



SEČANJA

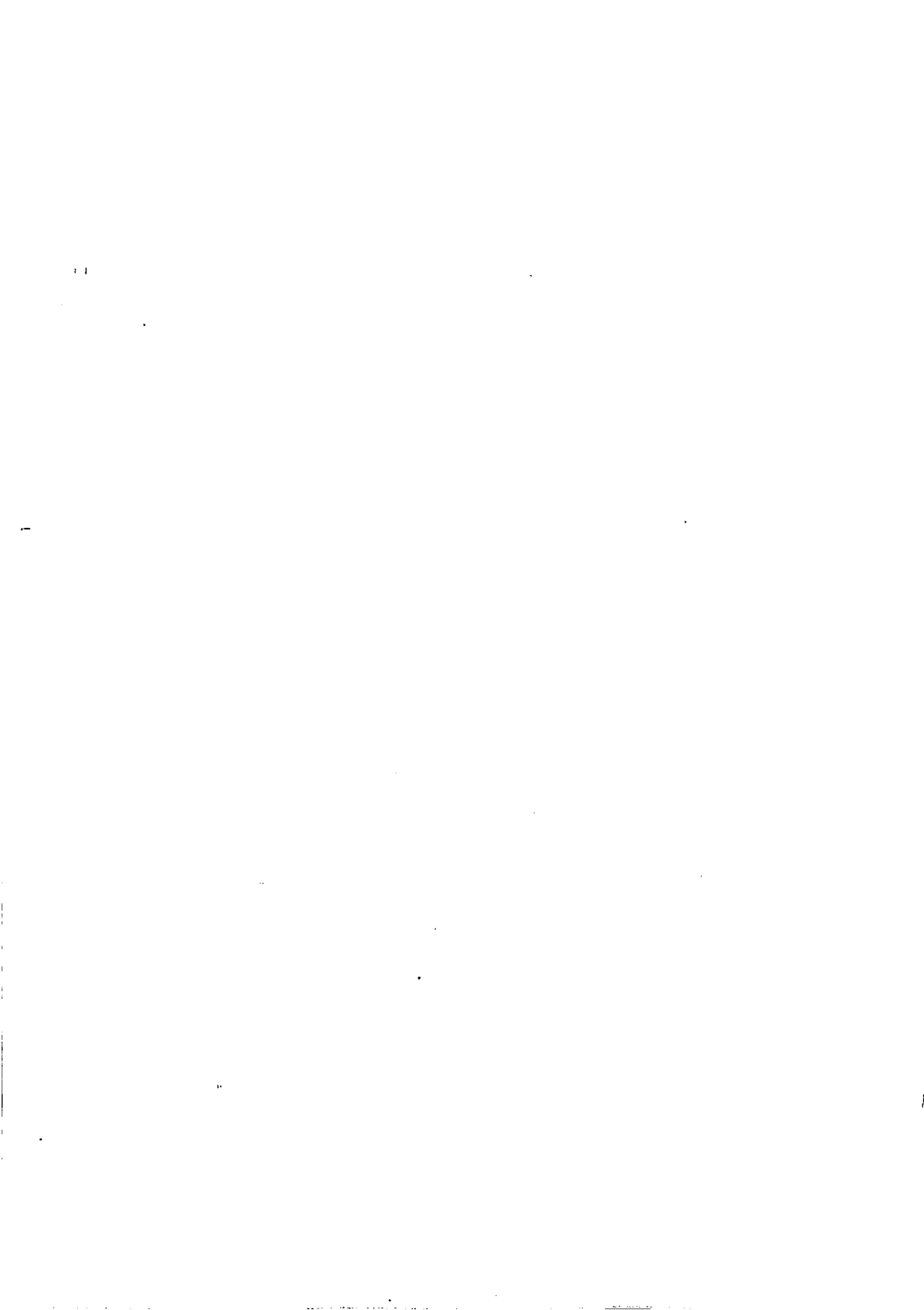
na kuhinju Jevrejske zajednice u Beogradu



KRISTINA ŠVAN

S E Ć A N J A
na kuhinju Jevrejske zajednice u Beogradu

Zrenjanin, 2007.



Dan sunčan, pomalo vetrovit. Pešački most na reci Begej, na mestu bivšeg Velikog mosta „Četri konja debela“. Na mostu okupljeni članovi JO Zrenjanin, Novog Sada, Beograda, predstavnici lokalne samouprave Zrenjanin, građanstvo grada Zrenjanina. Povod okupljanja, na dan 16.08.2006. godine, bio je sećanje na deportaciju zrenjaninskih Jevreja na šlepovima za Beograd.

Tu srećem i koleginicu Petrović Ljiljanu, istoričara umetnosti. Pročitala je informaciju o obeležavanju ovog dana u novinama i došla, jer voli jevrejski narod i saoseća sa njihovim bolom. Kratko smo popričale i zaključile da bi mogle staviti na papir poneka njena sećanja koja su u vezi jevrejskog naroda. Dogovorile smo se za prvi sastanak. Bilo je važno početi a događaji će se razvijati dalje.

Evocirala je Ljiljana svoja sećanja na period koji se odigravao nekoliko godina pre izbijanja II Svetskog rata. Mesto dešavanja ovih sećanja je Ulica 7. juli (današnja Kralja Petra 71a), u Beogradu, na Dorćolu. Kuhinja tadašnje jevrejske zajednice. U kuhinji je radila i njena baba, Etinski Vidosava udata Njagrić, rodom iz Aradca. Kako neko iz Aradca, iz skromne seljačke porodice, može stići u Beograd i postati kuvarica u jevrejskoj zajednici? O tome priču nastavlja unuka, Ljiljana Petrović. Iz Aradca baba se udaje u Perlez. Tu su žene bile poznate po izradi belog veza (stolnjaci, posteljina i slično) što se i danas radi a posebno za holandski i belgijski dvor.

Svoju robu, beli vez, žene iz Perleza nosile su na Bajlonovu pijacu u Beograd. Beli vez su najčešće kupovale jevrejske gospođe, koje su dobro znale kvalitet i vrednost platna, koje se koristilo za izradu veza, i ručnog rada. Beli vez je često donošen i po porudžbini. Jednom prilikom, jedna gospođa jevrejka, je pitala babinu komšinicu, mlađu ženu, da li bi došla da živi u Beograd i da pomaže u kuhinji jevrejske zajednice s obzirom da je starija kuvarica bolešljiva pa joj je potrebna pomoć. To je bilo u proleće oko 1935. godine. Babina komšinica prihvata ponudu sa oduševljenjem. Nakon izvesnog vremena, javlja se potreba za još jednom pomoćnom kuvaricom jer se obim poslova povećavao. U to vreme kuhinja jevrejske zajednice bila je dostupna kako Jevrejima tako ostalim zairnteresovanim građanima. Neko je dolazio na ručak u zajednicu, restoran, a neko je u porcijama nosio ručak kući.

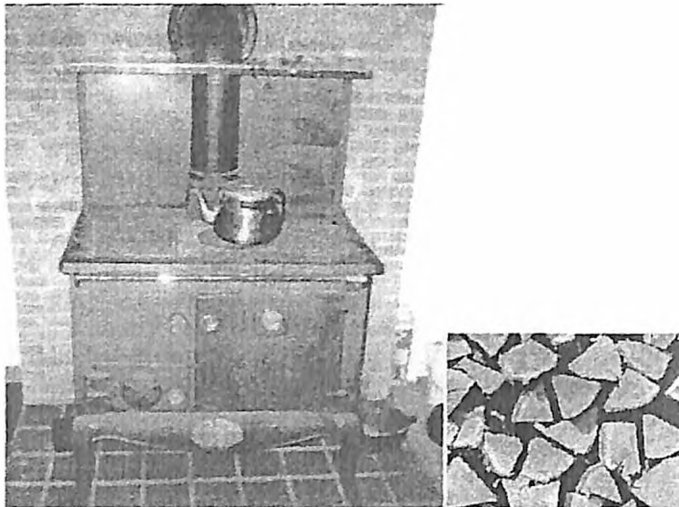
Baba naše sagovornice, na poziv komšinice, odlazi na razgovor u Beograd s obzirom da je preliminarne uslove već ispunjavala (bila je mlada, spretna, zdrava i uredna). Nakon razgovora bila je primljena. Dobijala je platu i hranu a za smeštaj se pobrinula sama.

Sutradan počinje prvi radni dan na mestu pomoćne kuvarice. U početku je bilo i grešaka ali su se one ispravljale u hodu, bez nervoze, pretnje i vike. Osoblje kuhinje je bilo veoma pažljivo i kulturno. Imali su obzira prema onima koji nisu u

početku poznavali neka pravila u radu. Svakog dana, odmah ujutru, pre pripreme namirnica za kuvanje, vršeno je pranje opreme, sudova, prostorije (kuhinje). Nakon sprovedene higijene unose se namirnice i započinje proces pripreme jela.

U kuhinji su se nalazila dva velika šporeta koja su ložena na drva. Loženje je bio zadatak domara jevrejske zajednice. Njegov zadatak je bio i donošenje vode za potrebe kuhinje.

Na šporet se stavljaju dva velika lonca od po 30 do 40 litara sa vodom za kuvanje supe ili čorbe.



U jedan lonac, sa oko 30 l vode stavlja se samo jedna živina, obično kokoška, a u drugi samo jedan kilogram junećeg mesa. Dodaju se zelen, šargarepa, luk, krompir ili šta je već potrebno za određenu vrstu supe, kao i biber i so po ukusu. Testo za supu je mešeno ručno od jaja i belog brašna. Na osnovu prethodnog teksta može se zaključiti da su supe bile veoma „lake“ bez mnogo mesa.

Čorbe su kuvane od raznih vrsta povrća a što je zavisilo od godišnjeg doba. Zaprške su bile retke, bez mnogo bračna i masnoće. Bile su bele čorbe i čorbe sa crvenom zaprškom. Baba sagovornice je primećivala da je jevrejska kuhinja veoma bogata povrćem a samim tim i raznim varivima, čuftama od povrća i drugo što će se приметiti kasnije u priloženim receptima.

Meso, kao glavno jelo, na trpezi je bilo obično 1 do 2 puta nedeljno. Najčešće se pripremalo dinstano meso. Zastupljene su razne vrste mesa, napr.: juneće, živinsko, pačije, guščije, golupčije i riba. Dimljeno guščije meso se koristilo tokom zimskih meseci. Pravljene su i kobasice od guščijeg mesa a zatim su dimljene. One su kupovane takođe na Bajlonovoj pijaci. Musake od povrća i mesa su se često pravile i bile zastupljene kao glavno jelo. Riba je takođe bila dosta često na trpezi, pogotovo morska riba. Morska riba je dopremana u buradima, sa dosta soli. Meso se, pre kuvanja, potapalo u hladnu vodu da se krv ispere.

Sve namirnice su se uglavnom nabavljale na Bajlonovoj pijaci. Obično su birane sveže namirnice a što je zavisilo od godišnjeg doba. U periodu jesen-zima najčešće su kuvana jela od pasulja, krompira, kupusa, sočiva, geršle i dr. U periodu proleće-leto pripremana su jela od kelja, karfiola, kelerabe, paradajza, paprike, patlidžana i dr. Praziluk se koristio veoma često u pripremanju jela. Povrće je, pre upotrebe, prano u nekoliko voda. Sva kuvana jela kuvala su se na tihoj vatri od ujutru do podne.

Mleko i mlečni proizvodi su takođe bili dosta zastupljeni u jevrejskoj kuhinji na Dorćolu. Mladi sir, mileram, kiselo mleko koristili su se u ili uz jela gde nije bilo mesa i kad na trpezi nije bilo jela sa mesom.

Nakon kuvanja i završenog ručka ponovo se pristupalo kompletnoj higijeni kuhinje tj. opreme, posuđa, prostorije. Ovo nam ukazuje da se higijena u kuhinji sprovodila dva puta dnevno tj. i ujutru pre početka rada i uveče nakon završetka rada u kuhinji.

Rad babe naše sagovornice u kuhinji jevrejske zajednice u Beogradu trajao je oko 6 godina tj. do izbijanja II Svetskog rata 1941. godine. Kuhinja tada prestaje sa radom. Ali ova jela su bila na trpezi babe naše sagovornice do kraja njenog života. Svoju unuku je takođe naučila da priprema takva jela što unuka čini i danas. Šest godina provedenih na mestu pomoćne kuvarice u kuhinji jevrejske zajednice (uz svedočenje svedoka) ušlo je i u penzijski staž.

U nastavku „Sećanja“ nekoliko recepata za pripremanje supa, raznih jela, dezerta, koji su najčešće bili na trpezi kuhinje jevrejske zajednice predratnih godina u Beogradu.

SUPE

1. Živinska supa

Priprema: u veliki lonac sipa se oko 30 l vode i stavi 1 kokoška ili petao (može i patka ili guska). Kasnije dodati zelen, šargarepu, crni luk, krompir, biber i soli po ukusu. Crni luk se može preseći na pola i propeći malo na vrelom šporetu. Kuvati na tihoj vatri, polako. Kada je meso kuvano, izvaditi ga iz supe i odvojiti od kostiju. Iseći ga na sitne kockice. Zatim se supa procedi i u procedenu supu vratiti to iseckano meso. Promešati i okuvati rezance ili flekice.



Potreban materijal:
oko 30 l vode
1 živina
0,5 kg zeleni
0,5 kg šargarepe
1 crni luk
malo bibera u zrnu
soli po ukusu

2. Juneća supa

Priprema: u veliki lonac sipati 30 do 40 l hladne vode. U tu količinu vode stavi se kilogram junećeg mesa. Kuva se na tihoj vatri. Kasnije staviti zelen, šargarepu, crni luk, celer, biber i so po ukusu. Kada je meso kuvano, izvaditi ga iz supe i iseći na kockice. Supu procediti pa u procedenu supu vratiti kockice mesa. Promešati. Po želji okuvati rezance ili flekice.

Potreban materijal:

30 do 40 l vode

1 kg junećeg mesa

0,5 kg zeleni

0,5 kg šargarepe

1 glavica crnog luka

celer

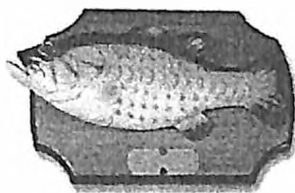
biber u zrnu

so



3. Supa od ribe

Priprema: očistiti šarana oko 1,5 kg. Iseći ga na delove. U 2 l vode skuvati zelen, šargarepu i jedan crni luk. Kada je skuvano, zelen i šargarepu izvaditi iz supe i iseći na kockice a luk izvaditi i baciti. Tako isečenu zelen i šargarepu vratiti u lonac, u supu i dodati sitnije delove ribe (glavu, rep i sitnije delove do repa), nekoliko zrna bibera, 1-2 lorber lista i soli po ukusu. Kuvati na tihoj vatri 0,5 do 1 sat.



Potreban materijal:

šaran oko 1,5 kg

2 l vode, soli po ukusu

1 veza zeleni i šargarepe

1 glavica crnog luka

nekoliko zrna bibera

1-2 lista lorbera

ČORBE

Čorbe - bele

Kuvaju se od raznovrsnog povrća: kelerabe, karfiola, graška i slično.

4. Čorba od karfiola

Priprema: 2-3 veće glavice karfiola obariti u slanoj vodi. Vodu od barenja baciti a karfiol iseckati. Zatim, crni luk iseći na kockice, šargarepu, takođe iseći na kockice. Iseckanoj šargarepi i crnom luku dodati oko ¼ litre ulja i dinstati na tihoj vatri. Soli dodati po ukusu. Kada je dinstanje završeno masi dodati prethodno isečen i obaren karfiol. I oko 250 g. Belog brašna. Promešati. Ovu masu sipati u veliki lonac i prelitati sa oko 30 l mlake vode. Dodati biber. Kuvati na tihoj vatri. Kada je povrće kuvano, čorbu začiniti sa 1 l mleka, 5-6 uluoanih jaja i malo sirćeta po ukusu. Može se začiniti i sa samo kiselim mlekom.



Potreban materijal:

- oko 30 l mlake vode
- 2-3 glavice karfiola ili adekvatna količina drugog pomenutog povrća
- 1 kg crnog luka
- 1 kg šargarepe
- ¼ l ulja
- biber, so
- oko 250 g belog brašna
- 1 l mleka
- 5-6 jaja
- sirće (vrsta po izboru)
- ili
- kiselo mleko

Čorbe sa crvenom zaprškom

Za pripremanje ovakvih vrsta čorbe obično se koristilo sledeće povrće:
boranija, krompir, kelj, mešano sezonsko povrće.

5. Čorba od boranije

Priprema: boraniju (ili drugo pomenuto povrće) oprati, očistiti i iseći napačiče. Ako je boranija šira, može se presecati i po dužini. Crni luk i šargarepa se takođe operu, očiste i iseku na kockice. Luk i šargarepa, uz dodatak bibera, soli i malo vode, dinstaju se na tihoj vatri. Nakon dinstanja od oko 20-tak minuta sipa se oko 20 g crvene paprike. Sad se doda boranija, promeša, sipa u veliki lonac i naliva sa oko 35 l mlake vode. Dodati celer lišće i nekoliko glavica, oljuštenih i iseckanih, belog luka. Kuvati na tihoj vatri. Kada je boranija (ili drugo povrće) kuvana čorba se začini sa 1 l mleka i nekoliko cimenti milerama. Ako se želi dijetalnija čorba, začiniti je kiselim mlekom umesto milerama i mleka.



Potreban materijal:

oko 35 l mlake vode

5 kg boranije (ili nekog drugog povrća ili mešavine sezonskog povrća)

1 kg crnog luka

1 kg šargarepe

malo bibera u zrnju

soli

50 g crvene paprike

malo celer lišća

1-2 glavice belog luka

1 l mleka

3-4 cimenti milerama (1 cimenta je 2 dcl)

ili

1-2 l kiselog mleka

6. Čorba od tarane

Priprema: propržiti taranu u oko 1 dcl ulja, skinuti sa vatre i dodati kašičicu crvene sitne paprike, soli po ukusu i naliti vodom. Kuvati na tihoj vatri oko 10 do 20 min.

Tarana: zamesiti testo od jednog jajeta i brašna. Količina brašna se odredi prema veličini jajeta tj. zamešeno testo treba da je čvrće. Zatim se testo izrenda na trenicu ili se ručno prave sitne kuglice. Ostaviti da se osuši par sati a može i duže.

Potreban materijal:

oko 250 g tarane
1 dcl ulja
1 kašičica crvene sitne paprike
soli po ukusu
vode po potrebi

GLAVNO JELO

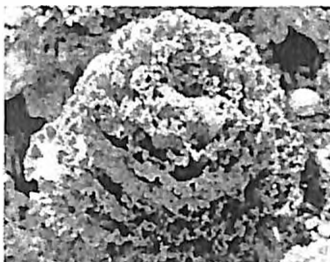
5. Keljna jevrejski način

Za 4 osobe

Priprema: glavicu kelja obariti u slanoj vodi. Vodu ocediti a kelj prohladiti i iseći na kocke. Juneće meso iseći na kockice. Krompir oprati, oljuštiti i iseći na kolutove. Juneće meso i crni luk (isečen isto na kockice) uz dodatak ulja dinstati na tihoj vatri. Dodati 1 mlad beli luk sa „perajima“ (ili 2-3 čena belog luka), bibera i soli po ukusu. U lonac ređati red kelja pa red krompira pa red mesa. Ovo ponavljati dok se sastojci ne potroše. Napraviti retku zapršku sa od crvene sitne paprike, brašna i ulja dodati vode i naliti prethodnu masu da ogrezne.

Zaprška: 1 kašičicu crvene sitne paprike, 1 kašiku brašna i 0,5 ulja promešati na vatri oko 1 min. Dodati vode po potrebi.

Masu poklopiti i kuvati na tihoj vatri od 2 do 2,5 h. Kada je jelo kuvano prohladiti ga i servirati.



Potreban materijal:

1 glavicu kelja, oko 1 kg

½ kg krompira

½ kg junećeg mesa

1 glavicu crnog luka

1 mlad beli luk sa perajima ili 2-3 čena belog luka

1 kašika brašna

1 dcl ulja

malo mlevenog bibera

soli po ukusu

1 kašičica crvene paprike

6. Grašakšećerac u mahunama

Za 4 osobe

Priprema: Oko 1 kg mladog graška šećerca, kome zrna još nisu oformljena, dobro oprati. Jednu glavicu crnog luka iseći na kockice i kratko propržiti na ulju pa dodati pripremljene mahune graška. Ovome dodati soli, crvene sitne paprike, malo mlevenog bibera i jednu kašiku brašna. Sve dobro promešati i naliti vodom da ogrezne. Kuvati na tihoj vatri 1,5 do 2 sata. Služi se sa kiselim mlekom, najčešće ovčijim. Ovo ukusno jelo pripada prolećnim jelima.



Potrebna materijal:

1 kg mahuna mladog graška šećerca
1 glavica crnog luka
malo ulja
1 kašičica sitne crvene paprike
malo mlevenog bibera
1 kašika brašna
soli po ukusu

7. Sladak kupus sa junećim mesom

Za 4 osobe

Priprema: kupus iseći na krupnije kocke. Crni luk iseći na kockice i propržiti kratko na ulju. Dodati juneće meso, takođe iseneno na kockice. Promešati i dinstati oko 15 min. Zatim dodati so, mleveni biber, crvenu sitnu papriku i jednu kašiku brašna. Promešati masu i dodati pripremljen kupus. Naliti vodom da ogrezne, dodati oko 2 dcl kivanog paradajza i sitno iseckan 1-2 čena belog luka. Kuvati na tihoj vatri 1,5 do 2 sata.

Potreban materijal: 1 manja glavica kupusa
1 glavica crnog luka
1 dcl ulja
300 g junećeg mesa
soli po ukusu
malo mlevenog bibera
1 kašičica mlevene crvene paprike
1 kašika brašna
2 dcl kivanog paradajza
1-2 šešlja belog luka
voda



3. Punjene paprike

Za 4 osobe

Priprema: paprike oprati i očistiti. Juneće mleveno meso i glavicu crnog luka isečenog na kockice probržiti na ulju. Zatim dodati potrebnu količinu krupnijeg pirinča. Masu dobro promešati i prohladiti. Ovom masom ilovati pripremljene paprike. Svaku papriku zatvoriti kolutom paradajza. Ovako napunjene paprike poređati u odabrani sud. U drugi sud prokuvati ½ l kivanog paradajza sa malo ulja i punom kašikom brašna. Dobijenom masom naliti poređane paprike. Staviti ih u renu da se kuvaju i peku oko 1,5 h na tihoj vatri.



Potreban materijal:

8 paprika za punjenje
300 g mlevenog junećeg mesa
1 glavica crnog luka
1,5 dcl ulja
100 g krupnijeg pirinča
2 sveža paradajza
1 puna kašika brašna
½ l kuvanog paradajza
soli po ukusu

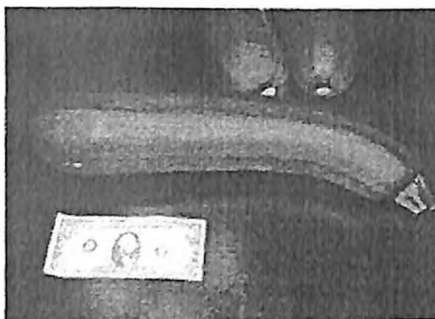
9. Punjenetikvice

Za 4 osobe

Priprema: Tikvice oprati i očistiti. Po dužini ih preseći na pola. Glavicu crnog luka iseći na sitne kockice i propržiti na malo ulja sa 300 g junećeg mlevenog mesa. Dodati malo mlevenog bibera i soli po ukusu. Zatim dodati pirinač. Ovom smesom puniti polovine tikvica, preliter ih belim sosom, seckanom mirođijom i sitno seckanim belim lukom.

Beli sos: propržiti kašiku brašna na malo ulja, naliti vodom i prokuvati.

Ovako pripremljene tikvice kuvati tj. peći u rerni na tihoj vatri oko 1 sat. U rerni se zapeku pa dobiju lepu, tanku koricu po površini.



Potreban materijal:

4 manje tikvice
300 g mlevenog junećeg mesa
1 glavica crnog luka
1,5 dcl ulja
malo mlevenog bibera
100 g krupnijeg pirinča
1 kašika brašna
1-1,5 l vode
vezica mirođije
1-2 čena belog luka
soli po ukusu

10. *Teleći gulaš sa knedlama*

Za 4 osobe

Priprema: juneće meso iseći na kockice, glavica crnog luka takođe i zajedno propržiti na malo ulja. Zatim dodati so, sitnu crvenu papriku, malo mlevenog bibera i sve naliti vodom i kuvati oko 1,5 h. Kada je meso kuvano dodati i okuvati knedle.

Knedle: 1 jaje, malo vode, soli i brašna da masa bude žitka. Masu dobro izmešati. Od ovako pripremljene mase otkidati knedle kašičicom i puštati ih u gulaš. Kuvati sve zajedno oko 10 min.



Potreban materijal:

500 g junećeg mesa
1 glavica crnog luka
1 dcl ulja
1 kašičica crvene mlevene paprike
malo mlevenog bibera
soli po ukusu
1 l vode
1 jaje
količina brašno po potrebi

11. Sarmice od zelja

Za 4 osobe

Sarmice su se pravile kako od zelja tako i od vinovog lišća, slatkog kupusa, kelja, blitve.

Priprema: Mleveno juneće meso i crni luk isečen na kockice propržiti na malo ulja. Dodati soli po ukusu i nastaviti prženje. Nakon 20 tak minuta dodati pirinča i skinuti sa vatre. Lišće odabranog povrća blanširati u slanoj vodi. Izvaditi iz vode i prohladiti blanširano lišće. U prohladeno lišće zavijati pripremljen fil. Na jednu trećinu lista stavljati fil. Zaviti ga po dužini a zatim zatvarati krajeve tj. ugurati krajeve lista unutra prema filu. Ovako pripremljene sarmice ređati u posudu i preliter ih retkom belom zaprškom. Posudu staviti u rernu i kuvati tj. peći jelo oko 1 sat.

Bela zaprška za sarmice: češalj belog luka, 1 kašika brašna, soli po ukusu prokuvati sa 1 l vode. Po želji, može se dodati i 1 kašičica sirćeta.



Potreban materijal:

- 300 g mlevenog junećeg mesa
- 1 glavica crnog luka isečena na kockice
- 100 g pirinča
- 1 dcl ulja
- 20-25 listova zelja
- češalj belog luka
- 1 kašika brašna
- 1 l vode
- 1 kašičica sirćeta
- solii po ukusu

MUSAKE

Musake su pripremane od raznog povrća što je zavisilo od godišnjeg doba. Pripremane su od plavog patlidžana, tikvica, krompira, karfiola, kelja, boranije.

12. *Musaka od plavog patlidžana*

Za 4 osobe

Priprema: patlidžan se opere, iseče na tanje kolutove, posoli i ostavi da malo odstoji (10-30 min). Nakon tog vremena patlidžan ocediti. Uvijati šnite u brašno i pržiti kratko na vrelom ulju. Mleveno juneće meso i glavicu crnog luka takođe propržiti na ulju može se dodati i malo mlevenog bibera). Sada, u odabranu posudu, ređati red pripremljenog patlidžana pa red mesa, i tako dok se mase ne utroše. Gornji red treba da bude red patlidžana. Sadržaj tepsije preliti retkom belom zaprškom. Kuvati i zapeći u rerni oko 1 sat.



Potreban materijal:

**2 patlidžana
3 kašike brašna
5 dcl ulja
1 glavica crnog luka
300 g mlevenog junećeg mesa
malo mlevenog bibera
soli po ukusu
2,5 dcl vode**

13. *Musaka od tikvica*

Za 4 osobe

Priprema: musaku od tikvica pripremiti na isti način kao i musaku od plavog patlidžana sa izuzetkom. Tikvice ne treba da odstoje posoljene i mogu se pohovati sa jajetom a ne samo sa brašnom.

Potreban materijal:

**2 tikvice
3 kašike bračna
5 dcl ulja
1 glavica crnog luka
300 g mlevenog junećeg mesa
mali mlevenog bibera
soli po ukusu
2,5 dcl vode
1-2 jajeta**

14. *Musaka od karfiola*

Za 4 osobe

Priprema: karfiol obariti u slanoj vodi. Ocediti i ohladiti. Musaka može biti sa mesom i bez mesa.

a) bez mesa: ispofovati cvetove karfiola. Iseći praziluk na kolutiće i propržiti ih na ulju. U odabranu posudu ređati red karfiola pa red praziluka, dok se masa ne utroši. Preliti belom zaprškom (pripremljenom sa mlekom a ne vodom) i peći u rerni oko 30 min. Pri kraju pečenja, ulupati 1 do 3 jajeta sa mileramom, prelići musako pripremljenom masom i peći još 10-tak minuta.

b) sa mesom: ispofovati cvetove karfiola. Glavicu crnog luka isečenu na kockice i mleveno juneće meso propržiti na ulju. U odabranu posudu ređati red karfiola, red mesa dok se masa ne utroši. Naliti belom zaprškom. Peći u rerni oko 30 min.

Potreban materijal:

- 1 glavica karfiola
- 2 veća raziluka
- 5 dcl ulja
- 1 glavica crnog luka
- 5 kašika brašna
- 0,5 dcl vode
- soli po ukusu
- 300 g junećeg mlevenog mesa
- 1-3 jajeta
- 2 dcl milerama

15. *Musaka od krompira*

Za 4 osobe

Priprema: krompir oprati, oljuštiti, iseći na kolutiće. Juneće mleveno meso ispržiti na ulju sa crnim lukom isečenim u kockice. U odabranu posudu ređati red krompira pa red mesa dok se masa ne potroši. Sadržaj posude prelići sa ulupanim jajima i retkom belom zaprškom. Peći u rerni oko 45-60 min.

Potreban materijal:

oko 1 kg krompira
300 g junećeg mlevenog mesa
1 glavica crnog luka
1,5 dcl ulja
1 kašika brašna
3 dcl vode
1-3 jajeta
soli po ukusu

16. Musaka od kelja

Za 4 osobe

Priprema: postupak je isti kao za musaku od karfiola ali sa izuzetkom. Ke se samo probari, ocedi i prohladi. Ne pohuje se.

Potreban materijal:

1 glavica kelja
2 veća raziluka
5 dcl ulja
1 glavica crnog luka
5 kašika brašna
0,5 dcl vode
soli po ukusu
300 g junećeg mlevenog mesa
1-3 jajeta
2 dcl milerama

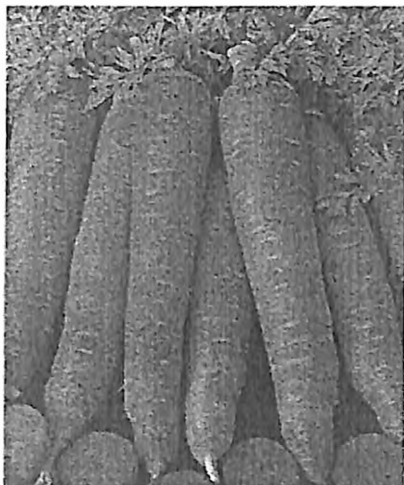
VARIVA (ČUŠPAJZI)

Variva su pripremana od šargarepe, tikvica, skatkog kupusa, španaća, graška i slično. Začini imaju veoma bitnu ulogu kod ove vrste jela. Uz variva (čušpajze) servirali su se obično naturjuneća šnicla, pečeno pileće, pačije ili guščiije meso.

17. Varivo od šargarepe

Za 4 osobe

Priprema: šargarepu oprati, očistiti, skuvati u slanoj vodi i iseći na kolutiće. Ispržiti glavicu crnog luka na malo ulja, Dodati brašno, soli po ukusu i pripremljenu šargarepu. Promešati i naliti vodom ili mlekom. Ako se uz varivo služi i meso, tada pri kujanju naliti vodom a ne mlekom.



Potreban materijal:

- 0,5 - 1 kg šargarepe
- 1 glavica crnog luka
- 1 dcl ulja
- 1 kašika brašna
- 0,3 dcl vode ili mleka
- solli po ukusu

ĆUFTE OD POVRĆA

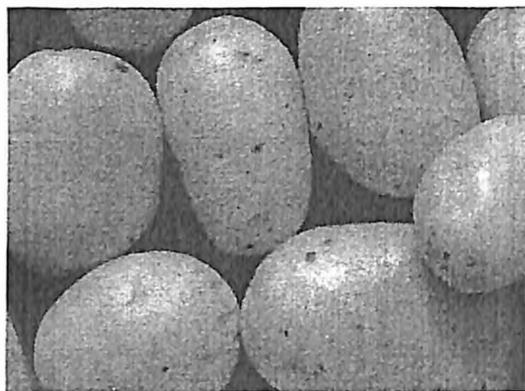
Ćufte se mogu pripremati od raznog povrća, kao napr.: krompira, španaća, tikvica, kelja, karfiola.

18. Ćufte od krompira

Za 4 osobe

Priprema: a) krompir oprati, oljuštiti i skuvati. Ocediti i izgnječiti ga. Dodati soli po ukusu. Umutiti jaja i pomešati sa krompirom. Nastalu masu dobro izmešati i praviti ćufte. Uvaljati ih u brašno i peći u ulju. Ćufte služiti sa varivom po želji.

b) krompir oprati, oljuštiti i izrendati na trenicu. Glavicu crnog luka iseći na kockice i ispržiti na ulju. Dodati malo mlevenog bibera i soli po ukusu. Dodati rendani krompir, jaje i dobro izmešati. Od ove mase praviti ćufte, uvaljati u brašno i peći na ulju.



Potreban materijal:

- 1 kg krompira
- 1 glavica crnog luka
- 2-3 jajeta
- brašno
- 0,4 dcl ulja
- malo mlevenog bibera
- soli po ukusu

19. Ćufte od tikvica

Za 4 osobe

Priprema: pripremati ih na isti način kao i ćufte od krompira pod b)

20. Ćufte od spanaća

Za 4 osobe

Priprema: spanać oprati i blanširati u slanoj vodi. Dobro ga ocetiti i iseći na sitno. Posoliti po ukusu. Dodati jaje, brašno, mladi beli luk sitno seckan (u proleće) ili češalj belog luka (zimi). Masu dobro izmešati. Od tako dobljene mase praviti ćufte i uvaljati ih u prezlu. Peći ih na ulju.



Potreban materijal:

- 1 kg spanaća
- 1-2 jajeta
- 2-3 kašike brašna
- mladi beli luk ili 1 češalj
- 0,4 dcl ulja
- sofi po ukusu

ZIMSKA JELA

U zimskom periodu najčešće su se pripremala jela od belog pasulja, žutog pasulja, geršije, sočiva, kiselog kupusa, krompira (pečeni) i slično.

21. Belipasulj

a) Šolet za 4 osobe

Priprema: krupniji beli pasulj potopiti uveče u vodu da odstoji preko noći. Ujutru ocediti, isprati i prokuvati veoma malo. Tu vodu izbaciti. U odabranu posudu staviti pasulj, dodati ječam, crni i beli luk iseckan na rebarca, beli luk iseckan na kockice, krompir (oprani, oljušteni i isečeni na sitnije kockice), malo mlevenog bibera, mlevene crvene paprike i soli po ukusu. Naliti vodom oko 1 cm iznad sadržine lonca. Kada sadržaj u lokcu proključa smanjiti vatru. Na tihoj vatri kuvati pasulj oko 4 sata (dužina kuvanja zavisi od vrste pasulja). Dodavati vodu po potrebi. Meso sa ili bez kostiju dodati oko 1 sat pre kraja kuvanja.



Potreban materijal:

- 2 šolje pasulja
- 1 šolja ljuštenog ječma
- 2 veća krompira
- 3 manje glavicice crnog luka
- 2-3 čena belog luka
- malo mlevenog bibera
- 1-2 kašičice sitne crvene paprike
- meso, može gušćije dimljeno
- soli po ukusu
- vode po potrebi

b) sa mileramom za 4 osobe

Priprema: krupniji beli pasulj prokuvati u slanoj vodi i procediti. Zatim naliti vodom i kuvati. Glavicu crnog luka, iseckanu na kockice, propržiti na ulju, dodati brašno, malo mlevenog bibera i soli po ukusu. Ovu masu dodati kuvanom pasulju i kuvati još malo (par minuta). Skinuti sa vatre i prelit mileramom. Staviti ga u rernu, na jaču vatru, da se zapeče.

Potreban materijal:

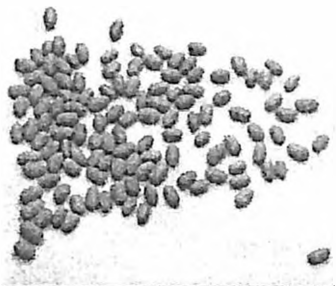
oko 300 g belog krupnijeg pasulja
1 gavnica crnog luka
1 dcl ulja
1 kašika brašna
malo mlevenog bibera
soli po ukusu
vode po potrebi
4 dcl milerama

22. Žutipasulj

Priprema: pasulj oprati, prokuvati i baciti prvu vodu. Juneće meso iseći na kockice, dodati pasulju i prokuvati. Dodati glavicu crnog luka isečenu na kockice, beli luk krupnije isečen i soli po ukusu. Naliti retkom crvenom zaprškom.

Crvena zaprška: kašičicu sitne crvene parrike, kašiku brašna i prstohvat soli propržiti u 1 dcl ulja.

Skinuti sa vatre i naliti vodom (oko 1l). Sada dotati ¼ l kuvanog paradajza i malo celer lišća. Kuvati 2 do 3 sata na tihoj vatri.

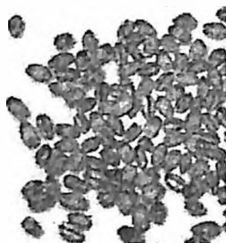


Potreban materijal:

250 g žutog pasulja
300 g junećeg mesa
1 glaviva crnog luka
3 češlja belog luka
1 kašičica crvene paprike
1 kašika brašna
1 dcl ulja
oko 1 l vode
¼ l kuvanog paradajza
malo celer lišća

23. Jelo od geršle

Pripremati na isti način kao i žuti pasulj sa izuzetkom da se u geršlu dodaje šargarepa i zelen isečen u kockice i bez celer lišća.

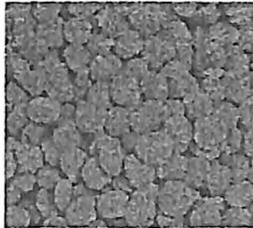


Potreban materijal:

250 g geršle
300 g junećeg mesa
1 zelen isečena na kockice
2 šargarepe isečene na kockice
1 glaviva crnog luka
3 češlja belog luka
1 kašičica crvene paprike
1 kašika brašna
1 dcl ulja
oko 1 l vode
¼ l kuvanog paradajza

24. Jelo od sočiva

Priprema: sočivo oprati, prokuvati u slanoj vodi i prvu vodu baciti. Zatim sočivo kuvati u slanoj vodi sa crnim lukom isečenim na sitne kockice. Pri kraju kuvanja dodati zapršku od brašna, sitne crvene paprike i ulja. Zatim dodati zelen lišće i soli po ukusu. Prokuvati na kratko. Jelo se može servirati sa sitno seckanim kiselim krastavcima.



Potreban materijal:

- 250-300 g sočiva
- 1 kašika bračna
- 1 kašičica sitne crvene paprike
- 2-3 glalice crnog luka
- 1 dcl ulja
- ½ vezice zelen lišća
- solí po ukusu
- vode po potrebi
- 4-8 manjih kiselih krastavaca

SALATE

Vrste salata koje su korištene bile su, naravno, u zavisnosti od godišnjeg dot
Izdvojićemo salatu od cvekle jer su ostale vrste dobro poznate.

25. Salata od cvekle

a) Salata od hladne cvekle

Priprema: cveklu oprati, skuvati u slanoj vodi, ocediti, ohladiti, oljušti
iseći na kolutiće. Preliti je marinadom.

Marinada: voda, sirće, šećer, kim, so. Prokuvati i ohladiti.



Potreban materijal:

- 1 kg cvekle
- 1 l vode
- 300 ml sirćeta
- 2-3 kašike šećera
- 1-2 kašike soli
- 1 kašičica kima

b) Salata od vruće cvekle

Priprema: cveklu oprati, skuvati u slanoj vodi, ocediti, ohlad
oljutšiti i samleti na mašini za meso. Ovako pripremljenu cveklu stav
u posudu, posoliti po ukusu, dodati sirće po ukusu i malo kim
Dobijenu masu prodinstati 5-10 min.

Sužiti kao prilog uz pečenje.

Potreban materijal:

- 1 kg cvekle
- 2-3 kašike sirćeta
- soli po ukusu
- 0,5 kašičica kima

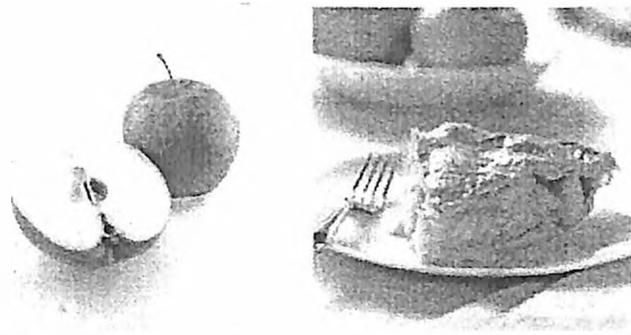
DESERTI

Najčešće se kao desert služilo voće i pite. Od voća su jabuke bile najzastupljenije. Od pita je najčešće pripremana pita sa jabukama a bilo je i pite sa višnjama, makom, orasima.

26. Pita od jabuka

Priprema: Zamesiti testo od brašna, ulja, šećera, kvasca, jajeta, mleka i sode bikarbone. Testo treba da je meke konzistencije. Nakon odmaranja 20-30 min, testo podeliti na dva dela. Razviti prvi deo testa na debljinu oko 1 cm i staviti u podmazan i brašnom posut pleh. Veličina pleha se odredi prema količini testa. Jabuke oprati, očistiti i izrendisati. Ostaviti ih da malo odstoje, ocediti ih i posuti na pripremljeno testo. Mogu se posuti cimetom (po želji). Sloj jabuka prekriti drugom polovinom testa, razvijenom takođe na oko 1 cm debljine. Peći u rerni oko 40 min. Kada se pita izvadi iz rerne posuti je šećerom u prahu.

Na sličan način pripremiti i pite sa drugim nadevom.

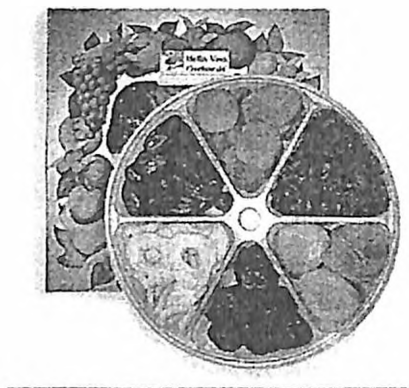
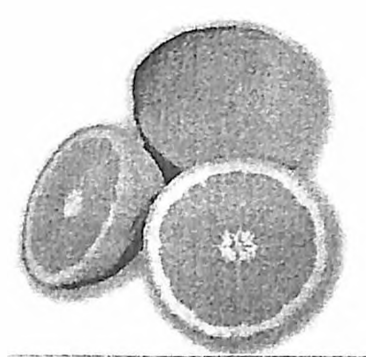


Potreban materijal:

- 1-1,5 kg jabuka
- 2 dcl ulja
- 2 dcl mleka
- 1 kvasac
- 3 jajeta
- 1 kašičica sode bikarbone
- 100 g šećera
- malo šećera u prahu za posipanje
- 500 g brašna

27. Gombice od pomorandže i suvog voća

Priprema: oprati pomorandže. Oljuštiti koru i prokuvati na kratko. Procediti ih i obrisati čistom krpom. Zatim koru samleti na mašini za meso (koristile su se posebna mašina za meso a posebna za ovakve svrhe). Na istu mašinu samleti suve šljive, suve smokve i suvo grožđe. Sjediniti mlevene sastojke i dodati sitno mlevene orahe (na mašini za orahe). Dodati i sitni šećer (100 g a preostalih 100 g sitnog šećera ostaviti za „uvijanje“ kuglica). Sastojke izmešati i dodati sok od tri pomorandže i jednog limuna. Koru limuna takođe izrendisati u masu. Može se dodati i koja kap ruma. Dobijenu masu dobro izmesiti pa praviti mane kuglice. Deo pripremljenih kuglica uvaljati u sitni šećer a deo u struganu čokoladu. Kuglice pripremljene na ovaj način stavljati u papirne korpice.



- Potreban materijal:
- 3 pomorandže
 - 1 limun
 - 200 g suvih šljiva
 - 200 g suvih smokava
 - 100 g suvog grožđa
 - 200 g orahe
 - 200 g sitnog šećera
 - 1 kašičica ruma (po želji)



Pripremljena hrana se, u jevrejskoj zajednici, nikada nije bacala. Na kraju radnog vremena, ukoliko je ostalo nešto od kuvane hrane, podelila se među zaposlenima. Kuvanu hranu, takođe, nisu ostavljali za sutra. Ovo nam ukazuje da se jelo nikada nije podgrevalo već je uvek bilo sveže pripremano.

Datim receptima nisu obuhvaćena sva jela koja su se pripremala u kuhinji jevrejske zajednice u Beogradu, ali većina jeste obuhvaćena.

Nadamo se da će ovaj mali kuvar iz „Sećanja“ biti u upotrebi, kako bi se ovi jednostavni recepti otrgli od zaborava.





Tekst zapisala, obradila i pripremila: Kristina Švan

Jevrejska opština Zrenjanin

Predsednik : Ljiljana Popov

Ovu brošuru, „Sećanja“, JO Zrenjanin objavljuje povodom manifestacije „Evropski dan jevrejske kulture“ koja će se održati 02.09.2007. godine u Zrenjaninu

