



9 788687 003873



Зборник прича и осталих ђаконија

ДОМАЋИЦЕ МАЊЕ ЗБОРИ ДА ТИ РУЧАК НЕ ЗАГОРИ



Зборник прича
и осталих ђаконија

Домаћице
мање збори
да ти ручак
не загори



2020.



ЗБОРНИК ПРИЧА
И ОСТАЛИХ ЂАКОНИЈА

Домаћице мање
збори, да ти ручак
не затори



Мало Црниће
2020.

**Библиотека
„Србољуб Митић“
Мало Црниће**

Приређивачи:
**Зорка Стојановић
Данијела Божичковић Радуловић**

Уредник:
Данијела Божичковић Радуловић

Нама, радницима у култури, писцима, песницима, љубитељима уметности и лепоте речи, тешко је да признамо да се књиге све мање читају. На жалост, истина је баш таква. Ипак, наш задатак и својеврсна „мисија,, је да покушамо да књиге учинимо занимљивим и доступним широкој читалачкој публици. Романи стоје на полицама, поезија се чита само на промоцијама... обавезно школско штиво се преписује са интернета... Али, постоји једна књига која се често отвара, јер у овом модерном добу препуном информација, не може све да се „држи у глави.“

КУВАР. Кувар је књига коју подједнако користе и млађе и старије домаћице, а често и припадници мушког пола. Зато смо осмислили конкурс у коме ће наши писци и остали заинтересовани, да нам пошаљу своје омиљене рецепте уз неку занимљиву причу, анегдоту или сентенцу. Верујем да овај зборник неће сакупљати прашину у полици и да ће се свакодневно користити и читати.

Желимо вам добар апетит и задовољну породицу!

Пријатно!

Читамо се!

Данијела Божичковић Радуловић



Антилета Живковић

Топоница

СВЕ ЈЕ ЛЕПШЕ У ДРУШТВУ ПА И ЗИМНИЦА

Човек ништа не може сам, а и када може, није тако лепо као у друштву. Вожња бицикла, путовање, обилазак продавница, све лепо и све тешко лакше је и боље у друштву пријатеља. Тако је и када се спрема зимница. Неко ће рећи - А што да се мучиш, кад сада можеш све да купиш готово? Тако чине паметне жене! Можда тако и чине, али ја волим да својим рукама направим нешто, а посебну арому и сласт томе дају удружене руке мојих пријатеља.



Овај рецепт сам наследила од своје мајке Мимице, а она од баке Џане. Заволела сам тај кисело-слано-слаткасти укус хрскаве зимнице још у детињству, и увек му се, изнова, радујем. Наравно, задовољство је још веће јер ми у припреми помажу Данијела и Јелена, сецкајући и припремајући састојке за тегле.



ЗИМСКА ШАРЕНА САЛАТА

Састојци:

1 кг краставчића
1 кг шаргарепе
1/2 кг зеленог парадајза
1/2 кг зелених паприка
1 кг карфиола
1 кг купуса
750 мл алкохолног сирћета
250 гр шећера
150 г соли
250 мл воде
1/2 л уља
1 кесица зрна у биберу



ПРИПРЕМА:

Оперите краставчиће, парадајз и паприке. Шаргарепу очистите и исецкајте на колутиће. У велику шерпу прво ставите исецкану шаргарепу, па исецкане краставчиће такође на колутиће и ставите их изнад шаргарепе у шерпи. Онда ставите сецкану паприку, па парадајз. Карфиол очистите и разделите на ситне цветиће, али им дршкице исеците. И карфиол ставите у шерпу изнад парадајза. Купус ситно нарендајте и ставите га изнад карфиола. Ставите на ватру да се прокувају сирће, вода, шећер, со, уље и бибер. Кад проври ставите у шерпу гдје је поврће. Оставите да стоји 15 мин поклопљено. Истресите маринаду тј. воду у којој се кувало из шерпе, ал полако да не изручите и поврће. Вратите маринаду да кувате и кад поново проври, опет истресите одозго на поврће. Треба да стоји 15 минута и опет се изручи маринада и по трећи пут прокува, и поврће попари. Кад и трећи пут то урадите, поклопите шерпу и оставите да стоји преко ноћи, или бар док се не охлади. Ујутру, салату промешате у шерпи и пуните тегле, које не затварате до увече, јер чекате, да видите



да ли је потребно да се стави још маринаде. На крају затворите тегле.



Богданка Ракић



Крајем маја сам отпутовала за Београд. Након неколико дана добила сам позив од другарице из Баната да је посетим и одседнем код ње због културне манифестације, која се сваке године одржава у једном селу у близини. Радо сам прихватила позив, села у ауто и за два сата стигла код Сенке.

Банатска села имају посебну драж. Широке улице, приземне куће, клупице пред кућама. А кад летње температуре отерају све на реку, или у хлад, сеоска тишина шири спокој и опија. Такав је био дан кад сам стигла код Сенке. Тај дан смо уживали у културном програму и дивним људима, а вече провели у суседном селу покрај Тисе.

Сутрадан смо седеле на трему испред куће и причале о животу, култури, интересовањима. Тема која се све чешће намеће је храна, односно како спремити здраве оброке на брзину, а постићи одличне укусе. То је изазов садашњице с` обзиром на обавезе и све мање слободног времена.

Пошто сам одувек била опседнута спремањем хране и измишљањем рецепата дала сам Сенки неке идеје. Замолила ме је да јој пошаљем рецепте, а ја сам одлучила да напишем књигу рецепата и посветим јој. Наравно, корисно је како за младе тако и за старије особе које заслужују више време за себе, за родитеље који балансирају између обавеза и деце и оних који мисле да је спремање obroka захтевно или досадно.

Кување је уметност која не захтева таленат, већ љубав ка себи и ближњима. Опустите се и кувајте без страха од неуспеха, преобликујте рецепте по својој жељи, додајте, одузимајте, у љубави је све дозвољено.



Рецепти које сам одабрала настајали су годинама испробавањем и измишљањем. Постигла сам укусе који су идеални за мене, но ви их можете мењати у складу са вашим потребама. Када будем завршила своју књигу рецепта, радо ћу је поделити са свим љубитељима доброг укуса.

САЛАТА ОД ПИЈАНИХ СМОКВИ

1 ПОРЦИЈА

САСТОЈЦИ:

свеже смокве 3 - 4 ком.
салата (рукола, зелена салата, млади спанаћ)
краставац
ротквице
млади лук
моцарела (буфало)
нар
пињоли
лимун
просецо 2 дц и бурбон по жељи
ванил шећер
сок од једне мандарине или поморанце
балзамико крема
пармезан
морска со, бибер, маслиново уље

ПРИПРЕМА:

Направити маринаду од просеца, сока од мандарине, ванил шећера и бурбона (може и рум). Потопити смокве и оставити да одстоје бар пола сата уколико су тврде. У супротном 10-15 мин.



У салату додати млади лук, краставац, ротквице, лимун со, бибер и уље. Сервирати је на тањир. Додати смокве и моцарелу. Посути нароч, печеним пињолима и пармезаном. На крају додати балзамико крему.

Уместо смокви могу се маринирати и брескве.



ЧОРБА ОД БУНДЕВЕ

САСТОЈЦИ:

бундева (једна већа или две мање)
љубичасти лук 2-3 ком
бели лук (2-3 чена)
шаргарепа 3-4 ком
штапићи целера 3-4 ком
печурке 400 гр
со, бибер
свеж оригано
ловоров лист 3-4 ком
свеж босиљак
маслиново уље
уље од бундеве
млеко



ПРИПРЕМА:

Бундеву очистити од семенки и исећи на коцкице са кором.

На маслиновом уљу кратко издинстати лук, шаргарепу и целер. Додати печурке и динстати још 2 мин. Налити воде, додати со, бибер, лаворов лист, босиљак и оригано. Кад проври, кувати на тихој ватри код бундева не буде мекана. На крају додати млеко по укусу. Смеси измиксати штапним миксером и испасирати кроз цедиљку.

Служи се са печеним хлебом.

Украсити са уљем од бундеве и босиљком

ПОВРЋЕ СА ПИЛЕТИНОМ

ЗА 4 ОСОБЕ

САСТОЈЦИ:

тиквице 2 ком
коморач 1 ком
љубичасти лук 2-3 ком
шаргарепа 2-3 ком
млади грашак у љусци
паприка (црвена) 1 велика
босиљак
оригано
мајчина душица
жалфија
киноа 2 шаке
со, бибер
бело месо 500 гр
соја сос
ворчестер сос
сенф дијон
балзамико крема



ПРИПРЕМА:

Тиквице опрати и исећи на веће полуколутове. Коморач исећи и заједно са тиквицама пећи у рерни 10-15 мин.

Шаргарепу и млади грашак у љусци избланширати.

У маслиново уље додати лук исецкан на колутове, шаргарепу, млади грашак у љусци и паприку. Зачинити сојом, бибером и остали свежим зачиницама. Додати тиквице и коморач.

Кинову кувати 10 минута и додати је поврћу.

Медаљоне од белог меса маринирати 10-15 минута у соја сосу, ворчестер сосу, сенфу и биберу. Со додати по жељи, али водити рачуна јер су сосови већ слани.

Пећи их на маслиновом уљу 3 - 4 минута, са сваке стране.

Сервирати и украсити са балзамико кремом и свежим босиљком.



КУВАНО ВИНО ЗА ДВЕ ЧАШЕ

За 2 чаше

САСТОЈЦИ:

црно вино (примитивно) 4 дц
анис 1 звездица
мускантни орашчић
цимет 1 штапић
каранфилић 4-5 ком
ловоров лист 1 ком
сок од једне мандарине
кора лимуна
кашика смеђег шећера или меда

ПРИПРЕМА:

У вино додати све састојке. Кувати до тачке кључања, али не дозволити да прокључа. Процедити и служити уз медењаке.

Тип: Што боље вино изаберете, лепши ће укус имати кад се кува. Не додавати воду, она убија интензитет укуса



ЋУФТЕ У СОСУ ОД БЕЛОГ ЛУКА

За 4 особе

САСТОЈЦИ:

млевено месо 500гр
1 црни лук
4 чена белог лука
со, бибер, мало вегете
мајчина душица
босиљак

рузмарин
брашно
вода 500 мл
сок од пола лимуна
резанци
маслиново уље



ПРИПРЕМА:

Сјединити млевено месо са изренданим луком и додати мало вегете, со, бибер. Правити ћуфтице и уваљати их у брашно (врло мало). Пећи на јакој ватри док се не зарумене, па смањити на слабу ватру још 7-8 минута.

На маслиновом уљу кратко издинстати изрендан бели лук, додати две-три кашике брашна, ситно исецкано зачинско биље, со, бибер и лагано додавати воду мешајући ручном мутилицом. На крају додати сок од пола лимуна.

Резанце кувати у сланој води. Процедити, побиберити и прелити маслиновим уљем.

Служити уз салату од краставца и ротквица.



Валентина Стојановић

Мало Црниће

Заиста волим да кувам и спремам разне ђаконије. Завршила сам куварску школу, али ништа од додатака није за спремање колача, сланих послastiца и др, толико потребно колико је потребно љубави. Обзиром да имам две ћерке и да једна нешто воли, друга не.... мајка као мајка. Испуњава жеље и спрема оно што воле обе. Што се тиче самог припремања, волим да експриментирем. Тако је и овај рецепт мало промењен, наравно према жељи млађе ћерке... али сви смо заволили овај Мескички мис, па га радо делим са вама...

МЕКСИЧКИ МИКС

Потребни састојци:

Свњско или пилеће месо.
Главица лука
Ајвар
Парадајз пире или томатино
Конзерва црвеног пасуља

Количине потребних састојака не мерим...све је у мојој кухињи „одокативно“.

Пробајте! Нећете се покајати. Укусан је, али можете мењати према свом нахођењу у зависности од количине и жељених намарници и зачина, али наравној на мексичкој основи.



Начин припреме:

Исецкати месо на коцкице, (пилеће или свињско), посолити, побиберити, и ставити да се пржи. Када је месо упржено, додати сецкан лук, додати ајвар, парадајз пире или томатино, црвен пасуљ из конзерве. Све то налити водом и кувати око пола сата.



УШТИПЦИ СА ЈАБУКАМА

Састојци:

- 2 ком јабуке
- 2 ком јаја
- 1 кашика шећера
- 1/2 кашичице соли
- 200 г брашна
- 200 мл млека
- цимет по укусу



Припрема:

Умутити смесу од састојака као за палачинке, али мало гушћу. Када је смеша умућена у њу додати јабуке које смо предходно ољуштили и изрендали. Измешати смесу, а затим је vadити кашиком и пржити у загрејаној шерпи на уљу. По укусу уштипке посути прах шећером.

Порука свима који воле не воле брзу храну и воле да кувају: Основни зачин сваког ручка и посластице јесте: љубав. Моја љубав су моје девојке – ћерке, (а и муж се ту некако нађе увек уз њих...и воли што оне воле. Њихово уживање у јелу, и моје је...



Весна Живановић Мало Црниће

Ове куглице од ораха, правила је моја бака, мама, сада ја, понекад и моја ћерка. Присталице смо неких нових рецепата за колаче, али и слане послатице. Ове куглице не спремамо често, али када их спремимо, не остане ни једна....

Није тешко...пробајте.

КУГЛИЦЕ ОД ОРАХА

Састојци

220 гр. путера
300 гр. шећера у праху
200 гр. кекса
100 гр. млевених ораха
Млевени ораси за
посипање куглица



Припрема:

Путер омекшајте на собној температури и измуните. Самељите кекс и додајте путеру. Додати млевене орахе и све измешати. Обликујте куглице и уваљајте у млевене орахе или кокосово брашно (ја сам пола - пола, пола у орахе пола у кокос). Оставите куглице 2 сата у фрижидер да се фино стегну, а потом их послужите.

Пријатно!



Глигор Муминовић

Модрича



Глигор Муминовић је рођен у селу Крушеву, испод планине Вучево, на ушћу ријеке Пиве у Дрину. Основну школу је учио у Црквичком Пољу на Пивској планини испод Дурмитора, гимназију у Фочи, српски језик и књижевност је студирао у Београду, а младе језику и књижевности учио у Градачцу до 1992. године када прелази у Модричу, учествује у стварању и од-

брани Републике Српске, а по завршетку Отаџбинског рата наставља просвјетну и културну дјелатност.

Писао је сценарије за цијели низ друштвених и културних манифестација, објављивао пјесме, есеје, бесједе, рецензије, приказе књижевних дјела и кратке приче, уређивао листове и часописе „Радост“ (у Градачцу), „Савовање“, „Саборац“ и „Видовдански годишњак“ (у Модричи).

Стваралачки опус могао би се подијелити на: поезију (збирке пјесама *Завичајне јабуке*, *Ђедовина* и *Расут у облацима и јабукама*), прозу (романи *Сијачи* и *сјемена* и *Божије давање*), драму (*Туђина* и *У огледалу*), есејистику (*Из историје књижевности* и *Пером у јабуку*), публицистику (*Модрича*) у *простору и времену* и *Пером кроз простор и вријеме*), афоризме (*Кроз прстен јабуку*) и методику наставе српског језика и књижевности (*Српски језик – приручник за ученике и наставнике*, *Српски језик – припремање наставе у VI разреду*, *Српски језик – припремање наставе у VIII разреду*, *Српски језик – збирка задатака*, *Култура изражавања – узорци и вјежбе*, *Лектира од VI до IX разреда*).



Основна обиљежја цјелокупног стваралаштва је преданост свом завичају и свом народу, човјеку и његовој слободи. Цјелокупна књижевна грађевина носи снажан печат завичајности и чувања народне културе, традиције, етике и језика.

ЗЛАТНА ПИТА ИЗ ЗЛАТНИХ РУКУ

И данас, кад год видим питу, сјетим се дјетињства, мајке и њене златне пите у недјељна јутра. Све те слике се појаве живо и јасно. Роди се у сјећању нешто и ведро и сјетно, и радосно и тужно истовремено. Оживе неки топли и њежни мириси, слатки и сочни укуси, пожутјеле а ведре слике.

Мајка је много и напорно радила у пољу, њиви и врту. Храну је припремала и кућу сређивала на брзину између два тежачка посла. Само је недјеља била дан за кућу. Рано је улазила у кухињу и на чистој површини радног стола у већим и мањим здјелама за трен ока се нашао килограм бијелог и фртаљ кукурузног брашна, литра топле воде и фртаљ слатког млијеко, по сто грама свјежег сира, маслаца и младог кајмака и седам јаја – све што је потребно за питу поредано по редоследу употребе. Е, сад колики су мајчини килограм, литар, фртаљ и грам то је знала само она.

Тада је на чистом бијелом столњаку почињала чаролија складних а чврстих покрета руку. Једна сипа брашно, а друга топлу воду па обје мијесе, десна скида остатке тијеста са лијеве, а лијева са десне, час служи једна – час друга. Тијесто је подијељено у седам једнаких лоптица - с главе на главу по једна (мајка, отац и нас петоро дјеце), премазаних уљем и остављених десетак минута да „продише“ каже мати.

У развлачењу кора прво их оклагија ваљањем претвара у танке крпе, а онда их руке надланицом развлаче у гипке прозрачне листове и на крају настаје нестварна игра руку, трка у круг – гдје стане прва, наставља друга, а листови постају све тањи и тањи. Ни данас



ми није јасно откуд толика гипкост тежачким рукама огрубјелим од пољских радова. Откуд клавирска хитрина жуљевитим прстима.

Развијене коре врхом ножа реже у кругове тачно као шестаром. Лако и њежно их подиже, слаже у тепсију и прелива наливом од у млијеку измућених јаја, измрвљеног сира и кукурузна брашна. Све се то у трену нашло у рерни, намирнице на полицама, а чиста површина радног стола је чекала почетак спремања недјељног ручка који је увијек био мала свечаност.

Док је пита цврчала у рерни, мама је већ имала пеглу у рукама. Пегла постељину и помаже ми да урадим задаћу. Пегла јој у руци, око на мојој свесци, а нос и ухо на пити. Без сата она намирише када је печење завршено, говорила је да треба колико отићи и вратити се са Студенца, а то је наша ливада на самом ушћу Пиве и Таре у Дрину. Касније сам измјерио и утврдио да је то тачно један школски час. Е, послѣ тога школског часа мајка питу прелије у врелој води растопљеним маслом, а премаже младим кајмаком.

И сада као да видим ту питу на столу, нас дјецу око ње са пуним устима и мамин задовољан осмијех док бдије над нама. Кажу да је име златна пита добила по жутој боји кукурузна брашна, а ја мислим да је то од маминих златних руку, осмијеха и срца. Давао сам овај рецепт истакнутим куварима, правили они врхунске специјалитете, али нико није успио достићи ону златну чаролију мајчиних руку, а ја не престајем да се надам да ће се једног дана појавити. Ако некоме пође за руком да направи то златно чудо од мириса и укуса, молим да ми јави.



Гордана Јосиповић

Пред почетак поста ... није то ишло тако лако. Ђале је био војно лице из Титовог времена, тако да му није падало на памет да слави славу. Ни када је '94. отишао у пензију нису успевали да га наговоре. А крив је био његов надређени у војсци, неки потпуковник Аврамовић, коме је беспоговорно веровао. Он му је рекао да икона Светог Ђорђа представља борбу зета са таштом, а ђале је имао савршен однос са кевином мамом, мојом баба Даном. Баба га је обожавала, углађен, фин, онако висок, црн, војно лице, кажу, оно што би свака мајка пожелела за своју ћерку. Ђаба су му говорили да је то бесмислица - ђалету је било непријатно да слави Ђурђевдан због баба Дана. Тек када му је она потврдила да је та прича о Ђорђу и аждаји глупост и да би требало да слави, као и сав остали свет- пристао је. А тетка Нада је једном испричала, како јој је моја кева причала, како је то почело, само немојте да јој поменете да јој не буде непријатно. Рекла ми је да је ђале хтео да испоштује комплетну процедуру, те да крене са постом. И каже он мојој кеви да је одлучио да почне да слави, па да би, у духу обичаја, требали да посте, те да се уздржавају грешних мисли и дела, мрсне хране и тд. А кева га пита да мало објасни, а он као, да буду пажљивији међусобно, али без мушко-женских односа (вазда се успињао да ствари назове правим именом). А она, помисли у себи, да што се тога тиче, неће ни приметити ту истанчану линију између мрсних и посних дана, ал' му не рече ништа, да га не увреди. Само га је питала да ли је сигуран у то, и да ли је пост „обичан” или на води, а он рече: на води. Даде му за ручак две кришке тостираног хлеба и чашу воде и рече да припази да се не преједе, тј. да не мора све одмах да поједе. Поподне је променио одлуку, те се определио за пост петком, а у петак поподне је заузео коначан став и одлучио се за пост на Велики петак. Уочи Великог петка издао је неопозиву директиву да само ручак буде постан. И тако је до данас... За који дан почиње пост. Сва она укусна, фина, мрсна јела заменићете травкама, листићима, салатицама. А за то, сложићете се, организам мора добро да се припреми.



СВЕЖЕ ЈУНЕЋЕ КОЛЕНИЦЕ СА ПОВРЋЕМ

САСТОЈЦИ:

три-четири јунеће (свеже) коленице, може и телеће ако успете да их пронађете а тада је време печења краће,
2-3 шаргарепе,
пола главице свежег купуса,
3-4 кромпира,
конзерва пелата,
главица црног лука или бели део прасилука,
1-2 чена белог лука,
вегета,
бибер,
мало свежег босиљка,
маслац,
уље,
мало брашна.

ПРИПРЕМА:

Коленице посолите, побиберите и уваљајте у брашно са свих страна. У већем тигању загрејте маслац и уље. Коленице кратко пропржите са обе стране док лепо не порумене. Извадите на тањир. У масноћи, у којој су се пржиле коленице, пропржите исецкани црни лук, додајте бели лук. Додајте уситњен пелат и мало воде. Сос кувајте пет-шест минута. На крају додајте зачине, бибер, по укусу вегету и босиљак. Склоните са шпорета. Кромпир и шаргарепу исеците на веће комаде, купус исеците ситно као за салату. Поврће посолите по укусу и распоредите у науљену ватросталну или керамичку посуду. Преко поврћа распоредите коленице. Све прелите сосом, затворите алуминијумском фолијом и пеците на 170-180 степени око 2 сата (или док коленице не буду мекане). Ако је потребно, у току печења долијте мало воде. Уз домаћи хлеб и овако припремљеног јела, ниједан пост, ма колико да траје, неће Вам тешко пасти. Пријатно.



Гордана Славковић

ТРИПТИХ О ШЉИВАМА

ПЕЧЕНЕ ШЉИВЕ



Иако се у Андрићевој приповеци „Прича о кмету Симану“ шљиве везују за топле септембарске дане, више их нема у огромним количинама на пијаци. То сам схватила јуче кад сам у само неколико гајбица видела да се модрикасто замагљене шепуре поред бресака и грожђа. Лецнула сам се јер нисам оставила компот за зиму. Шта сад? Покушавам од по-

знатог продавца, воћара из смедеревског краја, иначе увек љубазног и уморног, да се распитам нешто о крупним, округлим плодовима. Изненадио се што хоћу да сазнам њихово име и још нешто уз то. Промрмљао је, чини ми се, мелон роуз, као да изговара шифру нечег тајанственог. Брзо је додао: „Ево, она Мира преко пута, купила је десет кила за слатко и компот.“ Би ми чудно да је баш толико шљива неко купио за слатко и компот, али уместо коментара реших да купим мало за пробу. Бирам их иако су све једре и чврсте, али навика је навика.

Добро сам урадила што нисам купила ни цео килограм. Јесу добре, али само за јело. Меснате су и киселкасте. Као да једеш кајсију која нема ништа кајсијасто, али подсећа на шљиву. Лепо за освежење. Разочарано за компот.

Суботња пијаца је позната. Исти купци и исти продавци. Ни једних ни других нема превише. Недељна



пијаца је богатија, шаренија, уме да изненади и укусима и бојама. Данас хоћу да купим брескве. Волим јесење, брашнасте брескве пуне сунца којима се коштица лако одваја од меса. Не купујем их до септембра. Не волим воденасто бресквино месо. Тражим брескве а видим шљиве, крупне као брескве. Више руменкасте него плаве. Посуте брашнастим прахом дежмекасто ленчаре у гајбици као да се сунчају. „Боже, да ли је ово шљива или бресква? Каква је ово шљива?“ Продавачица нема одговор. „И ја је чекам годину дана да је пробам. Не знам како се зове“, говори и руком их мази као децје главице. Не интересује ме колико коштају, морам да их пробам.

И онда поред тезге на бетону угледам шљиве из свог детињства. Не сунчају се у једном реду у гајбици. Помало су улепљене и нагомилане. Са појединих се ољуштила кожица и на жутом месу створила се густа кап сока. Не питам за цену. Чучнем и бирам. Схватам да је добро што сам у бермудама. На пијацу увек треба кренути у комотној гардероби због необичних поза у којима ћете се наћи током куповине. Моја старија колегиница увек је говорила: „Ја не идем на пијацу да се трћим док бирам паприку. Увек пошаљем Симу.“

Придружује ми се и једна бака. „Ух, што су добре за џем“, каже. Поред нас је чучнуо и продавац и додаје кесе. Делује измучено са разбарушеном седом косом, испијеним лицем и чворноватим шакама. „Ама, госпођо, за све су добре. Кад их поређаш у тепсију и ставиш у рерну да се запеку, нема ништа слађе од тога.“ И уснама додирује скупљене прсте као да осећа још увек сласт на њима. Да, то је то.

Мирис печених шљива враћа ме у двориште из детињства. Прво видим раскокане цветове преко потока. Кроз белу и тешку тишину чује се само зујање пчела. Баба несигурним гласом исказује своје слутње: „Само да ги слана не попари.“ А када се бела стабла заогрну зеленим кабаницама и кад деца своје игре замене за кису трпезу са грана, њен глас забринуто опомиње: „Ће се разболите. Не једите зелене сливе.“



Шљиве најчешће преживе и слану и ветрове и дечје кидисање. Глас постаје забринут: „Леле, како ли ће ги оберемо?!“ У берби је прва. Не промакне јој ни једна једина, најмања, полусмежурена шљива из које су осе и пчеле већ извукле сву сласт. Пронађе их и у најгушћој трави и трњаку. Задихана је, али задовољна богатим родом. Не може да схвати како нису сви одушевљени савијеним модрим гранама. Гледа како млађи седну испод крошње и у кантицу убацују шљиву по шљиву као да играју кошарку. Разочарано прокоментарише: „Е, да оће Бог да ме поживи још мало да могу да работом!“ Кад сва сеоска дворишта замиришу на џибру, бабин глас постаје љутит: „Пусте остале! До зиму ће печемо ракију“. И тада је заиста нерасположена јер зна да ће сав посао око тешког казана жене урадити пошто ће мушкарци углавном бити задужени за испробавање јачине и квалитета ракије. Убрзо ће бити и савладани њеном жестином, а жене ће кукати на шљиву која им загорчава ионако кратке и тешке јесење дане.

Ипак постоји један делић године када су и баба и сви укућани опијени чистом лепотом шљиве без икаквих примеса. Кад добро сазру и кад гори шпорет, баба их пече у рерни. Узима велику тепсију за хлеб која је сва поцрнела од употребе и ољуснула се на једном месту и изнутра и споља. Пљусне је водом и обавезно обрише крпом као што ради са свим судовима пре спремања јела иако их чисте узима са сталаже или из креденца. Шљиве преполови прстима, избаци коштицу и слаже у тепсију. Поређа их тако у два реда, али их не пренатрпава, нарочито не онај други ред, па се тако виде и оне полутке испод. Тепсију стави у врућу рерну. Кад опојни мирис напусти кујну и почне да осваја двориште, окреће тепсију да се равномерно испеку са свих страна. Готове су кад пусте сок и кад се одозго смежурају. До увече траје слађење. Једемо их кашиком директно из тепсије и вруће и хладне. Њихов мирис ће испуњавати целу кућу и комшиluk чак и кад их све поједемо. Увече ће баба Лепка доћи на наш бунар са коментаром: „Тодором, ти опет испече сливе.“ И ја ћу сутра кад наложим шпорет са веба. “



Одавно сам почела да правим колаче. То је био део обавезног образовања у мојој породици. И мајка и баба су чврсто веровале да женско дете мора да зна да меси хлеб, погачу и колаче. Мора да научи да везе, хеклан и плете. То што волим да читам књиге, нарочито баби, није много значило. Мислим да је она то схватала као разоду недовољну за опстанак у животу. Дивим се њеном стрпљењу у преношењу свих својих знања и вештина на мене као и правом педагошком раду иако је завршила само први разреде основне школе. Одушевљавала се свим мојим пробним и почетничким радовима, детаљно испитивала поступак рада као да ће и она сутра баш то да спреми по том рецепту. Остали укућани су брзо одустајали од „поскурина“, како су звали моје прве колаче. Баба их је увек са задовољством јела и дуго причала о њима. И увек прала све забрљане судове. И стрпљиво седела поред рерне и пазила да ништа не загори. Успешно сам савладакла класику: тулуме, баклаве, ванилије, крем-пите, шампите... Стигли су неки модернији интернационални рецепти: чизкејк, профитероле, сладоледи... Уживам у укусима и похвалама. И често само грицнем или пробам оно што спремим. Недостаје нешто. Недостаје осећај да могу са уживањем да једем до последњег комадића а да ми се не „стужи“, како је баба говорила. Било је најзад време да се сетим њених печених шљива.

Узимам тепсију, обришем и ставим на сто. Оперем



шљиве, само их притиснем са два прста и коштица испадне. Наравно, ако су зреле баш како треба. Ређам их у тепсију. Попрскам румом, напрашим циметом, замиришем ванилом. Убацам у рерну и чекам мирис. Прво се опијем његовом аромом. Кад пусте сок

и мало се смежурају, извадим их да се прохладе. Не могу да издржим а да их не пробам тако вруће. Кад се охладе и ако имамо госте, сервираћу их у



стаклене чинијице са куглом сладоледа или шлагом. Нико није остао равнодушан на овај слаткиш. Ја их и даље једем клот, без шлага и сладоледа.



ШЉИВЕ СА БУНДЕВОМ

Печене шљиве одличне су и у комбинацији са печеном бундевом. Додуше, тешко је обе намирнице ускладити у свежем стању. Али, решење увек постоји. Суве шљиве и бундева! Неодољива зимска посластица! Свет би полудео за њом када би се генијални Амери сетили тога па нам онда извезли идеју као своје оригинално откриће. Приметила сам да су многи наши рецепти слични белосветским гурманлуцима и старији чак од њих. Али то је нека друга прича. Укус наших старинских рецепата не лежи у компликованости припреме и богатству зачина. Њихова префињеност укуса је у једноставности и правој комбинацији намирница. За овај рецепт потребна су само два састојка, мало време и пуно љубави.

Очистити бундеву и од коре и од семенки. Исецкати је на коцке, ни превелике ни премале. Не треба користити лењир, али коцке треба да буду као за један





залогај. Ређати их у шерпу са решеткастим дном. Преко њих поређати суве шљиве. И опет бундеву, па шљиве, све док имате материјала и места у шерпи. Шерпу поклопити и ставити је у другу шерпу са водом за кување на пари. Специјалитет стигне брзо, јер ни бундеви ни шљивама не треба много времена да омекну. Треба само времена да се све охлади добро и сервира у лепе чиније. Ако је бундева сама по себи укусна, ништа више не треба додавати. Ако није довољно слатка, сладокусци могу да додају мед или шећер. То је већ ствар укуса и умећа у бирању укусне бундеве.

ШЉИВОЛАДА

Овог лета била сам окружена шљивама џанарикама у башти. Црвене као трешње, жуте као злато, руменкасте, округле, сочне шљиве из детињства. Волим њихову зrelu боју, али више зелени укус. Брстили смо их чим почну да се одвајају од цвета и заличе на зелене кликере. Нисмо ни били свесни да су нам замењивале лимун за који смо мислили да је само за оне што су болесни. И данас ставим у уста џанарику као бомбону. И док жмиркам од киселости, обећавам да ћу направити џем чим сазри. Жути џем је једино сећање кроз које провејава завист. Ми немамо жути џем као деца из комшилука. Завист је избрисана много година касније кад сам схватила да су мајка и баба правиле наш џем од квалитетнијих шљива као што су Моравке, Маџарке или Пожегаче. Иако знам истину, жељу за жутим џемом нисам изгубила. Обећавам стално самој себи експеримент са воћем и бојама. И тако сваког лета. Шљиве брзо дођу, још брже прођу, жеља засветли па се сакрије до следећег лета. Ве-



роватно би се понављање вукло у недоглед да ме баштенски пријатељ није заголицао новом идејом о туршији од џанарика. И открио ми, као што ђаци пишу, огромно прелепо дрво џанарике. Благо руменкасти, једри и меснати плодови таман су довољно зрели да добију чисту петицу и за изглед и за укус. Најзад правим жути џем. Опране шљиве стављам у шерпу, наливам водом и пустим да проври. Црвена боја се кувањем претворила у жуту иако је процес трајао кратко. Померам шерпу са шпорета и остављам да се охлади преко ноћи. Сутрашња збрка и јурњава тотално ми ремете технологију кувања. Немам времена да наставим како треба, па их само оцедим и гњечећи рукама издвојим коштице. Пулпу стављам у фрижидер до бољег тренутка за кување. Оцеђени сок има дивну боју вина. Мирише на познати укус детињства. Шта да радим? Пробам. Савршено! Довољно киселкасто да убије врућину. Довољно слатко да разнежи. Стављам у фрижидер и једва чекам прве дегустаторе. Субјективност искључујем док спремам. Радознало ишчекујем објективне кућне заморчиће за моје кулинарске експерименте. Кад су се сви сложили да је шљиволада равноправна са лимунадама, саси водама и соковима, знала сам да имам рецепт за будућа летња освежења. За оне којима је ипак мало киселије, додала бих трунчицу савета – засладите по својој жељи и добро охладите.



Данијела Божичковић Радуловић
Петровац на Млави

НАНА МАРИЦИНА ПИТА ОД ДОМАЋИХ КОРА

Одрасла сам поред њих. Асоцијација на детињство су ми рибе које је деда ловио на Нери и Дунаву и нанине спретне руке које су чиниле магију од воде и брашна. Домаћи резанци, ваљушци, таране, кнедле са шљивама, кокрцеје... пите од домаћих кора. Уживала сам у мирису и пуноћи укуса, али, нисам тада научила да их спремам. Научила сам много касније, када су се деда и нана јављали само у сновима. У прилог томе била је и ова несретна ситуација са смртоносним вирусом, која нас је, хтели, не хтели, држала код куће. Спремала сам мојим укућанима све што су пожелели. Дом је мирисао на храну и љубав. Све време сам мислила на те нанине коре, али се до тад нисам усудила да покушам. А онда сам решила да пробам, једнако спремна и на успех и на неуспех. Био је то прави изазов. Вратила сам сећање и полако замесила тесто, оно, које се развлачи по чаршафу на столу, прстима, тако танко, да дневна штампа може да се прочита испод коре. Сигурна сам на ми је нана помагала и бодрила ме својом енергијом коју је усадила у мене и шкорпионским својим знаком у мом подзнаку. Успело ми је из прве. И била сам јако поносна. Од тада их стално правим. И знам да ће и моје унуке једног дана то исто да чине.

ДОМАЋЕ КОРЕ ЗА ПИТЕ

Једном када развучете праве домаће коре за питу савијачу, гибаницу, бурек, разне пите и питуљице на девене свим и свачим, слане и слатке, више никада нећете куповати готове коре. Зашто?! Па зато што су најлепше и најукусније са домаћим развијеним корама. Развијање кора за питу савијачу, гибаницу или бурек је права уметност.



За тесто је потребно:

600 мл топле воде.
850 г меког брашна
2 кашичице соли
масноћа по избору (уље, раскрављена маст...).



У посуду за мешења теста сипати млаку воду. Додати један део брашна, затим со, па месећи тесто додавати остатак брашна. Тесто месити све док не постане компактно и глатко. То је, временски, око 5 мин. ефикасног мешања теста.

Умешено тесто истрести на набрашнављену радну површину, лагано га посути брашном, па поделити на три једнака дела и обликовати три мање округле јуфке. Ставити их на чисту, суву, набрашнављену крпу, покривити другом крпом и оставити да одмарају 30 мин.



На столу ставити чист, платнени столњак. Ако је столњак од неког грубљег платна, колико год чудно звучало – распрострат столњак испеглајте, тако да нема шавова на средини. Кад тесто будете тањили оклагијом, на тим шавовима (опет кажем, ако је платно грубље) ће се истањити више него на осталим местима и кад почнете да га развлачите рукама – пуцаће.

На средину столњака посути брашно у облику круга пречника, рецимо, 50 цм. На средину брашњавог круга ставити једну јуфку, благо је посути брашном, па је растањити оклагијом колико год је могуће. Оклагијом радите само док може, немојте превише форсирати, кад видите да оклагија више не ради пос'о, одложите је са стране. Проверите да ли су се ивице теста залепиле за столњак, ако јесу, само их пажљиво одлепите и део теста који се лепи набрашњавите. Оставите тесто, овако полуразвучено, да одмори још 5 мин.

Даље се тесто развлачи рукама, али пре тога... У овој фази тесто можете премазати масноћом, тако што га прелијете са неколико кашика уља или раскрављене масти и лепо размажете руком по целој површини теста. Тесто ће се лепо развлачити.



Завуците шаке испод теста, скроз до средине, тако да длановима буду окренуте ка столу и благо скупљене. Повуците руке лагано ка себи и истовремено их благо раширите, па спустите тесто на сто, извлачећи руке испод њега. Овај покрет понављајте идући у круг око те-



ста, односно око стола на ком се тесто налази. Прво се потрудите да средина коре буде лепо развучена, а затим крените ка ободу коре. После сваког круга, кора ће бити све већа и све тања.

Када сте кору већ развукли на величину стола, крајеве лагано развучите преко ивица и дословно их закачите за углове стола. Неке домаћице крајеве кора кидају, па их касније мало развуку и испрже, па послуже уз јогурт, кисело млеко и сл.

Пред собом имате велику, савршену, прозирно танку кору и можете од ње да направите баш свашта! Бурек, слатку или слану питу, да режете комаде, па правите суву питу...

Уколико кору пре развлачења рукама нисте намазивали масноћом, урадите то сада.

Прелили сте кору масноћом, сад крајеве коре који висе преко ивице стола, помоћу столњака, преклопите ка средини, тако да кора добије облик и величину стола. И ове преклопљене крајеве мало испреливајте масноћом.

Даље ћете кору надевати по жељи. Ако правите питу, заролаћете је помоћу столњака, притом повлачећи столњак ка себи.



Дакле, овако развучене праве домаће коре за питу савијачу можете користити за бурек, гибаницу, питу кромпирушу, питу с месом, са празилуком, шампињонима и сл.



Дана Спасић
Мало Црниће

ДИПЛОМАТСКА ЛЕДЕНА ТОРТА

САСТОЈЦИ:

8 комада јаја
250 грама прах шећера
200 грама чоколаде
3 кутије пишкота
3 кесице шлага
1 крем сир.

ПРИПРЕМА:

Умутити жуманца са шећером на пари, додати путер и растопљену чоколаду крем сир и шам од беланаца.

У дубљу посуду ставити фолију и ставити ред пишкота, ред фила и тако док има фила, с тим да на површини буду пишкоте. По жељи, пишкоте се могу ставити и са стране.

Ставити у замрзивач да се стегне (најбоље да одстоји један дан). На посуду ставити већу тацну, преврнути тарту и филовати шлагом.



СЛАНЕ БОМБИЦЕ

Од пола литра млека узети шољицу и растопити квасац. Замесити тесто од преостале количине млека, једног жуманца, једне чаше уља и једне чаше јогурта и брашна (отприлике око 1. кг. брашна). Тесто поделити на лоптице (око 60 лоптица) и сваку растањити величине тацне. У међувремену сјединити 1 јаје и сир и по мало ставити на тесто. Формирати лоптице и ређати у плех. Премазати умућеним беланцетом, и пећи. Посути сусамом.

КОЛАЧ СА ЈОГУРТОМ

Умутити јаја са шећером, додати $\frac{1}{2}$ чаше уља, 2 чаше брашна, 1 прахак за пециво, 1 чашу јогурта, чашу млевених ораха и нарендану кору од једног лимуна. Сједињену масу испећи, и прелити топљеном чоколадом. Сачекати да се охлади, па тек онда сећи.



Драгана Младенов
Нови Сад

ТАЈНА НАЈБОЉЕГ РЕЦЕПТА

Тога јутра Биљана ми је одала тајну најбољег рецепта свих времена. Заклела сам се да ћу њену тајну чувати и мудро користити...

Састојци: килограм кекса, литар јогурта, 50 грама шећера у праху (више по укусу), 500 грама јагода (или другог воћа), 300 милилитара млека за шлаг, маргарин.

Припрема: кекс надробити у чинију и прелити јогуртом, а затим додати шећер у праху и сецкане јагоде. Сјединити и ставити у тепсију, претходно премазану маргарином. Поравнати и ставити слој шлага одозго. Одложити у фрижидер на неколико сати.

Ово је рецепт за једноставне и укусне колаче који сам чула од колеге Миодрага док сам била на пракси. Прави Биљанин рецепт је у наредној причи.

Последња година студија, радна пракса, архивско одељење једне фирме...

Првог дана у канцеларији дочекале су ме две жене и један, такорећи, мушкарац: Биљана – витка, смеђокоса, при средини својих тридесетих; буцмасти Миодраг, средњих година; и старешина одељења с изразом лица „кад те погледом пресечем осетиш оштрицу у желуцу” – Јоргованка.

Својим уласком, млађе сам прекинула у пô залогаја, а Јоргованку у пола беседе, у којој је с великим жаром објашњавала како је умесила тако фантастичне колаче. Осетила сам сву горчину свих колача које ће она икада донети. Штуро ми се обратила и показала ми мој сто, на коме ме је сачекала гомила папира које је требало завести у архиву до краја радног времена. Схватила сам, врло брзо, да су то заправо скоро сви папири архив-



ског одељења за тај дан. Јоргованкин сто је био чист, а на преостала два налазило се свега неколико предмета. Но, ја сам почетница, приправница на обуци; то ваљда тако мора и зато сам ћутала и радила. Већ у првих неколико минута увидела сам и то да је једино знање на које се могу ослонити када је ова пракса у питању, ово мајушно, моје сопствено, а једини колега сарадник биће ми Гугл.

Биљана и Миодраг су ме љубазно поздравили, а затим врло заинтересовано наставили да слушају хвалоспеве о новом рецепту и једу колачиће. Миодраг је, веровали или не, хватао белешке којим се редом шта меси, мути, пече... Деловао је заинтригирано. Јоргованка је објашњавала као да је нуклеарна физика у питању: „запечеш, али на 126 степени, 13 и по минута, и не смеш дуже ни краће јер не буде то -то... ” Биљана ми је дотурила један колачић. „Ми тако имамо обичај да донесемо шта смо спремали и почистимо колеге” – рече ми уз осмех. Била сам јој симпатична, па је желела да ми наговести шта се од мене очекује. Била сам на завршној години студија; бедни студент који се храни у мензи, дете родитеља са ниским примањима и неко ко ће за овај рад наредна три месеци добијати сићу. Поврх свега, нисам знала да правим колаче, а то је био мањи проблем (ту су Гугл, мама, бака; није лансирање спејсшатла); већи је проблем одакле мени новац за прављење колача, а одакле ми и времена. Овде треба да радим праксу, а код куће да учим и пишем дипломски.

Заустила сам да се побуним, али сам се предомислила и похвалила колач („Први дан на пракси Дијана, не замерај се старијим колегама, од њих ти зависи успешност праксе”).

Јоргованка је била задовољна.

Наредног дана Миодраг је донео колаче какве је Јоргованка правила претходног дана, али његови нису најбоље испали. Погнуте главе, скрушено, слушао је Јоргованкине критике и савете како да боље испадну следећи пут („нису лоши, али фали им нешто, наравно вештине, али мало мање шећера и мало...”).



Ааааа – нисам могла то да слушам! Паузу сам провела испред зграде. Правила сам се да сам пушач, само да изађем и не слушам то. Млада сам и кратак ми је фитиљ за такве ствари. Дошла сам да научим нешто о свом будућем послу, а имам утисак да су ме послали на теоријска предавања из посластичарства.

Трећег дана Биљана је донела куглице с маком. До мог стола стигле су три, на тацни. Биле су заиста мајсторски направљене и ја сам их искрено похвалила. Јоргованка се мрштила; није могла да им нађе замерку, али је зато тражила рецепт. Моје хваљење Биљаниних колача била је објава рата – то сам схватила већ након сат времена, када је Јоргованка отишла раније „због обавеза” и комплетан свој посао оставила мени. Тога дана у фирми сам остала неколико сати дуже.

Четвртог дана свима је било јасно да се ја нећу ухватити у то коло, јер нисам донела ништа. Јоргованка је читав дан кукала како јој се једе нешто слатко и како смо направили пропуст што се нисмо унапред договорили. Наводно јој се сложило јер јој је пао шећер и, наравно, посао који је морао бити урађен опет је пао на моја нејака плећа.

Нисам имала коме да се пожалим – ко би мене слушао и зашто – „ћути и пливај Дијана, срећа па је привремено”. Размишљала сам како они овде, поготово старешина, уживају: размењују рецепте и за то примају плату, јер им редовно долазе студенти и раде скоро сав посао. Као, то је за моје добро: да стекнем рутину, а они само о рецептима за колаче; људи моји, да ми је неко причао – не бих поверовала!

И тако су протекла три месеца моје праксе. Коначно слобода! Последњег дана купила сам кутију разних колача и донела их да се уз колачиће разиђемо. Биљана ми је захвалила и честитала на завршеној пракси. Јоргованка није била задовољна што их нисам лично правила („испекла си занат за фирму, али колаче још ниси научила да печеш, како ћеш се удати?”). Миодраг је само јео. Јоргованка је тог дана журила, па је отишла раније с посла и Миодраг је био задужен за таксирање.



Биљана и ја смо остале саме. Последњи је дан, пракса ми је потписана, а она ми је деловала пријатно од почетка, па се усудих да питам:

„Да ли је могуће да никада не причате ни о чему сем о колачима?”

„Јасно ти је да овде нема потребе причати о послу, јер се увек нађе неко неприлагођен ко ће највише да повуче. Миодраг је, на пример, пред њом испричао своје муке, па га је, као што видиш, упрегла и користи га за све, јер му је овај посао неопходан. Има код куће троје деце и болесну жену, а једна лоша Јоргованкина реч могла би да му потпише шут-карту.”

„Па како ти опстајеш овде? Кажи ми рецепт.”

„Иначе не волим слатко и колаче не правим. Купујем их једном недељно од комшинице која је мајстор тог заната. У претходној фирми сам се опекла износећи своје мишљење на паузи и то је употребљено против мене, па сам тако најважнији занат испекла. Ако желиш да будеш безбрижна у колективу са таквима као што је ова – најважније је да причаш само о рецептима.”



Драгана Ранђић

Пожаревац

РЕЦЕПТ ЗА ПИЦУ



САСТОЈЦИ:

2 велике шоље вруће воде
Пола квасца
1 кашичица соли
Мало зејтина
Пола кг брашна

ПРИПРЕМА:

Замесити тесто и оставити пола сата да одстоји. После тесто поделити на два дела. Развући округле коре. Прво ставити кечапе, после 200 грама качкаваља па после редане саламе и једна виршла исечена танко. 7 кулена поређати у круг.

Једно јаје умутити с јогуртом у једној чаши и то прелити.

На крају ставити зачин оригано.

Пријатно!





Драгана Тошић
Чачак

ПУЊЕНЕ ТИКВИЦЕ

Очистити 4 срдње тиквице, пресећи на пола и благо посолити па оставити са стране да мало омекну. Око 100 гр. кинове (житарица са високим процентом гвожђа и витамина Е и комплексом витамина Б) ставити пола сата да набубри као исто толико пиринча крупног зрна. Шаргарепу, 3 средње величине и исто толико главица лука ситно исецкати и везу першуновог листа лагано продинстати на неколико кашика маслиновог уља (може и оно које користите), посолити, благо бибера и ко воли може и мало босиока ситно сецканог па иза тога све саставити. Оставити још петнаестак минута да се сједини па пунити тиквице и кувати док не омекну. Ја највише волим када се охладе да их прелијем јогуртом а моји укућани уз сезонску салату.

Иначе за овај рецепт могу рећи да сам хтела једног дана да нешто ново испробам, нешто што нисам нигде ни јела ни прочитала и сасвим случајно добила једно укусно ново јело. И од тада је често на нашој трпези. Уколико пожелите да направите нека вам је пријатно.



РАСТКОВЕ КРУШКЕ

За овај рецепт кажу да датира још из времена Немањића и да је био омиљена посластица млађаног Растка а потоњег Светога Саве мада ја лично не верујем али ако и јесте онда је до данашњих дана претрпео измене.

Научила сам га од своје мајке. Код нас се спремао за празнике или када су нам долазили у госте они ретки што навраћају повремено а пуно нам значе. Иначе ово је била прва посластица коју сам припремила мужу као млада домаћица и није баш била тако успешна као када је данас правим.

Са овим рецептом сам учествовала пре неку годину на конкурс који је организовала „Златна Ц кафа“ и у конкуренцији од неколико хиљада приспелих, имала част да је био увршћен у првих десет рецепта, као један од најоригиналнијих.



СЛЕДИ РЕЦЕПТ:

Око килограм зрелих крушака најбоље оних јесењих, 400 грама свежег или смрзнутог шумског воћа (ја сам користила замрзнуто али је много лепше са свежим), шака печених, сецканих лешника, три до четири јеловне кашике меда, један лимун, чашица, 50 мил. вишњеваचे, 200 грама смеђег шећера.



Крушке очистити, расећи по дужини, па их кратко бланширати у води у коју смо претходно додали сок од једног лимуна. Дно тањирића за сервирање посути мешавином сецканих лешника и смеђег шећера, па преко ставити процеђене крушке. Загрејати мед са вишњевачом, па лагано додати шумско воће. Кувати са повременим мешањем да се добије средње густ сулц. Крушке прелити топлим сулцем и украсити ренданом кором лимуна. Могу се служити и топле и хладне. Мени лично више се допада хладна варијанта. Уколико се одлучите привезати кецељу и кренути са припремом и конзумацијом пријатно вам било.

СЛАТКО ОД РУЖА

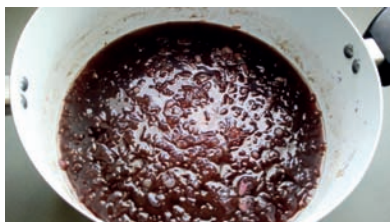


У данашње време се све ређе кува слатко а оно од ружа тако ретко да сам решила да се мало подсетим као је то било кад је то мајка радила. Најбоље су оне старинске руже али су тако ретке у данашње време па прибегавамо оној мајској која највише подсећа на њу. Свеже латице ружа обрати 500 гр, пребрати и под танак млаз хладне воде лагано опрати и оставити да се оцеди. У дубљу шерпу ставити 2 л. воде да проври. По провирању додати латице ружа и промешати. Пустити да ври 20 минута. Немојте да вас ухвати паника јер ће вода позеленети а латице ће попримити јако ружну боју



и то ће трајати све док не додате шећер. Када истекне 20 минута додати 2 кг. шећера и сок од једног већег лимуна или два мања и једну кесицу лимунтуса и лагано измешати. Кувати још једно 30 минута можда који минут више у зависности од јачине ватре и ширине шерпе. Слатко је готово кад крене да се диже уз шерпу.

Шерпу повезати влажном кухињском крпом и оставити тако да се охлади. Сутрадан сипати у стерилне охлађене тегле. Пријатно!



ТУФАХИЈЕ

Кажу да ова посластица датира још из доба Турака. У кући где сам одрасла правила се често. Сада у време интернета видим да има безброј различитих рецепта. Ја сам навикла на овај проверени и не мењам га годинама.

Јабуке, најбоље оне на киселе (бирати исте величине) ољуштити и издубити унутрашњи семени део па ређати у плех обложен пек папиром и пећи на 200 Степени. Печене јабуке охладити. Док се јабуке хладе умутити 200 грама шлаг крема са 100 милилитара киселе воде и у то додати 150 грама млевених ораха претходно благо запечених и лагано сјединити кашиком. Пунити охлађене јабуке и остатком прекрити одозгор. Посути сецканим орасима и добро охладити. Ако се одлучите испробати у сласт вам било.



Зоран Јовановић

Лесковац

ГАДАН САПУН

До пре пар година моја баба Петровка, још је била жива па нека ова прича, са рецептом, буде сећање на њу. Знам да не би волела да прича буде тужна, јер је и сама била стално насмејана.

Потписивала се палцем док јој описмењивачи нису рекли да треба да пише кажипрстом. У ствари, ја и дан-данас мислим да је знала и да пише и да чита али да, једноставно, није хтела то да ради. Ово кажем јер невероватно је да неко тако добро рачуна а да не зна бројке или слова. Тачно је знала да десет рудара чине црвендаћа, да десет црвендаћа чине комбајнерку, двојица зелених једна комбајнерка, и све могуће комбинације које су увек давале тачан збир, или разлику ако би требали да јој врате кусур у продавници.

Моја неписмена баба, Петровка, поред тога што је била математичар, била је и хемичарка. Не као ови савремени алхемичари који сеју сиромашни уранијум, а жању нафту. Обична хемичарка и тај свој високоризичан посао обављала је једном годишње, обично крајем лета.

Ми, деца, знали смо, након што би се баба уторком вратила с пијаце из оближњег Бојника, сутра ће бити белаја.

Дан би почињао нервозом и одношењем “опасне кесе” на скривено место.

- Станојке, носи “ово” тамо, да деца не доватив! - заповедила би мојој мајци. Мајка је, наравно, смотуљак носила и скривала “тамо” где брат и ја, као, нисмо знали где је али смо, схватајући нервозу око тога одустајали од провере садржине.

Наредног јутра, нервоза је била на врхунцу. Баба је командовала:

- тури ногарке овде и ложи огањ. Мајка, ал-



хемичарска помоћница, положила је ватру, док би баба, стручно, радила озбиљан посао. Седам кила прошлогодишње свињске масти сипала би у лимени лонац и додала седам литара воде. Заједно би га поставиле на ногарке од трonoшца испод којих је горела јака ватра. Баш тад би, брату или мени лопта побегла близу ватре што би, за бабу, био знак за већу нервозу.

- битанге једне, саг ли ви је зор да ритате тај вузбал, пус остаја! Станојке, најури ги ће се попари неки! Мајка би пошла за нама, узимајући у руке прут, више да би умирила бабу, и одмах после наше бежаније, ишла “тамо” и узимала “оно”. Са шупе, на којој је отац сушио даске за столарску радионицу ми бисмо надгледали радове чудећи се њиховој умешности и озбиљности у том послу.

Кад је смеша у лонцу уједначена, после кључања, баба би узимала дрвену лопату за мешање а мајка би почала да додаје фамозно “оно” - СОДУ!!!

- пол’к, по мрвка... смањи.. дотури, дотури.... не тло’ ко, ће прогори дно на лонац.. све се згрудва!!! То би трајало, готово уз исте речи сваке године, све док и последњи грам соде не би завршио у лонцу. Тада би се баба, обливена у “сто зноја” удаљила а мајка би наставила да уједначава масу, припремајући је за сипање у плехано корито на завршну обраду.

Како, обично, ученик буде бољи од учитеља, тако је и моја мајка, једном, пре сипања у корито, додала у лонац и пола кила праска за прање и тако “гадном сапуну” додала мирис. Сапун више није био гадан већ је мирисао на лепо и приликом прања стварао фину пену.

Наредног дана, баба је великим ножем који је деда направио од челичне тестере са наше стругаре, секла сапун на неправилне коцкасте облике а мајка носила у подрум, на суво, мрачно и хладно, место.

Бабе више нема, али је рецепт остао а нови, сада ученик моје мајке је, поред прашка за прање убацио миришљаво уље па “гадан сапун” ем што пере тепихе боље од свих хемикалија и скида флеке још и мирише. На лаванду, најчешће.



РЕЦЕПТ ИЗ ПРИЧЕ:

7 кг. свињске масти помешати са 3, 5l воде и ставити на ватру мешајући да се уједначи, до кључања. У уједначену, кључалу масу, постепено супеном кашиком додавати живу соду док не постигне жељену густину. Густину проверити ножем, ако се лепи за сечиво, готово је.

Сипати у одговарајући калуп са облицима или у лимено корито и сећи ножем на одговарајуће комаде.

ФЛИЈЕ

Сва деца из комшилука Велику смо звали – мајка. Била је, иначе, Спасина баба по мајци а Спаса је, у ствари, био Дејан, један од нас из комшилука. Шиља, Дебељко, Спаса, Геце, Пипа, Јашко, Кобац и Шебек је екипа дечака из седам околних кућа, који су одрастали заједно. По именима, Зоран, Дејан, Вишеслав, Граде, двојица Ненада и два Драгана али, у том селу, имена су значила само у школским дневницима.

Детињство смо проводили у двориштима, по шумама и поред реке, или на ливадама у селу. Играли смо клис, јурке, жмурке, границе и, наравно, фудбал и кошарку у Спасином дворишту које је било највеће.

Другарство које и данас траје није могло да поремети ништа јер нико ни у чему није одскакао од других. Сиромашни дечаци из породица занатлија или пољопривредника нераздвојни су до данашњих дана и сви се, још увек, сећају мајка Велике и њених флија.

Док смо се играли и јурцали, она би припремила смесу и под црепуљом испекла ту „сиротињску питу“.

Смесу је правила од воде, брашна и јаја, уз додатак соли. Тепсију би премазала машћу и пекла ређајући ред по ред. Кад порумени, окрене, премаже машћу, прелије смесом па запече. Савремене домаћице данас све мере у грам и на кашику, наша мајка Велика, смесу је правила одока. И увек је успевало. Грабили бисмо рукама вруће комаде, не размишљајући о томе да смо пре тога тим



истим рукама тапкали лопту играјући кошарку или се пењали по гранама старог дуда у Пипином дворишту. Она би нас гледала, смешкала се и говорила: - једите, једите, мајка ће вам па направи.

Једном је променила рецепт. И морала да направи две тепсије, колико нам се допало.

Од свих нас, Шиља је био најзаинтересованији за то како она спрема па је успео да сачува од заборавља рецепт којим се повремено послужи да би изненадио своју децу овим јелом.

РЕЦЕПТ:

Помешати брашно, воду и три јаја да би се добила смеша мало гушћа него за палачинке и без грудвица. Додати соли по слободној процени. Боље мање, зато што увек може да се досоли.

Црепуљу добро загрејати на ватри, окренути је и поставити на жар. У њу ставити тепсију одговарајуће величине, округлу, наравно и дно премазати машћу. Налити први слој смесе и прекрити вршњиком на коме се налази жар. Проверити подизањем вршњика. Кад порумени, окренути печени део и преко њега налити нови ред смесе. Поново запећи, поново окренути и тако све док има смесе, повремено одозго премазивати машћу печени део, пре окретања.

Онај други рецепт, једном промењен, био је такав да је мајка Велика, између редова ставила мрвљени козји сир. Променила га је само једном јер је само једном и било сира довољно да нахрани све нас. После су продали козу.

ДАНАС:

Ако се заиграте са друштвом а нека ваша „мајка Велика“ вам направи флије, пре јела обавезно оперите руке.



Зорка Стојановић Мало Црниће

Научила сам да се сналазим у кухињи и кувам, као девојчица од 12-13 година. Наравно, били су то специјалитети које дете у овом узрасту може да припреми: Супа, пржена јаја, сос од парадајза, пире кромпир и сл.

Низ анегдота је везано за почетак рада у кухињи. Једна од њих је: „Промешана сарма“.

Мама: Иди погледај да не загори сарма.

Ја: Одмах. (предпоставила сам да ће ме послати поново, а ја појма немам како се кува сарма. Гледам – крчка...шта сад. Промешам сарму да не загори....) и после пар минута...

Мама: Иди сине погледај сарму. Загореће.

Ја: Неће, мајчице...промешала сам је...

Мама: Како промешала?

Ја: Лепо - виљушком... не брини, неће загорети.

Мама: Јао... и шта сад? Шта ће рећи отац, када дође? Време је да стигне...

(ручак)

Тата: Каква је ово сарма?

Мама: Питај ћерку. Промешала да не загори...

Наравно, научила да кувам... и задовољна сам. Ко ме се не свиђа не мора да једе....

П.С. Углавном све поједу.

ДОМАЋА СУПА

Мешење супе сам научила од бака Вукосаве, која ме је чувала као дете, када родитељи нису били ту.

Потребно:

Брашно

Јаја: 2 комада



ПРИПРЕМА:

Просејати брашно и ставити у чинију. Додати јаја, и мутити виљушком, а онда рукама обликовати тесто. Тесто поделити на јуфке. Отприлике једно јаје, једна јуфкица. Тесто треба да буде мало тврђе.

Узети јуфкицу и оклагију растањити оклагијом. Поновити поступак са осталим јуфкицама. Када се просуши...(ако немате времена можете мало кору ставити на плотну шпорета...). Увити у ролницу и сећи оштрим ножем на ситно или шире траке, као за резанце.



Ручак (дечији и сиротињски). Домаћа супу, пире од грашка и салату од младог лука моји „ЗОРАНОВИ“ су обожавали...



КАД ЗАМИРИШЕ ДЕТИЊСТВО

Кухиња моје бака је мирисала на стари Ниш, на сочна маснија јела, брижљиво мешана сатима, на мирисе које су испуњавали старе ормаре у углу и уштиркане шустикле по на тацнама. Сваки њен покрет памтим. Некада прелепа и елегантна млада жена, са оне старе урамљене венчане слике у дугој белој хаљини и чипканим рукавицама. Тада, у мом детињству, изборана драга бака. Све их је сломио рат. Сви што су имали нису више имали, љубави су пролазиле, одуване ратним вихорима. Живело се скромно. Бакине руке су биле суве од рада, кувања и а кожа лица изборана од бриге, али и осмеха. Њен осмех је био од камена, не леден, него вечит. За сваког је имала време, и кафу да стави уз слатко од вишања или ратлук са орасима. Седи да причамо. Не жури, седи да те видим... А њена кухиња је била место где су многи добро јели и тражили још. Мирисне ванилице, меке пихтије, сласни ајвар, запржени гулаш на нишки начин, пасуљ који се памти, масне супе од кокошке које лече више од лекова... понекад и гозба са печеним месом и кромпиром, али опет, много пута више кувано јело, као што кажу данас на кашику.

Када јесен дође, Ниш мирише на црвене дебеле, паприке ајваре. Свака кућа, па и наша, како кажу господска, без села, има бар балкон са цвећем на булевару и место за спремање зимнице. Знала сам да ће ускоро бити време слава, када Ниш после врућине асфалта и градске вреве, почиње да живи онај домаћински живот уз мезе и главно јело. Те славе нишке као нека врста претеча друштвених мрежа. Паприке још мало па нестају, па је време да се замрзну за зиму направљене и преукусне. Само да се ставе у рерну.

Гледала сам је како их пуни пиринчем и месом и ређа, тражећи најбољи распоред у плеху. Прелива заправком и замашћује. Пече и цела кућа, као што је моја



мама причала, мирише на најлепши парфем Париза. А онда и салата једноставна уз сир, али српска, наша. И топла погача.

Баку сам изгубила само пар година пре него је и мама отишла. Нисам имала време да их питам за рецепт, нити су оне знале, али сам тражила да погодим тај шмек, тај укус који траје у устима. И уз све то да одрадим брже и једноставније, јер 2019 није то мирно време седамдесетих када смо сви у баке гледали као у добре виле које нам чаробним штапићем утоле глад. Мој рецепт је једноставан и брз.

БАКИНЕ И МАМИНЕ ПУЊЕНЕ ПАПРИКЕ

САСТОЈЦИ:

Пола килограма млевеног мешаног меса
Паприке (шире, мање)
Црни лук
Мало пиринча
Мало алеве паприке (код баке је морало да буде
нишки прољуту)
Парадајз комад, два
со

ПРИПРЕМА:

Испржити на масти сечен лук, додати месо, додати мало пиринча, долити воду и продинстати десетак минута. Посолити. Напунити паприке, затворити их парадајзом, прелити водом из шерпе где сте спремали месо, ставити у рерну на 250. После пола сата извући, прелити запршком и запећи да кућа замирише на печене паприке а њима да се ухвати црна корица.

И уживати... уз салату и нека лепа сећања. И, да, бака је лепо поживела и велику старост доживела, можете да се опустите и поједете масно и сласно. Пријатно.



Јелена Ђирић

Праг

Ове године, како је тата већ био јако болестан, а ми непрестано око њега, аронију која је дозрела доле поред винограда дадосмо да оберу и однесу часне сестре из манастира Томић. Вредне руке вредних жена обраше зреле здраве бобице и однеше. Збогом, рекоше на растанку.

А мени стоји у замрзивачу преостала аронија од прошле јесени, коју је брао мој тата и спаковао нам, кад смо ономад кренули из Србије. У свакој другој ситуацији бих је бацила, стоји већ предуго, сва смежурана и сува. Али нисам могла...

Нађох рецепт за јогурт питу са аронијом. Моје мало дете и ја заврнуле рукаве, умесиле тесто, направиле фил, играле се тамним бобицама ароније и направиле диван миришљав колач.

Уместо Јогурт пита са аронијом зваћемо је **ДЕДИНА ПИТА СА АРОНИЈОМ**. Па шта, може нам се!

Уживамо у укусу, уз сећање на dedu, а рецепт делимо:

САСТОЈЦИ



Тесто:

300 г брашна
1 прашак за пециво
100 грама шећера
1 ванилин шећер
180 г маргарина
4 жуманца.

Надев:

4 беланца
150 г шећера
1 ванилин шећер
540 гр јогурта
2 кисела млека
5 великих кашика
брашна
300 гр ароније



ПРИПРЕМА:

Умесити тесто од брашна, прашка за пециво, шећера, ванилин шећера, маргарина и жуманаца.

Тесто поделити на 2 дела. Један део ставити у замрзивач, а други део ставити у фрижидер, док се припрема надев.

За надев умутити беланца, додати шећер и ванилин шећер, још мутити. На крају додати јогурт, кисело млеко и брашно. Све сјединити миксером.

Тестом из фрижидера прекрити дно плеха димензија 20х30 цм. Мало избоцкати виљушком. Није потребно стављати папир.

На тесто ставити равномерно 1/3 надева. На надев распоредити 1/2 бобица ароније.

Преко ароније кашиком стављати другу трећину надева. Распоредити други део ароније преко надева и прекрити трећим делом надева. Преко надева нарендати тесто из замрзивача.

Пећи у претходно загрејаној рерни око 45 минута на 175°. Охлађен колач посути шећером у праху.

Деци сипајте сок, себи - бело вино.

Живели, тата, на ком год свету!

И хвала ти. За аронију. И за све.



Јован Бундало

Београд

СТРИНИНА РУЈА

Сви знате ко је и шта значи стрина, а шта је руја мало вас зна. У мом родном крају, у завичају: Бранка Ђопића, Петра Кочића, Младена Ољаче и многих добрих и скромних људи, рујом је називана земљана посуда, запремине од 2 до 5 литара. Није то класичан лонац од иловаче али му је сличан по саставу изгледу и намени.

Да није било невоље овај рецепт моје стрине остао би незаписан. Наиме као дете када сам преко лета ишао на село, код стрина са браћом од стрица јео сам јело које никад нисмо правили у граду.

После, као већ оформљен човек наручивао сам у ресторанима који су неговали националне специјалитете јела сличног састава, али није то било ни слично по укусу и једноставном изгледу стринином ручку. И онда је дошла наша циклична невоља која од вајкада кружи мојом Босном, заратило се и стрина је у избегличкој колони стигла у Београд. Пре но што је испратисмо на вечни починак које јој судбина намени записао сам рецепт.

За припрему СТРИНИНЕ РУЈЕ потребно је:

250 грама свежег говеђег меса,
250 грама овчетине,
250 грама свињског меса,
3 шангарепе,
2 корена першуна,
8 мањих кромпира,
2 до 3 главице црног лука,
5 до 6 чењева белог лука,
пола главице белог купуса,
2 до 3 зелене паприке,
2 љуте папричице,



супену кашику алеве паприке,
10 зрна црног бибера,
2 супине кашике винског сирћета
3 средња парадајза
по могућности шаку бамија, шаку грашка
и по жељи неколико листова ловора,
соли по потреби

ПРИПРЕМА:

Месо операти, те исећи на веће комаде.

Очисти и опрати поврће. Шангарепу и першун исећи на колутове, купус на комаде, парадајз, паприку на крупно, ољуштен кромпир исећи на четвртине.

Црни лук такође на четири дела, а бели ољуштене и убацити у рују целе чењеве.

Месо и поврће посллагати у рују од 4 до 5 литара и прелити хладном водом.

Руја не сме бити напуњен до врха, а вода се налива само до половине садржаја.

Затим се дода бибер, со, сирће, алева паприка, ако је месо посно и ако баш не пазите на калорије додати по жељи кашику до две свињске масти.

Рују затворити масним папиром и чврсто завезати, а када проври папир избушити иглом на неколико места и на лаганој ватри крчкати најмање 3 до 4 сата.

Сервирати када се прохлади.

(у недостатку земљаних посуда може и теже посуђе)

ПРИЈАТНО !!!



ЛЕКОВИТИ ЛИКЕР ОД ОРАХА

У народној медицини користи се већ стотинама година као лек за желудачне тегобе и штитасту жлезду. Овај рецепт је стар преко 100 година, а ја сам га чуо и записао када сам пробао напитак код женине бабе у Славонији. Мало сам га модификовао према свом укусу и неколико пута испробао и уверио се да бољег и лековитијег ликера од овог нема.

Идеалан је и за јачање имунитета, посебно током зимских месеци, а помаже и онима који имају проблем са анемијом. Обично попијем по чашицу, некад пре, а некада и после јела. Кажу да је најбоље узимати по буђењу чашоицу од 0, 3 до 05. Зелени, млади ораси богати су витамином Ц и јодом и управо зато су добри за штитасту жлезду. Орахе треба брати у јуну и то од 15. до 30. но и то зависи од поднебља и године.

За лековити ликер од ораха потребно је:

25 - 30 младих зелених ораха,
1 кг шећера или меда,
2 литра домаће јаче ракије,
2 лимуна,
1 поморанџа,
5 каранфилића,
2 до 4 листића пелина,
1 штапић цимета,
1 махуна ваниле,
10 зрна пржене кафе,
1 кесица ванилин шећера,
1 литар белог вина.

(неколико пута пробао сам обе варијанте са медом и шећером, по мом укусу боља је варијанта са шећером)



ПРИПРЕМА:

1. Орахе опрати, исецкати на пола или чак на четири дела, зависи од величине. Половину ораха сложити у већу теглу, па их посути половином шећера
2. Лимун и поморанџу операти и исецкати са кором на кришке, па додати у већу стаклену теглу.
3. Додати лимун, поморанџу, каранфилиће, пелин, штапић цимета, махуну ваниле, зрнца кафе и остатак ораха и шећера.
5. На крају, све прелити ракијом, добро промешати и што боље затворити.
6. Теглу са садржајем држите на сунцу 40 дана, не отварати је али сваки дан мало протрести, преврнути и сачекати да оно са дна дође на врх, како би се састојци што боље сјединили.
7. Након 40 дана мешавину процедити кроз газу, додати литар белог вина и кесицу ванилин шећер.
8. Добијени ликер прелити у стаклене флаше, па их држите на тамном и хладном месту.

Желим рећи још и ово:

Редовним узимањем овог напитка помоћиће те желудцу, ојачати имунитет, побољшат рад штитасте жлезде и срца, излечиће те душу и још много тога. Но као и свако алкохолно пиће које узимате у већим количинама и лековити ликер од ораха оштетњује јетру. Зато само по чашицу, да вам јетра и количина ликера трају до следећих ораха!

ЖИВЕЛИ!!!



Јован Ђорђевић

ОСТРОВСКЕ ШКОЉКЕ

Древна индијска прича каже да, ако пада киша у тренутку када се звезда Свати ди`е на хоризонту и ако тада једна кап кише доспе у шкољку, она ће постати зрно бисера. Шкољке то знају, крећу ка површини када та звезда излази, и чекају да се домогну драгоцене кишне капи. Онда брзо затварају своје љуштуре, зарањају на дно мора и тамо стрпљиво од кишне капи праве бисер.

Од малена сам волео да одлазим на острво Мамулу, у бококоторском заливу, са жељом да видим како то шкољке праве бисере. Најпре сам одлазио са одраслима касније, сам. Остајао сам по цео дан купајући се, а вече сам проводио у пецању. Понекад и целу ноћ.

На почетку, треба да набројим све дугове према овом острву:

- Овде ме је први пут заплуснуо талас, када сам у плићаку додиривао млаке, нежне морске свилице, које облажу дна малих барки.

- Овде сам осећао касно лето, чекајући да изађе млад месец, а са њим и светлוצаве ораде у потрази за храном.

Овде сам са муком гулио седеф са шкољке.

- На обали сам, са стене кидао полипе, а талас их односио јер нисам умео да их задржим.

- Овде сам открио црвено-црни сомот морског јежа и оно тамно зеленило између бодљи, које као да су скинуте са каквог сликарског платна.

Сада, у првим пожарима вечери, када су ликови издужени а у ветру се осећа мирис црног бора, помешан са мирисом соли и јода, гледам како галебови нагло завршавају кружење и великом брзином се спуштају на површину, загњутивши своје беле вратове што дубље како би ухватили рибу. Безуспешни покушаји их не обесхрабрују. Поново се уздижу изнад воде и кружећи ишчекују да се рибе забеласају на површини.





„Само упорно, биће ручка!“ Махнуо сам галевовима и пошто ништа нисам уловио, кренуо сам да скупљам шкољке са камена. Када сам прикупио довољну количину, пренео сам их у удубљење у стени. Ту сам крио давно одломљено парче плеха са расходованог бродског шпорета. На њему сам пекао рибе и шкољке. На че-

тири камена приближне висине стављао сам плех. Испод њега би запалио ватру. За ватру треба имати знање и искуство. Прво иде боровина, па тек онда пуцкетава коприва. То су састојци који служе за разгоревање ватре. Кад се ватра разгори и почне да пуцкета треба пазити да се грање не разиђе. Док су наслагане гране гореле, ређао сам шкољке по плеху у правилним размацима. Када би се направило довољно жара, стављао сам плех са шкољкама на камено постоље. Црне шкољке су убрзо отварале своје љуштуре и месо је поступно руменило. Вода из шкољки се сливала низ љуштuru и цврчала на ужареном плеху. Док су се шкољке пекле, брао сам листове мирођије. Растине на острву је густо и разноврсно. У сваку шкољку, коју бих подигао са плеха, стављао бих један лист биљке, а онда затварао њен поклопац. Од врелине, лист би пустио неколико капи сока, који је натапао месо шкољки. Још ако би претходно пала киша и наквасила цветове и биље, острво би замирисало као најлепша башта. Када кишне капи допру до мирисних уља у цветовима, оне се помешају са уљем и испаравање постаје интензивније, а мирисне паре опојније. Смоквино дрво засија величанствено после кише која је прочисти. Тада је њен плод најукуснија послastiца.

Окружен мирисима острва и слане морске пучине са слашћу сам јео своју топлу вечеру. На крају, додири-



вао сам распоређене смокве по смоквином листу. На јагодицама прстију осећао сам њихову затегнуту, мало храпаву кожу. Приносио сам их устима исисавајући полако њихове сочне плодове. Наслонио сам ногу на камен у плићаку по чијим шупљинама се шетало неколико рачића. Око камена су пливале рибице чупкајући траву и провлачећи се између њених влати. Осека је повукла воду ка дубини. Месец је управо изашао. Са површине мора искриле су звездице. Све је остало тихо и острво је утонуло у миран сан.



Љиљана Јовановић
Мало Црниће

ЦИЦВАРА

(Стари незаборани рецепт)

Цицвара је старо јело, укувано кукурузно брашно са сиром и кајмаком. Веома укусно и калорично јело, Рецепт варира од краја до краја, а правило је да у цицвару иде искључиво кукурузно (интегрално) брашно, не палента, нити пшенично брашно.

Састојци:

2 дл млека
2 дл воде
кашика масти
8 кашика кукурузног брашна
500 гр сира
мало кајмака
кашичица соли

Припрема:

Воду, млеко и кашику масти ставити да проври. Додати и измрвљен сир, посолити по потреби. У врелу течност полако сипати кукурузно брашно, непрестано мешајући. Кувати десетак минута на тихој ватри, уз непрекидно мешање. На крају додати кајмак и служити док је вруће.



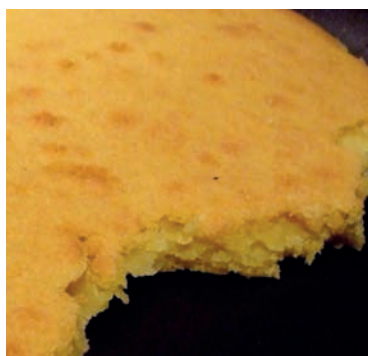
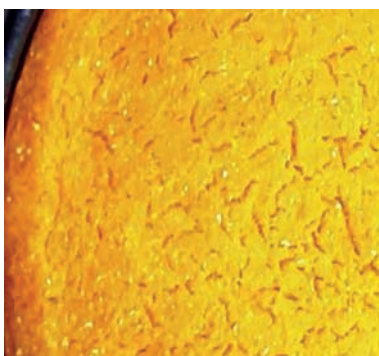
НЕКАД - ПРОЈА УМЕСТО ХЛЕБА

Права проја се прави од само три састојка:

крупно млевеног кукурузног брашна,
мало соли,
воде без додатка сира, меса и слично.

Припрема:

У брашно сипати млаку воду са размућеним прашком за пециво и додати једну кашичицу соли. Маса треба да је нешто гушћа од теста за палачинке. Све то варјачом измешати и сипати у тепсију подмазану машћу (ако постите уместо масти користите биљно уље) ставити у унапред загрејану рерну, на 230 степени, око 15-20 минута, односно док се на површини не ухвати тамносмеђа корица. Испечену проју овлаш попрскати водом, прекрити је кухињском крпом и оставити да се прохлади. Охлађену проју исећи на коцке или троуглове и служити уместо хлеба, уз сарму, подварак, пуњене паприке а може се удробити у јогурт или кисело млеко.



Љиљана Црнић

ПАШТИЦАДА ЈЕ БОГОВСКА СПИЗА

У мојој кући сватко ради оно што највише воли. Мој муж јединац у даљњем тексту Законити, воли да кува. Ја волин да једем.

Моје омиљено јело су њоке. А у нас кад се каже њоке сви знају да њоке не греду без паштицаде, јербо, какве би то биле њоке ако нима паштицаде?

Нјих знан и да скуван.

Иначе, паштицада су (са) њокима је спиза (храна) која се кува о свечаностима у Далмацији. Заправо тила сан ван реч да у нашу кућу ја куван о свечаностима. А за сваки дан кува Законити.

И кад боље погледаш, ја сан му, његов непревазиђени идол у кухини. А зашто?

Он каже да ја кад куван, ставин све редно да се кува на шпорет, а онда навијен сат на фрижидеру да звони након одређеног вримена и 'ладно убијен око (дремнем) док ручак не буде готов. Мени уопће није јасно зашто се он не одмиче од шпорета 2-3 уре (сата) и још кува на све рингле док из Рецептурса у ЈНА гледа поступак.

Опет сан ја у предности. То ча знан скуват знан напамет. А то ме мама научила. Куваре не гледан јербо знан да ми гарант ништа успјело не би по њима. Знан. Провала ја. Више пути.

Када ме нетко пита шта волин да једен и куван, (хм куван) мој одговор је, паштицада су њокиман.

Ја Далмош логично је да волин... Ма шта волин, обожаван то далматиснко јело.

Већ сам рекла, кува се углавном за свечаности, када су вјенчања, годишњице, прославе у питању. Кува се и недијон у многин фамејама, ка' се окупиду на обиду јербо у данашње вриме то буде свечаност ка се сви скупиду.



А да бисте скували “Паштицаду са њокима”, за точ, шуго олити како га овод зову сафт, триба имат сљедеће намирнице:

Једно 800 г говедине без кости од бута или плећке
60г димљене сланине
870 г уја оли масти
60г капуле (лука)
50 г кароте (шаргарепе)
35 г целера
35г кувани пома (парадајз а море и конзервирани парадајз)
10 г чешњака (били лук)
0, 5дл квасине (сирче винско) или црнега вина
0. 8 дл прошека
30 г презли (мрвице)
5 дл јуве (супе)
мало папра (бибер)
клинчићи мало
мушката

Ка сте све то купили гремо даје.

У комаде меса набодемо клинчиће, димљену сланину те чешњак.

Такво припремљено месо пустимо стат (да одстоји) у квасини, вину и с врмена на време окренемо у тећи (шерпи).

Капулу, кароту и целер изрижемо на колутиће а комадиће од кожице сланине нарижемо на коцке.

Потла (касније) месо извадимо из паца па га исфригамо (испечемо) са свих страна. Ка то учинимо додамо поврће, коцкице од кожице сланине и поклопимо док се шуфигаје (пирја)

Додамо укувану пому залијемо прошекон, додамо презле. У то додамо јуве или воде и кувамо док месо не омекша и док точ не постане густ.

Ако је сувише густ долива се вино.



Скухано месо извадимо из тече, нарежемо на шницеле па липо сложимо у другу течу. Шуго који је оста у ону прву течу, изблендамо, зачинимо са мало вегете и соли и прелијемо прико меса.

Све прокувамо. На крају у ти исти шуго додамо дви три суве шљиве без кошћиц, да му да тамну боју.

А ондак, иншома дела шома (како било да било), уз ту паштицаду сервирамо њоке (ваљушке) од кумплири.

Обилато поспемо изгратанин (изрибанин) сирон и послужимо. Врло брзо након послужења ћете видјети да су сви послужени гуштали (уживали) у јелу.





Љубисав Грујић
Груја
Пожаревац

ПРЖЕНА РИБА

1. Рибу купити а још боље упецати (потребна је добра удица и мамац...)
2. Погодне су све врсте рибе, платике, деверике, црвенперке, караше, пастрмке... (не калдрмке)
3. Рибу очистити (изнутрицу, одсећи главе), опрати, просушити и посолити
4. Рибу уваљати у мешавину (6 кашике кукурузног брашна, 2 кашике паленте, 1 кашика алеве слатке паприке, 1 кашика алеве љуте паприке, 1 кеса бибера, 2 чена самлевоног белог лука и 1 кашичица соли).
5. Сипати уље у дубљу посуду, загрејати добро па на средњој температури прижити рибу, сваку страну по петнаестак минута.
6. Прилог уз рибу је најбоља кромпир салата.
7. После доброг јела све залити добрим прохлађеним, најбоље белим вином.
8. После ручка одморити сат до два
9. Ако имате партнера, после рибе и одмора секс је препоручљив, кажу научници.
10. Ако немате партнера, поједите остатак рибе и одспавајте док се не разбудите, кажем ја.



Љубица Перовић

КНЕДЛЕ СА...

Ко не воли слатке кнедле? Пржене у презлама, посуте шећером и циметом. У нашој кући правиле су се кнедле пуњене шљивама.

Најслађе су биле „морске“ кнедле. Спремане су на „Смедервцу“, у огромним количинама, у хладовини конобе у којој је и лети могла да се ложи ватра. Сваког лета је морао да се обори прошлогодишњи рекорд у броју спремљених и поједених кнедли. Задатак свакога од нас био је да зна тачан број кнедли које је појео – како би се свео најбољи резултат. Тога дана смо их – наши гости и ми – јели за сва три obroka, а један број кнедли који није учествовао у такмичарском делу био је намењен најдражим комшијама.

Моја мајка је, као врло важан део свог тестаментa, оставила и рецепт за кнедле са шљивама. Писан је већ несигурном руком, крупним писаним ћириличним словима са жељом да рецепт буде јасан и читак. Местимично, знајући коме оставља своје завештање, са назнаком са стране текста – ВАЖНО!

Строго се држим написаног рецепта: розе кромпир, оштро брашно, мало уља, шећера и соли. Барим тесто пуњено шљивама у посољеној води и чекам да кнедле испливају... Све како је написано, али њихов укус и мекоћа нису ни близу оном запамћеном. Пробам следећи пут и тајне додатке мама мојих пријатељица. Флорикин гриз, Евгенијину бикарбону соду... Опет, нису то ОНЕ кнедле.

Схватим, да је оно што није написано ни у једном од њихових рецепата је да их треба спремати за оне које волите. Како год их правили, и с чим год их пунили треба прво да сте ви испуњени љубављу.



МАМИНЕ КНЕДЛЕ СА ШЉИВАМА

САСТОЈЦИ:

1 кг розе кромпира
300 грама (и мало више) оштрог брашна
око 300 грама мањих, не превише меких шљива
со, бикарбона-сода, шећер, уље, цимет (уколико га волите)
уље, презле

ПРИПРЕМА:

Опран, неољуштен кромпир обарити. Прохлађен кромпир ољуштити, добро испасирати и додати му мало соли, шећера, уља, бикарбоне-соде и целу количину брашна. Смесу добро умесити. У већу количину кипуће, мало посољене воде убацити куглицу смесе. Уколико се куглица распада у води, у смесу додати још брашна и умесити. Између дланова, које сте посули брашном, формирати лепињице од теста и у сваку убацити шљиву очишћену од коштице. Обмотати тесто око шљиве кружним покретима. Један број кнедли убацити у кипућу воду и чекати да испливају на површину (важно: процените број стављених кнедли да се не залепе једна за другу). Презле, уз стално мешање, пропржити на уљу и уједначити у смесу у којој је могуће уваљати и пржити кнедле. Оцеђене кнедле пропржити, са свих страна, у припремљеним презлама. По потреби припремити још пропржених презли на уљу. Уколико имате вишак теста, формирајте мале ваљкове које ћете на исти начин припремити (такозване шуфнудле).

Кнедле поређати на тањир. У малој чинији помешати кристал шећер и мало цимета за посипање кнедли – по укусу.

Савет:

Не покушавајте да испробате овај рецепт без присуства старијих који увећ имају искуства у прављењу кнедли!



Магдалена Рецовић

Костолац

КНЕДЛЕ СА ШЉИВАМА

Волим готово сва јела, слана, слатка, кувана, печена, динстана, реш, компликована, обична, али није увек тако било.

Била сам од оне деце која једу под морање. Када сам као студент добила на увид свој здравствени картон, остала сам без речи. У рубрици сваког систематског прегледа писало је неухрањена. Како ли је било мојој мајци не смем ни да замислим. Сирота! Мора да је мислила док су јој то саопштавали Земљо, отвори се! Она, која одувек воли да кува, меси, пече, спрема све домаће, експериментише са рецептима, има неухрањено дете. Ја сам у комаду шунке одвајала масноћу. Ништа ми није било ни лепо, ни ружно. Била је то само храна.

Ипак постојало је једно јело коме никада нисам могла одолети – кнедле са шљивама. Нарочито када их је spremала моја бака. Нисам могла да дочекам да се охладе. Вреле сам их секла, посипала шећером и стављала у уста испуштајући уздахе дивљења и преврћући језиком котрљала их са једне на другу страну уста како се не бих ошурила. Није вредело ни убеђивање да сачекам јер су лепше кад мало одстоје, ни претња да нећу добити ни једну једину ако их вреле једем, ја сам увек посезала за овом посластицом из које се дизала пара. А онда сам обожавала да пребројавам коштице из шљива као доказ колико сам кнедли појела.

И данас обожавам кнедле са шљивама и не могу се чудом начудити када чујем да их неко не воли.

Како неко може одолети оваквој мешавини укуса?!

Прво осетиш хрскави шећер и препржене презле које шкрипе под зубима, па онда тесто од кромпира меко, кувано, али помало жилаво, а у средини сочни слатко – кисели плод шљиве.



Волим да их једем као десерт, као главно јело, као ужину, као посланицу, заправо, тог дана када спремам кнедле са шљивама, једем само њих. Увек ми се чини да сам могла још коју више направити, а исто мисле и моји укућани. Мој Принц у пубертету свако мало звецка ватросталном посудом и виљушком. Слади се, па паузира, па опет у круг.

Не знам да ли више уживам да их правим или једем. Увек сам носталгична и сетна. Врате ме у детињство и испуне ми срце и душу најлепшим бојама, мирисима и звуцима ране, безбрижне, ушушкане младости.

Пробајте их! Нећете се покајати.

САСТОЈЦИ:

Око ½ кг белог кромпира
1 јаје
Брашно, по потреби
Уље
Презле
Шећер
Со
Цимет



ПРИПРЕМА:

Обарити пола килограма белог кромпира, најбоље у љусци, али због уштеде у времену може и насецканог на ситне коцке. Знам и оне који користе минут – пире и одлично испадне. Кромпир уситнити као за пире и додати му једно јаје (ако постите, можете изоставити јаје), на врх ножа соли и једну кашичицу шећера, а затим додавати брашно и месити тако да тесто не буде ни тврдо, ни меко.

**Знам да је ово за почетнике тешко, али мене је бака тако учила. Месиш док се тесто не почне одвајати од посуде и престане се лепити за руке. Када се тесто не лепи за руке и скинуло се са свих зидова чиније, спремно је за даљи рад.*



Тесто растањите оклагијом и исечете на квадрате. На сваки квадрат стављате по једну шљиву и правите кнедле. Кнедле барити у кипућој води. Готове су када испливају на површину. Вреле их ваљати у препржене презле, посути их шећером и циметом.

Јести их у друштву особа које волите јер тада им је укус савршен.



Марина Чанак

ЈЕЛОВНИК ЗА ДВОЈЕ НЕУПУЋЕНИХ

Оно си што једеш.

Данас сам тиква са примесама кукуруза. Још понеко зрно пењачице и – бићу Мексиканка. Оне имају позамашну позадину. Баш како мој драги воли.

Правила из моје кухиње (уместо пређела)

Сладолед никада не јести сама, увек (барем) у двоје. Изузетак може бити само сладолед на паузи на путовању.

Јабуке се једу са коштицама. Лубенице такође. Бело грожђе без.

Кикирики није само афродизијак, него најдиректнији позив у кревет. Зато пази коме нудиш то свето подемно зрно!

Хлеб је најбољи ако се у њега умеша нешто зелено (спанаћ, коприва, оригано) или макар кашичица куркуме. Баш ме брига ако такав хлеб не можеш јести са ђемом!

Најбоља мармелада прави се од украдене крушке. Цимет, ђумбир и мускатни орах доприносе укусу, али ако крушка није крадена – никакав зачин не помаже!

Рецепте ретко записујем, јер сваки је за једнократну употребу. Свака пита треба да испадне као да је прва.

Секс је најбоље пређело.

Његова правила у мојој кухињи

Сезонска јела: један орах дневно током јесени; зима је за сланину; онда пролећна салата од маслачка; у лето се може опстати и на краденом воћу.

Доручак у подне, вечера у поноћ. Секс, пре свега.



Не јести – или макар избегавати – храну која не успева на поднебљу где си рођен. Свиње успевају свуда.

Све што се може јести без термичке обраде, јести такво какво јесте. Цвекла, шаргарепа, целер; не и кикирики.

Кад је кромпир добро куван, и љуска му је јестива.

Резанци нису неопходни у супи са зеленишем. Птица јесте.

Бибер су некад плаћали у злату. То јесте његова реална вредност.

Храна мора да је препознатљива у тањиру. Не волим каше. Не-во-лим! Ни ситно сецкано поврће, осим ако није краставац.

Не волим кукуруз, али теби пристаје.

КРЕМ-ЧОРБЕ И СУПЕ БЕЗ ФЛЕКИЦА

Састојци: Мања главица црног лука, перо празилука, две мркве дебљине најтањег прста, фртал корена першуна и колут целера, две главице цвекле; чешањ белог лука, першунов лист, босиљак, оригано – никад не штедети на зачинском биљу; соли ако је неопходно.

Припрема: Исецкати лук – што ситније, колико год да је ризично по прсте. Лук пропржити на уљу, додати ситно сецкан целер и першунов корен, продинстати. Кад постане стакласто, долити воде, тек да прекрије дно. Уситнити мркву и додати у кључалу смесу. Додати изрендану цвеклу. Кувати све уз повремено доливање воде. Одмакнути се од шпорета, скинути одећу и одложити је изван кухиње. Закључати врата, за сваки случај. Смањити ватру и умиксати супу штапним миксером. Долити још воде. Кад прокључа, додати зачинско биље и уситњен бели лук. Забиберити. Оставити да се охлади до собне температуре. Послужити.

Додатна објашњења: Ако те неко не-дај-боже за текне голу-голцијату поред шпорета, по свој ће прилици помислити како то нису чиста кулинарска посла – ил' нешто мађијаш, или глумиш анархо-порно-веганистичку Силвију Плат. У оба случаја – не ваља! - Сунце



ти јебем, је л' то књига рецепата, или књига враџбина? Док ти пробаш да објасниш, већ ће да оплакују онога коме си запржила чорбу (јадна му мајка). У ствари си само миксовала супу од цвекле, која прска на све стране и флека је немогуће извући. Као свака практична жена, знаш да је ту супу најбоље кувати без одеће. Неће јој јед због флека покварити укус. Нарочито ако си од оног соја домаћица које немају ни кецељу, ни вениш.

Ако ништа не помаже, додај коцку. Супа са коцком је тешка превара, али радиш то у своју одбрану. Боље да завараш њега (ко год био тај који срце твоју супу), него себе.

ГЛАВНА ЈЕЛА: *TO MEAT, OR NOT TO EAT*

У свакој бољој кући пут до спаваће собе води кроз кухињу.

- Драги, шта да кувам данас?
- Немој никад то да ме питаш!
- Добро, изгуглаћу шта ти се једе...

Мусака од тиквица. Никад довољно посуђа. Рижото. Кромпир у гаћама. Ко смишља ова имена? Шампињони у белом вину. Пиле у... дворишту. Пикантно пиле у кари сосу. Зашто би убио птицу? Пица са тестом од карфиола. Кромпир-палачинке. Веге-пљескавице. Кромпир или палачинке? Маћехина шницла. Ију! Крокети од сочива. Их, па ово би требало још од синоћ да спремам. И питање је да ли би било готово. Запечени спанаћ. Поховани кромпир. У пире, па у брашно, па у јаја, па у уље... Ма да, докона сам! Ризи-бизи.

- Је л' то прилог или главно јело?
- Ризи-бизи са млевеним месом.
- То је већ нешто!
- Рекао си да не питам, ни мање, ни више, него – никад.

- Ниси питала, сам ти кажем: без меса је бљутаво! Шта год да направим.

- Изгубио си чуло укуса. Свиње ти га појеле! И сад ћете тако да се изједате у недоглед...

- Волео би' ја да не морам – јефтиније је без меса! Ал' кад ми се тражи.



- Јефтиније?
- Ако ниси приметила, боље јебем кад једем месо. Нисам приметила.
- Сећаш се како је било кад сам се вратио из села...?
- Сећам... Али то је зато што се нисмо видели три дана!
- Не, драга – то је зато што сам тамо јео свињу. Ух! Није свиња кикирики. Шта да кувам данас!?
- Знаш шта, не мораш ни да куваш. Јешћемо хлеб и павлаку.

Састојци: пиле; врећа за печење меса; со.

Припрема: Како је пиле већ обезглављено, не мораш га гледати у очи док га солиш преко леђа и између батака. То олакшава тај најтежи део посла. Стрпати засољено пиле у врећу. Замолити велику-мајку-кокошку да ти опрости и објаснити јој зашто ово радиш. На два-три места врећу пробушити иглом, да не би нарасла све до горњег грејача и пукла. Поступак који доказује како је ујед змије могућно свести на убод пчеле... Најбоље ако се сама убодеш, да спречиш већу незгоду.

Резултат: Ммммм, бољи ручак давно ниси спремила. Прави ручак! Да деца не чују: - Вреди тебе добро поједати!

Тако је мртва кокош залутала у моју вегетаријанску рерну. Жртвована ради мира у кући. Кокошка је постала мерна јединица задовољства:

- Како је било?
- За три кокошке, драги!

Ма, целим јатом птица не бих то описала!

Пите, балканске и нетрадиционалне

Ако је у округлој тепсији, сећи на једнаке четврти, јер, колико год да је укусна, ретко ко може појести осам кришки.

Састојци за надев: 3 струка празилука, шоља и по просоа, тиквица или две; зачинско биље по укусу.

Припрема: Празилук исецкати и продинстати на уљу, додати просо са 4, 5 шоље воде, кувати. Измешати скувану кашу са изренданом и исцеђеном тиквом. За-



чинити. У подмазан плех ређати по три коре и филовати. Исећи питу на комаде, прелити мешавином воде и уља (4+4 кашике) и пећи на 220 степени.

Резултат:

- Одлична ти је ова кромпирача!
- Драги, то је просена пита с тиквицама.
- Каква пита?
- Просена.
- Просо? То се у мом селу даје коњима. Немој више да ми спремаш то.
- Добро, спремаћу кромпирачу. У Француској је кромпир храна за свиње.

У праву си, драги, пастуви су прецењени.

ПРОЛЕЋНЕ САЛАТЕ

Како ћу знати да ме воли? Ако се радује твојим даровима, колико год били скромни – каже стара кинеска пословица. Незамисливо сам се радовала, чак и када ми је за рођендан поклонили дрвену даску за сецкање поврћа. Не макар какву, него од куване хростовине, па још са мојим именом својеручно урезбареним на дршци. Помислила сам: - Сад могу и ресторан да отворим! Писао ми је писма и цедуље у замену за оброк, поклањао камење необичног облика – да ми се нађе за туршију, секао лимове на траке и савијао их у модле за пецива, заварив ми пасирку за пире и заоблио је да савршено налаже уз руб шерпе, изналазио необичне теглице, јер цимет се не може држати у макар чему. Даром сам сматрала и када ми наоштри ножеве и обрадовала се сваки пут, без изузетка. А највише од свега, радовало ме је што без икаквог нарочитог повода зна да ми донесе цвеће. Ма какав букет, у џаковима ми је доносио маслачак!

Припрема: Опрати свеже листове маслачка, насецкати их и ставити у чинију. За прелив: маслиново уље, лимунов сок, со.

Опрез: Када се биљке преведу у речи, маслачак је



љубавно пророчанство, предосећај или раскринкавање тајне. Када побели, постаје симбол мушке љубави: лако се осипа, али се зато разноси по целом свету...

ХЛЕБ И ПЕЦИВА

- Не ради нам интернет!
- Тако сам и мислио, чим си ти у кујни. Месиш?
- Буди срећан што сам уопште у кући!
- А, је л'? Пре него што одеш, да ли би ме научила како се меси хлеб?
- Наравно, драги... Тајна је у томе што се хлеб уопште не меси.

Састојци: 3 шоље брашна, четврт кесице сувог квасца, 3 равне кашичице соли, шоља и по воде; По избору: цвекла; бундева; спанаћ или коприва; зачинско биље (оригано, босиљак, рузмарин, куркума, ђумбир). За посипање: ким, сунцокрет, бундевино семе.

Припрема: У великој посуди умешати брашно, квасац и со (зачинско биље по жељи или без). Воду додавати постепено и умешати варјачом. У уједначену смесу додати поврће по избору (рендану већу цвеклу или шољу пиреа од бундеве или ситно исецкан зелениш), умешати. Прекрити хлеб и оставити да одстоји целу ноћ или мало дуже. Истрести у подмазан и брашном посут плех и посути: цвеклу кимом, бундеву шаком семена, зеље сунцокретом. Пећи у загрејаној пећници, сат времена на 180 степени. Пажљиво извадити, јер су ожиљци од рерне непристојног облика и отклањају се тешко или никако. Врућ хлеб од тамног брашна никада не сећи ножем, него увити у крпу и оставити да се охлади.

Резултат:

- Је л' ово хлеб или колач? Хоћеш да ме отрујеш, курво?
- Нисам намеравала... али сад си ми дао идеју... !



ЗДРАВИ ДЕЗЕРТИ И БОМБ(ОН)Е

У првих неколико месеци нашег забављања нисам знала да има дијабетес и великодушно сам му спремала шербет, уверена да му помажем да што пре оздрави од прехладе и грлобоље. Све што нам треба је љубав, или нешто слатко с времена на време... Нисам имала појма! Да љубав може да направи болест која није ментална? Не љубав, него неспособност за њу; страх, затвореност и одбијање. Основа дијабетеса је у немогућност да се конзумира слаткоћа живота – кажу. Вишак шећера као мањак животног задовољства. Одсуство природног ритма зближавања и удаљавања – каква дијагноза! Како сад да направим дезерт, а да не будем тровачица?

Колач без ичега: 500 грама пахуља (зобених), килограм јабука (изренданих), 100 грама ораха (сецканих), 100 грама путера (истопљеног), 2 кашичице цимета. Све умешати и пећи пола сата на 180 степени.

Резултат: - Исто као моја мама! Потпуно исте колаче правиш!

Још увек не знам је ли то увреда или вид признања. Смицалица или посланица... ? Зато је, дакле, кокош, а не шећер, мера задовољства у нашој полу-вегетаријанској кући. А, кад год направим неки колач, одвојим комад за упокојене нам матере (његову или моју, свеједно), да им се оследи трбух, смекша ум и отвори срце.



Радмила Зорић
Салаковац

СВЕКРВИНЕ ПИТЕ СА УКУСОМ СРЕЋЕ

Миришу свекрвине пите на дане моје младости и брачне среће. Највише су ми пријале у време снежних дана када смо се: муж, син и ја враћали са санкања. Клизачка стаза била је врло стрма и дуга па нам је требало много енергије да се више пута успентрамо на врх Плећина, брда надомак Бихаћа, града у коме смо тада живели. У повратку смо, онако озебли и гладни, свраћали код свекрве на питу.

Не знам да ли нас је више грејала топлота ватре уз пријатно пуцкетање дрва у пећи, или топлина душа двоје старих људи. Мој свекар би обично седео на столици испред шпорета са долапом за пржење кафе у руци, чије би уједначено чекртање убрзо заменио жагор ручног млина за кафу. Мирис те свеже пржене минас кафе и њен укус и сада осећам.

Свекрва би нас дочекала са широким осмехом и очима пуним љубави. Унука би привила на груди уз нежне речи између пољубаца: „Стигао мени мој Додо, сунце бабино!” У великој тепсији већ би се пушила врућа пита. Знала је савршено да прави разне врсте пита: сирницу, зељаницу, мисирачницу, купусницу, кромпирушу, масленицу, јабуковачу, баклаву... С поносом је истицала да је завршила Домаћинску школу где је усавила своје кулинарске способности.

Занимљиво би било посматрати је док их прави јувке (коре за питу). Развлачила их је помоћу дуге и танке оклагије. За ту прилику најпре би скупила косу испод повезаче са ситним цветним дезенима, везане позади; чисту, белу, мало погужвану кецељу припасала би високо изнад бујних груди; На столу изгланцана шарена мушема, благо посута брашном, на којој би спретним покретима руку месила тесто. С времена на време



би брашњавим кецељом брисала зној са зајапуреног, ознојеног лица, остављајући беле трагове брашна по њему, по столу и око стола. Довољно развучено тесто би потом пребацила преко оклагије и вешто замахивала њиме као заставом да се више растегне. Унук би весело трчкарао око ње говорећи: „Види, бабе, спрема се за маскенбал! Баба пекарка са белом заставом: Ха, ха, ха; хи, хи, хи...” Деда испод ока посматра своју симпатично дебељушкасту супругу онижег раста, док лелуја по соби са оклагијом па и он убацује шалу на њен рачун. „Не знам да ли ће је примити тако дебелу, а не једе пуно, само једном дневно: ујутро почне, а увече заврши!” Она би га само прекорно погледала уз кратки коментар: „Их, види, будалетине!”

Највише сам волела свекрвину сирницу од слаганих кора печених на плочи од шпорета, филовану смешом од ситног домаћег сира, кајмака и јаја. Добро би нарасла и била врло укусна, мекана и хрскава. Од ње сам научила да правим и кромпирушу. Запамтила сам да кромпир обавезно треба сецкати на коцкице, а не рендати, да јој прازی лук и неколико чена белог лука дају бољу арому од црног лука, те да је треба посути сољу и вегетом по укусу и мало забиберити. За ову питу је врло битан „заљев” како би то она рекла. У малом лончићу или шерпици прокува се вода којој се дода мало соли, вегете и уља. Онда се печена и врућа кашиком залива том текућином, па се покрије крпом да смекша. Ова пита је добро дошла у време великих постова, јер даје ситост, а јефтина је. Уз њу од салате зими најбоље пристаје кисели купус, а лети зелена салата.

Волела сам ту жену, коју живот није нимало мазио, већ шибао. Упркос бројним трагедијама сачувала је осмех и доброту. Питама је отхранила четири дечака и једну девојчицу. Родила је укупно осморо деце. Три кћерке, од којих две близнакиње, изгубила је у збегу за време рата због глади и хладноће. Волела сам ту јаку жену као мајку и после развода са њеним син. Ње већ дуго нема, успомене на њу су једино неки рецепти и цвет благостања или дрво пара, који је укалемила



специјално за мене кад је осетила да јој се ближи крај. Донео ми га је мој син после њене смрти. И данас чувам дај цвет с њеним благословом да ме прати срећа и стално обнављам пелцаре да би га сачувала.

КРОМПИРУША ОД ДОМАЋИХ КОРА

Материјал потребан за осредњу тепсију (нисам прецизна јер све радим од ока).

За домаће коре потребно је:

300-350 гр брашна
мало соли
једна чаша од јогурта млаке воде.
За надев:
5-6 осредњих кромпира
1 струк празилука
3 чена белог лука
соли, вегете и бибера по укусу
2-3 кашике уља

ПОСТУПАК:

КОРЕ

Брашно сипати у чинију, додати мало соли, па уз постепено додавање млаке воде, замесити тесто. Потом га пребацити на радну површину благо посутом брашном и наставити са мешањем. Тесто добро израдити рукама док не постане глатко и нелепљиво. Додавати помало брашна одоздо и одозго док то не постигнемо. Водити рачуна да не буде тврдо. Умешену лоптицу теста благо премазати уљем, прекрити гје крпом или салветом да се одмори. У међувремену припремити надев. Кад се тесто одмори најпре га развући оклагијом, а потом нежно са свих страна развлачити рукама док не буде довољно

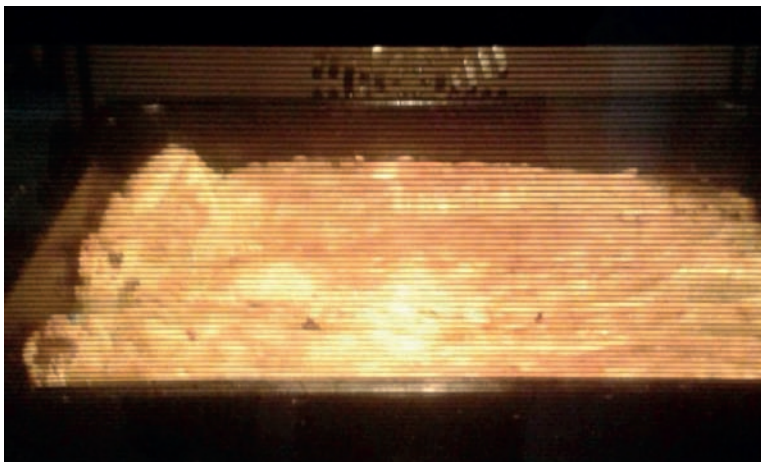


танко Поделити га на две коре и сваку посути надевом и уrolати.

НАДЕВ

Огуљен кромпир сећи на танке уздужне кришке, а потом сваку сасећи у коцкице. Сав кромпир за време припреме држати у води. Потом иситнити празилук и бели. Опран иситњен кромпир посолити, повегетити и малчице забиберити, те додати 2-3 кашике уља. Посути га по корама, сrolати. Пећи на температури од 220 степени око пола сата. Готову врућу питу постепено на-тапати припремљеном текућином од 100 гр провреле воде у коју је додато мало соли и уља. Прекрити крпом да се опусти. Уколико је доста влажна ставити је у рерну још 5 мин. Напомена:Иста пита је врло укусна и од купљених свежих кора.

ПРИЈАТНО!



Радмила Несторов
Пожаревац

ШТРУДЛА **С'МАКОМ**

Кад сам била у Темерину
код мојих пријатеља,
поставише везен' столњак
сервис од порцелана...
и толике ђаконије,
разна јела... супе, сарме...
бораније....
печења разне врсте....
само да полижеш прсте....
Мирисало све до реке....
до Јегричке, и рибе су уздисале,
Сунчица би да изрони,
Чебачок би вино пио а Шаран
би се чак напио.
На крају тог лепог ручка
донесоше штрудлу с'маком,
мирише на цимет и ванилу,
орашчић и каранфилић
једосмо је све до зоре,
домаћица даде рецепт
„Ево 'вако иде штрудла:
Четврт литре млека, мало шећера,
мало квасца, два жуманца, мало масти
пола киле брашна,
(све то може да замеси ташта)



Онда фил:

Триста грама млевеног мака
двеста грама шећера
шипка од ваниле кувана са млеком
и све се то прелије....
тесто се подели у јуфке, развије,



филује и пече у врућој рерни,
на кришке се исече кад се охлади
и прах шећером заслади
ЕТО!

ЈАГЊЕТИНА УЗ „ЛИЧКЕ ПОЛЕ” СА КАЈМАКОМ

1 килограм јагњетине,
1 шоља уља,
1 кашика брашна,
1 чаша киселе павлаке,
1 килограм кромпира,
250 грама кајмака,
со по укусу.

Месо исеците и пропржите на уљу. Прелијте водом да огрезне па кувајте на умереној температури око 2 сата. Ако треба доливајте воду, Сасвим мекано месо извадите из сока (треба да га буде око пола литра) и одвојите од костију. У сок сипајте брашно мало размућено у води и павлаци, промешајте и кувајте још петнаестак минута док се умак не згусне.

Месо оставите у посуду у којој га можете и послужити па га прелијте добијеним умаком. Пустите да све то на штедњаку мало прокључа. Одмах скините!

У међувремену треба да ољуштите кромпир и пресечете сваки на две половине. Ставите га у слану воду која ври да се мало прокува, оцедите док још није потпуно куван и ставите у пећницу да се са мало уља запече. Кад је печен прелијте га загрејаним кајмаком. На сто изнесите јагњетину и „личке поле” са кајмаком као јединствено јело.

Рецепт се у мојој породици преносио „са колена на колена” врло укусно и калорично јело, може да се послужи уз вино, нарочито црно.

Драги моји, пријатно!



Рената Минић

Костолац

ШВЕДСКИ БОЖИЋНИ КОЛАЧ

Шведска је нордијска земља која се налази на Скандинавском полуострву на северу Европе. Граничи се са Норвешком на западу, Финском на североистоку, а на југозападу са Данском (спаја их Ересундски мост). Главни град је Стокхолм, који је и највећи град Шведске. Е сад, питате се: „Зашто је то битно за ову причу?“ Битно је, јер је мени рецепт за овај колач послала моја драга кума која већ годинама живи у Шведској и ради у једном дивном хотелу у Стокхолму. Обожавам њене приче о томе какве се све послатице припремају у том хотелу. Приликом једне посете Србији, пре доста година, рече мени моја кума:

„Јао кумо, што сам овде пробала један диван колач. Знаш, они га праве традиционално сваког Божића, али мени се много свидео па га правим чешће. Ево послаћу ти рецепт!“ „Јао кумо слатка, па у овај рецепт иде кардамон¹, рекох онда ја. Тог зачина нема овде!“ Мислим, тад га није било по продавницама код нас, када ми је она први пут послала рецепт, сад га већ има понегде.

„Ништа се ти не брини, кумо моја лепа, рече она. Следећи пут кад будем дошла, доносим га ја теби.“

Речено – испуњено. Следеће године, дошла моја кума код нас у госте, донела понуде, као и сваке године, али није заборавила ни зачин који је обећала. Годињу дана сам ја стрпљиво чекала главни састојак за овај колач, али верујте ми, исплатило се. Преукусан, и што је још битније, цела кућа предивно мирише када се он пече. Баш је прави божићни колач. Наравно, мало сам га ја адаптирала, али у суштини, рецепт иде овако...

1 Кардамон потиче из југоисточне Азије и један је од најстаријих и најцењенијих зачина, за који се знало још пре пет хиљада година. Стари Египћани су га жвакали да би освежили дах и избелели зубе, док су стари Грци и Римљани од кардамона правили парфеме. Данас се кардамон користи у свим кухињама света, а посебно индијској и арапској. Индусима је неизоставни додатак пилаву и чају. У скандинавским земљама са овим зачином веома су омиљени пекарски производи, месо и кобасице.



САСТОЈЦИ

ТЕСТО:

150 г маргарина
5 дл млека
1 коцка квасца
1 кашичица соли
120 г шећера
1 кесица од 8 г или 2-3 велике кашике
млевеног зачина кардамон
900 г брашна



ФИЛ:

200 г маргарина
150 г шећера
4-6 кашика цимета (може и мање)
2 кашике џема од шљива (или неки други)

ПРИПРЕМА

ТЕСТО:

Истопити маргарин у шерпици на рингли, па додати млеко и загрејати на температуру тела (око 36 степени, али ако је лакше – благо топло да буде). Склонити са рингле и додати квасац, шећер, со, кардамон. Све лепо измешати и додати брашно, па умесити тесто. Оставити пола сата да надође. Оклагијом развући тесто дебљине 1 цм и намазати филом. Уролати и сећи на колутове, које стављати у модлице (или папирне корпице), премазати јајима и посути крупним кристал шећером. Опет оставити да нарасте једно пола сата.

ФИЛ:

200 г маргарина истопити и додати 150 г шећера, 4-6 кашика цимета, 2 кашике џема од шљива.

Пећи на 225-250 степени десетак минута.

Уживајте!



Светлана Перишић Смољинац

НАНИНА САРМА

Била је то дивна и прелепа жена. Права Српкиња. Задржала је лепоту и у својим осамдесетим годинама. Била је лепе грађе, црних очију. Имала је лепе, праве ноге, за разлику од данашњих девојака, чије ми лече на пивске флаше. Питомина јој из очију тече. Дивно је кувала. Сећам се њених дивних сарми. Од ње сам научила да их и ја тако спремам.

САСТОЈЦИ:

1 кг. мешаног млевеног меса
4-5 главице црног лука
4-5 чена белог лука
3-4 листа ловора
1 кашичица алеве паприке
4 кашике масти
Со, бибер, суви зачини
Две главице киселог купуса.



Начин припреме:

Исецка се црни лук на ситне коцке, по потреби 4 – 5 главица. У шерпи загрејати 4 кашике масти и пржити лук док не порумени. Додати две рендане шаргарепе, 1 кашичицу алеве паприке, три до четири листа ловора, 1 кг. мешаног млевеног меса. Све то пропржити и додати 1 шољицу пиринча, 5-6 исецканог чена белог лука и по потреби соли, бибер и сувог зачина, а љубави највише. Припремити листове киселог купуса. Подмазати лонац и на дно ставити ситно исецкан купус да сарме не би загореле. На сваки лист ставити добру кашику фила и увијати. Ређати их у лонцу или шерпи, и обавезно певати, јер ће сарме уз песму припремане бити укусније. Нана је певала док их је правила, понекад би уз музику и заиграла. Две вечери се кувају по 1 сат, а трећи дан се, како је она говорила докува и служи.



ТЕЛЕЋА БЕЛА ЧОРБА

За ову чорбу потребно је:

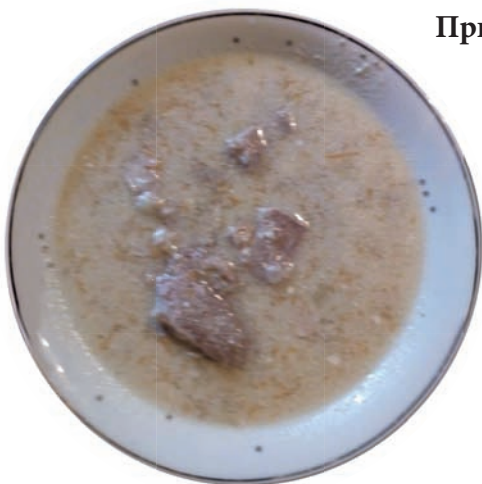
1 кг. телећег меса у комаду
2 главице црног лука
1 шаргарепа
мало пашканата
1 кисела павлака
1 јаје
1 кашика белог брашна
суви зачин, бибер, со, першун, ловор
1 кг кромпира

ПРИПРЕМА

У лонче ставити телеће месо, ситно сецкан лук, пашканат, мало соли, зачин. Кувати око пола сата. Додати изрендану шаргарепу и корен целера и један ловоров лист. Кувати док месо не омекне. У чинију умутити јаје, павлаку, кашику брашна. Додати мало воде. Сипати у лонац уз стално мешање. По потреби додати, зачин, со, ситно сецкан першун. Обавезно је спремати са доста љубави. Никако не јести сам увек позови неког да ти ручак похвали.

Пријатно!

Ваше Светланче



Слађана Стошић
Пожаревац

ЛЕЊА ПИТА

МАТЕРИЈАЛ:

пола кг коре
4 јабуке киселе
прах шећер
уље

ПРИПРЕМА:

На двама корама рендати јабуку, посути уљем и шећером у праху, увити је у ролну и стаити у плех то исто поновити са осталим кориама за питу.

Пећи око 20 мин на 250 степени. Извађене из рерне посути прах шећером и прекрити влажном крпом... касније сећи на комадиће и најлепше су када одстоје...

... ако остане која јабука направити компот од јабука...



Смиљана Божић



Све је почело од паприке. На Каленић пијаци купујем паприку код мени познате сељанке и како увек разменимо по неку лепу реч, а наравно и понеки рецепт, она ми говори да је паприка добра намирница има витамина и да често прави јела од исте. Слушам је без коментара и без речи, али са друге тезге чујем неки глас који се мени обраћа да и он има рецепт за квалитетно

јело од паприке. Погледам у том правцу, а оно господин у којој јакни врло шармантан и широког осмеха уљудно ме поздрави. Оппростите чујем да причате о јелима са паприком и ко велим да и ја понудим свој специјалитет. Пришао је и нас две смо се упознале са дотичним. Разговор је био врло динамичан и у пријатељском тону. Иначе је господин професор на Шумарском факултету, а веома воли да кува. Разменили смо е-маил адресе да би могли да шаљемо рецепте. У нашим кулинарским контактима и препискама добила сам рецепт за слане куглице.

СЛАНЕ КУГЛИЦЕ

Потребан материјал:

250 гр. сировог сунцокрета
250 гр. сусама
50 гр. ланеног семена
3, 5 шоље(за белу кафу) брашна
1, 5 шоља уља
1 прашак за пециво
1 /2 л. пива
1 кафена кашикица соли



Начин припреме:

У већу посуду додавати састојке, па масу полако спојити (подразумева се прво брашно и прашак за пециво измешати). У мању чашу (1, 5 дл) себи сипати пиво, па док мешаш полако пити да би уживао у раду. Припремити тепсију, не треба подмазати, пошто је масно тесто. Рерну загрејати на 200 степени, уз гутљај пива пазити да се одабера права температура... па малом кашикицом вадити куглице и ређати (може и у калуп-тепсију са шупљинама па ставите папириће за печење). Пре него што ставиш тепсију у рерну попијеш још мало пива да боље видиш где стављаш исту. Пећи док не порумени, па вадити из рерне.

Пријатно!

Весела домаћица Смиљана



Снежана Перић

Калиште

ЕВИН КОЛАЧ

Прича о овом колачу је једноставна. Једноставнија не може бити. Не знам ко ми је дао рецепт, али заузима важно место у срцима мојих укућана, којима, када су посластице у питању, увек гласају за Евин колач...

КОРА:

Умутити 6 беланца са 2 мале шољице шећера, 2 шољице уља, 50 грама рендане чоколаде, 7 кашика брашна и 1 прашак за пециво. Од ове смесе испећи кору:

ФИЛ:

На пари умутити 6 жуманца са 6 кашике шећера, а затим у врућ фил додати 125 грама маргарина и 150 грама чоколаде за кување. Тако врућ фил прелити топлу кору и изрендати 100 грама блок крема.



Снежана Радојевић
Топоница

ЧОКОЛАДНИ КОЛАЧ

Потребни састојци за кору:

7 беланца,
7 кашика шећера,
1 кафена шољица уља,
7 кашика брашна,
1 пециво,
150 гр. рендане чоколаде.



Умутити све састојке и пећи у подмазан плех.

ФИЛ:

Умутити 7 жуманца са 4-5 кашика шећера. Додати пола пакле маргарина и кувати на лаганој ватри до жељене густине. На крају додати 50 грама чоколаде и прелити колач.

Овај рецепт нисам нашла на интернету зато сам желела да га поделим са вама. Иначе моја деца га обожавају. Чак сам га назвала и Викенд колач.





Ваші рецепти





Blank lined paper for writing.



Blank lined paper for writing.



—

—



Blank lined paper for writing.



—

—



Blank lined paper for writing.



—

—



Blank lined paper for writing.



—

—



Blank lined paper for writing.



Blank lined paper for writing.



Blank lined paper for writing.



—

—



Blank lined paper for writing.



Blank lined paper for writing.



—

—



Blank lined paper for writing.



Blank lined paper for writing.



Blank lined paper for writing.



САДРЖАЈ

Антилета Живковић	
ЗИМСКА ШАРЕНА САЛАТА.....	8
Богданка Ракић	
САЛАТА ОД ПИЈАНИХ СМОКВИ.....	11
ЧОРБА ОД БУНДЕВЕ.....	12
ПОВРЋЕ СА ПИЛЕТИНОМ.....	13
КУВАНО ВИНО ЗА ДВЕ ЧАШЕ.....	15
ЂУФТЕ У СОСУ ОД БЕЛОГ ЛУКА.....	16
Валентина Стојановић	
МЕКСИЧКИ МИКС.....	17
УШТИПЦИ СА ЈАБУКАМА.....	18
Весна Живановић	
КУГЛИЦЕ ОД ОРАХА.....	20
Глигор Муминовић	
ЗЛАТНА ПИТА ИЗ ЗЛАТНИХ РУКУ.....	22
Гордана Јосиповић	
СВЕЖЕ ЈУНЕЋЕ КОЛЕНИЦЕ	
СА ПОВРЋЕМ.....	25
Гордана Славковић	
ТРИПТИХ О ШЉИВАМА.....	26
ПЕЧЕНЕ ШЉИВЕ.....	26
ШЉИВЕ СА БУНДЕВОМ.....	30
ШЉИВОЛАДА.....	31
Данијела Божичковић Радуловић	
НАНА МАРИЦИНА	
ПИТА ОД ДОМАЋИХ КОРА.....	33
ДОМАЋЕ КОРЕ ЗА ПИТЕ.....	33
Дана Спасић	
ДИПЛОМАТСКА ЛЕДЕНА ТОРТА.....	37
СЛАНЕ БОМБИЦЕ.....	38
КОЛАЧ СА ЈОГУРТОМ.....	38
Драгана Младенов	
ТАЈНА НАЈБОЉЕГ РЕЦЕПТА.....	39
Драгана Ранђић	
РЕЦЕПТ ЗА ПИЦУ.....	43



Драгана Тошић	
ПУЊЕНЕ ТИКВИЦЕ.....	44
РАСТКОВЕ КРУШКЕ.....	45
СЛАТКО ОД РУЖА.....	46
ТУФАХИЈЕ.....	47
Зоран Јовановић	
ГАДАН САПУН.....	48
ФЛИЈЕ.....	50
Зорка Стојановић	
ДОМАЋА СУПА.....	52
Ивана Јоцић Веселић	
КАД ЗАМИРИШЕ ДЕТИЊСТВО.....	55
БАКИНЕ И МАМИНЕ	
ПУЊЕНЕ ПАПРИКЕ.....	56
Јелена Ћирић	
ДЕДИНА ПИТА СА АРОНИЈОМ.....	57
Јован Бундало	
СТРИНИНА РУЈА.....	59
ЛЕКОВИТИ ЛИКЕР ОД ОРАХА.....	61
Јован Ђорђевић	
ОСТРВСКЕ ШКОЉКЕ.....	63
Љиљана Јовановић	
ЦИЦВАРА.....	66
НЕКАД - ПРОЈА УМЕСТО ХЛЕБА.....	67
Љиљана Црнић	
ПАШТИЦАДА ЈЕ БОГОВСКА СПИЗА.....	68
Љубисав Грујић Груја	
ПРЖЕНА РИБА.....	71
Љубица Перовић	
КНЕДЛЕ СА.....	72
МАМИНЕ КНЕДЛЕ СА ШЉИВАМА.....	73
Магдалена Реџовић	
КНЕДЛЕ СА ШЉИВАМА.....	74
Марина Чанак	
ЈЕЛОВНИК ЗА ДВОЈЕ НЕУПУЊЕНИХ.....	77
Радмила Зорић	
СВЕКРВИНЕ ПИТЕ СА УКУСОМ СРЕЋЕ.....	84
КРОМПИРУША ОД ДОМАЋИХ КОРА.....	86



Радмила Несторов	
ШТРУДЛА С' МАКОМ.....	88
ЈАГЊЕТИНА УЗ „ЛИЧКЕ ПОЛЕ”	
СА КАЈМАКОМ.....	89
Рената Минић	
ШВЕДСКИ БОЖИЋНИ КОЛАЧ.....	90
Светлана Перишић	
НАНИНА САРМА.....	92
ТЕЛЕЋА БЕЛА ЧОРБА.....	93
Слађана Стошић	
ЛЕЊА ПИТА.....	94
Смиљана Божић	
СЛАНЕ КУГЛИЦЕ.....	95
Снежана Перић	
ЕВИН КОЛАЧ.....	97
Снежана Радојевић	
ЧОКОЛАДНИ КОЛАЧ.....	98



Манифестација
СТИШКА СВИТАЊА

ДОМАЋИЦЕ МАЊЕ ЗБОРИ,
ДА ТИ РУЧАК НЕ ЗАГОРИ

Зборник прича и осталих ђаконија

Приређивачи:
Зорка Стојановић
Данијела Божичковић Радуловић

Издавач:
Библиотека „Србољуб Митић“
Мало Црниће

Коректура и лектура:
Зорка Стојановић

Идејно решење корица:
Данијела Божичковић Радуловић

Технички уредник:
Слободан Голубовић

Штампа:
Свијојадиновић
Петровац на Млави
012/326-744

Тираж: 300 примерака

ИСБН 978-86-87003-87-3

2020.

CIP - Каталогизација у публикацији -
Народна библиотека Србије, Београд

641.5(083.12)
821.163.41-36(082.2)

ДОМАЋИЦЕ мање збори, да ти ручак не загори
: зборник прича и осталих ђаконија / [приређивачи
Зорка Стојановић, Данијела Божичковић Радуловић
; уредник Данијела Божичковић Радуловић]. - Мало
Црниће : Библиотека "Србољуб Митић", 2020 (Петровац
на Млави : Стојадиновић). - 106 стр. : илустр. ; 24 cm. -
(Манифестација Стишка свитања)

Тираж 300.
ISBN 978-86-87003-87-3
а) Куварски рецепти
COBISS.SR-ID 21257225

