *barhes*, kako su ga zvali Aškenazi, ili *pitikas*, kako su ga zvali Sefardi.

Subotnji hleb barhes pravljen je u obliku duguljaste ili okrugle pletenice koja se u nekim kućama posipala makom. Praznični hleb razlikovao se od subotnjeg po tome što je za praznike pravljena veća pletenica ili je praznični hleb bio okrugao ili se posipao makom.

U porodici koja se pridržavala svih pravila o praznovanju, Šabat je izgledao ovako: otac porodice je na večernjoj službi u sinagogi, a za to vreme majka postavlja sto za večeru i iznosi najlepše posude. Sto bi se prekrivao lepim stolnjakom, na kojem je obično bio izvezen neki tekst na hebrejskom ili simbol predmeta vezanih za Šabat (hleb ili svećnjak). Na sto bi se stavljala dva hleba ispred mesta na kojem će sedeti domaćin. U mnogim porodicama postojala je posebna činija za subotnji hleb. Obično je ta činija ili tanjir, bila ukrašena prigodnim tekstom ili slikom. Za hleb su jevrejske žene vezle posebne pokrivke. Pored hleba na stolu se nalazila i čaša za vino i dve sveće u odvojenim svećnjacima. Pre nego što padne mrak i nastupi Šabat, domaćica, svečano obučena i pokrivena glave, upali sveće, pokrije oči rukama i izgovori blagoslov. U kućama u kojima nema žena sveće može da upali i muškarac. Ovom obredu pristvuju i deca koja su za Šabat okupana i svečano obučena.

„Uistinu, mutava Sara se ponašala onako kako se od jedne Jevrejke očekuje: odlazila je na obredno kupanje, gotovila je mesom i umakom i usoljavala ga, petkom pripremala beli hleb – pletenicu za subotu, pekla komad hala-testa, blagosiljala sveće; subotom bi stajala u ženskom odeljku sinagoge i micala usnama kao da se moli“

(Isak Baševiš Singer, Rob, Beograd, 1979., str.125-6).

Po dolasku iz sinagoge domaćin pozdravlja ukućane (kod Sefarda: Šabat Šalom ili na ladinu Buen Šabat ili Todo Bueno; Aškenazi na jidišu: Git Šabes ili Git Jontev), zatim sa njima peva subotnju pesmu Šalom Alejhem (Mir s vama) a onda domaćici odaje priznanje govoreći stihove o „vrsnoj ženi“ iz knjige Mudrih izreka (31:10-31).

„Najlepši stoni pokrivač pokrivać bi sveže lepinje od finog brašna, premazane žumancetom. Rano u petak ljudi bi išli na pijac da se snabdu hranom, naročito kašer mesom, jer se za Šabat svaki trudio da sve bude bolje i lepše opremljeno nego drugog kog dana. Za Šabat se uveče obavezno iznosio na sto pastel (pita s mesom i iseckanim peršunom) i fižon (pasulj sa govedim mesom). Kao desert: leti voće, zimi hošav (kuvane suve šljivice). Vino, sem za kiduš, nije se pilo. Već u petak mesile bi se vruće pogačice sa sirom i kajmakom i burekitas, i to bi se serviralo podgrejano za subotnji doručak zajedno sa kuvanim jajima, vrlo ukusnim (kuvana su po dva-tri dana sa ljuskama od crnog luka, sa dodatkom soli, bibera i ulja), uz čašicu šljivovice.“ (Alkalaj, 1962: 87).

Pošto ukućani posedaju za sto, a među njima je često i gost, jer je običaj da se stranac koji nema gde da provede Erev Šabat pozove na večeru, domaćin čita Kiduš, molitvu kojim se blagosilja subota. Ova molitva se izgovara nad čašom vina. Posle domaćina svako od ukućana popije po gutljaj vina, a zatim domaćin obavlja obredno pranje ruku. Pošto izgovori blagoslov za vreme pranja ruku, domaćin seče hleb izgovarajući blagoslov nad hlebom hamoci. Hleb se obavezno umače u so.

Potom počinje obed u kome svi uživaju i koji protiče u veseloj atmosferi uz pevanje Zemirov (subotnje himne). Za večerom se pričaju prigodne šale i zgode vezane za šabat.

„Petak uveče na stolu se viđao bijeli hljeb, riba i vino. Aškenazi su pripremali bijeli pleteni hljeb, koji su nazivali barhez. Sefardi nemaju barhez, oni jedu pitikas.

Običaj da se jede riba kao subotnje jelo ima simbolično značenje. Riba se smatrala simbolom plodnosti.

Glavno jelo za ručak u Šabat bio je šolet. To je pasulj koji se priprema u petak. Šolet su jeli i Aškenazi i Sefardi. Sefardi su

prenijeli iz Španije još i pastel, koji se pripremao u petak, a jeo se u subotu ujutru. Subotom se hrana nije pripremala i kuhala. Subota je bio dan odmora.” (Pinto, 1987: 34).

U subotu ujutro ponovo se govori *Kiduš*. U toku dana, budući da je zabranjen svaki rad, vreme se provodi u sinagogi i u proučavanju *Tore*, *Talmuda* i drugih knjiga, ili u šetnjama i posetama prijateljima.

U subotu u podne za ručak kod Aškenaza obično se jeo *šolet*. Pored toga, tradicionalna jela su i *ričet* (pasulj s geršlom), pihtije od živinske sitneži, *šolet jaja* (jaja dugo kuvana u lukovini, *gefilte fiš* (punjena riba), a pripremala se riba i na razne druge načine.

„Talmud je pun čudesnih priča o ribama, a Jevrejke znaju na najrazličitije načine da ih gotove. Nekoje su slavne po ovoj vještini u gradu, a u svako subotnje večer malo je koja kuća bez toga dobro spravljenog jela”

(Samokovlija, „Od proleća do proleća”, u zbirci Pripovijetke, Sarajevo: Svjetlost, 1951, str. 23).

Sefardi nisu imali tako ustaljen jelovnik kao Aškenazi. Oni su subotom jeli opet razne pite, ribu i živinu. Tradicionalno jelo za subotnji ručak bio je *hamin*.

Pasulj je jelo koje je simbol Šabata i koje se jelo i petkom za večeru a još više subotom za ručak. Pripreman je na razne načine. Kod Aškenaza najpoznatije jelo od pasulja je *šolet*. Sefardi su pasulj zvali na ladinu *fižon*, *fižonis*, a u Makedoniji *fižon di noći di šabat*.

Da bi hrana koja se pripremala u petak bila topla i u subotu kada se nije smela paliti vatra, postojale su naročite peći za podgrevanje hrane. Bile su obično male, taman tolike da na njih stane lonac sa *šoletom* ili nekim drugim jelom. O postojanju peći za podgrevanje subotnjeg ručka ima podataka iz raznih mesta u Vojvodini i Slavoniji. Obično su bile zidane u kući, dok je ložište bilo izvan kuće, tako da je subotom mogao da je naloži neki komšija koji nije Jevrej. U pojedinim mestima, posebno u onim u kojima su živeli ortodokсни Jevreji, hrana se podgrevala u pekari. Postojao je poseban talmudski propis koji je pod određenim uslovima dozvoljavao nošenje hrane i kretanje subotom. Zahvaljujući tome, hrana se mogla doneti kući iz pekare.

Kod Sefarda dosta porodica imalo je peć za podgrevanje hrane, odnosno peć u kojoj je hrana ostala topla. Te peći zvali su *furnjaja di baru*, *furnjala*. Evo kako tu peć opisuje jedna Sefartkinja iz Sarajeva: „*Furnjaja*, to je od zemlje zidana duga peć, gore lim i ringle, a ložilo se drvima i ugljem rano ujutro u petak i držalo toplo do nedelje. Sva jela, dobro poklopljena, pastel, burikitas, supe itd. uvek su grejana” (upitnik 27). Jedan Sarajlija ovako je opisuje: „*Furnjajitja* (u prevodu pećnica), izrađena od stare šerpe ili latora, oblepljena ilovačom, s rupicama bočno

radi promaje" (upitnik 10). Podatak iz Banjaluke: „Zvala se *furnjaja di baru*, mala okrugla pećnica formirana od gline, postavljena na okrugli lavor u kome je izgarao drveni ugali" (upitnik 36), a u Žepču: „To je bio kao čup od gline jer je držao toplinu, zvao se *njinja*" (upitnik 96).

Kraj Šabata obeležava se posebnom molitvom *havdala* i obredom kojim se Šabat razdvaja od običnog dana. Kada na nebu ugleda tri zvezde domaćica zna da je Šabat na izmaku i da može da upali sveću uz blagoslov za dobru i srećnu sedmicu. U to vreme domaćin se vraća iz sinagoge i opet je cela porodica na okupu.

ROŠ HAŠANA

Godišnji ciklus praznovanja jevrejskih praznika počinje jevrejskom Novom godinom *Roš hašana*, koja se slavi prvog i drugog dana sedmog meseca – *tišri*. Ovaj praznik po našem kalendaru pada ujesen, između početka septembra i kraja oktobra.

„Roš hašana i Jom kipur razlikuju se od ostalih jevrejskih praznika po atmosferi. Dok je za ostale praznike osobena atmosfera radosti i veselja, na Roš hašana i Jom kipur izražavaju se osećaji duboke ozbiljnosti i moralne odgovornosti koje život nameće svakom pojedincu. Stoga se ta dva praznika povezuju sa Jamim noraim – Strašni dani, na koje, po verovanju, ljudska zajednica izlazi pred 'nebeski sud'. /.../ Oni su od najstarijih dana vezani za život pojedinca i njegova verska osećanja, za njegova najdublja unutrašnja ispitivanja i ponašanja, kako prema Bogu tako i prema ljudima.

Na Roš hašana, čovek želi da se oslobodi duševnih tegoba kako bi u novu godinu ušao očišćen od greha. Otuda običaj da se na prvi dan praznika ide na obalu reke ili mora i da se gresi simbolično bacaju u vodu. Taj običaj naziva se Tašlih" (Danon, 1981: 36).

Novogodišnja trpeza treba da sadrži nešto slatko – da bi cela godina bila slatka. Običaj je bio da se *barhes* umače u med, slatko ili šećer. Pored posude sa medom i sa slatkim, na trpezi je trebalo da se nađe i neko voće, obično ono koje zri u to vreme, a do tada se još nije jelo: nar⁷, grožđe, jabuke... Među Aškenazima uobičajeno jelo bilo je cimes... Sefardi iz Bitolja se sećaju: „*Blagoslav na dulce di kalbasa, dulce di mansana* i na *man-grana*" (upitnik 22). Jedna Bitoljčanka piše: „Pravilo se belo slatko, obično od jabuka sa limunom. Jedan tanjir stajao je na sredini stola" (upitnik 9).

⁷ Nar se jede zbog obilja zrna koja on sadrži. Rabini su izračunali da u naru ima 613 zrna, a isto toliko ima i zapovesti kojih Jevreji treba da se pridržavaju – Tajrag micvot

Kod Aškenaza nije bio običaj da se jede slatko od jabuka, ali se zato, često, pored *barhesa*, u med umakala i jabuka, a u Subotici je bio običaj da se u med umače šargarepa.

Rabin Alkalaj, kao što sam navela u Uvodu, upućuje na sledeći jelovnik za svečanu večeru povodom *Roš hašana*: slatko od jabuka, praziluk, spanać, tikvice, urme i riblja glava (uz obavezu da se pre svakog jela čita naročiti blagoslov kojim se izražavaju dobre želje za nastupajuću godinu).

Bio je običaj da se za *Roš hašana* pojedje riblja glava ili jagnjeća glava ili glava neke živine (pre toga se izgovara molitva koja se završava rečima: „Da budemo glava, a ne rep!“). Takođe je bio običaj da se ne jede ništa od salata, niti pak bilo šta što je kiselo ili ljuto.

Sefardi su tradicionalno za novogodišnji obrok imali *kaldu di gajina, gajina kum verduras, pastel, sungatu, mina...*

Ženi Lebl piše da su se za *Roš hašana* u Makedoniji i na Kosovu pripremala tradicionalna jela kao *čuftikas di prasa* – čufte od praziluka, kolači i drugi slatkiši, *dulsi* od dunja, jabuka i *kalabase* (bundeve), da godina ne bude gorka. – Nije postojao običaj umakanja voća u med (1990: 392).

Ing. Isak Papo se priseća: „*Za Erev Roš hašana*, prije večere, iza *Kiduša*, servirano je nekoliko vrsta slatka od voća (od tikve, od jabuka) kao i nekoliko vrsta variva (od špinata i dr.), tako da bi se mogle izreći *barahot: „Bore peri aec“* i „*Bore peri adama*“, dakle da se blagoslove plodovi sa drveta i sa zemlje.

JOM KIPUR

Jom kipur – *Dan pomirenja*, ali i dan pokajanja, praštanja, dan bez zlih misli i dan potpune posvećenosti Bogu. Ovaj praznik obeležava se strogim postom, bez uzimanja hrane i vode u toku 24 sata. On predstavlja simbolično „mučenje duše“ pa se i druga lišavanja vezuju za taj dan, kao što je svekolika apstinencija, a i zabrana nošenja kožne obuće. – Uoči praznika i na sam *Jom kipur* ljudi su se mirili, rukovali, molili jedni druge za oprostaj ako su jedni drugima učinili nešto nažao.

Post počinje posle večere uoči *Jom kipura* i traje sledeća 24 sata, do sutra uveče. Post se prekidao na razne načine. U većini porodica prvo bi se popila bela kafa i pojeo kolač; kod Sefarda bi to obično bio *patišpan*, a kod Aškenaza *kuglof*. U nekim porodicama post se prekidao čašicom žestokog pića, konjakom ili rakijom. Prema upitnicima iz naše ankete saznajemo da se u Makedoniji, Prištini i Beogradu post prekidao slatkim i vodom ili sokom, limunadom. U Sarajevu se u nekim porodicama uzimalo malo hleba sa slatkim od jabuka i čašicom rakije, dok se u Zvorniku uzimalo malo svežeg hleba sa šljivama ili groždem. U pojedinim mestima pila se crna kafa ili se jeo *tišpišti*.

Aškenazi su obično čekali sat vremena, nakon bele kafe i kuglofa, pa su potom pristupali bogatoj večeri. Sefardi bi, nakon bele kafe i kolača, i čekanja (zbog kašer propisa) svečani obed započinnjali pilećom supom.

Za *Jom kipur* se vezuje običaj *kapara*, prenošenje greha na živinu. Običaj je prastar, potiče još iz Vavilona, a opstao je uprkos mnogih raspi i protivljenja raznih rabina. – Dan pre *Jom kipura* iznad glave žene tri puta bi se obrnula bela kokoška, a iznad glave muškarca beli petao i pri tom se izgovarala određena molitva: „Ovo je moj otkup, moja odmena, moja žrtva. On će umreti, a ja ću poći i nastaviti putem dobrog, mirnog života“. Na nemačkom jeziku formula je glasila: „*Mir zum Leben ihm zum Tod*“ (Meni za život, njemu za smrt).

„Uoči Jom kipura – Dana pomirenja, pokajanja i praštanja – obavljao se obred kapara: otac bi iznad glave deteta vrteo petlića ili kokicu (za muško i žensko dete), koji bi time simbolično poprimili sve grehe. Kokoš bi zatim zaklali i obično bi je deca nosila siromašnim članovima zajednice.“ (Lebl, 1990: 392).

Posle obreda živina bi se nosila *šohetu*. U mnogim mestima bio je običaj da se ta živina nakon *kašer* klanja, pokloni siromašnim porodicama. Neki su je davali ženi koja dolazi subotom da održava vatru, a jedna Jevrejka iz Sarajeva kazuje da je njena majka od te piletine pripremala hranu i pozivala na ručak deset siromašnih Jevreja (upitnik 41). U mnogim porodicama bio je običaj da se od pola živine pripremi supa koja se jede pre posta, a pola se da siromašnim porodicama. Ova supa koja se jela pre posta bila je veoma bogata i u njoj su se obično ukuvavale *kreplah*, knedle punjene mesom. U najsiromašnijim porodicama sva živina se zadržavala za ishranu.

HANUKA

Hanuka se slavi kao sećanje na borbu jevrejskog naroda protiv helen-skih okupatora u vreme vladavine Antioha IV Epifana iz dinastije Seleukida.

Hanuka na hebrejskom znači osvećenje, a kao naziv praznika je verovatno skraćenica od *hanukat habajit* – osvećenje doma, Hrama ili *hanukat hamizbeah* – osvećenje žrtvenika, oltara. Ovaj praznik se još naziva i *Hag haurim* – Praznik svetlosti.

„U Mešulamovu salonu stajala je golema umjetnički gravirana hanuka – svjetiljka. Svojim rukama nalio je u nju maslinovo ulje uvezeno iz Svete Zemlje, izmolio propisan blagoslov i pripalio stijenj. Plamen je treperio i dimio; velika crvena šameska svijeća bacala je drhtavo svjetlo na pocrnjelo srebro. U počast blagdanu

Mešulam je obukao cvjetastu kućnu haljinu i ukrašenu kapicu. Sinovima je podario omotnice s novčanicama; žene su dobile koraljne ogrlice i narukvice, svaka prema svojoj dobi i ugledu. Unucima je razdijelio petake i bakrenjake. Nije zaboravio sluškinje, ni kočijaša Leibela.

Kada su podijeljeni darovi, služavke unesoše velike pladnjeve natrpane latkama, palačinkama od strugana krompira, prženim u ulju, posutim šećerom i cimetom. Pošto je ponuđeno slatko i čaj, obitelj se podijelila u skupine da igra igre, kako je to bio običaj o Hanuki."

Isaac Bashevis Singer, Moskatovi, Zagreb, 1980., str. 78

Kako je rabin Cadik Danon zapisao u Jevrejskom kalendaru za 5740. (1979-1980) godinu, jela koja se spremaju za Hanuku vezana su za legende o ulju. Stoga su to u raznim jevrejskim zajednicama bili odresci ili uštipci od testa ili krompira prženi na ulju. U istočnoj Evropi su to bili latkes – odresci od struganog krompira, u Jemenu – zalavije, u Tripoliju – spanzes, a u savremenom Izraelu su to *sufganijot* i *Jevivot* – uštipci od testa ili krompira. U srednjem veku postojao je običaj da se jedu razne vrste kolača sa sirom u znak sećanja na legendu o Juditi koja je Halofernu dala sira kako bi ovaj tražio još vina⁸.

„Za Hanuku mesile su domaćice naročite kolače: halva di masa (od brašna, ulja i šećera), rokakes (medeni kolači), mezunot (od brašna, jaja i šećera).“
(Alkalaj, 1962: 90).

Prema podacima iz ankete Muzeja (upitnici 14 i 41) na prazničnoj trpezi bi se od poslastica obavezno našli halva di hanuka, halva de kučara, halva preta, tišpišti, a ponegde i sušeni guščiji bataci punjeni orasima.

U svojoj studiji o Jevrejima vardarske Makedonije, Ženi Lebl piše da se za Hanuku u tim krajevima obično kljukala guska. „Deo bi ispekli, a deo su sušili. „Halva di Hanuka“ pravili su kod kuće. Bila je to neka vrsta zaprške – pšenično brašno prženo na ulju i preliveno uvarenim, mrkim šećerom – koju bi kasnije prelili u razne „kalupe“. Bogatiji su pravili baklavu i kadaif, a ostali „tišpištil“, tzv. sirotinjsku baklavu.“ (1990: 393).

⁸ Judita je jevrejska heroína koja je hrabrošću i lukavstvom pomogla svom narodu u odlučnom času. Asirski kralj Navukodonosor, posle osvajanja Medije, okrenuo se protiv Izraelaca. Njegov vojskovođa Holofern je kod Betulije opkolio utvrđeni grad i posle duge opsade gradu je pretiła opasnost da bude osvojen i uništen. Judita, udovica, odlazi u Holofernov šator i tamo ovog Asirca lepotom izaziva, a lukavstvom opija. Neopornost Holoferna prema lepoti i vinu koštala ga je glave. Asirska vojska, ostavši bez vođe, povlači se, a Judita peva pobedonosnu pesmu u slavu Boga i sa narodom odlazi u Jerusalim gde se u podnožju Hrama tri meseca slavi oslobođenje

HAMIŠA ASAR BIŠVAT – TUBIŠVAT

Tubišvat je na ovim prostorima kod Sefarda poznat pod imenom *Hamišoš* ili *Frutas*, a kod Aškenaza kao *Hamišoser*. Ovaj praznik je u *Mišni* opisan kao Nova godina drveća. – To je jedan od veselijih praznika. Slavi se u krugu porodice, u opštini ili u nekom od kulturnih, umetničkih, omladinskih ili ženskih društava. Bile su čuvene proslave koje su u Sarajevu organizovali „Matatja” ili „Omladinsko kolo”, „Wizo” u Beogradu, „Jarden” u Splitu...

Posebno su se deca radovala ovom prazniku – padao je zimi, a za praznik je trebalo nabaviti što raznovrsnije voće. Smatralo se da svaka porodica treba da skupi barem 15 do 18 vrsta svežeg ili osušenog voća. Uzevši u obzir godišnje doba i oskudnu zimsku pijacu, to nije bilo ni malo lako. Zato nije bio redak slučaj da se voće još u jesen uvija u slamu ili posebno pakuje kako bi trajalo do zime (upitnik 27).

Blagoslov za plodove zemlje

בְּרוּךְ אַתָּה יְיָ אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם בּוֹרֵא
פְּרֵי הָאֲדָמָה;

Blagoslov za plodove drveća

בְּרוּךְ אַתָּה יְיָ אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם בּוֹרֵא
פְּרֵי הָעֵץ;

„U kućama je na dan praznika voće aranžirano na razne načine. Negde je stavljano u velike zdele ili na poslužavnike. U Derventi i Žepču, na primer, u kutije (upitnik 12 i 30), u Bihaću u specijalno pletene sepete koji su bili okačeni o zid (upitnik 24). Neke porodice u Žepču imale su i pletene korpice obložene iznutra krep papirom (upitnik 8). Međutim, najrasprostranjenije su bile platnene kesice, poznate pod različitim imenima: *bolsas*, *bolsikas*, *bolsikjas di Hamišoš*, *sakitu*, *tovažikas*, *bojt*... U te kesice koje su uoči praznika šivene od belog platna, ali i od finijih materijala, kao što je somot, na primer, stavljalo se voće i slalo rodbini i prijateljima, naročito deci.

Iz ankete o prazničkim običajima, koju su sproveli kustosi Jevrejskog istorijskog muzeja, vidi se da je za ovaj praznik izbor voća na trpezama jevrejskih porodica bio bogat i raznovrstan. Pored voća koje se u nas zimi moglo kupiti – jabuka, krušaka, pomorandži, mandarina, banana – obilato je bilo zastupljeno razno koštunjavo voće: orasi, lešnici, bademi, pinjoli; bilo je tu još datula, leblebija, kikirikija, rogača; zatim sušenog voća: šljiva, smokava, grožđa... Naročito su bile na ceni jafa pomorandže, bademi, datule i smokve – voće koje je specijalno za ovaj praznik uvoženo iz Izraela preko jevrejskih opština. Svi su se trudili da u kući imaju nešto iz *Rišon lecijon*.

Među bitoljskim Jevrejima, pored raznovrsnog voća, na ovaj dan se kuvala i jela pšenica. Oni siromašniji zaslađivali su je medom, a bogatiji su je mešali sa orasima" (Bošković, 1985: 55-56).

Odgovarajući na anketu Muzeja, Batševa Altarac, rodom iz Sarajeva, kaže da su se za *Hamiša Asar Bišvat* pripremala sledeća jela: *frutas di todas las maneras, kon bendisjanes arespondavles (berakhot), olivas (azitunas), dulsi di kalavasa narandžas, mansanas, peras, kalabačićas, pasitjas, datilis, figus inšutus, almešas inšutas, turadas: muezis, almendras, alvjanas, kastanjas, bilibizis, fistikis.*

Kada bi se porodica okupila oko stola, domaćin bi prvo pročitao za svako voće po jedan od petanaest psalama zvanih *šir Hamaalot*, potom bi izgovorio određeni blagoslov, i tek nakon toga moglo je da se jede voće.

PURIM

Purim je dan radosti i veselja koji se slavi 14. i 15. adara (mart-april), u spomen izbavljenja Jevreja od masovnog pokolja, koji je, prema predanju, pripremao Haman, ministar persijskog kralja Ahašveroša (Kserksa). Purim se tako naziva po hebrejskoj reči *pur* – žreb, kocka – jer je Haman kockom odredio dan pokolja (Danon, 1974: 43).

„Purim se provodi u gozbi i veselju. Vršiti se razmena darova, daju pokloni sirotinji, organizuju poklade, a u sinagogama čitaju posebne molitve i Megilat-Ester.“
(rabin Cadik Danon)

Među pet *micvot* (dobrih dela) koja treba ispuniti za praznik, ubrajaju se: post uoči praznika, prisustvo javnom čitanju *Megile* u hramu, slanje darova rodbini i prijateljima, darivanje dece i sirotinje i prisustvovanje purimskoj zabavi...

Hedviga Bošković piše da se za Purim „slobodno može reći da je najveseliji jevrejski praznik. Nije smatran verskim praznikom, već prilikom da se jednom godišnje prepusti jelu, piću, zabavi i dobrom raspoloženju. Purim su voleli svi, i stari i mladi, željno ga iščekivali, a kada bi prošao o njemu su još dugo govorili.“

„Slanje darova rodbini i prijateljima najpopularniji je purimski običaj. Sefardi su ga nazivali *Platikus di Purim*, prema specijalnom velikom tanjiru platiku na kome su se darovi slali, a Aškenazi *Šlahmones*, od hebrejske reči *Mišloah Manot* što takođe znači slanje poklona. Pravilo je bilo da se darovi šalju po nekom, a ne da se lično nose. To su obično radila deca, ona su se tome posebno radovala, mada je bilo porodica koje su svoje darove slali po posluži ili čak poštom. Međusobno su se darivali najbliži rođaci i prijatelji, a posebno tazbina, kod Sefarada poznati kao

kunsvegrus. Bilo je i drugih primera. U ortodokсноj porodici trgovca Jichaka Engla u Subotici svake godine su slati darovi rabinu i *šohetu*, i to ne samo u novcu već i u tkaninama. Kao što je poznato, darovi su še nosili na tanjirima uvijeni u salvete. Oni kojima su pokloni namenjeni uzimali su ih sa tanjira i na njih stavljali svoje uzvratne darove. Tako su deca uvek nosila pune tanjire, a za svoj trud su posebno dobijala sitan novac i kolače. Najčešće su razmenjivani kolači. Nigde nije bilo propisano šta treba slati, već su se ti običaji formirali spontano u zavisnosti od sredine. Nezaobilazne su bile kiflice sa orasima, *roskitas di alšahu*; puslice od badema, *čaldikas*; jaja u lisnatom testu *fularis*; patišpanj sa špinovanim šećerom, zvani *tišpišti*; poslastica od oraha i meda, *juzlima*; baklave; slatki somun, itd.

Aron Alkalaj piše o Purimu u jevrejskoj mahali, na Dorćolu, i kaže kako su se ovom prazniku posebno radovala deca; dobijala su poklone u novcu „dok su majke davale deci kolače medenjake – rokakes i specijalne purimske kolače sa tvrdo kuvanim jajetom – fularis, i neizostavne roskitas.“ I dalje: „Ne treba naročito naglasiti da je za ovaj praznik ručak obilovao specijalitetima naročito pravljenim za ovu priliku. Osim onih napred pomenutih, domaćice su spremale orijentalne poslastice kao što su: baklava, koju mi danas samo kao erzac poznajemo, jer ono što se iznosilo na sto to je bilo remek delo pojedinih žena – specijalista za ovu vrstu kolača; zatim juzlime i tišpišti, a to su kolači pravljeni od brašna, meda, šećera i ulja, oraha i badema. Običaj je bio da najbliži rođaci jedni drugima šalju pune tanjire ovih đakonija, pri čemu su naročito mladenci ili verenici bili favoriti. To se zvalo „slati platikos“ (tanjiriće).“ (Alkalaj, 1954: 148)

Zanimljivo je da su bitoljski Jevreji darove za *Purim* zvali *fularis* ili *mandados*. Bitoljski *fularis* bili su raznih oblika a najpopularniji je bio *lus djen-tis di aman* (u obliku Hamanovog zuba).⁹

U Vojvodini slate su *hamantašne* – trouglasti kolači punjeni makom i orasima, a još popularnije bile su jufke s makom i suvim groždem oblikovane kao dete u jastuku i zato nazvane *kindle*, zatim *bajgle*, *flodne*, itd. Poneko je slao južno voće, po koju flašu vina ili čak manji poklon” (Bošković, 1985: 61-2).

Ženi Lebl kaže da makedonski Jevreji nisu mesili kolače koji su danas poznati kao „*Ozne Haman*” – „*Hamanove uši*”, ali je zato svaka kuća pravila *baklavu*, *rustikas* i *tišpištil*. (1990: 393).

9 Podatak iz rukopisa Nisima Albe „Jevreji Makedonije u ratu i miru” (pročitano na sastanku Koordinacionog odbora Komisije za rad sa ženama pri SJOJ, Skoplje, 19. oktobar 1985. godine.

PESAH

Pesah se praznuje u spomen spasenja Jevreja iz egipatskog ropstva. Slavi se od 15. do 22. nisana, u dijaspori osam dana, a u Izraelu i među reformističkim Jevrejima sedam dana. Pesah se još naziva *Hag haaviv* – Praznik proleća, i *Hag hamacot* – Praznik beskvasnog hleba.

Hedviga Bošković u katalogu za izložbu „Praznični običaji Jugoslovenskih Jevreja” piše da je posle razaranja Drugog hrama (rimski vojskovođa Titus, 70. godine naše ere), došlo do promene u načinu svetkovine ovog prastarog praznika. Pesah se pretvorio u porodični, kućni praznik. Svake godine 14. nisana (mart-april) na zajedničkoj porodičnoj večeri zvanoj seder (hebrejska reč koja znači red), podsećalo se na legendarni izlazak iz Egipta, uz beskvasni hleb macot (maces) i druge namirnice, kao što su zeroa (krilo od pileta ili parče jagnjeće kosti), maror i karpas (gorke trave, peršun, celer, ren) simboli gorčine u ropstvu. Sve je to imalo simboličnu i za najmlađe poučnu funkciju, jer je trebalo da ih navede da postavljaju pitanja zašto se sve to jede i kakav je smisao tih obreda.

U okviru priprema za praznik, kuća je detaljno pospremana – to su Sefardi zvali *las Hadras di Pesah*. Glavna svrha velikog spremanja bila je čišćenje cele kuće i od najmanjih mrvica kvasne hrane¹⁰. Provera čistoće imala je obredni karakter. Obred, poznat pod različitim nazivima: *bedikat hamec*, *akužer il hamec*, *boškar bokados* ili *hamec batlenen*, vršio je domaćin uoči praznika; on bi, nakon povratka sa večernje molitve, uzimao perušku i papirni fišek i polazio u obilazak cele kuće tražeći *hamec*, odnosno ostatke kvasne hrane. Pratili su ga domaćica sa svećom u ruci i deca za koju je to bila neka vrsta zabave. Kako je kuća već ranije očišćena i sav *hamec* uklonjen, a da bi se propisani obred obavio, domaćica ostavlja na vidna mesta komadiće kvasnog hleba (obično 10), a domaćin ih pronalazi i peruškom ubacuje u papirni fišek.

„... a noć uoči sedera Pini je zapalio svijeću i izvršio potreban pregled ima li gdje kvasnog kruha. Mrvice kruha koje je Hanna ranije položila u uglove i pukotine bile su umotane u krpicu i idućeeg dana spaljene.”

Isaac Bachevis Singer, Moskatovi II, Zagreb: Znanje, 1980., str. 276.

¹⁰ „*Hamec* (hebr. kvasac) je naziv za svu hranu ili posude koje nisu *kašer ešl Pesah* (npr. uskislo testo usled delovanja kvasca ili stajanja). Prema Tori, za vreme praznika, zabranjeno je da se jede i upotrebljava *hamec*.

U prenosnom smislu, reč *hamec* se upotrebljava kao sinonim za pokvarenost. Rabini su *hamecom* nazivali zao nagon u čoveku (*facer hara*). Sličnim terminima su se naročito služili kabalisti u srednjem veku.” (Danon, 1978: 44).

„Pronađeni“ hamec, prema običajima, bio je sledećeg jutra spaljivan u peći ili javno spaljivan na vatri koja se ložila u dvorištu škole ili sinagoge. Taj obred se zvao *biur hamec* – spaljivanje hameca. – „U Beogradu, na primer, pre I svetskog rata spaljivao se hamec na *Erev Pesah*, a deca su od ranog jutra obilazila kuće po Jevrejskoj mahali i izvikivala: „A kimar hamec“ („Spaljujemo hamec“). Zatim bi u dvorište hrama doneli pune vreće ostataka hleba, koje bi šamaš – crkvenjak uz odgovarajući blagoslov spalio. Time su kuće proglašene čistim u narednih osam dana, koliko traje praznik, u njima se neće jesti kvasni hleb, ni bilo koja druga kvasna hrana. *Talmud* propisuje da se u toku *Pesaha* ne sme posedovati ništa okarakterisano kao hamec, pa su stoga pobožni trgovci, pekari, pivari... pribegavali simboličnoj prodaji svoje robe nekom ko nije Jevrejin, što je poznato kao *mehirat hamec* (prodaja hameca). U svakom mestu bi se uvek našao neko ko nije Jevrejin koji bi bio spreman da otkupi hamec, pa se s njim, u prisustvu rabina, sklapao fiktivni kupoprodajni ugovor o tome da se vlasnik privremeno oslobodi nedozvoljenog poseda. Nakon isteka praznika ovaj se ugovor raskidao i vlasnik je ponovo preuzimao svoju robu.

„Maca je vrsta hleba koja se jede za vreme praznika Pesaha. Naziva se i Lehem oni – Hleb nevoljnika (Peta knjiga Mojsijeva, glava 16/3). Testo za maca se mesi u brzini, bez kvasca i bilo kakvih drugih dodataka, kako bi se sprečio proces fermentacije /.../ U staro vreme, maca je bila primitivna vrsta hleba. Kada se otkrilo da testo može da uskisne, to je učinilo da hleb postane ukusniji; maca je ostala hleb siromaha, koji nisu mogli da čekaju da testo uskisne, ili se pak pripremala u izuzetnim slučajevima kada bi naišao nenajavljeni gost pa je trebalo na brzinu ispeći hleb. U vreme Talmuda, maca se pekla svakog dana; bila je debela oko četiri prsta. U srednjem veku, debljina tako spravljenog hleba ograničena je na debljinu jednog prsta. Vremenom, maca je postajala sve tanja i lomljivija. /.../ Početkom ovog veka, pronalaskom mašine za pečenje, pojednostavljen je proces proizvodnje macota. Ipak, još uvek ima mali broj pobožnih Jevreja koji smatraju da je kašer samo ona maca koja je spravljena rukom“.
(Danon, 1978: 38-9)

Među poslovima koje je trebalo obaviti pre nastupa praznika, važno mesto zauzima spravljanje *macota*. Kupovanje gotovog, fabrički pravljenog *macota*, novina je modernog vremena i kasno je ušla u modernu upotrebu. *Macot* se odvajkada pravio ručno, pa mnogi verski autoriteti i danas smatraju da je jedino takav *macot* ritualno čist tj. *kašer šel pesah*. *Macot* se pravi od pšeničnog brašna i vode, bez drugih sastojaka. Pšenica se zato nadgledala da ne bi došla u dodir s vlagom koja izaziva vrenje.



Yugoslavia
 Upravni - Školske Zbirke i Odeljenja
ČKose

Danas mi je savomirski pesnik of. 116., kojim
 sam kummen sa 300 gura za najgore ne kamef
 mesa Zbirke kummen ady. - Oba je kama
 nepredloga sa abet pravca:

1. Za najgore kamef-mesa na koje 30 mha
 u zbit cam nasos ga cbrka Zbirke byge ugobran
 18. j. za gubije uprk - kamef mesa.

2. Oba peska y najji pagom koji ce goongra
 najin pagom, bet pagom avca vonta, koji
 1. Zabrta naza koje osakles u y djsan-
 ycyntus ra najef mesa na koje uprk za ku-
 bura na mese dazne, fi ja o vone vna
 vnao akao. - U y djsite kakef ci abe peska
 ku I mese kum uprk vonta kete ce
 goongra.

Uvek najkuvijem: za ty Zbirke kummen
 sakrasno gura I 150- (100 akces) gura za
 Mrahu uprk na avca ga ce abe kakef
 osakles a y vnao avca uprk kete ce
 ce djsite uprk uprk mesa.

27. maha 1928. r.

ČKose -

Ypsub,
 1928.
 r. j. Zbirke kummen

Najčistija i ritualno najprikladnija za prve dve večeri praznika je *maca šemura* ili *šmire maces*. To je *macot* pravljen od pšenice, nadgledane od momenta žetve do upotrebe. Pored njega, upotrebljavao se i običan *macot*, pravljen od pšenice nadgledane od momenta mlevenja, ali se taj *macot* jeo u toku ostalih dana praznika, jer se smatralo da je njegova ritualna čistoća nešto niža" (Bošković, 1985: 71-2).

Ženi Lebl piše o običajima makedonskih Jevreja. „Žito za beskvasni hlepčić (*bojus*) i đevrek (*masaikas*) mlelo se u specijalno zakupljenoj vodenici. Zadatak cele zajednice je bio, da zakupe vodenicu i osposobe je za mlevenje brašna za *Pesah*. Mlinaru je trebalo platiti da za to vreme ne prima posao ni od koga drugoga.

Svi članovi zajednice angažovali su se na pranju i čišćenju vodenice: prvo bi dobro izribali žrvanj i ceo pribor, pa onda i zidove i pod. Sve to pokrili kao sneg belim čaršavima; članovi svih jevrejskih porodica stražarili su, menjajući se svakih nekoliko sati, da sve ostane čisto. Svaka porodica donosila bi svoje žito na mlevenje. Susedi su pomagali jedni drugima. Bogatije porodice imale su u svojim kućama velike furune gde su spremale *bojus* i *macot* za čitavu nedelju.

Testo za *bojus* i *macot* mesilo se samo od agva *manada*, vode koja se čuvala bar 24 sata u *basinas*, specijalnim velikim sudovima od oko 20-30 litara, kalajisanim pred praznik. Verovatno je to pravilo ustajale vode dolazilo od toga, što je trebalo malo vremena da se slegne talog. *Macot* bi pred pečenje perforirali nekom spravom za bušenje rupica, da ne bi nadošlo testo." (1990: 394).

Isak Sion piše da se u Štipu „pripremanje *macesa* vršilo na nekoj vrsti mobe ili zadružne samopomoći. Više jevrejskih porodica su imale u svojim kućama zidane male pekare samo za pečenje *maseca*. Obično deset do dvadeset, a i više domaćica, kako gde, više po rodbinskoj liniji, udruživale su se zajedno da peku *maces*. Svaka je domaćica obezbeđivala potrebnu količinu brašna *paskual*, tj. posebno mlevenog u mlinovima za *Pesah*. Domaćice su mesile i pekale *maces* redom i to je trajalo po desetak i više dana pred *Pesah*. Osim *macesa* tom prilikom su se mesili i pekli *bojus*, mali deblji hlepčići od istog testa" (Sion, 1985).

Između prvog i drugog svetskog rata, u većim gradovima, mogli su se kupiti *macot* brašno i gotov *macot*, naravno u radnjama koje su držali jevrejski trgovci. Tako je u Sarajevu bila poznata Kampusova pekara, u Novom Sadu pekara Geze Adlera, Marka Grinfelda i Ignjata Šlanda, u Subotici Špice-rova pekara... Inače, u tadašnjoj Jugoslaviji postojale su dve velike fabrike *macota*, „Fabrika *macota* Moše Klajna" u Subotici, i „Morgenstein, Sukaj i Fišer" u Osijeku. Ove dve fabrike su, preko jevrejskih opština, svojim proizvodima snabdevale gotovo sve Jevreje. – I vino za *Pesah* je moralo biti *kašer*, pa su ga mnogi pravili sami ili su ga, pak, kupovali kod jevrejskih trgovaca.

Za *Pesah* je neophodno da se pripreme i sudovi. Ritualni propisi su nalagali da svako domaćinstvo ima posebne sudove za *Pesah*. Kako je to za mnogo domaćinstva bilo nedostupno, sudovi su se morali prati odnos-

no očistiti od hameca, na poseban način. To se činilo uranjanjem sudova u ključalu vodu, staklenih sudova u hladnu vodu a posude koje je to moglo da izdrži bilo je izlagano plamenu. Ovaj postupak nazivao se *kašerovanje*. Obavljao se kod kuće ili javno. U Beogradu, u jevrejskoj mahali taj običaj se zvao *skaldar el kovri* (prati u kipučkoj vodi). „U dvorištu sarajevskog hrama zvanog „*Kal grandi*“ nekada se ložila velika vatra i domaćice su donosile svoje sudove pa ih je šamaš velikim drvenim mašama okretao u kazanu. Nakon toga su sudovi ispirani ključalom vodom. U kazane su, radi što boljeg efekta pranja, ubacivani otopljeno olovo, živa soda, usijano kamenje ili pepeo. I Aškenazi su imali isti običaj i nazivali su ga *kašern*, a u kazane su ubacivali usijane cigle.

Običaj javnog *kašerovanja* sudova postepeno se napuštao i u periodu između dva rata, većina domaćica je sama izvršavala ovu obavezu u svojim kućama, prokuvavajući sudove u vreloj vodi. U Bihaću, na primer, to se zvalo *skaldar los tepsinas*. U ponekim pobožnim porodicama nije bio redak slučaj da se i šporet na kome se kuva svakodnevno *kašeruje* pre *Pesaha*. Domaćice su ga prvo trljale lužinom a kada bi bio očišćen, morao se potpaliti i tek kada izađe prvi dim, šporet se smatrao za *kašer*, (Bošković, 1985: 75).

U Žepču su sudove vezivali kanapom pre potapanja u kazan, a svaki sud je tri puta uranjan u vodu.

Glavni deo praznika *Pesah* je *Seder večer*. To je vreme u koje se obavezno okuplja cela porodica, a odvija se po strogom ritualu propisanom u *Hagadi*, knjizi koja opisuje kako je došlo do toga da se slavi *Pesah*, odnosno da se obavlja *Seder večer*, a opisuje se i ritual za to večer. Prilikom obavljanja rituala tokom *Sedera*, čitaju se stihovi iz *Hagade* pa je nekada bio običaj da svi ukućani imaju po jednu takvu knjigu, a bilo je obavezno da domaćin ili onaj ko vodi *Seder* ima *Hagadu*.

Da bi se ritual mogao odvijati, potrebno je da na stolu bude *kearat Seder* – veliki tanjir na koji treba da se stavi sve ono što je propisano:

- * *Šaloš macot* – tri komada *macota*, prekrivena belim salvetom, koji simbolično predstavljaju Koenaa, Levija i Jisraela;
- * dva jela: *zeroa* (krilo od kokoške) i *beca* (jaje kuvano u luku);
- * *maror* – gorke trave kao sećanje na gorak život predaka u ropstvu;
- * *haroset* da zasladi gorke trave, a u stvari simbolično podseća na blato od kojeg su Jevreji pravili cigle za građevine – *zeher letit*;
- * *karpas* – celer ili peršun;
- * *hazaret* – ren kao začim mesu ili ribi, i sirće u koje su se umakale trave.

„*Tako mi slavimo Pesah. Ja pjevam hagadu i polažem veliku važnost da i žena i djevojke kažu: Pesah, maca i gorko zelje. To mora biti. Nek znaju: Pesah je oslobođenje; maca su hljebovi, pogače koje su naši stari jeli na putu kad su izašli iz Egipta. A gorko zelje znači: ovako je gorak život, to jest, ovako je bio gorak njihov život u ropstvu. Tako je to. /.../ Onda im dijelim hljeb i*

Macotpekara

OSIJEK I.

REISNEROVA ULICA BROJ 74

MODERNO UREDJENA TVORNICA MACOTA ZA CIJELU JUGOSLAVIJU SA AUTOMATSKIM STROJEVIMA I PEĆIMA POD STROGI
RITUELNIH NADZOROM NADRABINATA U OSIJEKU.

DNEVNI PROIZVOD 15 MTC.

TELEFON TVORNICE BR. 401, STANA BR. 435. BRZOJAVNI NASLOV: MACOTPEKARA, OSIJEK.



Osijeck 17. februara 1933. 193

בשורת כרבער נאור

P. n.

Jevrcjska vjeroispovjedna općina

S k o p l j e.

*Uslobodujemo se priposlati Vam našu ponudu glede nabave Vaše potrebe na macotu za
ovu godinu uz slijedeću cijenu, računajući ab vagon Osijeck:*

	Din	P
Za macot I. razreda . . . po 1 kg	10.-	
za tarenl macot (Reibmacoth) „ „ „	11.-	
za macot krupicu (Macolhgries) „ „ „	11.-	

*Unaprijed Vas uvjeravamo, da ćete sa našim la macotom biti potpuno zadovoljni kao sa
kvalitetom tako i sa pakovanjem pošto je naš macot poznat po cijeloj Jugoslaviji.*

*Umoljavamo Vas, da nam pripošaljete Vašu narudžbu najkasnije do 25. 0. 33. j,
da uzmognemo pravodobno nabaviti potrebnu količinu brašna. Kasnije priposlane narudžbe
event. neće se moći uvažiti.*

Veleštopanjem:
TVORNICA MACOTA OSIJEK

gorko zelje, pelin, nek jedu, nek žvaću, nek znaju kako je život
gorak. Onda pijemo vino. Pijemo propisno. To jest, ja pijem
propisno, a one ga miješaju s vodom. Mislim da se na Pesah ne
smije vino miješati s vodom. Zar nije tako? – Onda jedemo ribu,
čorbu sa knedlama, pjevamo pjesmu „o jaretu” i idemo spavati”
(Isak Samokovlija, „Jevrejin koji se subotom ne moli bogu”, str. 93-4)

„*Sederom rukovodi domaćin*. On prvo pročita uobičajeni blagoslov *kiduš*, kojim započinje svaka svečana večera. Nakon toga svi ispijaju prvu od četiri propisane češe vina. Domaćin potom pere ruke nad za to posebno pripremljenim lavorom i to je tzv. *urhac*. Zatim svako dobije po komadić peršuna umočenog u slanu vodu ili sirće što će se pojesti uz odgovarajući blagoslov. Domaćin uzima srednji od tri komada *macota* sa seder činije i lomi ga na dva dela i to se zove *jahac*. Jednu polovinu vraća pod salvet na činiji, a drugu zvanu *afikoman* ostavlja sa strane da mu posluži u završnici večere. *Magid* podrazumeva početak čitanja *Hagade* i njenog tumačenja svima prisutnima. Nije bilo retko da se *Hagada* čitala pasus po pasus, uporedo na više jezika. Domaćin bi započinjao na hebrejskom, a pratio ga je neko na ladinu, nemačkom, mađarskom, jidišu ili srpskohrvatskom, što je zavisilo od govornog jezika porodice. *Seder činija* se podizala uvis i istovremeno izgovarao početni pasus *Hagade* poznat kao „*Ha lahma anja*“ („Ovo je hleb bede“). U mnogim porodicama je bio običaj da se tada otvaraju vrata od kuća i u toku sedera drže otvorena, jer se smatralo da je to veče kada svaki namernik može da se pridruži proslavi.

„*Prije mi je bilo teško da dočekam Pesah. Morao sam sve da zaradim: i brašno i paskvalne hljebove i brašno za macu, i jaja, i zeitin i meso, i koju kokoš, i jednu lijepu ribu. I zelje, prasu, datulje, bademe, suho grožđe, vino, šećer, narandže. I opet jaja, i opet zeitin i opet kokoš, i opet riba, i opet meso. Da, moj gospodine!*“
(Iak Samokovlija, „Jevrejin koji se subotom ne moli bogu“, u zbirci Pripovijetke, Sarajevo: Svjetlost, 1951., str. 92)

„*Ma ništana*“ („Po čemu se razlikuje ova noć“) je zajednički naziv za četiri pitanja koja obično najmlađi učesnik sedera postavlja, a čija je suština u tome da se objasni zašto se samo te večeri jedu pomenute simbolične namirnice i koja je svrha tih obreda. Domaćin daje na njihov odgovor, čitanjem odgovarajućih pasusa iz *Hagade*.

Čita se priča o četiri učenjaka, parabola o četiri sina i priča o rođenju Mojsija i Izlasku iz Egipta. Ovaj deo se završava nabranjem deset napasti koje je Bog poslao na Egipćane, pa se tom prilikom obično zamače prst u čašu sa vinom i oteresaju kapljice, u smislu „daleko od nas bilo“. Negde je običaj da se pri pomenu svake napasti sipa malo vina u lavor, a istovremeno se u isti lavor sipa i malo vode (Papo, 1983: 11).

Nakon toga svi ispijaju po drugu čašu vina. Pre nego što će se poslužiti praznična večera, treba obaviti još nekoliko obrednih radnji.

Najpre će domaćin oprati ruke uz odgovarajući blagoslov, a to isto će uraditi i svi muškarci za stolom i to je tzv. *rahca*. Zatim će izgovoriti dva blagoslova nad *macotom*, jedan zvani *moci*, a drugi *maca*. *Moci* i *maca* su nazivi za komade *macota* sa seder činije, gornji i srednji. Domaćin će odlomiti po komadić od oba, podeliti ih svima i to će se pojesti uz izgovaranje blagoslova.

„Na peći u kuhinji krčkalo je meso u golemim loncima i riba cvrčala u širokim bakrenim tignjevima, koje Hanna već godinama nije imala priliku upotrijebiti. Na srebrnom pladnju koji je Pini dobio na dar od oca, starog Mešulama, ležao je batak, jaje, hren, kičica" i rotkvice. Vino i medovina čekali su spremni u prašnjavim bocama i karafama. Lea je kupila vinske čaše, salвете, lanene prekrivke za maces, zlatom tiskane Hagade. Hanna je pokrila poslužavnik za maces prostirkom koju je izvezla za Pinija kada je pošla za njega. Na njoj su bili likovi četiriju sinova: mudrog, zlog, naivnog i onog koji nije znao da dâ odgovore. Hanna i Lea izrekle su propisan blagoslov iznad svijeeće. Plamen svijeeća širio je toplinu po sobi" (Isaac Bachevis Singer, Moskatovi II, Zagreb: Znanje, 1980, str. 277).

Maror je naziv za komadić gorke trave, celera ili rena koji se zamoči u slatki haroset i pojede. Zatim se pojede i Hilelov sendvič (dva komadića macesa između kojih je ren ili list salate). Pre večere svako će pojesti i po komadić tvrdo kuvanog jajeta zamočenog u sirće ili slanu vodu, što je tzv. šulhan oreh" (Bošković, 1985: 76-7).

Batševa Altarac, koju sam već pominjala, iznela je svoje sećanje na jela koja su obično pripremana za Pešah: bojus, kuhani krompir, kaldu di gajina kun albondigas, sungatu, agristada, mina di karni kun fožas di macot, fritada, fritulikas, guevus inhaminadus, masas di guevus (asukaradas), dulsi di kaška di naranda kun fruto, dulsi di kaška di naranda...

ŠAVUOT

Hag hašavout je Praznik sedmica, a poznat je još i kao Hag Hakacir – Praznik žetve i Hag Habikurim – Praznik prvina. U našoj zemlji praznik je poznat pod imenima: Šavuot, Ševuot, Sivo, Ševues, ili Švies. – Danas se slavi dva dana, 6 i 7. sivana, u Izraelu samo 6. sivana. Talmudski učitelji su izračunali da je upravo na taj dan Mojsije dobio Toru, dakle i Deset zapovesti na brdu Sinaju, pa su upravo to proglasili glavnim sadržajem ovog praznika.

„U svim zajednicama je bio običaj da se domovi i sinagoge ukrase zelenilom, cvećem, a u Poljskoj i Rusiji su po podu posipali travu, što je sve označavano kao veza između slavljenja dobijanja Tore, Deset zapovesti i sklapanja Saveza s Bogom, sa drevnim praznikom Jevreja-ratarata koji su na taj način slavili završetak žetve" (Danon, 1980: 40).

Danas, kao sećanje na nekadašnji ratarski karakter ovog praznika ostalo je samo ukrašavanje sinagoga i unutrašnjosti kuće sa zelenilom, kao i spremanje jela i slatkiša od mleka i mlečnih prerađevina. Ovaj mlečni karakter prazničnog obroka objašnjava se još i time što se praznuje u slavu *Tore*, a ona se u „pesmi nad pesmama“ upoređuje s „medom i mlekom“.

„Za Šavuot jeli su se samo mlečni proizvodi „Mijinas di leči“, najčešće „aros kun leci“ (sutlijaš), kizadikas (testo s mlekom i jajima), fritadikas – preliven „špinovanim“ šećerom i sl. Spretne domaćice pravile bi od testa prava remek-dela, najčešće prikaz Mojsija kako donosi Toru sa Sinaja i „Sulam Jaakov“ – Jakovljeve lestvice.“
(Lebl, 1990: 397).

„U Sefarda pravile su se poslastice od pirinča: *ličikas* (puding od mlevenog pirinča), *sulač* (sutlijaš), *aroz di leči* (sutlijaš posut cimetom u formi Magen Davida). U Aškenaza kolači sa sirom zvali su se *milhikes* ili *kasedolken* ili *delkli* (upitnik 51).

Od kolača za Šavuot, posebno treba pomenuti dva: *La manu di Moše rabenu* i *Montis di Sinaj* ili *Montis di Šavout*. Oba su više sefardski specijaliteti. Prvi, koji u prevodu znači Mojsijeva ruka, pravljen je u specijalnim modlama u obliku šake. Drugi zvan sinajsko brdo, imao je formu okruglog hleba ili pogače sa apliciranim ili urezanim ukrasima. Testo se pravilo kao kiselo ili kao milihbrot sa suvim groždem. Ukrasi su bili od istog testa i imali su razne simbolične forme: tu su stepenice, kao uspomena na Mojsijevo penjanje na Sinaj, zavetne ploče sa zapovestima, valjičići u obliku svitka *Tore*, jer je Šavuot praznik *Tore*, magični štap kojim je Mojsije razdvojio vodu Crvenog mora. Pored toga bilo je još i raznih ptica, Davidova zvezda i dr.“ (Bošković, 1985: 85-6).

Prema podacima iz upitnika broj 124 u Štipu se kolač zvao *El Monte* i na njemu su od testa pravljene figure velikih jevrejskih majki, Mojsija, Arona i dr. U Prištini, *Montis* je imao duguljast oblik i bio je ukrašen figurama merdevina i ptica (upitnik 19).

L I T E R A T U R A

Alba, Nisim. 1985. **Život bitoljskih Jevreja**. Rukopis čitan na sastanku Koordinacionog odbora komisije za rad sa ženama pri SJOJ, održanom u Skoplju, 19. oktobra 1985. godine

Alkalaj, Aron. 1954. „**Purim u jevrejskoj mahali**”. Jevrejski almanah. Beograd: SJOJ

Alkalaj, Aron. 1962. „**Život i običaji u nekadašnjoj jevrejskoj mahali**”. Jevrejski almanah 1961-62. Beograd: SJOJ

Babelj, Isak. 1930. **Odesa**. Beograd: Nolit.

Badi, Meri. 1984. **250 recettes de cuisine juive espagnole**. Paris: Jacques Grancher

Benbassa, Esther. 1984. **Cuisine judeo-espagnole**. Paris: Editions du Scribe

Biblija, prevod Đure Daničića

Burr Gillian with Cohen Marion. 1993. **Yesterday s Kitchen, Jewish communities and their food before 1939**. London: Vallentine Mitchell

La cocina judia. Tradicion y variaciones. 1984. S. Paolo – Brasil: Shalom S.R.L.

Camhy, Gina. 1962. „**El arte culinario**”. Le Judaisme Sephardi. London.

Cohn, Sarah. 1900. **Israelitches Kochbuch**. Presburg: Gebruder Schwarz

Davičo, Hajim S. 1898. **Sa Jalije**. Beograd: Izdanje knjižare D. M. Đorića

Encyclopaedia Judaica. Dietary Laws. vol. 6, Jerusalem

Etinger, Šarl et al. 1996. **Istorija jevrejskog naroda**. Beograd: Ginko

Finci, Žak. 1990. **Sefardski nokturmo**. Sarajevo: Veselin Masleša

Haase, Richard. 1985. **Jewish Regional Cooking**. Chartwell Books, Inc.

Glesinger, Lavoslav. 1958. „**Hebraizmi u govoru zagrebačkih Jevreja i ne-Jevreja**”. Jevrejski almanah, 1957-58.

Herbst Peterne Krausz Zorica. 1984. **Magyarorszagi Zsido Etelek**. Budapest, Minerva

Jackson, Judy. 1981. **The Home Book of Jewish Cookery**. London: Faber

Jevrejski kalendar, 5735. 1974. Priredio rabin Cadik Danon. Beograd: SJOJ

Jevrejski kalendar, 5737. 1976. Priredio rabin Cadik Danon. Beograd: SJOJ

Jevrejski kalendar, 5739. 1978. Priredio rabin Cadik Danon. Beograd: SJOJ

Jevrejski kalendar, 5740. 1979. Beograd SJOJ

Jevrejski kalendar, 5741. 1980. Priredio rabin Cadik Danon. Beograd: SJOJ

Jevrejski kalendar, 5742. 1981. Priredio: rabin Cadik Danon. Beograd: SJOJ

Jewish Life in art and Tradition. 1980. Jerusalem: Hechal Shlomo

Juhasz, Shmeruk Esther. 1979. „**The Custom of Serving Sweets among the Jews**

- of Izmir". In: The Israel Museum News 1979. Jerusalem: The Israel Museum
- Kehayan, Nina. 1994. *Voyages de l'aubergine*. Paris: Editions de l'aube
- Kovačević, Diamanti Beraha. 1992. *Jevrejski kuvar*. Beograd: Naučna knjiga
- Lebl, Ženi. 1990. *Plima i slom*. Iz istorije Jevreja Vardarske Makedonije. Gornji Milanovac: Dečje novine
- Levi Moric. 1940. „Naši s juga”. *Omanut*, God. IV., Br. 10-11
- Levi, Moric. 1969. *Sefardi u Bosni*. Beograd: SJO
- Machlin, Edda Servi. 1981. *The Classic Cuisine of the Italian Jews*. New York: Dodd, Mead & Company
- Mihailović, Milica i Hedviga Bošković. 1986. *Praznični običaji jugoslovenskih Jevreja*. Beograd: Savez Jevrejskih opština Jugoslavije
- Nedomači, Vidosava. 1978. *Vezene tkanine iz jevrejskih zbirki u Jugoslaviji*. Beograd: Savez jevrejskih opština Jugoslavije
- Papo, Isak. 1983. *Sjećanje na tri decenije života u našoj porodici (1915-1945)*. Rad koji je na XXIX konkursu Saveza jevrejskih opština Jugoslavije dobio prvu nagradu.
- Petrović, Mara. 1985. „Sećanje na moju porodicu Jakova Buhora Kalderona”. Rad pročitan na sastanku Koordinacionog odbora ženskih sekcija, Skopje.
- Pinto, Avram. 1987. *Jevreji Sarajeva i Bosne i Hercegovine*. Sarajevo: Veselin Masleša
- Rosten, Leo. *The Joys of Yiddish*. Penguin Books
- Rosenfeld Martonne. *A Zsido no szakacskonyve*. Budapest, Schlesinger Jos. Konyvkereskedese
- Sestra Štefanija Grković i dr Drago Ljutomerski. 1935. *Zdrava hrana – dugo zdravlje*. Sušak
- Singer, Iak Baševiš. 1979. *Rob*. Beograd: BIGZ
- Singer, Isaac Bashevis. 1980. *Moskatovi*. Zagreb
- Sion, Isak. 1985. *Jevreji Štipa u miru i ratu*, neobjavljen tekst
- Škaljić, Abdulah. 1989. *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku*. Sarajevo: Svjetlost
- Tutunović, Drita. 1992. *Ladino srpski rečnik*. Beograd: Nova
- Vodič za održavanje „kašer” domaćinstva, odlomak iz knjige Samuel H. Dresner, *The Jewish Dietary Laws*, prevela Karolina Aigenmaht
- Verber, Eugen. 1974. „Književnost na Jidišu”. U: *Povijest svjetske književnosti*, knjiga 5. Zagreb: Mladost
- Werber, Eugen. 1982. *Talmud*. Rijeka: Otokar Keršovani
- Wirkowski, Eugeniusz. 1988. *Kuchnia Żydow Polskich*. Warszawa, Wydawnictwo Interpress
- 146 **Židovi na tlu Jugoslavije**. 1988. Zagreb: Muzejski prostor

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд
392.8 (=924)

МИХАИЛОВИЋ, Милица
Tradicionalna kuhinja Jevreja bivše
Jugoslavije / Milica Mihailović ;
[fotografije Veselin Milunović] . - Beograd :
M. Mihailović, 1998 (Beograd : Standard 2).
- XII, 146 str. : ilustr. ; 20 cm

Tiraž 1000. - Str. V-VI: Preface = Str.
VII - VIII: Predgovor / Yachiel Baar-Chaim. -

Bibliografija: str. 145-146.
ISBN 86-83011-05-4

641.5 (083.12)
а) Народна јела - Јевреји б) Куварски
рецепти
ID=66087436



Seder večer u Bjelovaru 1918. godine.
Iz zbirke Jevrejskog istorijskog muzeja u Beogradu

Slika na naslovnoj strani:
Popularni kolač za praznik Purim–Hamantašen (Hamanove uši)

ISBN 86-83011-05-4