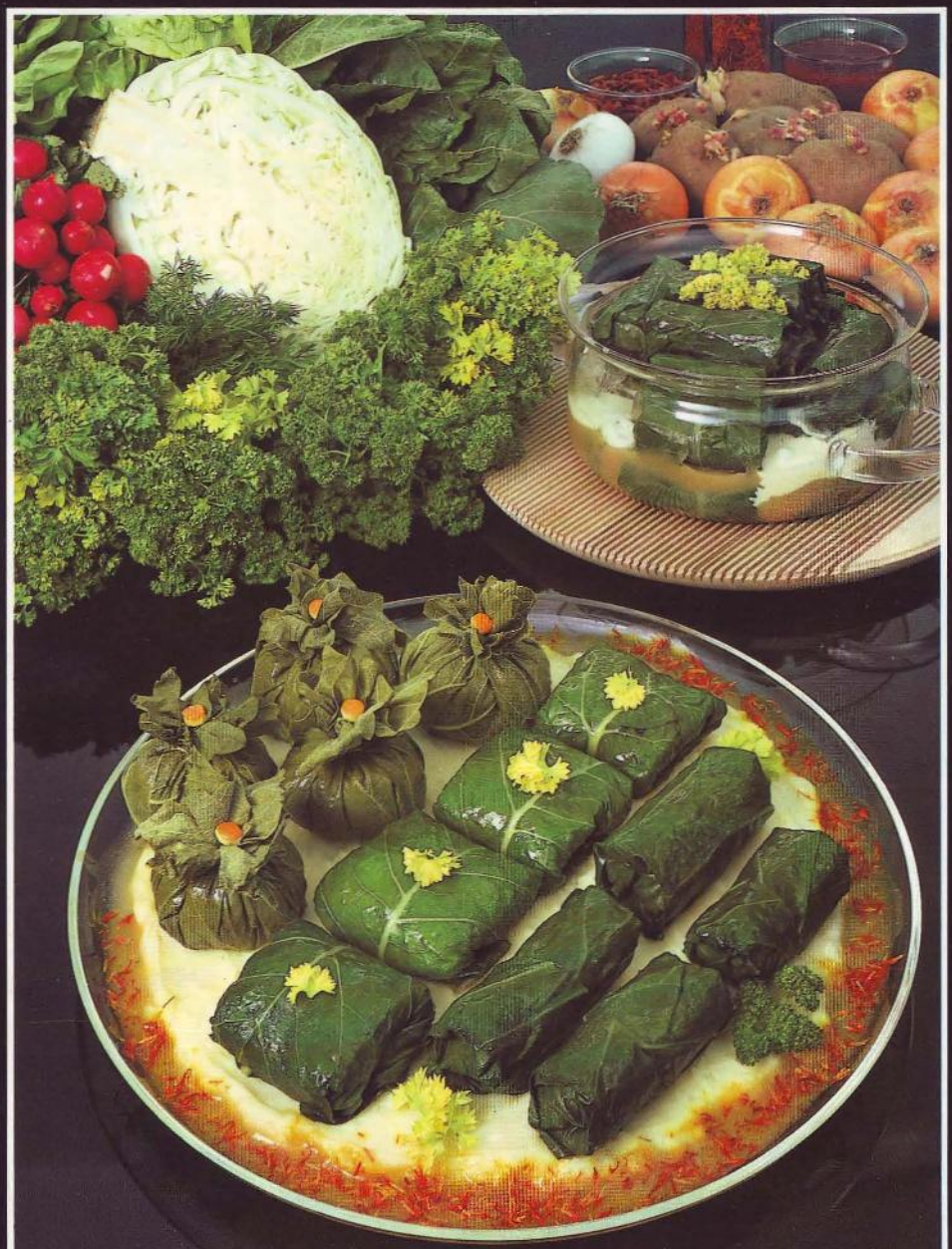


ALIJA LAKIŠIĆ

BOSANSKI KUHAR

TRADICIONALNO KULINARSTVO U BOSNI I HERCEGOVINI

SVJETLOST

BOSANSKI KUHAR

1945
SVJETLOST
2000

BIBLIOTEKA ZA SVAKU KUĆU

Urednik
EMIRA TANOVIĆ

CIP – Katalogizacija u publikaciji
Nacionalna i univerzitetska biblioteka
Bosne i Hercegovine, Sarajevo

641.5(497.6)(083.12)

LAKIŠIĆ, Alija
Bosanski kuhar: tradicionalni kulinarstvo u Bosni i Hercegovini / Alija Lakišić. – 6. izd. – Sarajevo : Svjetlost, 1999. – 471 str., [18] lista s tablom : ilustr. ; 24 cm. – (Biblioteka za svaku kuću)

Bibliografija: str. [455-456]

ISBN 9958-10-157-2

COBISS/BIH-ID 6972678

Mr. ALIJA LAKIŠIĆ

BOSANSKI KUHAR

TRADICIONALNO KULINARSTVO U BOSNI I HERCEGOVINI

ŠESTO DOPUNJENO IZDANJE

SVJETLOST | SARAJEVO

SADRŽAJ

UVOD 19

Pojam bosanske tradicionalne kuhinje 25

Karakteristike bosanske tradicionalne kuhinje 27

Nešto o terminologiji tradicionalnog kulinarstva Bosne 30

I. TRADICIONALNI JELOVNICI, RESTORAN I SERVIRANJE 33

TRADICIONALNI JELOVNICI 35

Vrste i oblici jemeka i zijafeta - objeda-menija 35

Akšamluk 37

Sijela 38

Teferiči 39

Veliki pilav - teferič-kušanma 41

Brašnenica, Svadbene gozbe, Objedi uz svetkovine 42

Sastav zijafeta (menija) i redosljed jela 44

Primjeri tradicionalnih zijafeta . .47

Imaretski jemek, Fojničko pirovanje - Fojnički meni 47

Sarajevski zijafet, Krajiški ručak . . .48

Bravo zijafet, Ismethanumina večera, Pašićev jelovnik, Sarajevski iftar .49

Čaršijski iftar, Gradačački zijafet, Gradačačke pohode ili svadba . .50

Svadbena večera po Gradaščeviću, Mostarski zijafet 51

Zahumski zijafet, Travnička sofra, Svadbeni travnički jelovnik 52

Livanjska večera, Travnička sofra po Varenikoviću 53

Kreševski božićni ručak, Visočka slava u gornjem kraju, Večera na varoškoj slavi u Hercegovini 54

Ručak na varoškoj slavi u Hercegovini, Gradačački seljački sohbet 55

Bosanski jelovnik po Sakcionskom, Kotorvaroška gozba, Bosanske krstike 56

Puničina večera, Hercegovački jelovnik, Varoški hercegovački jelovnik, Kapetanovića večera, Posuški meni 57

Ljetni seoski jelovnik, Bosanski seoski ručak, Prijepodnevna užina, Bašeskijin jelovnik 58

Visočki seoski ručak 59

Teferičluk, Večernji teferič, Veliki pilav (teferič-kušanme), Užina (ićindijuša) 60

Sarajevska ićindijuša, Povečarak, Akšamlučki jelovnik 61

Brašljenica (putni jelovnik), Jela s medom 62

AŠČINICA (TRADICIONALNI BOSANSKI RESTORAN) 63

Aščinski odžak i trpezarija 64

Aščinska kuhinja ili mutvak 66

Aščinski jelovnik 67

Kjorbe, Dolme, Kjevabi, Slana jela .67

Pilavi, Kaje, Pite, Slatka jela, Zahlade, Salate, Voće 68

Oprema za spremanje jela 69

Čekrk-ražanj 69

Tava 70

Tepsije 72

TRADICIONALNO SERVIRANJE (SALDISANJE) 81

Tradicionalni doček gosta 81

Načini serviranja, Karavansarajsko serviranje 82

Zijafetsko serviranje (saldisanje) ..86

Sarajevsko serviranje 87

Svadbeno serviranje 89

Seoske gozbe 90

Oprema za tradicionalni doček i saldisanje (serviranje): 91

Sofra-trpeza 91

Sjedišta 92

Predmeti u funkciji sofre 93

Predmeti u funkciji sjedišta 95

Teferičluk 97

Sofranske bošče i mahrame, Besofra 98

Sofranski svijećnjaci i druge svjetiljke . 99

Jedaći pribor 102

Piruni 103

Sofranski i drugi inventar za piće .104

Sofransko (stono) suđe i posuđe za saldisanje (serviranje) 106

Pribor za serviranje kahve 109

Ostali kulinarski pribor, Aščinsko i gostinsko osoblje 111

II. RECEPTI ZA JELA

TOPE 117

Rastopljeno, Topa 117

Čimbur-topa, Topa od pečenja, Pileća topa, Japrak-topa, Povlaka-topa 118

ČIMBURI 119

Čimbur od jaja 119

Čimbur od jaja na drugi način, Čimbur s mesom, Seoski čimbur, Čimbur na pečenici (sa suhim mesom), Čimbur sa suhim mesom 120

Prženo suho meso, Čimbur sa prasom, Čimbur od mladog luka, Čimbur od špinata 121

Ostali čimburi 121

Aščinska buranija, Čimbur na žari 121

Čimbur od koprive, Joširluk, Pečeni joširluk 122

Tašak-čimbur 123

Kajgane 123

Sarajevska kajgana, Čimbur na masniku, Kajgana 123

Bosanska kajgana, Hercegovačka kajgana, Kavadžak 124

ĆEVABI I SLIČNA JELA 125

Osnovni ćevab 125

Ćevab, Džiger-ćevab 125

Ćevab sa džigericom, Sitni ćevab, Jezik-ćevab 126

Sitni ćevab na drugi način, Juti ćevab, Hadžijski ćevab 127

Hadžijski ćevab po Duranoviću, Hadži-Osman ćevab, Hadži-Hasan ćevab, Ćevab od mrkve 128

Ćevab od mohuna, Šiš-ćevab ...129

Bosanski šiš-ćevab, Šiš-ćevab na drugi način, Teleći šiš-ćevab ...130

Šiš-ćevab sa crvenim pilavom, Papaz-ćevab 131

Papaz-ćevab na drugi način, Janjeći ćevab sa bamjom, Travnički ćevab, Pileći ćevab 132

Kokošiji ćevab 133

Slatki ćevabi 133

Fini ćevab sa dunjama, Slatki ćevab sa dunjama 133

Slatki ćevab, Slatki ćevab na drugi način 134

Slatki ćevab od jabuke, Slatki vrat, Šljivice - slatki ćevab 135
Šljivice, Slatki ćevab sa suhim mesom 136
Čantrin slatki ćevab 137

Ostali ćevabi i jela slična ćevabima 137

Baščaršijski sahan, Pileći ćevab sa šljivama, Ćevab od patlidžana .137
Ćevab od zelenog paradajza, Pirinač-ćevab, Bosanska đulbastija ...138
Đulbastija na drugi nacin, Đulbastija sa jajetom 139
Majdonos-meso, Biber-meso, Kokošije biber-meso, Horoz-ćevab 140
Lovački ćevab, Sarajevsko pače .141
Pače, Sudžuka u kajmaku 142
Pržena sudžuka, Čevapčići u kajmaku, Tašak-ćevab, Škembe-ćevab ..143
Sakaska ćevab, Grahov ćevab, Ćevab od svinjetine, Ćevab sa kelerabom 144
Kupus-repa 145

Cicvare 145

Cicvara, Bosanska cicvara, Cicvara na drugi način, Hercegovačka cicvara, Cicvara po Vuletiću 145
Mostarska cicvara, Kreševska cicvara, Vlašićka cicvara, Glasinačka cicvara, Čevljanovićka cicvara, Tirit-cicvara 146
Maslo 147

Kavurme i slično 147

Kavurma, Suzma 147
Gornjobosanski podrobac, Pihtija, Kuvurma-pače, Kavurma krvavica, Miješano pače 148
Pače od nogu 149

ČERVIŠI 150

Červiš, Hercegovački červiš 150
Červiš od peradi ili divljači, Červiš sa kiselim mlijekom, Bosansko keške 151
Bosansko keške na drugi način, Češkek 152
Glasinačko keške 153

ČORBE 154

Begova čorba 154
Begova čorba po Duranoviću, Spanać-čorba, Spanać-tarhana 155
Sarajevska čorba, Višegradska čorba, Carigradska čorba 156
Teleća čorba, Pileća čorba, Lokum-čorba (peksimet-čorba) 157
Peksimetići (na drugi način), Kokošija čorba 158
Kulak-čorba po Duranoviću,Tutmač-čorba, Pirinčana čorba 159
Kisela janjeća čorba, Kisela čorba od povlake, Čorba od mohuna 160
Čorba od graha kahvenjaka, Čorba od povrća, Kapavica sa povrćem, Zelena čorba 161
Bungur-čorba, Čorba od mlijeka, Čorba od bundeve 162
Sakaska čorba, Roda (pamuk-čorba), Grahna čorba, Janjeća čorba ..163
Konbos-čorba, Tarhana čorba ...164
Tarhana čorba po Duranoviću ...165
Satrmač-čorba, Podmućena tarhana, Tarhana sa Borika, Šehrija čorba 166
Tučija šehrija, Omačeva čorba, Kajman-čorba, Škembe-čorba ..167
Kaša, Ječmena čorba, Čorba od sočivice (leće) 168
Čorba kukuruznjača, Krompir-čorba, Čorba od krompira 169
Čorba od krompira na drugi način, Zelena krompir-čorba, Kupusna čorba, Čorba od žare, Biša čorba 170

Čorba od jare, Međedske šape, Džiger-čorba, Kisele čorbe, Čorba protiv prehlade, Kisela čorba sa Borika 171

TIRITI I IČIJE 172

Masni tirit 172

Ćevab na tiritu, Pileća sa pirjanom, Ičija 173

Kokoš-ičija, Tučija ičija, Nadolmljeni tukac 174

Dolmljeno pile, Mostarsko pile, Pileća maslenica 175

Gradačački bibac na dolmi, Bibac na dolmi na drugi način, Prpa, Nadolmljeno janje 176

Travničko punjeno janje, Janje-ičija, Tele na ražnju 177

Janje-kore, Pečenje sa sarmom, Dolmljeni škembić, Potkriža . . .178

Krajiška potkriža, Kokoš na bunguru, Podveleški podrobac, Potkriža sa krompirom 179

Soganlija, Soganlija na drugi način180

KUHANO MESO I PEČENJE181

Kuhana plećka, Božićno pečenje .180

Svatovsko janje, Jegulja pod sačem, Slatka pečenica, Đuveče, Bosanski đuveč 182

Pečeno pile na krajiški način, Varena šija, Lešo meso 183

Lešo meso sa prilogom, Vareno janje, Vareno janje na drugi način, Podveleško janje 184

Hutovski broncin, Riba pod sačem, Zapečeno bravče 185

Svečano pečenje, Janjetina na ražnjištu, Jalovica dvizica na ražnju . .186

Pekarska janjetina, Pekarska jaretina, Dolalma 187

Mostarska dolalma, Janjetina pod sačem, Jare pod sačem 188

Sač, Olovački sač, Perad pod sačem . 189

Pile pod pekom, Pile u pogači, Zec na ražnju 190

BAKLAVE 191

Mostarska baklava 192

Sarajevska baklava, Baklava na drugi način, Svadbena baklava 193

Bademli baklava 194

Bademli baklava na drugi način, Orahnjača iz Kraljeve Sutjeske, Kajmak-baklava 195

Dervina kajmak-baklava 196

Kajmak-baklava na drugi način, Džandar-baklava, Sevdidžan-baklava 197

Sarajevska sevdidžan-baklava, Sevdidžan-baklava u gužve, Perverda 198

Divit-baklava, Nadžina sevdidžan-baklava 199

Stambol-baklava 200

ZIJAFETSKA SLATKA JELA . . .201

Đunlari, Medeni đunlari 201

Đunlarčići, Jalan-đunlari, Krti rutavci . 202

Zvrčići, Mostarski sevdidžan 203

Kadaif, Gradačački kadaif 204

Pekarski kadaif 205

Dolmljeni ekmek-kadaif, Uščupani ćilim, Domaći kadaif 206

Domaći kadaif na drugi način, Hurmašice 207

Hurmašice na drugi način, Bosanske hurmašice, Nabrdnjače (hurmašice) 208

Medeni brdari, Smokvice, Tatlije . .209

Tatlije po Duranoviću, Maglajske tatlije, Gurabije 210

Medene gurabije. Medene gurabije na drugi način, Medene gurabije na treći način, Medene gurabije na četvrti način, Gurabije na drugi način, Gurabije na treći način . .211

Husarske gurabije, Husarska dugmeta, Bihaćke gurabije, Đulfatme 212

Masna lutma, Mostarska lutma, Unutma, Bosanska patišpanja .213

Medena ulutma, Putnička ulutma, Pita ružica 214

Pita ružica (na drugi način), Merdan-ružice 215

Đul-pita, Đuzlema, Sterana đuzlema, Maglajska đuzlema 216

Arapova glava, Tešanjska arapova glava, Gradačačka arapova glava 217

Zulbija 218

BAMJE 219

Bamja, Bamja na drugi način 219

Janjetina sa bamjom, Dolmljena bamja 220

Bamja sa krzatmom 221

PITE 222

Spravljanje tijesta za jufke, Sukanje (razvlačenje) jufki 223

Razvlačenje na čaršaf, Ručno razvlačenje, Sukanje jufki 224

Oblikovanje pita 225

Prijesnaci zeljanice i buredžici .226

Prijesnac-pita 226

Kiseli prijesnac, Prijesnac od bijele cikle, Podveleški prijesnac, Prijesnac od bijele rodakve 227

Pita zeljanica, Zeljanica na drugi način 228

Travnička zeljanica, Zalivena zeljanica, Zeljanica iz Duga 229

Zalivena zeljanica po Bašiću, Buredžici, Buredžici na hamajliju230

Prženi buredžici, Svečani buredžici, Gotovi buredžici 231

Ostale slane pite i jela slična pitama 232

Kreševski pirjan, Kore-pita sa Borika, Bosanska sirnica 232

Sirnica, Jajuša, Mljekarica-pita . . .233

Sutli-pita falična, Pita kapavica, Učkur pita, Pita ičija 234

Pita ičija na drugi način, Ljubuške kore, Pita pačarica 235

Pirinč-pita, Sarajevska maslenica, Maslenjak, Pita maslenica 236

Pita maslenica na drugi način, Kladuška maslenica, Gužvara sa Ljubuše, Poprskuša-pita 237

Đuzelma-pita, Sakaska-pita, Misirač-pita (tikvenjača), Misirač-pita na drugi način 238

Repna pita, Kore na irende, Krtolača (krompiruša, krompir-pita), Krtolača od sjecanog krompira 239

Čevljanovićka krompiruša, Krompiruša na drugi način, Krtolača sa sirom iz mijeha, Sjernica-pita 240

Kupus-pita, Kupus-pita na drugi način, Kupusna pita, Kupus-pita sa pirinčem, Posna pita od kiselog kupusa 241

Mrsna pita od pirinča, Furdenjača sa kupusom, Pita od zelenog luka, Prijesnac sa žarom (koprivom), Sarajevska kukuruznjača 242

Bazlamača (slana), Kulen-pita, Furdenjača-pita 243

Bumbar-burek, Bumbar-burek na drugi način, Punjeni širden (bumbar pečenje), Penđeviš, Pita od penđe-viša 244

Mostarski penđeviš, Šareni penđeviš, Kuljen 245

Ostale slatke pite i pituljice 245

Sarajevska jabukovača, Višnjevača 245

Pita od jabuka, Jajuša s pekmezom 246

Slatka jajuša, Kajmak-pita, Bejazija 247

Slatke pituljice, Kajmak-pituljice . .248

Prozorske klepe, Pita pekmezuša, Grizom pita (irmek-pita) 249

Grizom-pita na trokute, Slatka tikvara, Čevljanovićke ružice 250

KLJUKUŠE I BURANIJE 252

Kljukuša, Uljevak sa sirom, Krompir - ujevak 252

Zeljanik, Tikveni ujevak, Tikvenjak, Zeljanik sa Borika, Lezibaba . . .253

Lizibaba, Vareničanica, Maglajski ujevak, Heldina ulivača 254

Buranija, Buranija od tikvica, Počiteljska buranija 255

Buranija od mohuna, Buranija od patlidžana, Mostarska buranija, Buranija od poriluka, Razlivača .256

Jajuša (jajnica), Grušara, Izlijevak sa žarom (koprivom), Kukuruzna razljevuša 257

Kukuruzni ujevak, Podveleški izlivak, Šarenik od koprive (žare), Pita oparuša 258

DOLME 259

Šarena dolma 259

Dolma od tikvica, Tikve-dolma . . .260

Spremanje tikivca za dolmu, Paprike-dolma, Patlidžan-dolma (bajildi dolma) 261

Travničke punjene paprike, Uluk-dolma (sogan-dolma) 262

Sogan-dolma po Duranoviću, Sogan-dolma od prase (poriluka), Dolma od krastavaca, Ružice-dolma 263

Mostarski sahan, Šarena dolma u tepsiji, Punjeni paradajz 264

Pečene paprike u tepsiji, Jalandži-dolma, Jalan-sarma, Jalandžik-sarma, Imam-bajildi 265

Jalandži-paprike, Jalandži-dolma sa sirom, Sirom punjene paprike . .266

Kajgana-dolma 267

SARME 268

Hercegovački japrak 268

Bihaćki japrak, Miješani japrak, Japrak u kiselom kupusu 269

Japrak-dolma sa pastrvom, Japrak-dolma sa pastrvom na drugi način 270

Sarma u kiselom kupusu, Sarma od junetine, Ljetna sarma 271

Travnička sarma, Travnički japrak, Sarma od janjeće iznutrice 272

Janjeća sarma u maramici, Lozova sarma 273

Sarma od japraka, Lozova jalan-sarma 274

Saruk-sarma, Jalniš-dolma, Lozova jalan-sarma na drugi način, Jalandži-sarma po Nikšiću 275

BUREK-PITE I TIRIT-PITE 276

Osnovne burek-pite 276

Polagani burek 276

Burek u gužve i burek u frkove, Burek u frkove, Boščaluk-burek 277

Boščaluk-burek na drugi način . . .278

Slagani boščaluk-burek, Šam-burek 279

Šareni burek, Šareni burek na drugi način, Fočanski burek 280

Pšenični šareni burek, Vareni burek (Su-burek), Srneći burek, Škaljin srneći burek 281

Tirit-pite 282

Sarajevski burek 282
Tirit-pita, Travnički vareni burek ..283
Biogradske pače, Travnička tirit-pita, Aščikadunine sarmice, Kreševski tirit 284
Bosanski tirit 285

Ostale burek-pite 285

Sarajevski puh-burek 285
Tijesto za puh-burek na drugi način, Pirinč-puh-burek, Bosanski burekčići, Bosanski burekčići na hamajliju, Burekčići od crne džigerice 286
Dobojski burekčići, Hercegovački burekčići 287
Čikovi burek (klepe), Klepe sa povlakom, Latice, Sitne latice ..288
Burek od helde, Findžan-burek, Tatar-burek, Guznac-burek, Zečiji burek 289

SLATKE KUHINJE (KOLAČI) ...290

Rahvanija, Rahvanija na drugi način 290
Bosanska rahvanija, Gradačaka sut-pita, Halva 291
Medena halva, Halva s medom, Halva pekmezuša, Irmek-halva, Gradačačka halva 292
Halva-pita, Kole-pita, Zvornička slatka cicvara, Zvornička halva-pita, Halvan-pita 293
Domaća džanećija, Ašćinska džanećija, Džanećija 294
Rešedija, Rešedija s medom, Pita-rešedija, Tufahije 295
Bosanski kolači od oraha, Medeni lokumi, Smokvara 296
Smokvara na drugi način, Smokvara po Bjelokosiću, Hanumin pupak, Hurme (datule) 297

Ostala slatka jela 297

Mućena razvaruša 297
Zavarena razvaruša, Cigančad, Bosanski slatki kolačići 298
Medeni kolačići, Medenjaci, Pečena tikva, Slatka bazlamača, Bosanska torta, Ocaklica od limuna 299
Banjalučka torta, Bosanski kolači, Mafiš, Fišeci, Ašlamača, Šljivopita 300
Šljivopita na drugi način, Medena bundeva, Medene zemičke, Halimin kolač, Proso s medom 301

JAHNIJA 303

Jahnija, Janjeća jahnija 303
Jahnija sa suhim mesom, Jahnija na proljetni način, Papazjanija 304
Janjeća papazjanija, Janjeća kapama 305

KALJE 306

Bosanska kalja, Janjeća kalja ...306
Zorkina janjeća kalja, Patka na mostarski način 307

PIRJANI 308

Pirjan od kiselog kupusa 308
Pirjan od patlidžana, Patlidžan sa sjecanim mesom, Lozovina-pirjan .309
Lozovina na žaru, Mohuna pirjan, Zeleni grah 310
Mostarske mohune, Travnički mladi grah, Pirijan od biže (graška) ..311
Pileći pirjan, Joširluk s mesom, Mostarski pirjan, Pirjan od zelja 312
Raštika-pirjan, Pača-pirjan 313

Ostali pirjani 313

Bosanski pirjan 313
Sarajevski pirjan, Sarajevski pirjan na drugi način, Pirjan od škembe (škembići) 314
Krompir-pirjan, Kalja od krompira .315

Krompir-kalja, Zimska kalja, Grahni pirjan, Sitni ćevab s grahom, Sočivica 316

Varica, Prasa-pirjan 317

Poriluk sa kosanim mesom, Pirjan od repe, Pirjan od koprive 318

Repna kalja, Sataraš, Turlu-turlu .319

MUSAKE 320

Bosanska musaka, Bosanska musaka na drugi način 320

Sarajevska musaka, Musaka od patlidžana, Musaka od patlidžana na drugi način 321

Musaka od krompira, Musaka od tikvica, Mohune musaka (grahna musaka) 322

Kupusna musaka, Musaka od kelja, Pileća musaka od kelja, Zeleni patlidžan 323

KRZATME 324

Krzatma, Krzatme na drugi način .324

Krzatma sa jerišće pilavom, Janjeća krzatma, Teleća krzatma, Ovčija krzatma, Juneća krzatma, Krzatma od peradi 325

Krzatma sa červišem 326

TAVE 327

Tava, Elbasan-tava 327

Pršnja, Demirlijski grah 328

Sarajevska tava, Turlu-tava, Turlu-tava na drugi način, Repna tava, Đuveč 329

Đuveč na drugi način, Đuveč na bosanski način 330

Jalan-tave 331

Jalan-tava, Tava sa slatkim kajmakom, Tava sa slanim kajmakom, Tava sa kiselim mlijekom, Bećarski krompir 331

ĆUFTE, KOLAČIĆI I SLIČNA JELA 332

Bosanski kadun-butići, Kadun-butići 332

Kadun-butići po Resuloviću 333

Domatis-butići, Nađini kadun-butići, Ćufte, Bosansko ćufte 334

Bosansko ćufte po Halimiću, Paša-ćufte, Ćufteta 335

Begovski kolačići, Vareni kolačići, Vareni kolačići na drugi način . .336

Ćufte u saftu, Ćufte na mladom maslu, Ćufte u kajmaku 337

Bosanski kolačići sa povlakom, Bosanska pržena ćufteta, Prženi kolačići, Prženi kolačići na drugi način 338

Vareni uvalaci, Srneći kolačići, Srneći sitni kolačići, Zečiji sitni kolačići 339

Dolmadžik, Prženi uvalaci, Uvalaci u kajmaku, Travnički kolačići 340

Šakavci, Kima, Kolačići na umok, Bumbarići 341

SALATE I DRUGI PRILOZI U FUNKCIJI SALATA 343

Zelena salata, Luk-salata, Salata od bijelog luka, Mohuna-salata . . .344

Krastavice, Salata od krastavaca, Teretur (salat), Teretur na drugi način, Teretur obični 245

Lukovica, Kisele krastavice, Kiseli krastavci na drugi način, Zeleni patlidžani, Prijesni krastavci u soli 346

Krastavci u slanoj vodi, Rezani krastavci u sirćetu, Zeleni luk, Satrica (lukmira) 347

Zarica, Podveleška lukmira, Siriluk, Lukovac, Rodakva-salata, Nikšića meze 348

Bosanski afrodizijak, Kiseli kupus, Paradajz-salata (kavode-salata) 349

Patlidžan-turšija, Zejtin-tane (masline), Hren, Hren-umok, Čukundruk (cvekla), Kisela cikla 350

Cikla salata, Salata od mrkve, Prasa-salata, Prasa-salata na drugi način, Hajvar, Paprike punjene kupusom 351

Šarena turšija (šarena salata), Kisela repa, Konbos, Sarajevska kupuska 352

PILAVI 353

Osnovni pilavi 353

Crveni pilav 353

Žuti pilav, Bijeli pilav, Aščinski pirinč-pilav 254

Karavanski pilav, Tatar-pilav, Janjeći pilav 355

Pileći pilav, Kabuni pilav, Pilav u tepsiji 356

Pirinč-pirjan 357

Ostali pilavi 357

Bungur-pilav, Buldurdžun-pilav, Šareni pilav, Šareni pilav sa džigericom 357

Šareni pilav na drugi način, Seoski šareni pilav, Adžem pilav, Jerićni pilav, Bosanska jufka, Pile s bosanskom jufkom 258

Čike, Tutmač-pilav, Pilav sa jeguljom 359

ZAHLADE - HLADNI SUDI 360

Almasija, Šarena almasija, Sutlijaš (sutlija) 360

Aščinski sutlijaš, Medeni sutlijaš, Medeni sutlijaš na drugi način, Kukuruzni sutlijaš, Muhalebija ..361

Miješani sutlijaš, Miješani sutlijaš na drugi način, Pelte-sutlijaš, Paluza, Medena paluza 363

Višnjab, Zerde, Zerde na drugi način, Bosansko zerde, Medeno zerde 363

Borovničevo 364

Hašafi 364

Hošaf od višanja, Aščinski hošaf, Medovača 362

Miješani hošaf, Hašure, Hošaf-kaisije, Sarajevske šljive, Medene tunje 365

Skorupača, Slatki kajmak, Pršulja 366

ŠERBETI I KAHVA 367

Mevludsko šerbe 367

Đul-šerbet, Đulbešećer, Šerbe od miješanog voća, Bosansko šerbe .. 368

Šerbe od krušaka, Šerbe od borovnica, Šerbe od kandiranog šećera, Šerbet-medovina, Šerbet-medovina na drugi način, Razmućeni med, Putničko šerbe 369

Šurup 370

Kahva 370

Spravljanje (kuhanje, pečenje) i serviranje kahve 370

Ićindijašica (užina) 371

Čajevi 372

Čaj od lipe, Miješani čaj 372

RECELJI 373

Miješani recelj, Ružica (đulbešećer) .. 373

Slatko od ruže, Ružin sok, Recelj od tunja, Recelj od tunja na drugi način, Slatko od borovnica, Recelj od višanja, Recelj od smokava ...374

Recelj od tikve, Recelj od šljiva, Recelj od trešanja (ašlama) 375

TEFERIČ-JELA 376

Neka teferič i čevabdžinska jela 376

Šiš, Šiš u košuljici, Šiš od miješanog mesa, Aščinski ćevab (doner-ćevab) 377

Šiš na bosanski način, Pršut-ćevab, Đulbastija na žaru 378

Pljeskavica sa lukom, Mljevena đulbastija, Ćevapčići 379

Ćevapčići na drugi način, Ćevapčići u lepinji, Bosanski ražnjići 380

Ražnjići, Ražnjići sa prilogom, Ražnjići u košuljici, Džigerica u košuljici, Jegulja na ražnju, Pečena riba na brljak 381

Pržena pastrmka, Pastrmka na kladanjski način, Pastrmka na listički način 382

LONCI 383

Bosanski lonac 383

Mesarski lonac, Bosanski lonac po Duranoviću, Semberski lonac . .385

Janjeći mostarski lonac, Lonac sa suhim mesom, Mostarski lonac, Ljuti lonac 386

Riblji lonac, Lovački lonac, Lonac sa šišćevabom 387

RAZNI MEZETLUCI I OSTALA JELA 388

Bosanski mezetluk 388

Bosanska zakuska, Sarajevski mezetluk, Bosanski sahan, Gradačačka kutija 389

Bećarski ćevap (Ćat-ćevap), Riblji ćevap, Riblji ćevap na drugi način 390

Krajiška pršulja, Krajiška pršulja po Leliću 391

Tešanjska tagarica, Čajnička saksija, Teleća glavuša u košuljici 392

Glavuša u jufki, Glavuša u jufki na drugi način 394

Pača u jufki na mostarski način, Glavuša u fišeku 395

Pača u škembi, Travnički pirjan . .396

Travnički širden, Bosanski širden, Djevojačke grudi 397

Džiger-pirjan, Bostan "vodenjak", Jaja-meze, Jaja-meze na drugi način, Jajačka jaja 398

Limun-meze, Nar-meze, Mohune--meze, Sir iz mijeha, Masni sir .399

Travnički sir, Dimljeni (suhi) sir, Zara, Zarica-sir 400

Romanijski kajmak, Mehki kajmak, Kiseli kajmak, Čobanska brašnenica, Skorupača sa jagodama . . .401

Bosanski smrčci, Proljetna reduša, Uštipci sa sirom, Uštipci sa kajmakom, Uštipci sa kiselim mlijekom 402

Peksimetići sa sirom, Pileći uštipci, Uštipci sa celerom 403

NEKA JELA SA SIJELA 404

Ćufter, Ćufter na drugi način 404

Bademezma, Ćetenija, Pečena tikva 405

MANDRE I PURE 406

Mandra, Broketa 406

Pura sa kajmakom, Pura sa sirom iz mijeha 407

Čevljanovićka pura, Mostarska pura, Mandra sa pekmezom, Krto-pura, Puriš, Helja 408

POSJEK (pastrma, pastva) 410

Djevenica (sudžuka) 410

Pršuta, Kujruk ili povornjača, Ovčiji pršut 411

Stolački pršut, Ovčije (kozije) suho meso, Vješalice, Flaha 412

Bosanska kobasica 413

HLJEB, PECIVA I SLIČNI PROIZVODI 414

Razne vrste hljeba 414

Čurek 414
Ručka čurek, Somun (lepinja) ...415
Domaća lepinja, Bihaćki somun, Kaplama, Paklama 416
Bosanski bosman, Sarajevski bosman, Čevljanovićka kukuruza 417
Kukuruza-lojanica, Kukuruza-lukovača 418

Pogače 418

Banjalučka pogača, Kiseljačka pogača, Domaća kiseljačka pogača 418
Pekarska pogača, Domaća pogača, Bosanska pogača 419
Mostarska pogača, Suparnjik, Potkriža-pogača 420
Česnica, Krajiška maslenica, Čevljanovićka pogača, Heldina pogača 421

Razne vrste peciva 422

Bosmančići, Elifi, Ćahija, Simit ...422
Dvetica, Fodule, Puh-pecivo, Pituljice, Bademli-kolačići, Bademli-kolači na drugi način 423
Peksimeti, Peksimeti na drugi način, Miri-peksimet, Slani lokumi, Slani mafiši 424
Lokumići, Lokumići na drugi način, Bosanski lokumi, Posni lokumi, Bosanski mafiš 425
Šefikini slani lokumi, Đevrek, Slani pereci, Božićni somunčići, Kovrtanji 426
Peretak-pereci, Zejnilagića pereci, Paprnici 427
Paprenjaci na drugi način, Medeni paprenjaci, Manastirski paprenjaci 429

UŠTIPCI 430

Uštipci, Uštipci (na drugi način), Mostarski uštipci 430
Uštipci sa sirenjem, Hercegovački uštipci, Pileći uštipci, Uštrpci sa pekmezom, Duvanjski uštipci, Uštipci sa tikvicama 431
Uštipci sa zovom, Uštipci slatki, Uštipci sa tikvom, Uštipci sa prasom (porilukom), Uštipci sa patlidžanima, Uštipci sa škembom (filekima) .432
Prevrte 433

NAPICI PIĆA I UŽIVALA 434

Napici 434

Kiselo mlijeko 434
Jogurt, Mlaćenica, Smisa kiselo mlijeko, Surutka, Vruća limunada .435
Limunada od naranče, Boza, Tatarska boza, Salep 436

Pića 437

Muselez, Hardalija (gorušica) ...437
Hardalija od grožđa, Ramazanija, Pelonija, Sok od ruže, Borov sok438
Sok od zove, Nane-rakija, Šljivovica žežena, Medovina 439
Medovina za tekuću upotrebu, Medovina sa voćem 440
Stara medovina, Hmeljna medovina 441
Vruća rakija, Mastika, Orahovača, Amberija, Sok od šipka (nara) ..442

Uživala 442

Pušenje na nargilu 442
Afion 443

NEKI SLASTIČARSKI PROIZVODI 444

Rahatlokum, Tahan-halva, Kos-halva 444
Tulumbe 445

VOĆNE TURŠIJE I ZIMNICA . . .446

Turšija od krušaka, Turšija od šipuraka (šipka) 446

Turšija od smreke (smrekovih bobica), Turšija od smreke na drugi način, Slatka smreka 447

Kavadžak (ukuhani paradajz), Lišće od kopra, Kiseli kupus u glavicama 448

PEKMEZI 449

Bosanski pekmez, Pekmez od šljiva (bestilj) 449

Šogoj, Bestilj od jele, Pekmez od grožđa, Pekmez od smokava . .450

Pekmez od smokava na drugi način, Miješani pekmez, Pekmez od jabuka 451

VOĆNO SIRĆE 452

Medeno sirće, Jabukovo sirće . . .452

Kruškovo sirće 453

BIBLIOGRAFIJA 455

REGISTAR JELA, PIĆA I NAPITAKA 457

POPIS MANJE POZNATIH RIJEČI I IZRAZA 467

NEKI POMENUTI ZAČINI, KVASCI I SLIČNO 471

UVOD

Izvori koji govore o prošlosti Bosne i Hercegovine (u daljem tekstu Bosne), pored ostalog, daju osnova da zaključimo da su u Bosni kulinarstvo i radinosti vezane za kulinarstvo bili veoma razvijeni i na visokom stupnju.

Ako pogledamo stare pisane dokumente, vidjećemo da se u riznici vladarske bosanske porodice Hranića (Kosača), te u ostavštini Hercega Stjepana, pored ostalog, nalaze: "zdjele od zlata, srebrene zdjele, srebreni čabri, srebrene plitice, žlice srebrene pozlaćene, žlice srebrene, žlice od koralja srebrom pozlaćene: piruni (viljuške od koralja posrebrene), viljuške od biljura (gristolda); noževi od biljura (gristolda); čaše male, čaše velike, čaše uglaste pozlaćene, čaše okrugle srebrene, čaše sa ružicom pozlaćene, krigle pozlaćene, zlatne bukare serpentin, čaše drvene crvene oivičene srebrom, srebrni pehari, bukare ukrašene biserjem; velika srebrene čaša-štucija-Stutzglas; zubalka-čačkalica - od koralja sa srebrnim drškom", itd. (Glasnik Zemaljskog muzeja, Sarajevo, 1889, knjiga II, str. 10-15).

U narodnoj pjesmi o Ljubovićima pominje se od zlata tevsija (vjerovatno pozlaćena tevsija, koja služi za serviranje).

U prilog tome govori hronika Sarajlije Bašeskije, te predmeti u ostavštinama raznih porodica. Tako se u ostavštini iza Smail-bega Dženetića 1777. Godine (H. Kreševljaković: Dženetići), pored ostalog, nalaze: srebreni kahveni ibrici, srebreni tas, srebreni zarfovi, srebreni buhurdar (kadionica) i posuda za ružinu vodu, oko 15 bošči, razne vrste serdžada, vezena havlija, tabak, željezni šiš (ražanj), gvozdena tava, mala tava, tendžere, kuzi-tendžere, tevsije, mala tevsija, lenđeri, tendžera od 12 oka, joltava, kuplidže, pozlaćena ćasa

(jalduzi-ćasa), mala ćasa, bakrena čaša, veliki kazan, havan, tabaci razni, joltasi, mali čirak, čiraci, 2l bagakašike (od kože morske kornjače), kašikluci, hajal i džamil-fenjeri, bakrena mangala, kožna sofra, itd.

U ostavštini iza Hadži-Jove Selaka u Sarajevu 1810. godine (Đoko Mazalić: Prilozi za orijentalnu filologiju), pored ostalog, nalaze se: 2 mala srebrena tasa, srebreni tas, srebreni čirak, 39 lengera, 2 ajakli-sahana, tabla demirlija, velika demirlija, obična tendžera, velika tendžera, veliki kazan, haranija (mali kazan), 2 mala sahana, sofra-peškir, bošča, veliki srebreni nož, mali srebreni nož, itd.

U ostavštini bosanskog vladara Zmaja od Bosne (Husein-bega kapetana Gradaščevića), pored ostalog, nalazi se "stoni srebreni pribor, 9 srebrenih komplet pribora za kahvu, srebreni svijećnjaci, stoni i ručni svijećnjaci; srebrom izvezene serdžade", itd. (Novi Behar, godište 1928/29). U vakufnami bosanskog vladara Gazi Husrev-bega zabilježeno je zlatno-srebreno i zlatno suđe.

Prvi aščija u pisanim dokumentima, prema hroničaru Bašeskiji, pominje se u musafirhani (zaviji, gostinju) Isabega, a to znači oko 1462. (25).

U prilog visokom stupnju razvijenosti bosanskog kulinarstva govore i mnogi tradicionalni jelovnici, razna atraktivna jela koja su nekada spremana. Istina, danas su mnoga od tih atraktivnih jela zaboravljena, a samo neka se još kvalitetno spremaju u ponekim domaćinstvima.

Prema onome kako piše putopisac Poullet 1658. godine (Glasnik zemaljskog muzeja Bosne i Hercegovine, godište 1908, str. 37), dalo bi se zaključiti da on i ne zna šta je to pilav (misli se na rižu s mesom), dok se u to vrijeme u Bosni sprema više varijanti ovog jela, pa čak i u nekoliko boja, te jedan čitavi teferički menu nosi i naziv "veliki pilav".

Tome treba dodati još i tzv. "aščijski jelovnik u Bosni", koji je sastavio Ali ef. Numanagić, zvani Amidža Dekika (vidi kasnije o tome) sa preko 200 jela, a koji nam također, potvrđuje ranije navode.

Zato je cilj i zadatak ove knjige da u prvom redu za potrebe kulture i nauke (koliko je to bilo moguće), sabere ovu

građu i pomogne rasvjetljavanju jednog kulturnog fenomena, a zatim da, koliko je to moguće pomogne i renesansi bosanskog kulinarstva.

Ako se složimo da je "sladokustvo strast koja se temelji na osjetljivosti za stvari koje gode okusu", onda tradicionalno kulinarstvo Bosne u tom pogledu pruža veoma raznovrstan izbor, bilo u visokom stepenu iznijansiranosti mirisa jela, u raznovrsnosti upotrijebljenog materijala, u bogatstvu varijanti pojedinih jela, u različitim kombinacijama redoslijeda jela, u arhitektonici jela i serviranju, itd.

Naprimjer, "bosanski lonac" ima neobično prefinjen ukus, ali samo ako je "pečen" u zemljanom loncu i kao takav (bez preručivanja i otvaranja) serviran na sto.

Ova knjiga bi trebalo da omogući svakoj domaćici da bar ponekad napravi "mali izlet" iz svakidašnje "svoje kuhinje" i priredi nešto posebno. Ona bi, također, rebalo da narodnu kuhinju u ugostiteljskim objektima i radnjama podigne na viši nivo, poboljša kvalitet i proširi asortiman, te na taj način zadovolji tražnju, naročito inostranih turista koji se često žale da uzalud traže na našim jelovnicima naša narodna jela.

Također, u knjizi bi trebalo da dođe do izražaja atraktivnost naše gastronomije, a naročito u pogledu priređivanja grupnih prijema u autohtonim ambijentima sa tradicionalnim načinom serviranja, te tako da pomogne razvoju gastronomskog turizma.

Iako dobrim dijelom nepotpuna i siromašna (s obzirom na ono što se izlagalo na izložbama), i do sada je narodna kuhinja Bosne osvajala nagrade na pojedinim izložbama (ekipa Sarajeva 1962. godine u Mariboru "zlatnu vilicu").

O finoći i raznovrsnosti narodne kuhinje Bosne i Hercegovine pjeva i narodna pjesma:

Hotio bi Ali-paša doći,
Al' ne smije kroz Sarajevo proći,
Nisu age medene baklave,
A junaci pita zeljanica,
A neferi sitni hurmadžici,
Bazerdžani na medu đunlari,
Mladi bezi keške u kazanu,
A terzije sitne rešedije,

A bakali bijeli pilavi,
Krevetari biber po pilavu,
Biber pali, bijeli pilav kvari,
Kazandžije zlaćani sahani,
Čizmedžije zerde u sahanu,
Saračići sitni kolačići,
A kazazi bamja u sahanu,
Borov čorba kahvedžije mlade,
A aščije hošaf kaisije.*

Koliki je značaj ovakvih gastronomskih priručnika za turizam Bosne i Hercegovine, najbolje ilustruje činjenica da je nemoguća cjelovita realizacija generalnih programa turističkog razvoja Bosne i Hercegovine bez renesanse tradicionalnog kulinarstva i tradicionalnog ugostiteljstva.

U tu svrhu citiraćemo generalni program unsko-sanske regije. "U strukturi turističke potrošnje najkrupniju stavku predstavljaju izdaci na usluge smještaja i prehrane, odnosno na ugostiteljstvo. Ova činjenica ne dozvoljava zapostavljanje **kulinarskog elementa** u cjelokupnoj ponudi..., tim više što su narodni specijaliteti i "bosanska kuhinja" poznati u cijeloj zemlji i uživaju dobar glas u inozemstvu. Ti specijaliteti... predstavljaju svojevrsnu turističku atrakciju. Pri tome je neophodno da se usluživanje podigne na viši stupanj, kao i da se turistima pruži prilika da konzumiraju u različitim specifičnim ambijentima koji održavaju i tipičnu atmosferu... Inozemni turisti, koji u pravilu dolaze iz razvijenih civiliziranih sredina vođeni pretežno potrebom za fizičkom i psihičkom rekreacijom i željom za specifičnim novim ugođajima, moći će najneposrednije doživjeti tradiciju življenja ovog kraja u originalnim ili adaptiranim ambijentima ugostiteljskog sadržaja. Stoga im uz komforne hotele treba osigurati pristup u brojne bosanske kafane, aščinice i restorane, gdje se priprema jela i usluživanje vrši na tradicionalan način. Ovakve ugostiteljske ambijente trebalo bi stvarati u adekvatnim prirodnim i gradskim sredinama koje upotpunjuju ugođaj autentičnosti. "*

* Pjesma je spjevana u XIX. stoljeću u periodu borbe Zmaja od Bosne da održi određenu autonomiju Bosne (naravno, u okviru Otomanske carevine). Mladi bezi karakterišu ondašnji pokret u Bosni, jer je i Zmaj od Bosne pripadao mladoj generaciji. - Nefer označava običnog vojnika; bazerdžan trgovca; terzija krojača; krevetari su trgovci ispred ćefenaka; sarači su prerađivači (i trgovci) kože; kazazi su svilari.

Za inostrane turiste prije rata bilo je karakteristično da su od raznih jela uzimali pomalo od svakog. To je zapazio poznati majstor - aščija Junuz Hadžibajrić. Prije rata je u Sarajevu bilo kvalitetnih aščinica u koje su dolazili turisti, i to oni koji su u više navrata posjećivali Sarajevo. Pošto su jela bila izložena na aščinskom odžaku (ognjištu, toplom pultu), birali su od većine jela pomalo. Aščija bi uzeo sahan (tanjir) i, po izboru turiste, stavljao svakog jela pomalo. Na to bi dodavao malo safta, jer gosti nisu željeli jela sa mnogo safta, vjerovatno što je bio silovit za njihov ukus. I to pokazuje da kuhinju treba prilagoditi zahtjevima inostranih turista.

Mnoga jela tradicionalne kuhinje karakteristična su za tipični esnafski period i zanatski način proizvodnje, jer iziskuju više vremena za kvalitetno spravljanje, odnosno traže i veliko učešće radne snage. Za turizam, inače, to je karakteristično, te se ova djelatnost, s obzirom na njene specifičnosti, može uzdići do prvorazredne turističke atrakcije. Međutim, treba reći da i ovdje ima dosta tzv. "ekspresnih" jela i da za sva jela ne treba i mnogo vremena. Vješta domaćica pitu maslenicu može pripremiti za dvadesetak minuta, kao i neke čimbure, čorbe, cicvare, kljukuše, lukmire, razno meze i slično. Neka jela, kao što je kalja, bosanski lonac itd. neobično su dobra ako se dugo kuhaju, dok je domaćica na poslu (naravno, stalno mora biti ujednačena tiha vatra).

Isto tako, određeni proizvodi se mogu i "industrijalizirati". Činjenica je da se već danas u Sarajevu, a i drugim mjestima, pa i na primorju, prodaju proizvodi masovne "sitne industrije"; ćevapčići, ražnjići, burek i druge pite. U Sarajevu se već industrijalizirala proizvodnja ćevapčića. Koliko se tu gubi na kvalitetu i atraktivnosti, zavisi od daljeg usavršavanja proizvoda.

Karakterističan primjer za industrijalizaciju je jogurt. U Francuskoj, Njemačkoj, Švajcarskoj, Holandiji, postoje već čitave industrije jogurta. I ne samo to, industrijska proizvodnja ide dalje i daje nove proizvode, koje prilagođava ukusu i

* Generalni program i elementi prostranog plana razvoja turizma na području Unsko-sanske regije, I dio, Institut za ekonomiku turizma, Zagreb, mart 1970, str. 72-73.

zahtjevima potrošača, s jedne strane, a, s druge strane, usavršava asortiman ovog proizvoda, tako da u tim zemljama već danas imamo: obični jogurt, voćni jogurt, jogurt-koktele, jogurt sa vrhnjem, čokoladni jogurt, jogurt sa voćem, orasima i rumom, itd.*

U Evropi, pa i kod nas, obično se smatra da je fina kuhinja bila gotovo isključivo monopolisana za plemstvo, kler i bogataše (Dr. A. Frlić, Ugostiteljsko kuharstvo, izdanje Ugostiteljske komore NR Hrvatske, Zagreb, bez g. izdanja). To vrijedi i za Bosnu. Najfinije kulinarstvo, istina, treba tražiti u plemićkim i begovskim domaćinstvima, te u gazdinskim (esnafskim i trgovačkim) kućama. Međutim, u izvjesnom smislu u Bosni to nije sasvim tako. Proučena dokumentacija i drugi materijali (jelovnik siromaha Bašeskije, aščinski jelovnik Amidže Dekike, jelovnici obrtnika itd.) govore o tome da je fina kuhinja ipak pripadala gotovo cijelom gradskom stanovnišvu. Isto tako, tzv. aščinski jelovnik Amidže Dekike opovrgava neka mišljenja (vjerovatno stečena na osnovu stanja u XX. stoljeću) da aščinice nemaju fine kuhinje i da su asortimanom ograničene. Istina, u odnosu na domaćinstva, one imaju mnogo uži asortiman, ali ipak toliko širok da je u toku godine obuhvatao oko 150 vrsta jela.

Za ekonomski procvat i materijalno stanje vezano je i kulinarstvo. Izgleda da kulinarstvo u Bosni cvjeta u XVII. i XVIII. stoljeću, pošto Evlija Čelebija na mnogim mjestima u svom putopisu po Bosni spominje specijalitete mnogih gradova i mjesta, a Bašeskija u svom ljetopisu piše o mnogim raskošnim večerama koje obuhvataju 20 do 30 vrsta jela.

U prilog tome govori i to što se aščije (dakle, javni kuhari) javljaju i u kućama, te spremaju gozbe (kao u Mostaru, prilikom davanja odobrenja za otvaranje zanatske radnje, H. Kreševljaković, Esnafi i obrti, Mostar).

"De gustibus non disputandum est" (ukusi su različiti; svatko ima svoj ukus).

I na kraju da kažemo:

* "Bum" za jogurt, časopis Nova trgovina, Beograd, broj 5/1970.

Kao što svako ima svoj ukus u raznim drugim stvarima, tako isto, a posebno sladokusac, ima svoj vlastiti ukus u jelu.

Prema tome, svaki čovjek, a posebno sladokusac, u pravilu ima svoju kuhinju.

Zato ni jedan kulinarski priručnik ne može biti univerzalan i definitivan priručnik za svakoga, a posebno ne za sladokusca, jer svako ima nešto što posebno cijeni kod određenih jela, a u tom pogledu finese mogu da budu veoma različite i bogate.

Zato i ovaj priručnik može da bude **samo jedna dobra osnova**, a "svoju" kuhinju ima svaki čovjek, pa i svaka domaćica.

POJAM BOSANSKE TRADICIONALNE KUHINJE

Izraz "tradicionalna kuhinja" ovdje smo upotrijebili namjerno, jer se po našem mišljenju u krajnjoj liniji i ne može govoriti o nekoj čistoj nacionalnoj kuhinji.

Ovo kažemo zato što je vrlo teško utvrditi koja su izvorna jela pojedinih krajeva i naroda. Ako ih i utvrdimo, onda će takvih čistih izvornih jela biti vrlo malo.

Toliko poznati "bečki odrezak" ("Wiener Schnitzel"), prema nekim istoričarima, zapravo je porijeklom iz Bizanta, koji je odatle prenesen u Arabiju, iz Arabije u Španiju, iz Španije u Italiju. Tek iz Italije su Austrijanci prenijeli "bečki odrezak" u Beč. (39)

Inače, smatra se da je kuharska vještina najprije razvijena u zemljama istoka, odakle je prenesena u Evropu. Stari Grci su kuharsku vještinu naučili najvećim dijelom od Perzijanaca, a od Grka su je preuzeli Rimljani.

Za majonezu (franc. mayonnaise) su znali i stari Grci, kao "ružino jelo" - smjesu žumanjka sa maslinovim uljem. (15)

Zbog toga smo ovdje i upotrijebili izraz tradicionalna kuhinja, smatrajući pod tim određena jela koja se dugo vre-

mena spremaju na određenom području ili određenoj zemlji, te su dobila karakteristiku tradicije.

Zato nam se ovaj izraz čini adekvatnijim od upotrebljavanih izraza "domaće" i "nacionalne" kuhinje.

Jer, zašto govoriti o "domaćoj i "nacionalnoj" kuhinji ako i sami nazivi tih jela nose oznake koje potiču od tuđih riječi, kao npr.: "dubrovački ravioli" (tal. valjušci), "istarske fritule" (tal. fritella, uštipak), "zagorski štrukli" (od njem. Strudel) predstavljaju jednu vrstu kuharske savijače, ćevapčići (od arap. Kebab), itd.

Izraz regionalna kuhinja bio bi u smislu kulinarskih običaja na određenom području donekle adekvatan.

Prema tome, smatramo da je tradicinalno kulinarstvo Bosne adekvatniji izraz za jela i kuharska umijeća koja dugo vremena popunjavaju jelovnik u Bosni i Hercegovini, bez obzira na njihovo izvorno porijeklo.

Činjenica je da se mnoga jela u Bosni, koja imaju orijentalno porijeklo, razlikuju od tih jela u istočnim zemljama, jer je mnogima od njih dat određeni pečat karakterističan za Bosnu.

U tom smislu i Luka Grđić-Bjelokosić za ta jela kaže da su se sasvim odomaćila, da se može reći da su danas prava narodna (9).

Prema tome, bez obzira na specifičnosti koje pojedina jela dobivaju u određenim krajevima ili zemljama, većinom se neka slična jela priređuju i u drugim krajevima, odnosno zemljama, te je u tom smislu i upotrijebljen ovaj izraz tradicionalnih jela Bosne.

Zato bismo mogli reći da bosanska kuhinja ili tradicionalno kulinarstvo Bosne predstavlja kulinarsko umijeće naroda Bosne i Hercegovine, koje je izgrađeno na elementima bosanskohercegovačke kulture, a u koju je unesen znatan kolorit Istoka, pa u određenim elementima i preplitanje Istoka i Zapada.

Napomena: Brojevi u zagradi označavaju bibliografske izvore navedene na kraju knjige.

KARAKTERISTIKE BOSANSKE TRADICIONALE KUHINJE

Analizirajući najveći broj jela bosanske kuhinje, može se reći da se u njoj prožimaju kolorit Istoka i Zapada, a naročito neki elementi domaćeg kulinarstva, te modificirana jela Istoka ili Zapada, pa čak i susjedstva (Grčka, Italija). Antun Hangi (vidi bibliografiju) ističe i grčki utjecaj na kulinarsvo Bosne..

Osnovne karakteristike bosanske kuhinje veoma dobro je definisao u svom stručnom radu Muhamed Duranović, nastavnik kulinarsta u Sarajevu, a koje se, sa malim dopunama i izmjenama, svode na sljedeće:

- ono što bosansku kuhinju razlikuje od drugih južnoslavenskih kuhinja, a što je približava francuskoj kuhinji jeste to što u bosanskoj kuhinji, u pravilu, nema zaprške, te što se, opet u pravilu, ne upotrebljavaju jaki ljuti začini, ili se upotrebljavaju u minimalnim količinama. Sa tog aspekta ona odgovara i savremenim zahtjevima medicine;
- kuhana ili dinstana bosanska jela u većini slučajeva su lahka, pošto se pretežno kuhaju i dinstaju sa malo vode, u pravilu juhe-fonda - pa tako imaju prirodni sok, odnosno umak koji u sebi nema nimalo zaprške, a orijentalnih začina u malim količinama te oni ne umanjuju slast i okus mesa;
- jela bosanske kuhinje, u pravilu, potpuno su naturalna, sa dosta povrća, voća, mlijeka i mliječnih proizvoda, kao što su špinat, zelje, patlidžan, paradajz, tikvice, zeleni luk, mrkva, peršun, celer, poriluk (prasa), mohune, riža, zelene slatke paprike, šljive, dunje, slatko i kiselo mlijeko, povlaka, slatki kajmak, kajmak, itd.;
- u bosanskoj kuhinji u pravilu nema posebnih sosova, već se oni stvaraju u jelu na bazi juhe i dodataka u toku kuhanja ili na kraju.

I u pogledu ceremonijala i vremenskog trajanja svečanih objeda-tradicionalna kuhinja Bosne se može upoređivati sa francuskom, s tom razlikom što se u Bosni suđe abservira odmah poslije konzumiranja nekog jela, a sofra (trpeza) se odmah sklanja poslije serviranja posljednjeg ganga (sahana). Večera traje i po šest sati, odnosno tako se nastavlja teferič ili ako je ukomponovana sa akšamlukom, onda traje do zore.

Dakle, akšamluk (kraći), večera do iza ponoći, a nastavak akšamluka do zore. U zoru se serviraju kisele čorbe. Alkoholno piće se u pravilu ne servira za sofrom, već izvan sofre, dakle, prije večere za akšamluk i poslije večere do zore.

Pojedinačne i još neke karakteristike bosanske kuhinje su:

- Sofranska pečenja (pečenja koja u pravilu dolaze na trpezu, u kombinaciji menua) gotovo uvijek su dolmljena (punjena) zelenim i drugim prilozima ili su sa sličnim podlošcima;

- Velika upotreba domaćih sirovina, kao slatkog kajmaka, šljiva, jabuka, pekmeza, meda itd.

- Na izletima (teferičima) i u javnoj kuhinji znatno mjesto zauzima pečeno meso na žaru (ražnjištu) ucijelo, ili u komadima (šiš); ovo se naročito odnosi na janjetinu, koja je veoma dobrog kvaliteta jer je sa planinskih pašnjaka Bosne, ili, kako to Hangi kaže, sa "pašnjaka sa izvrsnom gorskom pašom", pa je meso "vrlo tečno". Sa pojedinih bosanskih planina ono ne zaostaje mnogo ni za francuskom janjetinom "gigot de pré - salé". Sastavna grupa ovih pečenja su dolmljena pečena jela (janjci, tuke, kokoši i sl.).

- Značajno mjesto zauzima i kuhano meso, kako janjci ucijelo, u pečama ili sa povrćem.

- Kod kuhanih (varenih) jela značajna je funkcija juhe (mesne vode - nešto slično funkciji francuskog fonda, s tim što se u francuskoj kuhinji juha dodaje u sosove), koja skupa sa povrćem i mesom stvara vlastiti saft (sok), a uz određene dodatke zamjenjuje umake (sosove). Kvalitetna jela se po pravilu vare u mesnoj vodi a ne u vodi. Mesna voda ima značajnu funkciju i u javnoj kuhinji, gdje se naročito upotrebljava sa dodatkom tzv. "**čimbur-safta**" (koji se stvara prilikom kuhanja - dinstanja ćevaba i sličnih jela). Prema tome, bosansko kuhano jelo nije sa zaprškom, već sa vlastitim sokom, a u njemu se postiže veoma povoljan odnos mesa, povrća i cerealija, te su ta jela "saftali" sa posebnim aromama. To je veoma dobro zapazio Stojan Korač u svom napisu "Nacionalni jelovnik u društvenoj prehrani". Dakle, bosanska kuhinja ne poznaje zaprške. Vlastiti saft jela proizlazi iz mesa (iz masnoće mesa koja je puna bjelančevina, a nikako iz loja) i

raznog povrća. Ako se jelu i dodaje masnoća, ona se mora "preraditi", tj. na neki način "spojiti" sa sastojcima u jelu. Prema tome, bosanska kuhinja ne trpi ni dodanu masnoću (pa ni ulje u punjevine). Izuzetak čine škembići, kojima se dodaje zaprška.

Na toj osnovi, kao i drugim osnovama i sastavu materijala postoje čitave grupe lahkih jela koje se mogu svrstati u dijetalna jela, te nekih ljekovitih pića i napitaka.

Čorba (juha, fond) je u pravilu osnova ili dodatak mnogih varenih (kuhanih) jela i ćevaba. Tu je neka sličnost sa francuskom kuhinjom, a koju je jasno izrazio Muhamed Duranović, nastavnik kulinarstva u Sarajevu u svom stručnom radu za polaganje nastavničkog ispita. U zapažanja Duranovića možemo biti sigurni, jer je isti svoju karijeru počeo izučavanjem aščijskog zanata u Sarajevu, a i otac mu je bio aščija.

- Karakeristika gustih juha (čorbi), koje u većini slučajeva sadrže jednu ili više vrsta povrća i cerealija, a također i komadiće (ili na drugi način oblikovane dijelove) mesa. Nikola Buconjić kaže da su u čorbi obavezni majdonos (peršunovo lišće) i meso. Čorbe fungiraju i kao samostalno jelo (za doručak, večeru) i kao juhe, na početku, u sredini i na kraju obroka.

- Značajno mjesto u jelovniku zauzimaju pite, kako slane, tako i slatke. Obavezni su pratilac svakog složenijeg obroka u kojem je obavezno slaganje pirjanih jela, pita i pečenja. Ovo je veoma doro zapazio Karlo Walter, nastavnik ugostiteljske škole u Opatiji, koji kaže da je za Bosnu pita ono što je za Italiju napuljska pica (tal. pizza).

- Velika je upotreba nekih materijala u samim jelima, kao luka, majdonosa, drugih cerealija, te masla (topljenog maslaca) i ukuhanog paradajza.

- Posebnu karakteristiku ima kuhinja Travnika*, poznatog planinskog stočarskog kraja, gdje se većina jela (kolačići, pite, sarme, dolme i sl.) začinjaju skorupom (slatkim kajmakom) i slatkim mlijekom, te na taj način dobijaju pose-

* Za mileram ili vrhnje u Bosni je pravi izraz kajmak ili povlaka, a upotrebljava se pored narodnog govora i u sručnoj literaturi, kao: Ing. S. Beljajev i dr., Poznavanje materijala u

ban sos u jelima. Rijetko upotrebljavaju peršun i celer, a umjesto njih često upotrebljavaju nanu (metvicu).

- Salate imaju svoje određene specifičnosti, mnogo se upotrebljava kiselo mlijeko i prilozi koji imaju funkciju salata (o salatama vidi još u poglavlju - Salate).

- U području Gradačca i Zvornika za razne poslastice upotrebljavaju se pekmezi (naročito jabukov pekmez), dakle, voćni šećeri, što je naročito značajno i za ishranu savremenog čovjeka;

- U bosanskoj kuhinji postoji jedno **zajedničko pravilo za sva jela**, i to: ako vam je nešto "suho" (oporo, tvrdo), zavisno od ukusa, treba ga šćevabiti (prodinstati, uz dodatak čorbe - fonda - ili masnoće i malo vode, kajmaka-kore i sl.) da bi postalo ćevabli, sočno i mehko, ili ga treba zaliti nekim zaljevom (maslacem i mlijekom, povlakom, agdom i slično) da bi postalo pihtijasto, rahli. Tako se ćevabi, pored ostalog i suho meso, pa čak i pečenica sa ražnja kad je ohlađena, a danas i **konzerve**, koje uz određene dodatke dobivaju sasvim drugi okus. Zalijeva se i pita (opet zavisno od ukusa) mlijekom i maslacem, povlakom i maslom, pa i sve dolme, čak i sogandolma, povlakom, kiselim mlijekom i slično.

- Posebnu grupu jela čini tzv. meze, koje se servira uz piće kod večernjih sjedjeljki (akšamluka). Meze se može sastojati iz običnog prijesnog priloga, kisele ili druge čorbe sa komadićima mesa, te do najsloženijih dinstanih jela i ćufta (crepulja, kadun-butića i sl.).

NEŠTO O TERMINOLOGIJI TRADICIONALNOG KULINARSTVA BOSNE

Neki pravi tradicionalni izrazi bosanske kuhinje se razlikuju ili imaju drugo funkcionalno značenje od današnjih, te ćemo ovdje navesti neke, više radi primjera, jer ova materija

ugostiteljstvu, Sarajevo 1956, str. 92: Slatka (povlaka, vrhnje); Ing. K. Hrustanović, Poznavanje robe, Sarajevo 1954, str. 87: Povlaka - u naših naroda ima više imena za povlaku, kao: povlaka, skorp, kajmak, vrhnje,... mileram.

zahtijeva temeljitiju obradu. Ovdje ćemo navesti neke glagole i neke izraze:

- agditi, uagditi, znači nešto usladoriti - proces poprimanja sladora - šećernog sirupa.

- ćevabiti, šćevabiti (nek se šćevabi) ima funkciju dinstanja, tj. "kuhanja" u vlastitoj "vodi", saftu odnosno vlastitoj "masnoći";

- dolmiti, označava nešto puniti, nadijevati (dolmiti janje, dolmiti tikvice, dolmu, a ponekad i dolmiti pitu, nadolmiti pitu);

- ićramiti, poićramiti, označava gostiti i ugostiti;

- hamur, označava kvasac, ukvasano tijesto, a isto tako i svaku smjesu, mišung, nadjev, filung;

- iskolačiti znači od smjese napraviti kolačiće (ćuftice, kuglice i sl.);

- kuhati, zakuhati, skuhati, označava - nešto mijesiti, te se tako kaže kuhati pitu, skuhati hljeb, skuhati kolače, itd.;

- krčkati, označava vrijuckati, na tihoj vatri variti (kuhati); neka krčka, znači neka se tiho vari (kuha);

- kavurisati, označava pihtijati; nešto skavurisati, znači nešto upihtijati, spihtijati;

- kolačići - u Bosni se razumijevaju različito oblikovani "zalogaji" od mljevenog (sjecanog) mesa;

- kulanisati, označava konzumirati, trošiti, upotrebljavati;

- potirititi - označava postaviti nadjev na jufku;

- kurisati, označava postaviti, namjestiti;

- kutarisati, označava vareno ili pečeno jelo postaviti u tanjire, zdjele, sahane ili druge posude;

- istaviti, označava neko jelo, napitak skinuti s vatre;

- peći, označava nešto peći na vatri, u peći, pećnici, dakle sve ono što se postavlja na vatru bez vode (kasnije može doći voda). Tako se u Bosni kaže - peći kahvu, ispeći kahvu; peci kahvu, kahvu mi ispeci, jer se kahveni toz (mljevena, tucana kahva) sipa u suhu, praznu džezvu, koja se stavlja na vatru i onda zalijeva kipućim šerbetom (danas kipućom vodom). Tako se kaže - peći lonac, jer se lonac stavlja u pekarsku peć, na ognjište, u pećnicu, na štednjak, bez dodatka vode, kao peći halvu, jer se najprije na maslu prži (peče) brašno (zaprška), a zatim se isprženo brašno zalijeva

agdom; isto tako se kaže peći bestilj (pekmez), jer se kasnije stavlja na vatru bez vode;

- namladiti, označava ponovo prekuhati nakvasan hljeb, obrašniti i slično;
- pobabiti označava pustiti neko jelo neko vrijeme da se sok ili dodatak (povlaka, kiselo mlijeko i sl.) upije i sjedini sa jelom, odnosno pustiti neko jelo da dobije pravi kvalitet (u pećnici ili van pećnice - "da se pobabi");
- zakuhati, označava završiti neko jelo, kao dodati čorbi tarhanu i pustiti da se skuha;
- pristaviti, označava staviti na vatru neko jelo, napitak;
- raspariti, znači povratiti svježinu jelu pomoću pare, npr. pitu (kada provrije voda u šerpi, na tu šerpu se stavi tepsija sa pitom);
- saldisati, označava servirati;
- šćufteriti se kaže da se jelo ne razabere, ne naraste, nego se "stisne";
- uhasuliti, označava kulinarski uspjeti spraviti jelo;
- umok, označava sos, umak;
- uzdurisati, označava nešto montirati (u hotelijerskom smislu);
- variti, označava nešto kuhati, većinom sa vodom ili sa umakom koji pusti povrće; tako se kaže - variti pilav, variti pirjan, variti mandru, variti puru, itd.;
- zacvariti, zacvrknuti, znači uzavreti maslac (ili drugu masnoću) i tako vrelim začiniti neko jelo.

I. TRADICIONALNI JELOVNICI, RESTORAN I SERVIRANJE

TRADICIONALNI JELOVNICI

Kao što je već ranije rečeno, funkcija odžaka, ognjišta ("toplog pulta" javne kuhinje - aščinice), pored ostalog je i funkcija jelovnika (Speisekarte). Ognjište narodne kuhinje obično zauzima "izložbeni" dio restorana, ili je kod ulaza u restoran, ili čak zauzima centralni dio restorana.

Pošto su sva jela sortirana na ognjištu, i otkrivena - prezentirana, to je gost u mogućnosti da bira jelo pri samom ulazu, odnosno pri razgledanju jela izloženih na ognjištu. Na taj način aščinsko ognjište ima i funkciju jelovnika.

U karavansarajima, "boljim" hanovima ili narodnim kuhinjama (aščinicama), u slučaju prijema "boljeg gosta" (musafira) ili za serviranje jela u odaji (obično soba na katu hana ili karavansaraja), kao poslužavnik služi demirlija (velika bakrena okrugla tepsija) na koju su prezentirana jela u malim supijerima (ćasicama sa kubali poklopcima). Na demirliji se nalaze i čiste kašike i jedna veća ćasa sa vodom u koju se odlažu već upotrijebljene kašike. Tako prezentirana jela na demirliji se odnose pred gosta, koji ih proba i odlučuje se za odgovarajuće jelo.

U savremenom restoranu, to je u izvjesnom smislu funkcija restoranskih kolica.

VRSTE I OBLICI JEMEKA I ZIJAFETA (OBJEDA-MENIJA):

Analizirajući tradicionalno kulinarstvo Bosne, možemo uočiti različite oblike i vrste objeda, te ćemo ih ovdje pokušati sistematizirati.

Jemek označava i pojedinačno jelo i redovni, uobičajeni, obrok.

U tradicionalnoj kuhinji Bosne **večera** je predstavljala glavni obrok. Ručak je slabiji obrok, a večera

obilatiji, pa ima neke sličnosti sa francuskom večerom ("diner"). Konzumira se nešto ranije, pa večera u određenom smislu čini osnovni dnevni obrok, pošto je obilnija, sa obaveznom čorbom (odnosno čimburom i čorbom), kao uvodnim jelom za večeru, dok se za ručak obično ne servira čorba (juha). Za razliku od današnjih juha, čorba je nešto gušća i većinom sadrži na razne načine oblikovane komadiće mesa. Vrijeme ručka je nešto prije podne, a rano servirana večera ostavlja vremenski prostor za objede po večeri (sijela i sl.).

Između ručka i večere, odnosno prije i poslije dolaze (zavisno od prilike, vremena i sastava društva) razni **međuobjedi**, koji često imaju zvaničnu ili nezvaničnu funkciju "preduvoda" u tzv. glavni obrok, ili se na njih nastavlja glavni obrok, bilo redovni, bilo svečani.

Ovi preduvodi mogu biti različiti:

- Doček gosta se redovno obavlja i onda kada je musafir (gost) pozvan na neki objed i onda kada je gost došao u običnu posjetu, dakle, i onda kada nije predviđen objed.

Doček gosta može biti jednostavan i veoma složen, tzv. doček dostojanstvenika.

Obični doček može biti različit:

U Gazi Husrevbegovoj musafirhani (gostinjcu) određuje se da se putnik, čim dođe, ponudi medom (vjerovatno skorupačom) i hljebom (Vakufnama pisana 1531.), dok u domaćinstvima ima više varijanti: šerbe (limunada) i kahva, šerbe, slatko i kahva, kolači i kahva.

Buconjić:"... te će biti počašćen slatkom kahvom i kuhanijom, koja uz kahvu pristaje." (3)

Običaj dočeka sa medom i hljebom vjerovatno je prenesen iz srednjovjekovnih bosanskih gostinjaca.

I danas se često u starim sarajevskim kućama gost ponudi:

- slatkom od ruže,
- šurupom od jagoda u maštrafi.

Slatko od ruža i šurup od jagoda pominje se i kod Čengića na odžaku (dvorima) u Rataju.

Nešto složeniji doček (sastav dočeka) u domaćinstvu navodi A. Hangi, kao:

- slatko,
- šerbe (ili limunada),
  duhan - čibuci ili nargile, u kasnijem periodu cigarete,
- ćaben - trava (ud) na žaru u mangali, kahva, ili
- šerbe,
  kađenje iz buhurdanluka (sa đunlukom, karanfilom ili udgačom - drvo slično tisovini, koje se donosi sa istoka -),
  prskanje iz đulbedana ružinim ili drugim mirisima, slatko (ili kolači),
  kahva, čibuci i nargile.

Po M. Kapetanoviću (Istočno blago, II dio, Sarajevo 1897.), proizišlo bi da je ovaj doček nešto modificirani arapski običaj, kod kojeg se iznosi šerbe, kahva i slatkarije, te nargile.

Najsloženiji doček gosta je kod dočeka dostojanstvenika, a o kojem vidi opširnije u dijelu tradicionalno serviranje - saldisanje.

Pored dočeka kao preduvodni (a ponekad i samostalni obroci česti

sko-turska riječ i označava "nazdravlje!". Sve do tzv. evropeiziranja Bosne (od oko 1830. godine naovamo) akšamluci su kod bošnjačkog stanovništva bili "polulegalni", jer Bošnjaci nisu željeli da javno dođu u sukob sa normativima islama. Po pravilu, alkohol se konzumirao uvijek polulegalno, čak i kod prosidbi. Bosansko muslimansko svećenstvo konzumira u malim količinama, pred održavanje molitve, neka posebna jaka pića pod nazivom "musellez" i "ramazanija" (vidi o tome u poglavlju "Pića i napici").

Od sredine XIX vijeka akšamluci postaju legalni i često se pretvaraju u čitave zvanične gozbe ili se na akšamluk nadovezuje tzv. zvanična gozba. Tada akšamluk ima funkciju preduvoda u zijafet. Inače, većinom akšamluk fungira samostalno kao neovisan oblik čašćenja.

Meze za akšamluk je različito, od jednostavnih suhomesnatih proizvoda, sireva, turšija (salata), pa do pravih gozbi, ali koje se odvijaju "natenane" - veoma polahko (bez srkleta). Za akšamluk je uobičajena i **crepulja**, održavanje stalno toplog jela, jer se neprekidno konzumira pomalo, a jelo stalno vrijucka na vatri, te je tako svježe sve dok se akšamluči i pijucka.

Kao kisela jela iza dugog akšamlučenja ili poslije gozbe, odnosno rano ujutro konzumiraju se škembe-čorba i pače, samo više zakiseljeni.

Obično se akšamluči u prirodi, na vidikovcima, pored rijeka, potoka, na vrelima, u bostanu (bašči), a tu obično ima i određeni natkriti ili poluotvoreni prostor (londža), naročito u ljetnom periodu, a na čardacima i čardak-kafanama, seirčardacima, odnosno u drugim atraktivnim zatvorenim prostorima (teferičli-prostorima) u zimskom periodu. Na akšamlucima se i pjeva i svira, naročito sevdalinke, ali sve je tiho i mirno, za razliku od teferiča, gdje je sve bučno.

SIJELA

U posebne obroke spadaju i konzumacije sa **sijela**. Najobičniji obrok na sijelima je tzv. **poveče-rak**, za koji se serviraju laganija jela (pečeni krompiri presječeni napola, sir, kajmak, pekmez, skorupača i pogača, kesteni, te lakše poslastice).

Obično konzumacije za sijelo su: šerbe, kahva, laganije slatke kuhanije, zatim voće - svježe ili suho, odnosno miješano.

Posebne vrste sijela su tzv. **sohbet-halve**. Prema Bašeskiji (1746.-1804.), u Sarajevu se na tim sijelima obavezno konzumira halva. Ima više kategorija, odnosno vrsta sijela. To, prema Bašeskiji nije obična, već neka specijalna halva, pa on kaže za određene osobe da su znale "odlično praviti sohbet-halvu".

Sohbet-halvu priređuje određeno društvo (grupa prijatelja) svaki put kod drugoga. Održavaju se jedanput sedmično a Bašeskija pominje i sohbet-halve koje se održavaju 4 puta sedmično. Također, prema Bašeskijinom pisanju, zavisno od staleške grupe koja priređuje soh-

bet-halvu, možemo razlikovati 4 kategorije (vrste) sohbet-halve:

- sohbet-halve intelektualnog karaktera: večernja molitva, zasjedanje uokolo i učenje pola sata, pola sata čitanja iz neke knjige, te razgovor uz konzumiranje halve, kahve i duhana;

- sohbet-halva kombinovana sa raznim društvenim igrama (igra sa 40 findžana, šah i sl.), te konzumiranje halve, kahve i duhana;

- sohbet-halva kombinovana sa gozbom i raznim društvenim igrama;

- raskošne sohbet-halve, koje više nisu razgovor uz halvu, kahvu i duhan, već prave zabave. Na tim sijelima je postavljeno po sedam sofri, sa 17 uzvanika. Na sofre je servirano, kako kaže Bašeskija, po 20-30 sahana raznih jela. Na sijelu se svira uz "naj"*, pjevaju sevdalinke, šali se i igra. Naravno, obavezno je i konzumiranje halve, kahve i duhana uz razgovor. Inače, karakteristika ovako priređenih sohbet-halvi je raskoš, tako da se Bašeskija brine da li će takva raskoš dobrim završiti.

TEFERIČI

U posebne objede-obroke, vezane za prirodu, odnosno vanjski prostor i putovanje spadaju teferič, veliki pilav (teferič-kušanme) i brašnenica.

Teferič je arapska riječ, a označava zabavljanje, provod, izlet u prirodu u svrhu provoda i razonode. Dakle, to nije izlet samo radi boravka u prirodi, već u prvom redu radi teferiča (razonode). Prema tome, teferič obavezno prati muzika i pjesma. Teferič-mjesto predstavlja lokalitet u prirodi, obično neki vidikovac ("Trebeviću visok-teferiču, s tebe mi se vidi Sarajevo").

Teferiči (piknik) u Bosni sežu u srednji vijek. Tako narodna pjesma kaže za Hercega Stjepana da je vrelo uredio i vodu (česmu) načinio, te tu dolazio i teferičio. Vjerovatno je teferič u to doba nazivan drugačije. Ovo nam potvrđuju i drugi dokumenti o bosanskim bogumilima.

Izraz **teferič** u Bosni ima šire značenje i obuhvata:

- ljetovanje u čardacima (ishodne kuće) na selu, te se kaže za taj boravak da se bilo na teferiču;

- dnevni ili višednevni izlet u prirodu, u polje, na izvor, u kuću nekog svoga srodnika, gdje se kraće vrijeme provede u gozbi i veselju;

- uopće sve vrste zabave, osim noćnih sijela, nazivaju se teferičima.

Na ovim kraćim teferičima igra se i pjeva kao i na tzv. **dnevnim sijelima.** Momci mjere svoju snagu u skoku, umetanju (kamena s ramena), dizanju kôca, hrvanju i sl.

Bogatije porodice pobjednicima znaju darovati čohu (vuneni štof), odijelo, ili neko oružje - srebrenu pušku, jatagan (vrsta sablje, handžar), a jedan dio i u novcu, obično zlatnike.

* "naj" - tanka dugačka frula na koju sviraju derviši mevlevijskog reda.

Igraju se razna kola, kao: "Oro", "Ljeljenovo kolo", "Paunovo kolo", "Čador-kolo", "Đidije", "Đelmana" i druga; ožalošćena lica se zabavljaju u tzv. "žalosnom kolu", koje hvataju žene i djevojke iz porodice ožalošćenih.

Teferiči se obično preko dana, i to, kako kaže Kulier (Napredak, kalendar, 1934.), tamo gdje ima hlada i u blizini kakvog vrela. Poziva se pokoji pjevač da zabavlja goste. Tako je beg Privolica na teferiču u Plitvici pozvao Murata Maljkovića da pjeva, tambura (udara u šargiju), džumbusa (skače i izvodi razne pokrete), te da zabavlja goste raznim doskočicama i šalama (Ivan Klarić, Prodani sin, Napredak-kalendar, 1912.). Na teferičima se i puca.

Kulier navodi i tzv. porodične teferiče, na koje dolazi cijela porodica (odrasli i djeca) u društvu sa drugom porodicom.

Nešto slično o teferičima piše i arh. Dušan Grabrijan ("Jugoslovenski list" od 8. jula 1939. godine)pod naslovom "Kultura teferiča" i kaže da je teferič kult prirode u porodičnom krugu. Teferič i engleski piknik, ili američki vikend, imaju nekih srodnosti iako su produkti raznih kultura. Dok se u Bosni teferiči protežu od srednjeg vijeka do današnjih dana, dotle u ostaloj Evropi tek u XVIII. vijeku Rouseau stvara pokret vraćanja prirodi, koji je zahvatio samo dvorske krugove.

Teferički zijafet se obično sastoji od šiša, lonca i pečenog janjeta na ražnju. Dakle, dok se janje peče na ražnjištu (pečenje traje po nekoliko sati), dotle se lonac podgrijava uz ražnjište i mezeti, konzimiraju se šiševi (vidi recepture o šiševima). Uz jelo se obično konzumira i neko piće, a obavezna je i kahva. Pored šiša i janjeta, konzumiraju se eventualno i druga donesena jela. Svakako da ima i skromnijih teferičkih objeda, kao u lugu (pepelu) pečeni krompir sa kajmakom, sirom i sl.

Ponekad se na teferiču peče i tagara (crepulja), mada je ona više karakteristična za akšamluk.

Kako navodi Kulier, pored janjeta, na teferič se nose pite, pogače, rakija i vino. Na teferič se obavezno pozivaju oni koji znaju udarati uz tamburu i ćemane. Janje se tjera živo, obično to rade djeca, te se na samom teferičluku kolje i peče. Dok se janje priprema peče se i pije kahva. Kada je janje pripremljeno za ražanj, spravljaju se šiševi od džigerice i bubrega. Isto tako konzumira se i doneseni lonac.

Ako je teferičluk negdje blizu grada, onda se obično ne peče janje, već se na teferič u određeno vrijeme donese nadolmljeno janje pečeno u pekari (ekmekčinici) i pečen lonac od 7 do 8 oka (oko 10 litara zapremine).

Bosanci teferiče ne propuštaju ni u mjesecu posta, a koji im donekle nadomještaju akšamluk, kojeg nema u mjesecu ramazana. To je tzv. teferič-iftar, na koji se polazilo po podne tako da se u sumrak stigne na teferičluk, odnosno kada je vrijeme mrsa. Po pravilu, pored drugih jela i bezalkoholnih pića, sastavni dio jelovnika je bosanski lonac, te od pića šerbe i kahva.

Teferiči su se zadržali do današnjih dana.

VELIKI PILAV (TEFERIČ-KUŠANMA)

Prema Bašeskiji, koji često u svojoj sarajevskoj hronici govori o teferič-kušanmi, za objed se upotrebljava naziv "veliki pilav", a kompletna priredba koju priređuju esnafi naziva se teferič-kušanma.

Dakle, veliki pilav, kao poseban objed, priređuju zanatlije na teferič-kušanmi prilikom promoviranja kvalifikovanih radnika (kalfi i majstora).

Teferič-kušanme, kao karnevali i izleti, neobično su interesantni za turizam, pa bi na određen način mogli imati svoje mjesto u turističkim ponudama (H. Kreševljaković, Esnafi i obrti u BiH, I-IV).

Dakle, teferič-kušnama se sastoji od povorke kroz grad (jedne vrste karnevala, koji je posebno bio atraktivan u Mostaru), zatim odlaska na određeno mjesto (teferičluk), montiranja šatora, teferič-kuhinje, za koju se brinu aščije, dočeka i smještanja gostiju, čašćenja gostiju, priređivanja objeda (veliki pilav), te veselja, pjesme i zabave.

O jemeku i drugim elementima vezanim za veliki pilav, prema onome što su napisali Bašeskija i H. Kreševljaković, moglo bi se reći sljedeće:

- teferič-kušanma se obavezno priređuje na teferičluku;
- na veliki pilav, pored zanatlija određenog esnafa koji su domaćini, pozivaju se i gosti iz grada i sa strane (iz drugih mjesta). Domaćini treba da lijepo dočekaju goste i ukonače ih (pod šatorima);
- neke teferič-kušanme su masovne uz učešće više hiljada ljudi. Tako, radi ilustracije, na nekim je potrošeno, pored ostalog, oko 650 grama bibera, oko 430 kilograma meda, oko 125 kilograma suhih šljiva, itd. Posebni pisar vodio je bilješke o utrošcima, o podjeli čohe, itd. Vrsne i poznate aščije su pripremale jela;
- na nekim teferič-kušanmama priređivan je i vatromet;
- na velikom pilavu su pripremane i sofre (trpeze), vjerovatno na kožnim - putničkim sinijama;

Servirana su sljedeća jela:

- bosanski lonac,
- medena halva i halva pekmezuša,
- pečeno meso na ražnju, nekad i "dolalma",
- baklava,
- tri vrste pilava - crveni, žuti (obojen šafranom) i bijeli pilav (vjerovatno sa lukom),
- hošafi (kompoti),
- kahva i duhan.

Teferiči u **popodnevima zapovjednih svetkovina**, o kojima piše Buconjić, bili su uobičajeni kod hrvatskog naroda u Bosni, pošto se na te dane ne radi.

Pored ostalog, na ovim teferičima se s jedne strane vatre istiha na ražnju okreće janje, a s druge strane okreće te peče šiš... Pecivom će sa šiša pomalo zaslađivati i mezeti uz piće, dok ne prispije janje... Kao najpristaliji se smok uzima pečenoj

janjetini zeleni luk, a uz jedno se i drugo troši kruh."

BRAŠNENICA

Brašnenica je jelo koje se spremalo karavanskom putniku. Sam naziv podsjeća na srednjovjekovnu Bosnu. Karakteristika ovog jemeka bi bila da su jela spravljana pretežno od brašna. To bi bile, u prvom redu, pite u manjim ili većim zvrkovima (frkovi), a koje su veoma praktične za pakovanje. Uz ovo dolazi šerbe u čvrstom stanju - đulšerbe (ružica), tj. kandirano đulšerbe koje se na putovanju ratopi u vodi. Zatim razne vrste peksimeta, a posebno tzv. miripeksimet (neka vrsta Zwiebacka), husarske gurabije i slična jela koja se mogu na putu održati duže vrijeme, kao na primjer paprenjaci, a posebno manastirski paprenjaci, medeni lokum i sl.

Poslije ovih tzv. posebnih objeda, osvrnućemo se na tzv. svečane objede sakralnog i svjetovnog karaktera.

SVADBENE GOZBE

Od svjetovnih zijafeta karakteristične su **svadbene gozbe**, koje traju od nekoliko sati do nekoliko dana. Ove gozbe se razlikuju kod pojedinih naroda Bosne. Dok se kod srpskog i hrvatskog naroda ovi objedi ne prekidaju i stapaju se sa uživanjem alkoholnih i drugih pića i napitaka, dakle neprekidno traju, dotle kod muslimanskog naroda sami objedi, u užem smislu riječi, traju relativno kratko i jela se serviraju odmah jedno za drugim. Poslije toga nastaje igra, zabava, muzika do idućeg objeda (ako svadba traje duže) koji opet traje relativno kratko.

Danas je to već rijetkost, te se sofra ne diže ni kod Bošnjaka. Tako narodna pjesma kaže:

"Kad dođoše domu djevojačkom, tu sjediše tri bijela dana."

Kosta Hörman kaže da svadbe traju i po heftu dana (sedmicu).

Karakterističan je svadbeni objed koji opisuje Luka Grđić-Bjelokosić, a koji smo opisali kod tzv. svadbenog serviranja. Isto tako je karakterističan građanski svadbeni zijafet, na kojem se, pored drugih jela, obavezno saldiše 12 vrsta pita.

OBJEDI UZ SVETKOVINE

Drugi svečani objedi za svetkovine, a to su iftar-večera, božićni ručak, slave itd. Za sve njih je karakterističan određeni religijski kolorit, mada često gube tu karakteristiku i postaju "razlogom" za dobro ugošćavanje.

Za **iftar-večeru** je karakteristično više elemenata. To je, u prvom redu, iftar u užem smislu riječi (preduvod - omrsivanje), o kojem smo već govorili, te sama večera kao iftar. Za sam objed (iftar-večeru) karakteristična je smjena slanih, slatkih, toplih i hladnih jela (vidi sarajevski iftar).

Prema navodima prof. Mehmeda Mujezinovića, raniji običaj u Sarajevu je bio (dok je bilo dobrih aščija - danas ih gotovo i nema) da se za iftrar iz aščinice pored kod kuće pripremljenih jela donesu škembe-čorba i pače, a iz ekmekčinice somun. Ovo je činjeno iz dva razloga: prvo, što su pače i škembe čorbu sarajevske aščije nekada odlično spremale, te su ta jela predstavljala specijalitete, a drugo, što je ova jela u malim količinama bilo teže ukusno i dobro spraviti u domaćinstvu.

Posebna varijanta je, prema Mujezinoviću, **čaršijski iftar**, koji su priređivali zanatlije i trgovci u svojim dućanima u čaršiji. Na ovaj iftar su pozivani poslovni partneri i drugi prijatelji. Za čaršijski iftar su bila obavezna, pored eventualno drugih, ova jela: škembe-čorba, pače, bosanski lonac i kadaif. Ovaj iftar je nekada bio izraz ugleda poslovnog čovjeka u samoj čaršiji, kao domaćina u svom dućanu. Pored umješnosti u dočeku gostiju, on se morao pokazati i kao gurman-znalac, jer je morao sastaviti lonac, odabrti meso i povrće, te tako pripremljen, zavezan lonac spremiti u pekaru da se peče. Isto tako je morao sam napraviti i kadaif, koji je pekao pred radnjom na saksiji, mangali, tagari (dagari). Poneki obrtnici su za ovaj iftar znali prirediti i "uščupati ćilim" (ekmek-kadif složen tako da prekriva cijelu demirliju), prema priči Mehe Hamalukića, aščije iz Sarajeva. Škembe-čorbu i pače majstor je poručivao iz aščinice. U vrijeme pred sami iftar (mrs) oko radnje domaćina iftara izvođene su razne šale.

Određena grupa građana ili zanatlija priređivala je često iftar i na Trebeviću - na izletu. I tada je, pored ostalog, bio obavezan bosanski lonac.

Za kreševsko božićno kuhanje - božićni jelovnik, pored ostalog karakterističan je redoslijed jela, koji ima neke evropske karakteristike, a po sastavu jelovnika, odnosno vrsti jela, to su tipična tradicionalna jela bosanske kuhinje. Isto tako karakteristična je smjena varenih i pečenih jela.

Od peciva spravljaju se "božićni somunčići", te "kovrtanji", koji su, izgleda, karakteristični za božićne običaje u Bosni. Kovrtanji su tzv. dječije pecivo, a razlikuju se muški (okrugao) i ženski kovrtanj (krug sa produžena, unakrst prebačena dva nerezana "repića"). Spravlja se i "krsnica", ali se konzumira tek za Novu godinu.

Od jela serviraju se keške, koje se rastopi na toploj masti, soli i iznosi redovno na stol - kao predjelo. Zatim dolazi pače, za koje Kristić kaže da predstavlja bosansku hladetinu (A. Kristić: Crkveno-narodni običaji Kreševa, Sarajevo, 1956.).

Keške i pače su uobičajena predjela, a sva druga jela gotove se prema volji: pečeno meso u crepulji ili na ražnju, pirjan, kupus i meso, mesni kolačići, pite i maslenice (dakle, Kristić pravi razliku između pite i maslenice), te sutlija.

Karakteristična je slava u gornjoj Hercegovini (običaji sa sela), o kojoj piše Grđić-Bjelokosić.

Slava traje tri dana. Prema imuću domaćina, pored ostalog, potroši se od pola do tri tovara vina i ispeče na razne načine dva do pet brava.

Prve večeri slave servira se kahva i rakija (kao "uvod"), a zatim se obavlja umivanje ruku i večera. Uz večeru se serviraju vina, a dolibaša drži 4 zdravice. Poslije večere opet umivanje ruku i služenje kahvom i duhanom i na kraju muzika uz gusle.

Ujutro drugog dana slave uzvanici, koji su spavali kod domaćina, ponude se čim ustanu rakijom, a nešto kasnije kahvom, pa opet rakijom.

Poslije nekoliko sati slijedi ručak, a iza ručka kolo i druge igre. Iza toga oko dva sata popodne postavlja se užina. Prije užine služi se rakija. Za vrijeme užine dolibaša lomi krsni kolač - nazdravlja bardakom vina i u toku užine drži šest zdravica.

Navečer drugog dana se peče meso na ugljenu i mezeti uz vino.

Slava u varošima u južnoj Hercegovini traje dva dana. Prvu večer kada dođu uzvanice, donese se panahija sa čašom vode, rakijom i čerezom. Iza toga se opet časti rakijom, a potom se prelazi za sofruvečeru, koja se sastoji od šest gangova. Prije sjedanja za sofru obredi se pranje ruku, a tom prilikom gostima polijeva mlađi muškarac (momčić) sa ibrikom i leđenom, a sa peškirima na ramenima. Za sofrom se gosti pokrivaju dugim sofranskim peškirom, kojim se mogu pokriti svi gosti. Karakteristika ove večere je da dugo traje i da se sudi sa sofre ne dižu (osim praznog suđa) sve dok večera traje. Kao povečerak servira sa pipun "voden" (bostan "vodenjak") - dinja, a uz njega se pije vino.

Drugi dan ujutro uzvanici koji su spavali kod domaćina časte se "slatkom" i čašom vode. Prilikom dolaska iz crkve servira se "slatko" (recelj), kahva i rakija.

U podne se postavlja sofra za ručak koji se sastoji od 13 gangova (jela). Jelovnik sadrži tipična jela bosanske tradicionalne kuhinje. U pogledu redoslijeda jela ima neke elemente kao kod Bošnjaka (početak i kraj menija), a i neke karakteristike evropskog redoslijeda jela (uvodna jela, slana, jača - glavna jela, te na kraju slatka jela). Nadalje, ručak je obimniji nego večera. Poslije rakije i čorbe uz druga jela servira se vino. Za vrijeme ručka drži se devet zdravica koje su duže nego zdravice za večerom. Iza ručka serevira se drugo - po pravilu, kvalitetnije vino, te na kraju kahva.

SASTAV ZIJAFETA (MENIJA) I REDOSLIJED JELA

Već ranije je rečeno da obično svakom zijafetu (svečanom objedu) prethodi neka vrsta preduvoda, a koji fungira ili samostalno ili je sastavni dio zijafeta (kompletnog menija). O tome, kao i nekim razlikama

prije XIX-og vijeka, kao i razlikama kod pojedinih naroda Bosne bilo je već ranije govora.

Broj jemeka (gangova) je obično različit i kreće se od jednoga (sirotinjski ručak) pa do trideset jemeka. Najčešći zijafeti u Sarajevu su bili sa 13 gangova. Inače, svečani objedi, naročito večere, jer je večera glavni objed u bosanskoj kuhinji, obilovale su velikim brojem jemeka.

Tako Fejzi-beg Kulinović (u Zborniku za život i običaje Južnih Slovena JAZU, 1899.) kaže: "Pri svakoj svadbenoj večeri ili ručku treba da bude od petnaest do trideset različitih jela..."

Isto tako je i ruski konzul kod hercegovačkog paše bio počašćen sa preko 15 raznih jela.

A. Hangi piše također da se zijafeti sastoje obično od 12 do 24 jela.

U musafirhanama (aharlucima, gostinjcima) bosanskih feudalaca često su i putnici-namjernici bili počašćeni sa dvadesetak jela.

Ako se posmatraju svi navedeni jelovnici u ovoj knjizi, onda se stiče utisak da nema nekih pravila za sastav zijafeta. Međutim, ako se posmatraju određeni jelovnici, vidjeće se da kod te grupe postoje određena utvrđena pravila.

Kod tzv. gradskih zijafeta, s tim smo se upoznali već ranije, glavni je obrok večera. Kao prva grupa jela su čimbur (ponegdje červiš) i čorba (ili obratno - čorba i čimbur). Treći jemek (gang) je neko jače mesno jelo - jedna od ičija, dolmljeni tukac ili slično.

Na četvrtom mjestu obavezno je glavno slatko jelo (obično jedna od baklava, a može i druga neka jača kuhanija. Iza jačeg mesnog jela i glavnog jela, kao prelaz u treću grupu jela dolazi nešto od "hladnih suda". Treća grupa jela počinje sa **bamjom**. Iza bamje su dolmljena jela, ali ne jedno iza drugog, već se uvijek razdvajaju nekim slatkim ili nekom pitom. Iza svake pite, kao prelaz je "hladni sud". Na kraju jelovnika obavezno se zasebno servira pilav (kao jelo s mesom, jedan od pilava). Iza pilava dolaze "hladni sudi", pa hošafi, sa kojima se objed završava. Pored navedenog, treba paziti da iza tih jela (jedno ili najviše dva teža jela) dođe neko lakše jelo. Ovo bi bilo osnovno pravilo za sastav zijafeta.

Pored ovog osnovnog pravila, postoje i neke nijanse, koje se unekoliko razlikuju od ovog osnovnog pravila, te ćemo ih pokušati sistematizovati:

- prva grupa je čimbur i čorba ili obratno, kao i kod osnovnog pravila, a zatim se smjenjuju laganije pite i dolmljena jela. Kao treću grupu čine jača slana jela, zatim grupa slatkih kuhanija (ali uvijek jedno teže, jedno lakše jelo), te na kraju tzv. hladni sudi. Ovaj redoslijed je izgleda pod jačim utjecajem Zapada.

- drugo specifično pravilo se zapaža kod citiranog sarajevskog iftara. Muhibić ima dvije suprotne kombinacije, i to slana i slatka, te hladna i topla jela, a Kulinović samo kombinaciju slanih i slatkih jela. (Smjenjivanje slanih i slatkih jela uobičajeno je takođe na svečanim obrocima i u selima Gornjeg

Vrbasa, odnosno kod Donjeg Vakufa.

Dakle, po Muhibiću, iza vrućeg (toplog) jela dolazi hladno i obratno: iza slanog jela dolazi slatko i - obratno.

Kulinović (cit. Zbornik) kaže: "Na sofru dođe najprije čorba, za ovim ćevab, za ćevabom nešto slatko, pa onda opet slano, pa slatko: uvijek mora slijediti za slanim sahan slatki i obratno..."

Dakle, osim ćevaba i čorbe, stalno se smjenjuju slana i slatka jela.

Van svih ovih pravila je travnička kuhinja, koja razlikuje obični meni koji nazivaju tavnička sofra i svečani meni - "travnički zijafet" (vidi sastave u daljem tekstu). Za travnički zijafet* obavezno dolaze jela kod kojih aščibula treba da pokaže svoju kulinarsku umješnost. U tom smislu kadaif smatraju jednostavnim jelom koje se ne pojavljuje u svečanim jelovnicima. Nema miješanja slanih i slatkih jela, već prvo dolaze slana jela, pri kraju slatko jelo (ili grupa slatkih jela), a onda iza njega samo jedno slano jelo, a poslije toga zahlade. Ćevab dolazi negdje u sredini jelovnika, mjesto na početku, a također umjesto ćevaba servira se za sofrom i bosanski lonac, što u drugim krajevima nije uobičajeno. Čorba uvijek dolazi na prvo mjesto. Na treće mjesto dolazi obavezno travničko punjeno janje. Bamja je u drugom dijelu jelovnika. Nema obaveznog pilava s mesom na svečanim obrocima - ovdje u pravilu se ne servira pilav - on spada u takozvani jednostavni jelovnik (travničku sofru). Na svečanom jelovniku - negdje u sredini - obavezan je boščaluk - burek, i to mali burekčići spravljeni po jedan obrok - za svakog gosta posebno.

Navedena pravila su svakako atraktivna i veoma interesantna za turističko kulinarstvo, ali, zavisno od navika i želja turista, treba praviti određene prelaze, recimo sa hladnim sudima, ili eventualno sa pauzama u kojima se servira odgovarajuće piće.

Pored navedenog, pri eventualnom kombinovanju ovih jelovnika treba imati u vidu da često značajnu ulogu imaju razne pite (savijače). Lakše pite se pojavljuju u funkciji razdvajanja težih jela, a ponekad mogu da slijede svako drugo jelo, i to u kombinaciji i sa težim pitama. U tom slučaju svakako treba paziti da ne dođe neko teže jelo, a iza njega teža pita. Ove kombinacije sa pitama su naročito poznate u Gradačcu, gdje je uvedeno pravilo da svaki obilniji svečani jelovnik sadrži (pored drugih jela) dvanaest raznih pita.

* Podaci Mustafe Mehića Travničanina, Sarajevo, Halilbašića 4.

PRIMJERI TRADICIONALNIH ZIJAFETA:

Ovdje će biti izneseni neki primjeri jelovnika nađeni u literaturi ili zabilježeni u razgovoru. Nazivi jelovnika su vezani ili za sadržaj, ili za mjesto bilježenja, ili za osobu koja je sastavila jelovnik.

Prvi pisani recepti i jelovnici iz Bosne se nalaze u vakufnami Isabega Ishakovića, druga polovica XV. vijeka, a zatim 1531. godine u vakufnami (zakladnici) Gazi Husrefbegovoj.

Navedeni jelovnici su bili propisani za putnike i druge posjetioce koji su boravili ili stanovali u imaretima (javnim kuhinjama) ili u musafirhanama, zavijama (gostionicama navedenih legatora), a obroci su davani besplatno.

IMARETSKI JEMEK

Jelovnici u Gazi Husrevbegovoj i počiteljskoj musafirhani su sljedeći:

1. čorba od pšenice,
2. pilav i vareno meso;

1. čorba,
2. juhnija,
3. pilav,
4. zerde.

1. skorupača (med i hljeb)
2. pirinčana čorba,
3. pilav,
4. zerde;

FOJNIČKO PIROVANJE (FOJNIČKI MENI)

Sistematizovani jelovnik u staroj Fojnici, kojeg navodi Kulier, izgleda ovako:

PREDUVOD:

1. rakija i mezetluci (bosanska tevsija servirana na peškunu ili tacni, dakle prije nego se sjedne za trpezu).

OBJED:

2. lučno (tirit i meso, meso na tiritu),
3. kupusna čorba
4. kuhano i pečeno meso,
5. burek,
6. keške,
7. pilav (sa mesom).

Uz ova jela servirana su kvalitetna hercegovačka i dalmatinska vina.

8. sutlija,
9. baklava,
10. hurmašice (nabradnjače),
11. razni lokumi.

(Izvor: A. H. Kulier. Kako se nekada - živjelo u staroj Fojnici, Napredak-kalendar, 1932.).

Ovo je jedan od jelovnika koji znatno odstupa u redoslijedu od tzv. zijafetskih pravila. Možda nije ni trebalo da dođe na prvo mjesto, ali smo ga naveli jer se odnosi na staru Fojnicu. Upada u oči grupiranje jela, i to grupa težih jela, bez njihovog odvajanja lakšim jelima.

Isto tako, suprotno zijafetskim pravilima, baklava dolazi iza sutlije.

SARAJEVSKI ZIJAFET

Svečaniji obroci u Sarajevu, a i drugim tada većim gradovima u Bosni, sastoje se obavezno od 12 jemeka, bez prelaznih "hladnih suda", a ako se povećava broj jemeka (gangova - sahana), onda sadrže 18 jemeka. Za ove jelovnike vrijede naprijed navedena osnovna pravila.

Osnovni sastav:	Eventualne dopune ili izmjene:	Prelazni gangovi:
1. čimbur,	čorba sa kolačićima,	
2. čorba (sarajevska, begova čorba i sl.),		
3. dolmljeni tukac,	ćevab sa tiritom,	nešto od hladnih suda,
4. sarajevska baklava,	đunlari,	nešto od hladnih suda,
5. bamja,		
6. pita zeljanica,		
7. burek-pita,		
8. almasija,		
9. sarma		
10. kadaif (prilog masline ili rodakva sa povlakom),		nešto od hladnih suda,
11. jedan od mesnih pilava (dodatak kiselo mlijeko),		
12. paluze, sutlija, zerde,	višnjab, hošafi. - kahva, nargile i čibuci	

Za današnju praktičnu primjenu u turističke svrhe, preporučili bismo skraćeni sarajevski zijafet:

1. čimbur
(odgovarajući aperitivi i pića)
2. sarajevska čorba
3. dolmljeni tukac
4. pita zeljanica
5. almasija
6. janjeći pilav i kiselo mlijeko
7. paluze
ili još kraći:
1. topa
2. begova čorba
3. šiš-ćevab
4. baklava
5. hladni sudi
- mlijeko

KRAJIŠKI RUČAK

Lelić Smail iz Bihaća daje sastav ručka iz Krajine koji je, kako on kaže, sastavljen od posebnih bosanskih specijaliteta. Redoslijed jela u meniju ima nešto sličnosti sa evropskom klasičnom kuhinjom.

1. podmućena tarhana
(tarhane-čorba)
2. bihaćki japrak
3. dolmljeni škembić sa tereturom
(sosom) od hrena
4. kokoš na bunguru
5. baminje (bamja)
6. perverda (vrsta kajmak-baklave)
7. gurabije

Uz slana jela servira se tzv. bihaćki somun.

BRAVO ZIJAFET

(jelovnik Vejsila Brave, Sarajevo)

1. *topa,*
2. *čorba,*
3. *šiš-ćevab,*
4. *sevdidžan-baklava,*
5. *bamja,*
6. *pita zeljanica,*
7. *slatki ćevab,*
8. *dolma*
9. *burek-pita,*
10. *almasija,*
11. *hošafi (razni),*
12. *jedan od mesnih pilava (dodatak kiselo mlijeko)*
    - *kahva, nargile i čibuci*

Ovdje je karakteristična smjena grupe slanih jela i po jednog slatkog jela.

ISMETHANUMINA VEČERA

Kako kaže Ismethanuma Brko, starica iz Sarajeva, nekadašnji tradicionalni svečani obrok u Sarajevu sastojao se iz sljedećeg:

1. *janjeća čorba,*
2. *ćevab,*
3. *burek-pita (dodatak kiselo mlijeko),*
4. *sarma,*
5. *ekmek-kadaif,*
6. *bamja,*
7. *pita zeljanica,*
8. *sogan-dolma,*
9. *razvaruša,*
10. *kolačići na umak,*
11. *kokošiji pilav (prilog kiselo mlijeko),*
12. *medeno zerde,*
13. *sutlija,*
14. *hošafi (razni),*
    - *kahva, nargile i čibuci*

PAŠIĆEV JELOVNIK

Kao jedna varijanta sarajevskog zijafeta navodi se i jelovnik iz sarajevske kuće Pašića (danas Pašić Smajo, Breka ulica). Karakterističan je po tome što mesni pilav nije na kraju jelovnika, kao i po nekim drugim jelima.

1. *čorba,*
2. *rastopljeno,*
3. *bosanski lonac,*
4. *sogan-dolma,*
5. *pita polagana (prijesnac ili zeljanica),*
6. *borovničevo ili sutlija,*
7. *burek-pita,*
8. *pilav u tepsiji s mesom uz dodatak kiselog mlijeka,*
9. *šiš-ćevab, papaz-ćevab ili sarma,*
10. *jedna od slatkih pita,*
11. *hošafi (kompoti).*

SARAJEVSKI IFTAR

Već ranije smo pomenuli ovu večeru u Sarajevu (1) koju navodi Muhibić, a koja se odnosi na sredinu XIX. stoljeća.

Redoslijed jela je poseban, izvan osnovnih zijafetskih pravila i glasi: iza vrućeg jela dolazi hladno i obratno; iza slanog jela dolazi slatko i obrtano. Ovo ne vrijedi za početak večere.

O serviranju ovog objeda vidi u opisu zijafetskog serviranja.

Pisac nije naveo potpuni sastav jelovnika, već samo neka jela, ali je kazao da ih je bilo 12, osim iftara, te čorbe i čimbura. Uvažavajući pravila jela koja je naveo pisac (označena zvijezdicom) upotpunili smo ovaj meni.

Iftar* (preduvod):

- ledeno šerbe* (od crvene ruže - đulbešećerke sa ledom);

1. razni recelji* (redžel, slatko od trešanja, naranči, ružice, bosanskih požegača), travnički sir, bosman i bademli kolač (sve na izbor gostima).

VEČERA:

*2. čorba,**
3. čimbur (toplo slano jelo),*
4. đunlari (hladno slatko jelo),*
5. bamja,
6. fini ćevab sa dunjama (slatko hladno jelo),*
7. zeljanica (slano toplo jelo),
8. mehkim kajmakom nadolmljeni ekmek-kadaif (hladno slatko jelo),*
9. šarena dolma (slano toplo jelo),
10. krti rutavci (hladno slatko jelo),*
11. studena jalandži-dolma,*
12. dženećija (toplo slatko jelo),
13. bijeli pilav (toplo slano jelo - pilav s kokošijim mesom),*
14. rumeni hošaf (vjerovatno hošaf od višanja sa ledom), - nargile, čibuci - kahva*

ČARŠIJSKI IFTAR

Ranije je opisan ovaj jelovnik, a sada dajemo njegov sadržaj:

1. hurme (datule) ili suhe smokve, šerbe i kahva,
2. škembe-čorba,
3. pače,
4. bosanski lonac (dodatak kiselo mlijeko),
5. kadaif ili eventualno uščupani ćilim.

GRADAČAČKI ZIJAFET

Sastav ovog menija, za uobičajeni bogatiji zijafet u Gradačcu, dostavio je Šehić Husein, Gradačac.

1. čorba sa lokumima,
2. bibac na dolmi (izdrobljene lepinje i pečeni tukac),
3. ćevab,
4. prijesnac,
5. baklava,
6. dolma-paprike,
7. bamja,
8. sevdidžan-baklava,
9. musaka,
10. sogan-dolma,
11. burek polagani,
12. pečeno pile,
13. hurmašice,
14. ružica sa orasima,
15. sirna pita,
16. sutlija,
17. hošafi.

GRADAČAČKE POHODE ILI SVADBA

Za ovaj jelovnik karakteristično je da, pored ostalih jela, obuhvata oko 20 vrsta pita. Pored ostalih, kako mi je naveo Hećimović Hazim iz Gradačca, dolazi i nekoliko specijalnih gradačačkih pita koje karak-

teriše voće i mlijeko (jabukov pekmez, slatki kajmak, slatko mlijeko), kao halva-pita, kole-pita, rešedija-pita itc.

SVADBENA VEČERA PO GRADAŠČEVIĆU

Prof. Riza Gradaščević navodi ("Preporod" br. 13/1977.) sljedeću svadbenu večeru:

1. *tučija šehrija (čorba, juha),*
2. *krzatma sa červišem,*
3. *svadbena baklava (sa sedamdeset jufki-listova),*
4. *dolma - tirit (sa tukcem),*
5. *hurmašice,*
6. *bamja,*
7. *dženećija,*
8. *presnace (prijesnac pita),*
9. *jalan-džunlari,*
10. *paprika - dolma*
11. *rutavci,*
12. *uluk - dolma (sogan-dolma),*
13. *sevdidžan (sevdidžan-pita),*
14. *keške s tučijom bjeladi,*
15. *almasija,*
16. *kahva.*

Karakteristike ove večere su da se (osim čorbe) smjenjuju slatka i slana jela, te da u jelovniku nema "obaveznog" pilava pri kraju objeda.

MOSTARSKI ZIJAFET

Za uobičajeni tradicionalni mostarski meni obično se kaže "dvanaesti hošafi", dakle 11 jela i na kraju hladni sudi. Obavezna jela su čimbur, bamja, burek i kadaif. Sastav tradicionalnog mostarskog menija je sličan sarajevskom, s tim što se u Mostaru javlja i červiš, buredžici, prijesnaci, ičije, te pilavi u tepsiji sa pečenjem, dok se umjesto tih jela u Sarajevu češće

Osnovni sastav:	Eventualne dopune ili izmjene:	Prelazni gangovi:
1. čimbur,	čorba,	
2. čorba,	červiš,	
3. janje-ičija, (dodatak kiselo mlijeko)	ičija sa janjetinom ili kokoš-ičija,	nešto od hladnih suda,
4. mostarska baklava kajmak-baklava		
5. bamja,		
6. prijesnac sa skorupačom,	buredžici,	
7. hercegovački japrak,	sarma japrak (sa kiselim kupusom),	
8. polagani burek (dodatak kiselo mlijeko),	pita pačarica (sa suhim mesom),	
9. pita zeljanica,		
10. kadaif (dodatak masline, zajtin-tane),	đuzlema,	nešto od hladnih suda,
11. pilav u tepsiji sa janjetinom (dodatak kiselo mlijeko),	karavanski pilav sa piletinom,	
12. paluze i sutlija, - hošafi,	višnjabi - kahva, čibuci i nargile.	

javljaju čimbur, topa, ćevab, dolmljeni tukac, sirnica, zeljanica.

ZAHUMSKI ZIJAFET

U drugoj polovici XIX-og vijeka izgleda da znatan utjecaj na redoslijed jela ima evropska kuhinja, te se tako u Alagića kući u Zahumu u Mostaru priređuju, zijafeti sa sljedećim redoslijedom:

Osnovni sastav:	Eventualne dopune ili izmjene:	Prelazni gangovi:
1. peksimet-čorba,	pileći červiš,	
2. čimbur-spanać,	zeljanica-pita,	
3. prijesnac sa skorupačom,	janje-ičija,	nešto od hladnih suda,
4. polagani burek (dodatak kiselo mlijeko),		
5. bamja,		
6. buredžici,	kiseli prijesnac kadaif,	
7. baklava,		
8. zerde,	džandar-baklava (kajmak-baklava).	
9. višnjab,		
10. paluze i sutlijaš,		
11. hošafi, - sirevi,	pelte i sutlijaš, - kahva i cigarete.	

3. travnička dolma (jedna od dolmi zaliva se skorupom i slatkim mlijekom),

4. burek ili sirnica ili zeljanica,

5. kadaif ili hurmašice, ili baklava ili đansevdija.

SVADBENI TRAVNIČKI JELOVNIK

Već ranije je bilo govora o karakteristikama travničkog zijafeta (vidjeti - Sastav i redoslijed jela).

Sastav svadbenog jelovnika koji je priredila aščibula Mehić (Pinjo), majka Mustafe Mehića prilikom ženidbe svoga brata, bio je sljedeći:

1. čorba (tutmačeva ili tarhana), (Kada se servira čorba, obavezno se servira i hljeb.)

2. travnički kolačići,

3. travničko punjeno janje,

4. travnička sarma,

5. mladi grah s mesom,

6. ćevab ili bosanski lonac mjesto ćevaba,

7. travničke punjene paprike,

TRAVNIČKA SOFRA

Na neke posebnosti travničke sofre skrenuo je pažnju Mahmud Traljić iz Narodne biblioteke, Sarajevo. Obični, skromniji, svakodnevni jelovnik u Travniku zovu sofra*. Obično se sastoji od pet gangova (jela), i to:

1. čorba (tutmačeva ili tarhana),

2. čimbur (meso i jaja),

* Podaci Mustafe Mehića Travničanina, Sarajevo, Halilbašića 4.

8. boščaluk - burek (oblikovan posebno po 1 obrok, dakle, za svakog gosta jedan mali boščaluk - burek),
9. bamja ili sogan-dolma na travnički način, ili neko drugo saftali jelo. Dakle, poslije bureka obavezno neko jelo u saftu,
10. sevdidžan-baklava ili baklava ili hurmašice, rjeđe ružice. Kadaif nije uobičajen kod svečanih obroka, jer se u Travniku smatrao jednostavnim jelom,
11. prijesnac na travnički način (zeljanica zalivena skorupom ili slatkim mlijekom) ili neko drugo saftali slano jelo,
12. rijetka paluza ili sutlija ako nema rijetke paluze.

* *

- kahva, čibuci, nargile, cigarete.

LIVANJSKA VEČERA

Ovo je večera o kojoj pjeva I. Gorušanin (Istočno blago, II dio) u Livnu. Nisu pomenuta sva jela, te smo večeru dopunili u smislu kako se to u pjesmi kaže: "Deset-petnaest promijeniše sudi." Gangovi koji se navode u pjesmi označeni su zvjezdicom.

TRAVNIČKA SOFRA PO VARENIKOVIĆU

Iako su u većini svečanih obroka u Travniku pravila ista, ima i drugačijih sastava menija, koji se približavaju sastavu drugih ranije navedenih jelovnika. Ovaj meni poslao mi je H. Abdulah Vereniković iz Travnika.

1. pirinčeva čorba sa kolačićima,
2. pleća sa pirjanom (tiritom),
3. zeljanica ili sirnica - pita,
4. bamja,
5. travnički boščaluk-burek,
6. sogan-dolma ili sarma na travnički način,
7. baklava, hurmadžici ili ružice,
8. slatki vrat (ćevab sa suhim šljivama),

Osnovni sastav:	Prelazni gangovi:
1. čorba sa kolačićima,*	
2. čimbur,	
3. masni tirit* (sa grudima i tučijim voljama),	nešto od hladnih suda,
4. baklava,*	
5. bamja,	
6. zeljanica-pita,	
7. burek* (dodatak kiselo mlijeko),	
8. bosanska musaka,	
9. đunlari,*	
10. kadun-butići,	
11. sutlija i pelte,*	
12. hošafi,	
	- kahva i duhan

9. punjene paprike na travnički način,
10. prijesnac-pita,
11. pilav s mesom - kiselo mlijeko,
12. zahlade - sutlija, muhalebija, paluze.

KREŠEVSKI BOŽIČNI RUČAK

Iz opisa "božićnog kuhanja" (A. Kristić, Crkveni narodni običaji Kreševa, Sarajevo, 1956.) može se sistematizovati ovaj jelovnik:

1. keške,
2. pače od nogu,
3. pečeno meso u crepulji ili meso na ražnju,
4. kreševski pirjan (sa pečenom jufkom),
5. kalja (kupus i meso),
6. mesni kolačići,
7. pita prva (vjerovatno sirnica),
8. pita druga (vjerovatno burek),
9. sutlija.

Kruh se ne servira uz ručak, već kruh zamjenjuju božićni somunčići, kovrtanji, te pita maslenica.

VISOČKA SLAVA U GORNJEM KRAJU

M. S. Filipović (Život i običaji narodni u Visočkoj nahiji, Beograd 1949. g.) navodi na slavi slijedeći meni:

1. hljeb - sir s kajmakom,
2. meso i kalja,
3. pirjan,
4. pilav,
5. keške,
6. kore ili korice (sitno isjeckane kore od hljeba natopljene u vruću mast, meso po njima - to je mast od pečenja ili juha - mesna voda - primjedba A. L.),
7. gulaš,
8. jufka s mesom (vjerovatno pečena jufka - kao mlinci - i po njoj kuhano i zapečeno meso - primjedba A. L.),
9. pita,
10. čorba (ovdje bi odgovarala kisela čorba - A. L.),
11. sutlijaš i kajmak (slatki kajmak A. L),
12. crna kafa.

VEČERA NA VAROŠKOJ SLAVI U HERCEGOVINI

Jelovnik prema pisanju Grđića-Bjelokosića, (Iz naroda i o narodu, Mostar, bez god., izdanja i štampa Prve srpske knjižare i štamparije Vladimira M. Radovića):

KAO "PREDUVOD":

*- panahija, čaša vode, rakija i čerez,**

VEČERA ZA SOFROM:

1. čorba,
2. červiš,
3. pirjan od mohuna, ili pirjan od patlidžana, ili kalja,
4. japrak (hercegovački) ili dolma,
5. pita (slana),
6. pečenje (dodatak salata);

* - panahija je slatka pšenica sa orasima, ukrašena bombonima, čerez su grožđice.

POVEČERAK:

7. "voden" - bostan i vino,- kahva, duhan.

RUČAK NA VAROŠKOJ SLAVI U HERCEGOVNI

(Isti izvor kao i za večeru)

1. *čorba,*
2. *červiš,*
3. *japrak (hercegovački) ili dolma,*
4. *meso sa majdonosom,*
5. *pirjan ili kalja,*
6. *češkek,*
7. *ičija,*
8. *pita (slana),*
9. *pilav,*
10. *pečenje (dodatak salata),*
11. *đuzlema, ili neko drugo slatko jelo,*
12. *sutlijaš,*
13. *višnjab.*

GRADAČAČKI SELJAČKI SOHBET

Iz onoga što piše Husein Šehić iz Gradačca, proizlazi da se u okolini Gradačca nastoji prilikom svečanih objeda izraditi što više jela, a naročito pita. Tako nastaje i ovaj šareni čudnovati jelovnik, na kojem, izgleda, mora biti svih jela (pa i jela od repe), koja se spravljaju u tom kraju. Dakle, bolja jela moraju doći na sofru, ali se ni slabija ne smiju zaboraviti.

Karakteristika ovog jelovnika jeste da se naizmjenično iznose slana i slatka jela, odnosno pite i varena i pečena jela, te što jelovnik sadrži veliki broj pita:

1. *čorba,*
2. *prpa (ičija, na njoj pečeni bibac),*
3. *baklava,*
4. *đuveč,*
5. *hurmašice,*
6. *musaka,*
7. *lukavice (sogan-dolma),*
8. *halva,*
9. *sarma,*
10. *burek u gužve,*
11. *dolma-paprike,*
12. *sirna pita,*
13. *arapova glava (pita sa halvom),*
14. *maslenica (na njoj pečena kokoš),*
15. *pilav s mesom,*
16. *unutma,*
17. *pirjan od repe,*
18. *polagani burek,*
19. *šljivice (slatki ćevab od suhih šljiva dolmljenih mesom),*
20. *prijesnac,*
21. *kuhana bundeva (biogradka ili ćurt),*
22. *bundevara-pita,*
23. *poprskuša-pita,*
24. *razvaruša-pita,*
25. *bamja,*
26. *kajmačnica-pita,*
27. *grizom-pita,*
28. *sutlija,*
29. *pršulja,*
30. *hošafi.*

I za ovaj jelovnik vrijedi napomena da bi jela trebalo malo presložiti prema pravilima zijafetskog serviranja, pošto je dosta teških jela jednih iza drugih.

Za obrede na svadbi M. S. Filipović kaže da se na selu spre-

maju i po dvadeset četiri različita jela, a u varoši Visokom i po četrdeset.

BOSANSKI JELOVNIK PO SAKCINSKOM

Na svom putu kroz Bosnu sredinom XIX stoljeća (27) Ivan Kukuljević-Sakcinski bilježi kao jelovnik "po bosanski" sljedeće:

1. pirjan od pečena odojka. To su na saču zapečeni komadi jufke, složeni u tepsiju, zaliveni čorbom - juhom, na tepsiju postavljen pečeni odojak i sve skupa ponovo malo zapečeno pod sačem - u pećnici). Ako u mesnu vodu - čorbu nije dodato sirćeta, onda bi kao prilog trebalo dati kiselo mlijeko. Naravno, ako se konzumira i vino onda se kiselo mlijeko mora presijecati pirjanom;
2. kajgana (spravljena sa jajima, mlijekom i maslom). Pisac ne kaže sa kakvim mlijekom;
3. prijesnac-pita od cikle (prijesnac punjen sirom, jajima i bijelom ciklom);
4. pečeno janje ucijelo (vjerovatno janje pečeno u pekari u janjećoj tavi ili u janjećoj crepulji, tako da može stati cijelo;
- salata.

KOTORVAROŠKA GOZBA

Na području Kotor-Varoši zabilježen je jelovnik čija je karakteristika redanje prvo grupe pečenja (sa izuzetkom sarme), a onda redanje raznih pita, slanih i slatkih.

1. vareno meso,
2. pečeno meso,
3. sarma,
4. pirinač-pilav,
5. maslenica-pita
6. sirnica-pita,
7. burek-pita,
8. pita-zeljanica,
9. pita jajnjača,
10. pita-ružica,
11. razni sirevi,
- rakija i druga pića.

Svakako da bi i ovaj jelovnik bilo bolje presložiti tako da se prvi dio jelovnika kombinuje sa pitama, osim bureka i ružice.

BOSANSKE KRSTIKE

Ovaj meni se navodi u prošlom stoljeću za krsno ime u okolici Sarajeva (Bosanska Vila, godište 1887.).

1. sir,
2. kuhano ili suho meso,
3. kalja,
4. jerišni pilav,
5. korice sa mesom,
6. keške,
7. burek-pita,
8. zeljanica-pita,
9. tikvenjača ili sirnjača,
10. sutlija,
- na kraju:
11. kupusna ili grahna čorba sa ječmom, kuhana sa suhim mesom (vjerovatno je to kisela čorba, pošto je servirana na kraju, a koja ima funkciju da

ublaži veće konzumiranje alkoholnih pića i jela).

PUNIČINA VEČERA

(Večera koju šalje mladoženja)
Običaj je u Mostaru bio da mladinoj kući (roditeljima) mladoženja pošalje večeru.

1. japrak,
2. pilav,
3. kalja - meso,
4. pečenje,
5. burek,
6. sirnica,
7. zeljanica,
8. baklava.

HERCEGOVAČKI JELOVNIK

1. čorba,
2. juvalaci u saftu,
3. prasa - pirjan,
4. ćufte u saftu,
5. pita-sirnica,
6. pilav sa kokošijim mesom,
7. ičija
(uz ova jela kiselo mlijeko ili vino),
8. pita-ružica,
9. baklava,
10. voće - kahva.

VAROŠKI HERCEGOVAČKI JELOVNIK

1. čorba,
2. červiš,
3. pirjan (hercegovački),
4. kalja,
5. japrak (hercegovački),
6. pita-zeljanica,
7. burek-pita,
8. pečenje sa majdanosom (janjeće ili krmeće),
9. pita-ružica,
10. višnjab.

KAPETANOVIĆA VEČERA

U kući Mehmed-bega Kapetanovića ("Sarajevski list", 107/1882.) za jednu večeru priređeno je sljedeće:

1. tarhana čorbasi,
2. sigr-dili,
3. patlidžani (vjerovatno bosanska musaka ili patlidžan-dolma),
4. ćebabi,
5. burek-pita,
6. đulbastija (vjerovatno tzv. bosanska đulbastija),
7. bamja,
8. muhalebi,
9. tauk-ćebabi (pileći ćevab, ili ćevab od piletine),
10. kalub-tatluzi (meki oblikovani slatkiši),
11. buldurdžun-pilavi.

Po izrazima, a i nekim drugim elementima ovdje se odstupa od bosanske kuhinje i pokušava više oponašati Istok.

POSUŠKI MENI

Karakteristika ovog menija sa područja Posušja jeste da se kolači, voće i kahva serviraju u uvodnom dijelu objeda, a ne na kraju objeda:

1. lozova rakija, kolačič i voće, kao duži uvod u objed,
2. kahva,

3. čorba,
4. japrak u raštanu ili sarma,
5. lešo meso,
6. pečenje i salata, - uz ova jela hercegovačka vina.

LJETNI SEOSKI JELOVNIK

Kako piše I. A. Muftić ("Hrvatski dnevnik" 25. VIII 1940.) Jela i običaji po selima u Bosni i Hercegovini) za vrijeme ljetnog dugog radnog dana, poljoprivrednici objeduju pet puta dnevno, i to:

- doručak (rano ujutro - obično kajmak i hljeb ili slatki kajmak sa slatkim pekmezom)
- prijepodnevna užina oko 10 sati (nekoliko laganih jela)
- ručak oko 12 sati (nekoliko jela, neka mesna, s mesom)
- poslijepodnevna užina (**lahka užina**), dodatak kiselo i slatko mlijeko
- večera (rakija, jela, kahva).

Karakterističan je ovdje naziv **lahka užina**, zatim da čorba za ručkom dolazi na kraju objeda, te da se kahva ne servira ujutro, već iza ručka i iza večere.

BOSANSKI SEOSKI RUČAK

Na osnovu pisanja L. A. Muftića može se kombinovati seoski ručak, i to:

- Na sofru se prvo donosi so i hljeb.
1. kupusna kalja ili kupusni pirjan,
2. kukuruzna ili pšenična pita jajuša,
3. seoski šareni pilav - začinjen mladim maslom, dodatak kiselo mlijeko,
4. čorba,
- kahva.

PRIJEPODNEVNA UŽINA

Iza onoga što piše L. A. Muftić, prijepodnevna užina bi se sastojala iz sljedećeg:

1. kuhan krompir sa kajmakom ili sirom, ili
- slatki kajmak sa slatkim pekmezom uz hljeb;
2. kukuruzna ili hejdina (heljdina) pura sa kajmakom, začinjena mladim maslom;
3. pura sa pekmezom.

BAŠESKIJIN JELOVNIK

Sarajevski ljetopisac Bašeskija je inače bio relativno siromašan čovjek. Desilo se da su naišle dvije nerodne godine (negdje sredinom XVIII. vijeka, ne navodi godinu) i jaka zima, te je sredinom zime ostao već bez zimnice. U toj situaciji se hranio kojekako, pa je naveo cijeli taj jelovnik, tj. što je večerao u proteklih 11 dana (uvodni dio Ljetopisa, bilješka 2), i to:

PRVA VEČERA:

- tutmač,
- guzelma-pita;

DRUGA VEČERA:

- mandra,
- pače,
- mlijeko;

TREĆA VEČERA:

- *vruća halva,*
- *proso s medom;*

ČETVRTA VEČERA:

- *džiger-ćevab*
- *bungur-čorba;*

PETA VEČERA:

- *širden,*
- *sir i hljeb;*

Dakle četiri dana nije imao hljeba, pa je izričito naveo peti dan kada ga je jeo.

VISOČKI SEOSKI RUČAK

1. *sutlijaš,*
2. *jaja na kajmaku,*
3. *pileća čorba (sa komadima pilećeg mesa),*
4. *sir s kajmakom*
5. *slatki kajmak preliven medom*

(Konstruirano na osnovu pisanja pomenutog Filipovića).

ŠESTA VEČERA:

- *kupus s mesom;*

Interesantno je da on za ovo jelo ne kaže ni kalja, ni pirjan - hercegovački, a ovaj naziv susrećemo i u drugim pisanim tradicionalnim jelovnicima.

SEDMA VEČERA:

- *đuzlema-pita,*
- *čorba,*
- *burek-pita;*

OSMA VEČERA:

- *ćevab,*
- *kupusna čorba;*

DEVETA VEČERA:

- *tarhana-čorba;*

DESETA VEČERA:

- *ćevab s vrućom kukuruzom;*

JEDANAESTA VEČERA:

- *ćevab,*
- *čorba od jare.*

Ono malo bijelog brašna do kojeg je došao Bašeskija za tih oskudnih 11 dana izgleda je najracionalnije iskoristio spravivši od njega pitu - dakle, relativno kvalitetno jelo i sa malo brašna; za tanko rasukanu pravu jufku ne troši se mnogo brašna. Interesantno je, također, da je za većinu večera Bašeskija, pored eventualnog drugog jela, imao i čorbu, a što potvrđuje i neke naše ranije navode, kao i to da gotovo uvijek čorbu stavlja na drugo mjesto.

Iako je jelovnik nastao u oskudici, ipak bismo mogli iz njega sastaviti jedan pristojan Bašeskijin meni, i to:

1. *džiger-ćevab,*
2. *tutmač-čorba ili kupusna čorba,*
3. *pače,*
4. *burek-pita,*
5. *đuzlema-pita.*

TEFERIČLUK

Sastav teferičkog jelovnika je naveden ranije, te ga ovdje samo sistematizujemo.

Osnovni sastav:		Dopune i kombinacije:
1. šiševi (razni),	- kahva,	- supraga-krompir sa sirom, kajmakom i slično.
2. ražnjište (janje na ražnju)	- bosanski lonac, - zeljanica-pita-crepulja, - sirnica-pita, - pita-ružica, - burek-pita, - dolmljeno janje.	

VEČERNJI TEFERIČ

O večernjem teferiču ili teferič-iftaru bilo je riječi ranije.

Ovdje se daje sistematizovani jelovnik, odnosno neka jela koja su obično nošena na ovaj teferič.

Osnovni sastav:	Zamjene-dopune:	Prilozi-prelazni gangovi:
1. recelj i šerbe,	neko drugo bezalkoholno piće,	datule (hurme) i suhe smokve
2. kahva,	travnički sir i pogača,	
3. pita-zeljanica,	slatki ćevab,	
4. bosanski lonac i kiselo mlijeko,		
5. burek-pita,		
6. pita-ružica.		kiselo mlijeko.

VELIKI PILAV (TEFERIČ-KUŠANME)

Osnovni sastav:		Dopune i kombinacije:
1. šiševi,		- bosanski lonac, - dolma,
2. ražnjište,		- halva pekmezuša,
3. baklava,		
4. tri vrste pilava (crveni, žuti i bijeli),		
5. hošafi.	- medena halva	

UŽINA (IĆINDIJUŠA)

To je poslijepodnevni međuobrok (na sredini između podneva i sumraka), koji se naziva ikindijuša, ićindijuša, ićindijašica ili užina. Prema navodima Mahmuda Traljića, sastav ićindijuše se razlikuje u ljetnom i ostalim periodima.

Navešćemo nekoliko primjera sastava ićindijuše:

- *bijela kahva sa peksimetićima ili sa pituljicama,*
- *rahvanija ili suha unutma,*
- *bijela kahva, Šefikini slani lokumi, mladi sir ili kajmak.*

LJETNA UŽINA:

- *u supragi, (zapretani u supragi, u pepelu pečeni) krompiri sa sirom,*
- *pečena bundeva,*
- *bijela kahva sa slanim lokumima,*
- *voće.*

U nekim krajevima Bosne, a naročito u okolini Tešnja, za ikindijušu serviraju sljedeće:
- *tikvenjača pita i*
- *lukovica,*

ili
- *tikvenjak i*
- *lukovica,*

ili
- *lukovica i*
- *kukuruza.*

(Danas lukovica i kukuruza bi mogli da atraktivno fungiraju kao predjelo).

Za ićindijušu, navodi Buconjić (3) serviraju se pituljice i bijela kahva ili pereci i bijela kahva.

SARAJEVSKA IĆINDIJUŠA

Bilo je i bogatijih ićindijuša, kakva je ova u Sarajevu (V. Skarić, Sarajevo i njegova okolina, Sarajevo, 1937.), i to:

1. *burek,*
2. *keške,*
3. *muhalebija,*
4. *ekmek-kadaif,*
5. *jalandži-dolma,*
6. *pilav*

Piće: mađarska i mostarska vina, te šampanjac.

POVEČERAK

Pošto je po pravilima tradicionalne bosanske kuhinje večera rano, to se na sijelima pojavljuje dodatni obrok, a koji se obično sastoji od sljedećih gangova:
1. *vareni ili pečeni krompir sa sirom,*
2. *skorupača ili bestilj sa vrućom pogačom,*
3. *vareni ili pečeni kesteni,*
4. *šerbe i jedna od lakših poslastica (ni u kom slučaju ne dolazi u obzir baklava).*

AKŠAMLUČKI JELOVNIK

Kod akšamluka (večernje sjedeljke uz pijuckanje i zabavu) nema pravila u redoslijedu jela. Većinom se iznese sve i svak mezeti ono što mu najviše odgovara. Jedan sistematizovani akšamlučki jelovnik bi bio sljedeći:

1. *šumske jagode sa skorupom,*
2. *bosanski mezetluk (zakuska),*
3. *lukmire i lukovice,*
4. *kahva,*

5. rastopljeno ili topa,
6. crepulja ili prsulja ili tagarica,
7. kadun-butići hladni,
8. kisela janjeća čorba,
9. kahva.

BRAŠLJENICA (PUTNI JELOVNIK)

Za brašljenicu (brašnenicu) narodna pjesma "Lički Mustaj-beg i Orlanović Mujo" kaže:

"U hegbeta (bisage) metnu brašljenicu,
Sira, hljeba i debela mesa
A u mješki crvenoga vina."

Za brašljenicu još se sprema i:

- *pita u frkove,*
- *razne vrste peksimeta,*
- *gurabije,*
- *paprenjaci,*
- *medeni lokumi,*
- *manastirski paprenjaci.*

Već smo rekli da Poullet pominje i kandirani "sok od ruža" (suhi đulbešećer).

JELA S MEDOM

Nekad se med trošio mnogo više nego danas, a prije nekoliko stoljeća bio je i znatno jeftiniji od šećera.

Bez obzira na to, i danas se med mnogo upotrebljava za hranu **bolesnika** i **starijih osoba**, jer je med hrana koju želudac najlakše probavlja. Tako u pčelarskom priručniku (bez korica, u posjedu Daupović Mehe, Sarajevo, štampan vjerovatno povodom Prve bosanskohercegovačke pčelarske izložbe u Sarajevu 1910. godine) imamo čitav niz jela koja se spravljaju s medom, i to:

Paprenjaci, manastirski paprenjaci, bademli-baklava, grizom-pita, muhalebija, kajmak-baklava, baklava, brdari, bundave, fišeci, gurabije, đunlari, đuzlema na režnjiće, đuzlema sterana, halva, halvanpita, hurme, slatki kolačići, lokumi, paluza, sutlijaš, sarajevski hošaf, medene tunje, ulutma, putnička ulutma, zemičke, zerde.

AŠČINICA (TRADICIONALNI BOSANSKI RESTORAN):

Govoriti o tradicionalnim objektima ishrane u Bosni nemoguće je a da se ne spomenu svi objektu kojima je na bilo koji način konzumirana hrana. Prema tome, ovdje se moramo osvrnuti na cjelokupno tzv. tradicionalno ugostiteljstvo Bosne.

Već ranije smo rekli da je pravo kvalitetno tradicionalno kulinarstvo vezano za kuću i kućne prostore, a manje za čaršiju, pa, prema tome, moramo se osvrnuti i na prostore u kući vezane za kulinarstvo.

Objekti i prostori za koje je tradicionalno kulinarstvo bilo vezano:

- *kućni mutvak i gospodarski dio kuće,*
- *aščinice (narodne kuhinje),*
- *mehane (krčme, gostionice),*
- *imareti (javne kuhinje pri zakladnim ustanovama),*
- *odžaci, ahari, musafirhane (gostinjci plemića, pri samostanima, tekijama i slično),*
- *divanhane, ćoškovi,*
- *neke gradske bosanske kafane, kafe-bašče,*
- *londže,*
- *teferičluci,*
- *sofe,*
- *vitlovi, itd.*

Aščinice kao zasebne objekte Sarajevo je vjerovatno imalo već koncem XV. ili početkom XVI. vijeka, jer kako smo već ranije rekli, u Isabegovoj musafirhani je radio aščija (oko 1462.).

U pisanim dokumentima aščinice se spominju u XVI. i XVII. stoljeću u Foči (1600. godine), u Banjoj Luci (1630. Godine) itd. (H. Kreševljaković, Esnafi i obrti u BiH, III-IV).

Kako je izgledala tradicionalna aščinica u Bosni, mi ustvari, ne znamo a pogotovo ne znamo pravu opremu aščinice, pošto takvog starijeg izvora nemamo.

Ipak, smatramo da je rekonstrukcija nekadašnje aščinice u Sarajevu moguća i na osnovu ostavinskih popisa inventara aščija, te nekih drugih elemenata po predanju.

U ostavinskim popisima aščinica u Sarajevu iz 1770. i 1815. godine (18) pored ostalog, nalaze se sljedeći predmeti:

- *odžak-kazan,*
- *10 raznih zemljanih tava,*
- *1 kasatava,*
- *kandilj,*
- *više mahrama,*
- *tri šiša za ćevab,*
- *drvena sinija,*
- *setilj za pravljenje kadaifa.*

Iz popisa ove opreme vidimo da je određena oprema vezana za tzv. prodajni prostor, a druga je oprema za proizvodnju. Na osnovu toga možemo zaključiti da je osnovna podjela prostora postojala i ranije kao i danas, tj. da su postojala dva osnovna prostora:

- *proizvodni - kuhinja (mutvak) i*
- *prodajni - konzumni (aščinski odžak i aščinski dućan).*

Često je za aščinicu bila vezana i pekara.

Za razliku od klasičnih konzumnih objekata, u konzumnom prostoru aščinice vrši se, pored konzumiranja jela, i određena dorada - dokuhavanje jela, te sipanje i oblikovanje jela u sahane (tanjire). Svi ovi poslovi u klasičnim objektima vrše se u kuhinji ili kuhinjskom radnom prostoru, a samo u nekim savremenim objektima neki od ovih poslova vrše se u sali (objekti sa self-servisom, snack-barovi i sl.). Konzumni prostor ačinice obično se naziva odžak, ili aščinski odžak (aščinsko ognjište) a naziv dolazi od odžaka (toplog pulta ognjišta) koji se nalazi obično u istaknutom prostoru za konzumiranje.

AŠČINSKI ODŽAK I TRPEZARIJA

Odžak, inače ima više značenja (plemićka, gostinska kuća - dvorac; kahva-odžak, kućna prostorija za kuhanje kahve; prostor za pečenje kahve u kafani - kahva-kuhinja; dimnjak, zatim kamin, ognjište u gostinjcu na kojem stalno gori vatra: sobna zemljana peć u kući - kamin, u sobi karavan-saraja, gostinjca; sač-ognjište u kuhinji, itd.), a mi ćemo se ovdje pozabaviti aščinskim odžakom.

Kao što je već rečeno, funkcija aščinskog odžaka je, pored dokuhavanja i dorade jela, i izlaganje i serviranje jela (kuhinjski pult).

Aščinsko ognjište (pult sa vatrom) ima funkciju današnje pečenjare u snack-barovima (priprema jela pred gostom). Odžak (aščinsko ognjište) je oblikovan na razne načine, kao:

- *puno - zidano ciglom (sa gornjom šamotnom pločom);*
- *puno - zidano kamenom;*
- *ploča zidana na sistem svoda na kamenim nogarima visine oko 1,20 m.*

Dužina aščinskog ognjišta je 2-4, širina oko 1, 20, a visina 1-1,50 metar.

Aščinsko ognjište ima tri dijela:

- *tzv. ploču sa brzim vatrama,*
- *odjel za suđe (sahane) i*
- *na kraju ognjišta tzv. odžak-kazan.*

Na ploči odžaka uzduž nalaze se dva do tri odžaka (kanala - ložišta) dubine 20-40 cm, a širine 20-30 cm.

U odžake (ložišta) se sipa žar, ili raspaljuje drveni ugalj.

Ova ložišta se inače nazivaju "brze vatre" (po Junuzu Hadžibajriću), jer pored funkcije dokuhavanja i održavanja toplote jela, imaju i funkciju spremanja nekih jela "nabrzinu" (u savremenoj kuhinji "a la minut"), te određenih sosova, začina i slično.

Na ovim ložištima su se nalazile plitke i duboke tendžere sa jelima (metalne posude u funkciji šerpi i lonaca), zatim tepsije sa pitama i drugim jelima, lonci, itd.

Ploča ognjišta sa jelima ima funkciju izlaganja jela, ujedno i funkciju jelovnika. Posjetilac kad uđe u aščinicu, na ognjištu ima pregled svih jela, te mogućnost da odabere željeno.

Druga funkcija ognjišta je dogotovljavanje jela. Jela koja su skuhana ili pripremljena u kuhinji (mutvaku) odnosno pečeno u pekari (lonci, pite, pečenje, ičije) donose se u aščinicu, izlažu na ognjištu i tu dokuhavaju odnosno podgrijavaju.

Pored jela, na ognjištu se nalaze i razni sosovi (naročito bratensaft), koji se miješaju, odnosno kojima se začinjavaju jela servirana u sahane (metalne tanjire). Često je umijeće majstora (aščije) mjereno kvalitetom umaka (sosova koje dodaju u jelo).

Ognjište je i topli servir-sto, odnosno topli pult. Na drugom dijelu ognjišta se nalaze tanjiri i pribor za jelo. Pošto je ognjište toplo, to su i tanjiri uvijek topli, te nema bojazni da će biti servirano jelo u hladnom tanjuru. Tu se vrši i oblikovanje, odnosno arhitektonika jela.

Kao što je rečeno, treći dio ognjišta predstavlja tzv. **odžak-kazan**, koji je ugrađen u aščinsko ognjište i služi za kuhanje pača (glavuša) - o tome vidi još kod opreme.

U pomenutoj ostavštini aščije iz 1770. godine pominju se tri šiša za ćevab. To su ustvari aščijski šiševi (vertikalni roštilj) - pržnjevi za spremanje aščinskog šiša ili, kako ga naziva u svom jelovniku Amidža Dekika - doner kjevab. Vjerovatno se ovaj šiš nalazio na ognjištu ili na pogodnom mjestu pored ognjišta. To što navedeni aščija posjeduje 3 šiša ne znači da su bila sva tri montirana u aščinici, već samo jedan, a tri je vjerovatno montirao na odgovarajućim teferičima i teferič-kušanmama.

Trpezarija aščinice u kojoj se nalazi i aščinsko ognjište, opremljena je odgovarajućim sjedištima (sećije - zidne fotelje, tronošci, stolice), te trpezama (sinije - okrugli niski stolovi, demirlije sa stalcima - santračima, ili stolovi) na koje se servira jelo.

U pomenutim ostavštinama sarajevskih aščija nalaze se drvene sinije, koje su vjerovatno služile kao stolovi. I Ferid Hadžibajrić iz Sarajeva kaže da su u funkciji stolova bile drvene sinije.

Isto tako u pomenutoj ostavštini nalazi se i kandilj, koji služi za osvjetljenje.

Više mahrama koje se pominju u aščinskim ostavštinama služe gostima kao salvete.

AŠČINSKA KUHINJA ILI MUTVAK

Aščinska kuhinja ili mutvak (arapski - kuhinja) je proizvodni dio aščinice. U Hercegovini se naziva kuća, vjerovatno od tal. cucina (kuhinja). Tradicionalna kuhinja je imala kuhinjsko ognjište, na kojemu su gorjele vatre i kuhala se jela, te po potrebi sač pod kojim su pečena pečenja, pite, te razna druga jela u tepsiji ili bez tepsije, u pepelu. Iznad ognjišta se često nalaze verige sa čengelama, na koje se vješa kotao za kuhinje. Drugi prostor mutvaka predstavljaju stalaže (sergeni) sa raznim suđem za kuhanje i serviranje. Pored ovoga su obično kazani, đugumi i ibrici (veliki, srednji i mali metalni vrčevi) sa vodom za kuhanje i pranje suđa.

Treći kutak mutvaka predstavlja odjeljenje za razvijanje (sukanje) jufki i spremanje pita. Ono se sastojalo od jedne velike i više manjih sinija. Velika sinija je služila za sukanje (razvijanje) jufki, a manje sinije za savijanje pita. Uz veliku siniju je i sergen (stalak) za sušenje jufki, na koji se stavlja jufka prebačena preko oklagije, te je tako izložena zraku koji je suši. U nekim mutvacima se u kutu ili na sredini bočnog zida nalazi i kahva-odžak (kahva-kamin).

Na odgovarajućem mjestu nalazi se tzv. bulašik, tj. sudoper, koji se sastoji od kazana ispod kojeg gori vatra, a u kojem se pere suđe, te tahtapoša za cijeđenje suđa.

Sastavni dio mutvaka je i drvarnica, te (osobito po domaćinstvima) dimluk (sušnica) za meso.

Dimluk predstavlja visoku (oko 4 m visine) prostoriju, sa prozorčićima gotovo pod krovom sušnice, bez stropa. Između greda krovišta i niže krovišta nalaze se tzv. pante, tj. gredice, grede, šipke, sohe, čengele - vješalice i sl., na koje se vješa meso i suši.

Ispod panta (vješalica) nalazi se ognjište na kojem se loži vatra, tako da samo dimi i suši meso.

U drugom dijelu sušnice nalazi se mesarski pribor, te velika sinija, koja služi za uđenje (tranširanje) mesa i usoljavanje prije sušenja.

Ćiler (ostava - kiler od lat. cella, cellarium), predstavlja zasebnu prostoriju mutvaka koja ima i određenu funkciju konzervatora namirnica. Obično je u suterenu, sa malim prozorčićima pod stropom za provjetravanje. To je dosta mračna i hladna prostorija. Dobar dio ćilera je ispod nivoa zemlje, a ponegdje i sa trapom u podu. Namirnice se čuvaju u raznim ćupovima i drugim posudama, a neke i u trapovima.

Već je rečeno da se uz aščinsku kuhinju nalazi i pekara (ili je pekara, kao zasebni objekat, obično bila u blizini). U pekari su pečene razne vrste kruha i peciva, kao osnovni proizvodi, ali je pekara uveliko služila i za pečenje lonaca, pita, baklava, pečenja, ičija, crepulja i sl.

Ovi proizvodi su obično ubacivani sa strane peći, gdje je slabija vatra (nešto niža temperatura), tako da su mogli dugo vremena da "krčkaju" i da tako budu kvalitetno "pečeni" (uhasuljeni). Ili su ovi proizvodi stavljani pošto je kruh bio pečen i izvađen, pa je peć bila

nešto hladnija i odgovarala je za "pečenje" ovih aščinskih jela.

U okolini Olova mutvak zovu i manju zasebnu kućicu, visine oko 3 metra i površine oko 4 m2. U njoj se nalazi ognjište visine oko 70 cm i sa površinom oko 2 m2. Kućica nema stropa već grede za sušenje mesa (pante). Visoko na zidu je prozorčić za provjetravanje, a na krovu mala badža za odvod dima. Ognjište inače služi za pečenje pod sačem ili pod pekom.

AŠČINSKI JELOVNIK:

(Popis aščinskih jela u Bosni)

Neka mišljenja da je aščinski jelovnik ograničen i uzak, te da kvalitetnu kuhinju u Bosni treba tražiti samo u kućama, demantuje objavljeni indeks aščinskih jela u "Jugoslovenskom listu" od 14. maja 1939. godine, koji je ilustrirao novinar sa pseudonimom OSA. Popis je svojevremeno sačinio Ali ef. Numanagić, poznat pod imenom Amidža Dekika. Kako i sam kaže, to je popis svih jela koja su se nekada, dakle, negdje koncem XIX. stoljeća pojavljivala u aščinicama u Bosni, a naročito u Sarajevu. I sam Numanagić kaže da su se mnoga jela u prvim decenijama XX. stoljeća izgubila iz aščinica. Naravno, uvijek je svakodnenvi jelovnik aščinice bio ograničen, vjerovatno do 15-tak jela, ali su se nabrojana jela povremeno pojavljivala u aščinicama ili ih je aščija po prethodnoj porudžbini povremeno spravljao.

Popis je dat u tzv. bosanskom dijalektu.

Evo toga popisa.

KJORBE

pirinčeva, tarhana, grahovica, šehrija, škjembe kjorba, lokum kjorba, sućorba, omaćeva, tutmaćeva, tikvena kjorba, tirit kjorba, kokoš kjorba.

DOLME

dolma, sogan-dolma, tikva-dolma, sakrska-dolma, paprika-dolma, paradajz-dolma, jalan-dolma, širde--dolma, jalandži-dolma, bajildi-dolma.

KJEVABI

kjevab, sitni kjevab, šiš-kjevab, papaz-kjevab, doner-kjevab, grahov kjevab, hadžihasan-kjevab, hadžiosman-kjevab, tašak-kjevab.

SLANA JELA

lonac, kolačići, turlu-turlu, turlutava, elbasen-tava, đuveč, krzatma, pihtija, đulbastija, mjevena đulbastija, đulbastija s jajetom, bamja, kadun-butić, musaka, ćuhteta, buranija, pršnja, prasa, sarma u japrak, sarma u kupusu, saruk sarma, imam bajildija, ćevapčići, ražnjići, crni patlidžani, zeleni patlidžani, mahune, grah stari, grah mladi,

grah tetovaski, zeleni paradajz, pače od glave, pače od nogu, pače mješanije, bijeli bubrezi, tašaci, arap-tašaci, bisag-tašaci, slana juhka, kukuruzna mandra, hejina mandra, ćimbur na poprženom mesu, ćimbur na luku, tašak-ćimbur, kajgana, privrta, uhćipci, kore, kore na irende, latice, klepe, pećenica, suđuka.

PILAVI

pirinćev, omaćev, tutmaćev, jeršićev, juhkov, tirit, šareni pilav, iširluk, pirjan, horoz-pirjan, bungur-pilav, kješkje.

KAJE

kumpijerna kaja, kupusna kaja, repna kaja.

PITE

zejanica, sirnica, repnica, kupušnjača, kumpijernjača, kajmakuša, burek, tatar burek, sterani burek, guznac-burek, buredžici, pita od penđeviša, crjevaruša, prisnac, ujevak šenišni, ujevak kukuruzni, razvaruša, oparuša, kjukuša, ućkur pita, maslenica, lizibaba, babura, gruša.

SLATKA JELA

kadajif, ekmek-kadajif, tel-kadajif, arap-kadajif, halva, jalan-halva, Stambul-halva, irmek-halva, med-halva, pekmezna halva, slatka juhka, đunlari, jalan-đunlari, rutavci, baklava, jalan-baklava, tirit-baklava, kadin đubegi, kadin memesi, halvapita, šljivopita, orahovnjača, jabukovača, đul-pita, ružice, đanećija, rešedija, ćetenija, hurmašice, smokvice, suha lutma, masna lutma, rehvanija, paprenjaci, peksimeti, lokumi, jalan lokumi, šećerli lokumi, đulbešećer, recelj, gurabije, simiti, ćahije, đevreci, ćođuk đevreci.

ZAHLADE

sutlija, muhalebija, hladno, jalan hladno, hladno od borovnica, hladno od vrisinja, hošaf, hošaf kruškov, jabuka-hošaf, almasija, paluze, pelte, šeherezada, medovača, hardalija, ramazanija, zerde, turšija, razmućeni bestilj, pekmez, slatko mlijeko, kiselo mlijeko, sirutka.

SALATE

sogan-salata, zelena salata, kompijer-salata, mohuna-salta, miješana salata, ćukundruk-salata, krastavac-salata, lukuše, siriluk, satrica, lukmira.

VOĆE

jabuke, jabuke senabije, jabuke tunabije, kruške turugaće, dinja, karpuza i hlopinđe.

Iako je navedeni popis Dekike aščinski jelovnik i najveći broj jela je prikladan za aščinice, ipak u njemu ima i dosta jela koja više spadaju u kućna jela.

Ono što je posebno karakteristično za jelovnik aščinice jeste do da se jela miješaju, odnosno vrši **kombiniranje jela**, tako da se dobivaju praktično nova jela. Tako se kombinuju bamja sa krzatmom, lonac sa šiš-ćevabom itd.

OPREMA ZA SPREMANJE JELA:

Treba napomenuti da je u bosanskoj tradicionalnoj kuhinji suđe (sudi) za spremanje jela bilo većinom bakreno - kalajisano, dok je pojedino suđe za saldisanje i kulanisanje bilo i srebreno, odnosno pozlaćeno ili od drugih materijala (o tome vidi opširnije u dijelu o sofranskom i drugom suđu).

ČEKRK-RAŽANJ

To je danas popularni tzv. hidroražanj (nekada zvani i ražanj na vitlove ili vito-ražanj), a upotrebljavan je i mnogo ranije.

Inače, vitlovi su upotrebljavani (pa i danas ponegdje) za izbacivanje vode iz rijeka, a u svrhu rashlađivanja bostana, avlija, pića (u koritima), zalijevanje bašča, navodnjavanje, te i kao pogon za pokretanje malih poluga (vitlova) koji okreću ražanj.

Vitlove spominje Evlija Čelebija: "Na više mjesta tekuća voda okreće roštilje, na kojim se bez čovječijeg učešća peče meso, cvrčeći poput mevlevijskog instrumenta, a onda se jede." To spominje i Jukić u svom putopisu.

Kako kaže Čelebija, na teferičlucima i izletištima naprvljeni su umjetni potoci (misli se na odvodne kanale iz rječica i rijeka) na kojima su postavljeni mali čekrci pomoću kojih voda pokreće ražnjeve.

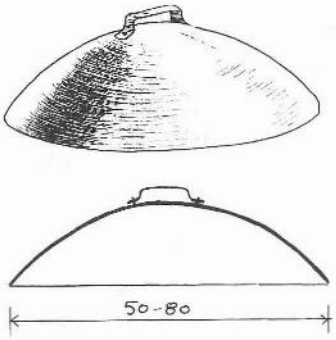
Šiš u kulinarstvu predstavlja gvozdeni ražanj. Ovaj ražanj može biti mali (mali štapići, šipke, ražnjići) za pečenje ražnjića. **Aščinski šiš**, doner-šiš ili serđen-šiš služi za pečenje doner-ćevaba, koji pominje Dekika u svome popisu aščinskih jela. Ovaj se šiš u Bosni zadnjih decenija izgubio, te je bilo mišljenja da nije ni upotrebljavan u Bosni. Međutim, pomenuti popis inventara sarajevske aščinice iz 1770. godine, gdje se navode tri šiša za ćevab, govori o tome da je nekada ovaj šiš u Bosni mnogo upotrebljavan. To potvrđuje i Dekika izričito navodeći kao aščinsko jelo doner-ćevab. Šiš se pojavljuje u okomitom položaju, sa nabijenim jednim velikim komadom mesa (recimo but) ili više manjih komada. Oko šiša je vertikalno stavljen žar u šiš-sergenu. Šiš se okreće i peče se meso. Kada gost zatraži šiš-ćevab, ćevabdžija tanko reže površinske dijelove šiša (tanke šnite), soli, biberi i servira u tanjir. Šiš se dalje okreće i tako uvijek imamo vrući "friški" šiš-ćevab.

Željezni šiš (ražanj) spominje se 1777. godine u ostavštini sarajevske porodice Dženetića (20).

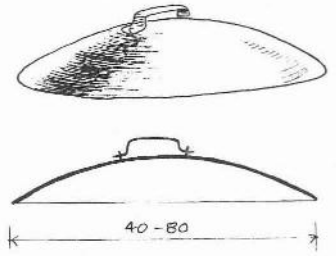
Mehmedalija Maglajlija, arhitekta iz Sarajeva, upozorio me je i na drugi oblik šiša. Na dnu se nalazi

žar, na koji se nadovezuje šipka, a na šipki leži šupljikasta tepsija. Na šupljikastoj tepsiji (šiš) prži se meso.

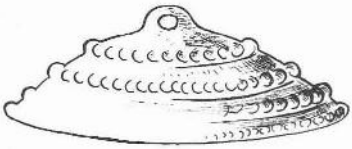
Sač (perzijski sač) označava kovani željezni ili zemljani poklopac kupolastog oblika, sa drškom na vrhu kupole, pod kojim se na ognjištu peče određeno jelo (pogača, hljeb, janje, komadi mesa, pilav u tepsiji i slično).



Sač



Sačica (peka)



Pokljuka (zemljani sač)

Sač sa blažom kupolom (niži) koji se upotrebljava za pečenje pita, naziva se "**sačica**" ili "**peka**", a ako je glineni, naziva se "**pokljuka**".

Na sač se nagrne "supra" ili "supruga" (žar izmiješan sa lugom - pepelom). Na vrhu sača nalaze se manje rupice, koje služe kao ventili. Ako se jelo peče u tepsiji, onda se na ognjište prvo postavlja sadžak, na sadžak tepsija, a odozgo na tepsiju sač.

Dimenzije sača su od 35 cm pa do 1 metar, a sačice od 40 cm pa čak do 2 metra promjera, koja je služila za pečenje tzv. svadbene baklave.

Lopatica za sač

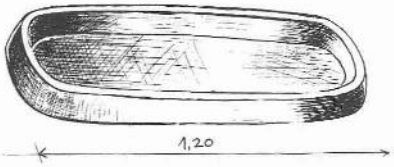
Mašice

Maša označava lopaticu za ognjište kojom se podiže sač. Ona je trougaona i sa dugom drškom.

TAVA

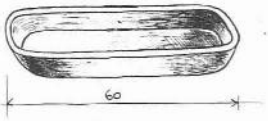
Tava (perzijski) inače označava tiganj, u tradicionalnoj kuhinji Bosne ima različite namjene: pečenje, prženje, dinstanje i sl.

Zavisno od funkcije, tave su različite veličine i različitog oblika. Po veličini tava može biti velika, srednja, mala (tavica), a po dubini dublja i plića tava. Po obliku - okrugla, duguljasta, repata, itd.



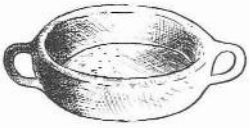
Janje-tava

Janje-tava je duguljasta velika posuda koja služi za pečenje janjeta u pekari.



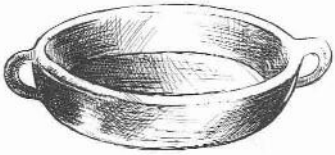
Dagara

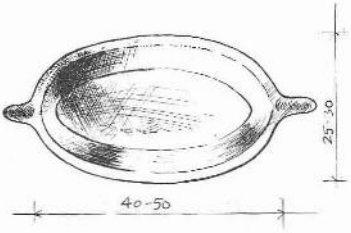
Funkciju janje-tave ima i **dagara**, koja predstavlja veliku glinenu posudu duguljastog oblika. Ove duboke, duguljaste tave (dužine do 1, 20 m), koje služe za pečenje janjaca, imaju malo savijene stranice u unutrašnjost tave, vjerovatno da čuvaju masnoću i paru prilikom pečenja, tako da janje bude sočnije.



Zemljana tava

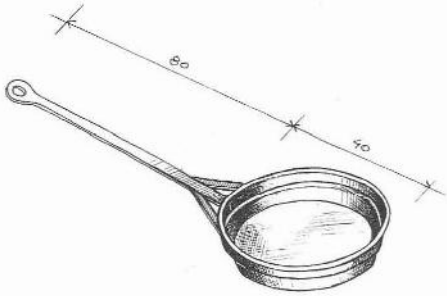
Zemljane tave razne veličine pominju se u navedenim ostavinama sarajevskih aščija. Izgleda da su ove tave ranije mnogo korištene u aščinicama, a otuda potiče i naziv jela tava. U njoj se peče jelo tava, zatim održava na toplom ognjištu i pred goste iznosi tako u tavi.





Pače-tava

Pače-tava predstavlja zemljanu ovalnu dublju tavu, koja služi za pečenje glavuše. Njena funkcija je i u tome da obuhvati glavušu sa strana, tako da se i dinsta, odnosno da se stvara i sok prilikom pečenja. Dužina tave je oko 40-50 cm, širina 25-30 cm, a dubina oko 20 cm.

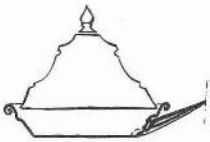


Jol-tava

Jol-tava je dublja okrugla veća posuda sa dugom drškom, a služi za prženje jela koja treba da plivaju

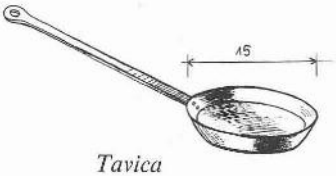
Repata tava

u masnoći. Repata tava je plića i sa dugom drškom.

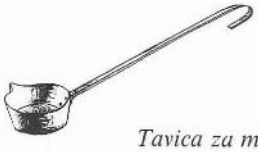


Kuplidže-tava

Jamak ili **kuplidže-tava** označava dublju tavu sa kratkom savijenom drškom, a služi za podgrijavanje jela (npr. kavurme).



Tavica



Tavica za maslo

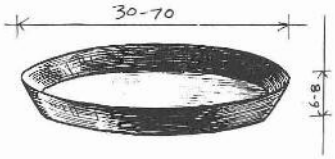
Tavica je manja tava za prženje jaja, kajgana i slično.

Bakrica

Bakrica ili tavica za maslo služi za uzvarivanje masnoće. Ima ih sa dugom i kratkom drškom.

TEPSIJE

Tepsije su okrugle plitke posude za pečenje mesa, pita i sl.



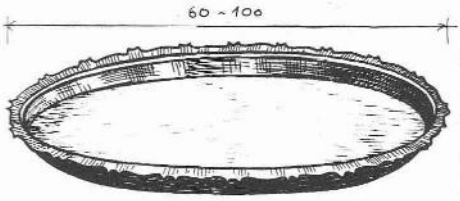
Hljebna tepsija

Hljebna tepsija je dublja tepsija koja služi za pečenje mesa na pače, tijesta (hljeba i slično). Obično je bez pervaza (šire ivice).

Plića tepsija

Pliće tepsije služe za pečenje pita (savijača).

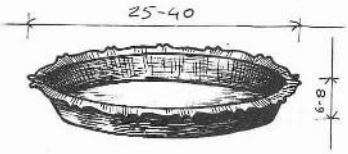
Pervazlija je velika tepsija koja, prilikom svečanosti, služi za pečenje baklave, polaganog bureka i sl. Pervazlije su promjera oko 0,70 do 1 metar.



Pervazlija

Funkciju pervazlije često preuzima i demirlija, koja inače služi za serviranje.

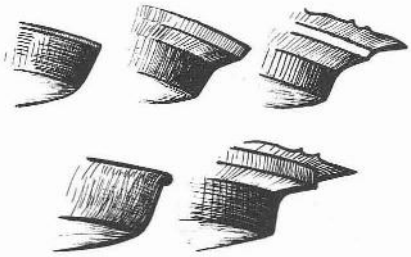
Na žar se stavlja plitki sadžak (tronožac od kovanog željeza), a na njega tepsija.



Kadaifnjak

Kadaifnjak je naša riječ izvedena od riječi kadaif, a to je dublja tepsija u kojoj se peče i sevira kadaif. Pervaz kadaifnjaka je naročito ukrašen izrescima i ornamentima.

Dubočica-tepsija je slična kadaifnjaku, samo nema ukrašen pervaz, a služi za mućenje unutme i drugog. To je duboka tepsija i ima funkciju da kod pečenja sačuva sok.

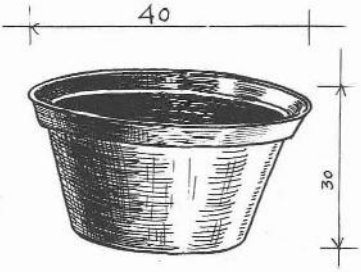


Rubovi tevsija

Tepsijica za rastopljeno predstavlja malu bakrenu kalajisanu duboku tepsijicu (promjera 12-20 cm) bez pervaza. Duboka je oko 5 cm. Ima funkciju tembale, samo što nema pervaza, niti ručki. Nalazi se i danas u kući Smaje Pašića u Sarajevu.

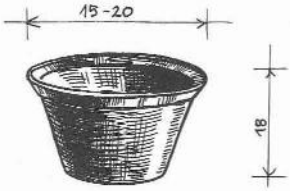
Lenger za arapovu glavu

Lenger za arapovu glavu - je posebno oblikovan lenger (sahan), metalni tanjir, a i danas primjeraka ima u Gradačcu u kući Hećimovića Hazima. Služi za pečenje arapinove glave. Sliči izvrnutom kubali poklopcu od tendžere.

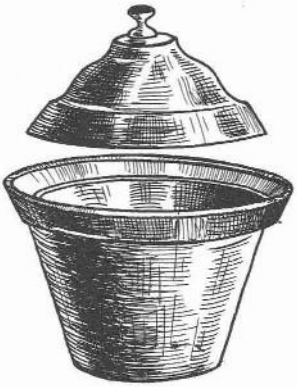


Tendžera

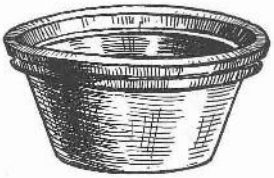
Za kuhanje i dinstanje jela služe razni oblici lonaca, zvanih tendžere. Tendžere imaju funkciju velikog lonca, srednjeg i manjeg lonca, a



Tendžerica



Kušana

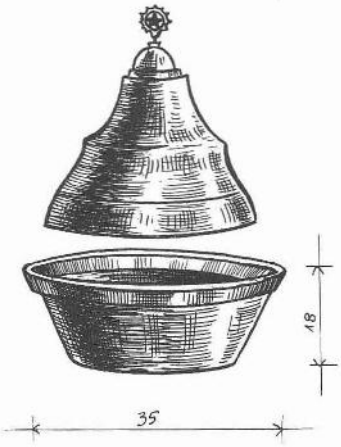


ponekad i šerpe, pa su prema tim funkcijama i oblikovane.

Općenito, tendžera predstavlja bakreni kalajisani lonac sa kubali poklopcem, koji upada u opervaženi gornji dio tendžere i na taj način omogućuje pirjanjenje jela, a bez bojazni da će pokipjeti, te čuva i hranjive sastojke jela. Funkcionalnu kopiju tendžere predstavljaju danas lonci i šerpe nekih proizvođača. Zapremina tendžere se kreće od 2 (tendžerica) pa do 20 litara, te specijalnih tendžera za "dinstanje" cijelog jagnjeta (kuzi-tendžere). Tako se u ostavštini sarajevske porodice Dženetića pominje tendžera od 12 oka (oko 15 litara), a u ostavštini porodice Selak obična tendžera i velika tendžera.

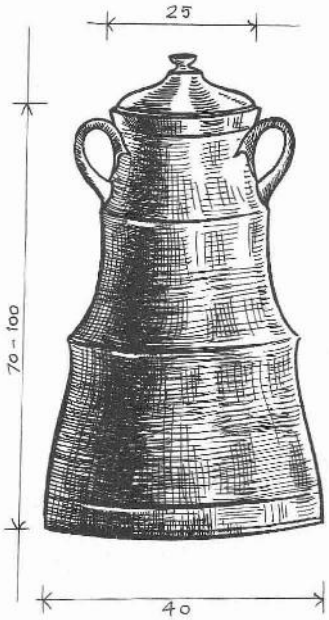
Sve tendžere su izrađivane od bakra, a kalajisane iznutra i izvana.

Kušana je poseban oblik tendžere, ima gornji dio širi (većeg promjera), a dno uže.



Karavan-tendžera

Karavan-tendžera predstavlja nešto pliću, a širu tendžeru. Naziv vjerovatno potiče otuda što je bila pogodna za karavanska putovanja.



Kuzi-tendžera

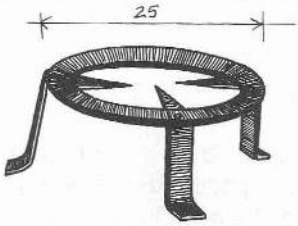
Kuzi-tendžera je visoki bakreni kalajisani lonac posebnog oblika, a služi za varenje (kuhanje) cijelog janjeta, odnosno dinstanje cijelog janjeta. Dinstanjem cijelog janjeta u zatvorenoj posudi sačuva se bjelančevina, odnosno sva slast, slatkoća msa.

Kuzi-tendžera je visine 70-100 cm. Donji dio je najširi, srednji nešto uži, a gornji (ivica ili otvor) je nešto malo uži od srednjeg dijela i ima široki pervaz (ivicu). Savijen je prema gore, tako da poklopac kuzi-tendžere potpuno liježe unutar ivice (pervaza), te dobro zatvara tendžeru.

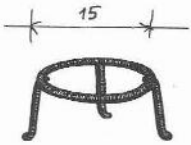
Poklopac je visok, oblika nepravilne kupole (kubali-poklopac) a obezbjeđuje veću i jaču cirkulaciju pare unutar tendžere. U ostavštini porodice Dženetića nalazi se također kuzi-tendžera.

Prednji opis je izvršen prema radovima Kreševljakovića, a slaže se i sa opisom Ferida Hadžibajrića, aščije iz Sarajeva, koji kaže da je kuzi-tendžera bila slična đugumu (veliki bakreni kalajisani vrč za vodu) i da je još služila i za kuhanje jela, koja su kasnije preručivana u tendžerice na aščijskom odžaku.

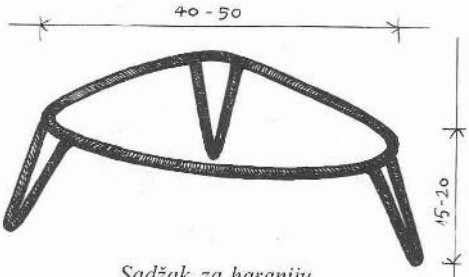
Koliko smo mogli provjeriti i utvrditi, to je prava kuzi-tendžera. Drugi oblik kuzi-tendžere jeste velika okrugla plitka bakrena kalajisana tendžera promjera 50-60 cm.



Sadžak

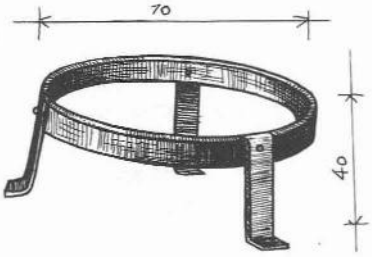


Mali sadžak



Sadžak za haraniju

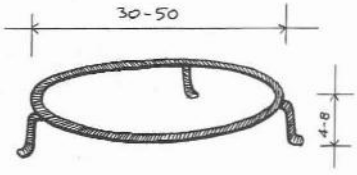
Tendžere se montiraju na sadžak ispod kojeg gori vatra na ognjištu. Sadžak predstavlja željezni tronožac od kovanog željeza, koji služi za pečenje i kuhanje na ognjištu. Sadžak može biti obični od plos-

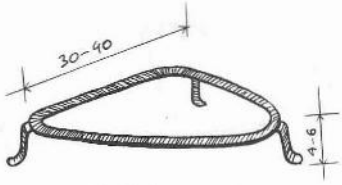


Veliki sadžak

natog željeza (za manje i srednje tendžere). Na gornjem dijelu je željezni prsten širine 2-3 cm, promjera 15-20 cm, a "noge" su visine 12-15 cm.

Veliki sadžak je većih dimenzija i služi za veće posude (veće tendžere, kazane, haranije, veliku repatu tavu i sl.).

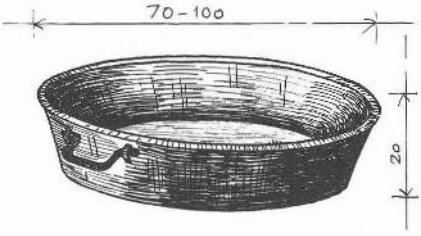




Sadžak tepsijaš

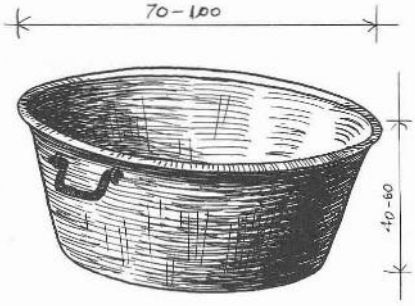
Sadžak-tepsijaš je plitki sadžak. Izrađen je od užeg (1-1, 5 cm) plosnatog ili okruglog kovanog željeza i ima oblik zaobljenog ravnostranog trougla. Stranice trougla su dužine od 30-50 cm (za veliku demirliju i veće), a noge visine 4-6 cm (za veliku demirliju i više).

Odžak-kazan se pominje u ostavštini sarajevskog aščije iz 1815. godine. Predstavlja kazan koji je ugrađen u aščinsko ognjište (aščinski odžak, te otuda i naziv odžak-kazan). Služi za kuhanje pača (glavuša) od kojih se sprema poznato aščinsko jelo - pače. (O ovome vidi još kod aščinskog ognjišta i kod jela pače).



Haranija

Haranija je veliki lonac (kazan) za masovno spremanje (velike količine jela halve, pilava, čorbe i sl.). U ostavštini sarajevske porodice Selak pominje se "haranija (mali kazan)".



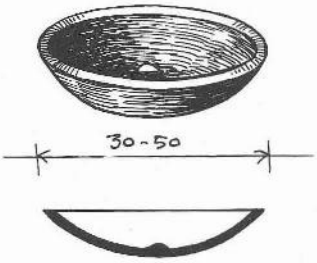
Kazan

Kazan je veliki bakreni kotao koji je kalajisan iznutra, a sa strane ima ručke za nošenje.

Crijepe, **crepulje** ili **saksije** (dagare) okruglog blago ljevkastog

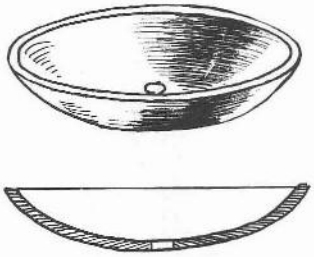
oblika glinene su posude u kojima se dinsta crepulja ili prsulja. Crepulja se montira na veliki okrugli sadžak (tronožac) promjera od 30-40 cm, a ispod nje se nabacuje žar, koji stalno podgrijeva i tako je crepulja uvijek topla.

A. Hangi pominje i crepulje u kojima se peku janjci (kao velike zemljane tepsije).



Hljebna crepulja

Hljebna crepulja je okrugla obla zemljana posuda koja ima rupu na sredini. U njoj se obično peče kukuruza.



Crepulja (prsulja)

Prsulja ili dagarica, tagarica, predstavlja okruglu oblu posudu sa unutrašnjim ispupčenjem u sredini, a ima vjerovatno tu funkciju da povrće i meso ne bi zagaralo i prijanjalo za dno.

Zemljani lonac

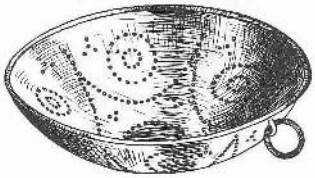
Aščinski (bakarni, kalajisani) lonac

Teferič lonac

Lonac - u tradicionalnoj kuhinji Bosne označava glineni lonac trbušastog oblika koji služi za pečenje jela - bosanskog lonca. Lonac ima zapreminu 2-10 litara.

Kevčija (perzijski) ima funkciju kutlače i služi za zahvatanje tečnih jela iz lonca.

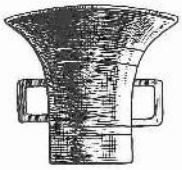
Đevđir-kašika je šupljikasta kutlača (lopatica).



Đevđir

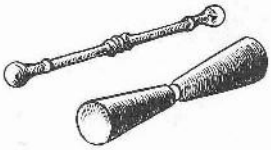
Đevđir (cjedilo) predstavlja bakrenu kalajisanu ili mjedenu cjediljku za cijeđenje jela. Đevđir sa većim rupcima služi za pranje povrća.

Lukotuč predstavlja posudicu u kojoj se tuče bijeli luk.



Kuhinjski havan

Kuhinjski havan (perzijski) označava posudu od mjedi u kojoj se dudačom (tucalom, tučkom) tuku



Dudač i tučak

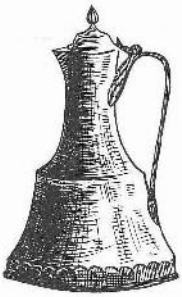
orasi, šećer, začini i druge namirnice.

Sjecavica (satara, kima) je oruđe (sjekirica) kojim se sjecka meso na debeloj dasci ili panju.

Sjecavica

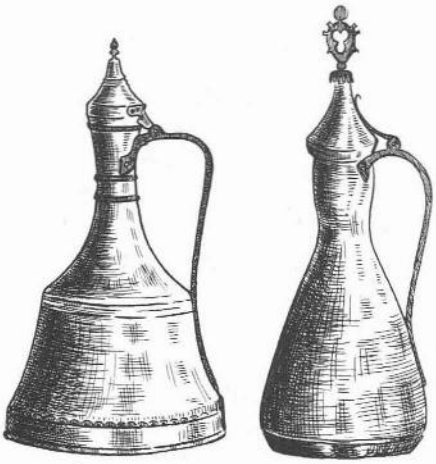
Sjecavica je pravougaonog oblika sa nešto izduženim prednjim donjim uglom i sa kratkom drškom. Danas se u kuhinjama meso većinom melje, naročito pri masovnom spremanju jela. Međutim, ako se hoće dobiti ukusnije jelo (naravno, pri manjim količinama), onda bismo preporučili sjecanje mesa, jer mašina uništava "tečnost". Neki objekti imaju danas već male električne sjecavice, rađene na principu velike fabričke sjecavice.

Za kuhanje i spremanje jela je vezano i razno suđe u kojem se drži ili donosi voda (iako su ranije mnogi gradovi u Bosni imali vodovode, samo neki objekti su imali provedenu vodu u kuće - dvorišta, a većinom su bile ulične česme.



Đugumica

Džugumica je bakreni kalajisani veći vrč za vodu sa otvorenim noscem za lijevanje.



Đugumi

Džugum je nešto veći od džugumice, bez nosca, a na grliću se nalazi piramidasti poklopac.

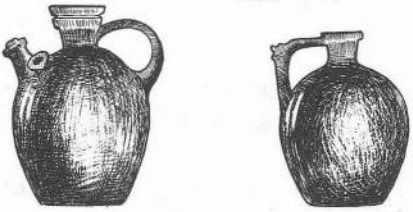
Ibrik za vodu

Ibrik za vodu (perzijski) je bakreni kalajisani vrč za vodu sa dugim noscem i kupastim poklopcem. Kuhinjski ibrici obično nisu ukrašeni. To su tzv. obični ibrici.

Donji dio je trbušast, a onda se diže dugi uski grlić. Od "trbuha" ibrika pa do visine poklopca diže se tanki nosac savijenog vrha.

Šerbetnjak

Šerbetnjak ili kahveni đugum je bakreni kalajisani vrč zapremine 2 litra, a služi za kuhanje šerbeta za kahvu. Nekad se kahva spravljala s medom, te je najprije spravljano šerbe od meda.



Bardak

Bardak (perzijski) označava zemljani sud za vodu, po obliku je sličan ibriku. Kuhinjski bardaci obično nisu ukrašeni, a imaju istu funkciju kao ibrici, odnosno džugumi.

Ćupovi

Ćup (arapski) označava zemljani duboki sud. Dno mu je obično uže, a onda se širi do polovice visine, pa

se opet sužava gore prema otvoru. Veći i neki manji ćupovi imaju ručke sa strane. Upotrebljava se za čuvanje namirnica, a osobito masnoće, kaurme, pekmeza, ređela i slično.

Kavonoz (španjolski) predstavlja staklenu posudu sličnu velikoj tegli. Služi za ostavljanje raznih turšija.

Sergen je zidna polica (širine 0, 80-1, 20 m, sa dubinom od 0, 30-0, 60 m, visine oko 2 metra). Mali sergen visi na zidu, a veliki sergen je pričvršćen za zid. Sergeni su obično zastrti besofrom ili (vezenim) bezom, koji ima funkciju zavjese. U sergene se sprema razno suđe, tzv. čisto suđe, te drugi kuhinjski pribor.

Za sukanje jufki služi tzv. **kućna sinija** (plitki veliki okrugli "sto").

Jufke se suču pomoću oklagije. Oklagija predstavlja tanki (oko 2 cm promjera), glatki obli štap, dužine 1, 2-2 m. Jufke su veliki tanki tjesteni listovi za spravljanje pita.

U domaćinstvima se jufke obično suše na velikim besoframa (veliki stolnjak sa narodnom šahovskom ukafaz-kafazli i ustrijeke pletenič-kom ornamentikom), odnosno na čaršafima.

Mafišnjak

Mafišnjak je kotačić (radl) koji služi za izrezivanje i oblikovanje tijesta.

TRADICIONALNO SERVIRANJE (SALDISANJE):

Tradicionalni izraz za serviranje je "saldisanje", a kako to kaže narodna pjesma: "kahvedžije kahvu saldišu".

Za ovaj izraz A. Škaljić (Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku) kaže da označava napraviti, postaviti, pripraviti. To je naša izvedenica od turskog infinitiva - salmak - "napraviti, prostrijeti, staviti". Prema tome, može se donekle smatrati bosanskim autohtonim izrazom.

U širem smislu riječi uz ovu materiju bi trebalo obuhvatiti: tradicionalni doček gosta, čašćenje na dočeku gosta (koje je često i kao preduvod u serviranje obroka, naročito svečanih obroka); tradicionalno serviranje napitaka, koje uglavnom obuhvata ovaj doček, te serviranje pića; zatim serviranje svečanog obroka - serviranje jela, uz ovo i serviranje nargila i čibuka, kahve, itd.

Ovdje ćemo se donekle osvrnuti na šire značenje ove riječi, a u osnovi ćemo zahvatiti serviranje jela. Analizirajući pojedine objede, pokušali smo izvući i neke "načine" serviranja, odnosno razlike u načinu serviranja.

TRADICIONALNI DOČEK GOSTA

Jedna od interesantnosti musafirluka (gostinstva) u Bosni jeste ceremonijal dočeka gosta, kao i razne konzumacije vezane za taj doček.

Naročito je interesantan doček dostojanstvenika, što bi danas bila velika turistička atrakcija, naravno za grupe turista.

Ovdje se ne mislimo zadržavati na ovim velikim dočecima (kao, naprimjer, Hercega Stjepana u Dubrovniku, vezira u Bosni, itd.), jer je to predmet drugog rada, ali ćemo ipak primjera radi navesti ceremonijal dočeka francuskog konzula u Travniku.

Pod stepenicama je konzula dočekao "meštar ceremonije i njegovi pomoćnici". Pred palačom je

"šef paževa" diktirao pozdrav konzulu. U dvoru je ponuđen:

- *slatkom,*
- *kahvom i lulom, zatim*
- *šerbetom,*
- *đulsijom i*
- *aleovim cvijećem. (29)*

Izgleda da je čašćenje ružinom vodicom i mirisima bilo uobičajeno i u Sarajevu. Bašeskija navodi takvo čašćenje i kod običnih građana (1777.) prilikom sklapanja posla i kaže: "Ovaj pazar proslaviše mirisom anbera".

Ono je izgleda bilo uobičajeno i kod uglednih gradskih domaćinstava, a to se zaključiti može po ostavštini Smail-bega Dženetića, gdje se pominje srebreni buhurdar (kadionica) i posuda za ružinu vodu (đulbedan).

Za ovo čašćenje opisujući prolaz kroz Sarajevo (1658.), putopisac Francuz Pulet kaže slijedeće:

"Bijah opazio kao nešto vanredno, kad se hoće da posluži najugledniji među njima kahvom, duhanom ili šerbetom, da im se ponajprvo posipa brada ružinom vodom, koju se zatim suši dimom iz srebrenoga kadionika, što ga nekoliko puta sluga drži ispod brade dok istodobno drugi drži iznad glave komad platna, kao što se postupa pri brijanju ženika, da se ništa ne bi izgubilo; a taj se obred obavljao sve do kraja ozbiljnošću, kojom bi se obavljao najvažniji posao na ovom svijetu." (Glasnik Zemaljskog Muzeja, Sarajevo, godište 1908.).

Kod čašćenja lulom ili nargilom, na goruću lulu (lulu čibuka ili lulu nargile) stavljaju se razni mirisi (29).

Šerbe se servira obično na tacni - tabaku, koji je prekriven tzv. tabaklukom, a na tabakluku su stavljene maštrafe (ukrašene čaše - zlatne srebrne, gravirane bakrene, ukrašene staklene, rezbarene drvene) sa šerbetom.

O drugim prilozima jela i pića pri dočeku gosta u domaćinstvu bilo je govora ranije (Sastav zijafeta i redoslijed jela).

NAČINI SERVIRANJA

Analizirajući opis pojedinih gošćenja i zijafeta, zapazili smo odgovarajuće razlike u pogledu načina serviranja, te ćemo ih pokušati sistematizirati.

Kod nekih obroka se donose sva jela na trpezu, kod drugih se servira jelo za jelom, a kod svadbenih svečanosti ima i kombinacija ovih dvaju načina.

Kao osnova za ovu sistematizaciju služi nam isključivo literatura vezana za tradicionalno kulinarstvo Bosne.

KARAVANSARAJSKO SERVIRANJE

Karavansarajski način serviranja sastoji se u tome da se pred gosta donosi (saldiše) cjelokupna trpeza zajedno sa postavljenim svim jelima ili grupom jela.

Ovako se serviralo u slučajevima kada treba poićramiti (ugostiti) jednog ili svega nekoliko musafira (gostiju), koji sjede samo s jedne

strane (polukruga) sofre koja se donosi, tako da je druga strana slobodna, pa se može donijeti postavljena cjelokupna trpeza. U slučaju da je više gostiju, oni sjedaju za sofru (trpezu) tek kada je kompletno postavljena. Gosti sjede sa strane na sećijama, a trpeza se postavlja na sredinu prostorije.

Ovaj način serviranja se često pominje kod dvorenja uglednih putnika u karavansarajima, u musafirhanama, aharima, odžacima (razne vrste feudalnih gostinjaca), dakle većinom kod dvorenja putnika-namjernika. U karavansaraju ili hanu ugledni gost je obično dobivao zasebnu sobu ili čak handžijinu sobu (ako han ne raspolaže drugom sobom), pa je kompletan objed donošen u sobu. Tako se putnici-namjernici dvore i u musafirhanama, gdje su obično sve sobe manje i zasebne.

U gostinjcima odadžija (sobar) donosi gostu u sobu na demirliji ili pervazliji-tepsiji cjelokupni jemek (objed) - sva jela zajedno i postavlja je pred gosta. Ispod demirlije prvo stavlja santrač (demire) ili peškun.

Tako opisuje posluživanje i M. Mažuranić ("Pogled u Bosnu"). Jedan momak nosi peškun ili demire (santrač), a drugi demirliju ili pervazliju sa jelima. Prvi momak montira pred gosta santrač, a drugi na santrač stavlja tepsiju sa jelima i priborom.

Karavansarajsko serviranje se nekada primjenjuje i u domaćinstvu, pa čak do skorih dana. Takav primjer imamo 1945. godine u kući Resulbegovića u Trebinju za vrijeme svadbe Mustafe Bajgorića. Jedan mladić na svadbu je došao kasnije, dakle, pošto je svadbeni zijafet (objed) bio već završen. Dočekale su ga dvije djevojke u narodnoj gradskoj nošnji u prvom dvorištu (vjerovatno dvorište selamluka - dvorca za muškarce), te kada se predstavio, povele su ga kroz drugo dvorište (vjerovatno nekadašnje dvorište haremluka - dvorca za žene) - u kojem je već uveliko igrano kolo, i odvele u odaju, ponudile cigaretom na peškunu i izvinjavajući se otišle na momenat. Nešto poslije toga vratile su se noseći jednu savatli demirliju (promjera oko 1 metar) na kojoj je bilo oko 15 raznih bakrenih graviranih i kalajisanih posudica (tanjirića i zdjelica) sa kubali poklopcima (ćasice, čerežnjaci, sahanići), a u njima su bila različita jela. Na sredini demirlije su bili čorba i čimbur, a ostala jela okolo. Jedan peškun su stavile pred mladića, te na njega postavile demirliju, a drugi pored demirlije i prekrile ga jednom jemeknom mahramom, a na mahrami postavile pribor za jelo i oval (duboki sahan) sa kiselim mlijekom. Pošto je taj mladić do prije nekoliko mjeseci živio u ratnim uslovima, ovaj obilati objed je bio zaista isuviše atraktivan.

Na osnovu svega, ovaj način serviranja bio bi sljedeći:

- gost (ili 2-3 gosta, ili nekoliko grupica sa 2-3 gosta) sjedi na sećiji (sjedištu uza zid) ili nekom drugom sjedištu (stolovača, tronož);

- na peškun ispred gosta se servira obično nešto kao preduvod,

ako gost kulaniše piće, onda je to piće (obično rakija)* i mezetluci:

- poslije toga preduvoda obreda se pranje ruku (polijevajući iz ibrika nad leđenom i dodajući peškir za brisanje);

- iza toga se donosi objed. Prvi momak nosi sofranski peškir, zatim sofra-bošču i santrač, a drugi za njim demirliju ili pervazliju-tepsiju sa postavljenim jelima pokrivenim poklopcima i priborom za jelo (kašike i kašičice) umotanim u havlicu. Prvi momak dodaje gostu sofranski peškir (da se njime zaštiti od eventualnih mrava), sofra-bošču prostire ispred gosta (da ne bi eventualni otpaci padali po ćilimu), te na nju postavlja - montira (rasklapa i postavlja) santrač. Iza toga drugi momak postavlja pervazliju skupa sa jelima na santrač. Havlica na pervazliji ima funkciju današnje savlete (za brisanje ruku);

- po završetku jela dolazi prvi momak i odnosi pervazliju ili demirliju skupa sa suđem i priborom, a drugi momak smota sofra-bošču skupa sa santračem i sofranskom mahramom i sve odnosi. Obično se poslije toga ponovo obreda pranje ruku.

Način karavansarajskog serviranja logičan je za jednu ili manji broj osoba, ali bi se moglo, na osnovu nekih izvora, zaključiti da je primjenjivan i za veći broj osoba. U tom slučaju je svakako morao biti nešto drugačiji proces saldisanja. To je slučaj sa Kašićevim objedom u Gatačkom polju, oko 1612. godine. Kašić sa svojim saputnicima primljen je u nekom feudalnom gostinjcu (aharu, odžaku, musafirhani - izgrađenom uz gospodarevu kuću, naročito namijenjenom za putnike-namjernike), u Gatačkom polju, na proputovanju kroz Bosnu do Biograda (Glasnik Zemaljskog Muzeja, Sarajevo, godište 1904. Str. 257):

"Ručak donesoše sluge na širokim pladnjima u kuću gdje su bili gosti, iz susjedne kuće, u kojoj je stanovala obitelj gospodareva sa gospođom kadunom (cadunna)...

Pred slugama je stupao u tursko odijelo odjeven sin gospodarev, čestit mladić imenom Muhamed, da pozdravi goste u ime očevo i materino tolikim obiljem jela. (Ovdje putopisac vjerovatno zamjenjuje bosansko sa turskim odijelom, jer bosanski Muslimani sve do XIX stoljeća nisu nosili tipičnu tursku

* Smatram da je pogrešno mišljenje i tvrđenje nekih da u bosanskim muslimanskim kućama nisu servirana alkoholna pića uz objede. Tačno je da ono nije nikada servirano na zijafetima, odnosno zvaničnim objedima, kao ni kod neslužbenih objeda, ukoliko su gosti oni za koje se zna da ne konzumiraju pića. Pa ipak i kod nekih zvaničnih objeda "na testijeru" kako to navodi H. Kreševljaković (Esnafi i obrti u BiH), servirano je piće gostima za koje se znalo da piju. Ne može se tvrditi da i žene na ženskim sjedeljkama nisu konzumirale piće. Ima legenda u Mostaru da su žene poslije sjedeljke, jer su konzumirale hardaliju (koja je svakako znala ponekad i da "provrije"), pogubile bisere i tuke po sokacima, a feredže skinule i prebacile preko ruku i pjevajući otišle kući. Za njima je slučajno naišao neki Arapdžić i kupio biserje i tuke. O kulanisanju pića pjevaju i mnoge muslimanske bosanske pjesme. Jedan od uzroka nesreće svatova na Morinama vjerovatno je taj što je u kući Čengića servirano piće (oko 1660. godine).

odjeću, a pojedinci koji su je i nosili nazivani su turkušama)....

Bili smo počašćeni izvrsnim i obilnim jelom, što ga je dobro pripremila i skuhala sama kaduna."

Analizirajući navedene citate možemo izvući nekoliko elemenata, kao:

- da su gosti bili smješteni u posebnoj "susjednoj kući" u kojoj nije stanovao feudalac, dakle u odžaku (aharu, musafirhani);
- da je donesen kompletan ručak - najedanput;
- da je objed bio obilan
- da su jela donesena na pervazlijama i demirlijama;
- da je objed spravljen u susjednoj kući - u gospodarskom dijelu kuće feudalaca;
- da su jela bila spravljena majstorski i da ih je spravila izgleda aščikaduna;
- da je gostima ukazana posebna počast jer ih je podvorio sin feudalčev.

Ovdje postoje dvije mogućnosti u pogledu načina serviranja objeda. Prvo, da je kompletni objed (jer Kašić kaže: "Ručak donesoše...", znači najedanput) serviran zasebno za svakog gosta, i drugo, da je kompletan objed serviran za svaku grupu gostiju. U prvom slučaju serviranje je teklo kao što je ranije opisano, tj. pred momcima je išao feudalčev sin, iza njega momci koji nose sofra-bošče, santrače ili peškune, te sofranske peškire, a ostali pervazlije ili demirlije (svaki po 1 kompletan servis za jednog gosta).

Dok domaćin pozdravlja, goste, prostiru se sofra-bošče ispred svakog gosta, montiraju santrači, dijele sofranski peškiri i postavljaju pervazlije sa kompletnim poklopljenim jelima i priborom za sakog gosta. Za drugi slučaj, ako se serviranje vrši za grupe, što bi danas bilo teže tehnički prihvatljivo, pokušaćemo konstruirati redoslijed i način serviranja. Naime, radi se o više gostiju i više sofri, koje su donesene skupa sa kompletno postavljenim jelima, te je logično da demirlije (ili pervazlije) nisu preko "glava" gostiju postavljene među goste. Danas, ako bismo atrakcije radi izveli ovo serviranje, bio bi logičan sljedeći proces:

- u odžaku (aharu) gdje su bili smješteni putnici, gosti su sjedili na sećijama ili drugim sjedištima; pretpostavka je da je sredina prostorije slobodna i da se tu servira objed;
- obreda se pranje ruku (sa leđenom, ibrikom i peškirom);
- objed je zgotovljen i grupa momaka na čelu sa sinom domaćina nastupa u ahar (odžak): prvi momak nosi sofra-bošče i santrače, drugi halili-serdžadice, ostali pervezlije ili demirlije sa postavljenim svim jelima i priborom za jelo sa havicama, a na kraju momak sa sofranskim peškirom ili peškirima;
- dok domaćin pozdravlja goste, po sredini prostorije se formiraju sofre na taj način što se prostiru

* Kao što je poznato u tom periodu feudalne kuće (dvori) u Bosni sastojale su se iz sljedećih objekata ili dijelova (zavisno od veličine cjelokupnog stambneog kompleksa): 1) ahar (odžak, musafirhana) za prijem putnika-namjernika; 2) štala i sjenica; 3) selamluk (kuća za muškarce); 4) haremluk (kuća za žene): 5) gospodarski objekti (mutvak, dimluk, drvarnica, ćiler, itd.). Pogrešno je danas turistima pokazuju samo pojedini dijelovi, kao što to čine sa tzv. Biščevića ćoškom u Mostaru (Helebijin ćošak).

sofra-bošče, montiraju santrači na sofra-bašče, te demirlije na santrače;

- dodaju se gostima sofranski peškiri, a domaćin ih poziva da posjedaju za trpeze i počinje objed;

- pošto je sve jelo najedanput servirano, u toku objeda se samo ponešto dodaje ili abservira;

- na kraju se opet abservira kompletna trpeza.

- Iznošenje svih jela najedanput je arapski običaj, a opisuje ga Sahibi - Mustadref (M. Kapetanović, Istočno blago, II dio, Sarajevo, 1897.):

- "Domaćin treba da naredi da se donese cijeli zijafet zajedno, to jest sve što je priređeno, i da se sve najedanput metne na sofru, te neka se gosti služe svim što koji bolje begeniše."

ZIJAFETSKO SERVIRANJE (SALDISANJE)

Princip svečanog ili zijafetskog serviranja je taj da se donose pojedinačno jela, observira i donosi drugo jelo. Ima određenih razlika kod pojedinih nacija u Bosni, a o čemu je bilo govora u dijelu "Vrste i oblici jemeka i zijafeta".

Za rekonstrukciju ovog načina saldisanja uzet je kao osnov za iftar u Sarajevu opis Mustafa Hilmi Muhibića negdje sredinom XIX stoljeća. Neki stručnjaci smatraju takav objed novijeg datuma, te ćemo prvo pokušati rekonstruirati tzv. stari način.

Počećemo sa onim što piše Muhamed Fejzi-beg Kulinović:

- "Dvojica poslužitelja zađu s peškirima jedan s jednu, a drugi s drugi stranu, te svakom po jedan peškir stave na rame. Dok se ti bavè dijeljenjem peškira, druga dvojica zađu s leđenima (zdjela za umivanje) i ibricima (bokal za vodu od mjedi), te polivaju na ruke onima koji su - opeškireni -;

- Prostire se sofra-bošča i na nju metne peškun, a na ovaj opet demirlija... okolo cijele sofre... sofra-peškir, kojim će se gosti zastrijeti da se jelom ne pokapaju";

Kulinovićev opis je kratak i nepotpun, te bi trebalo produžiti sa opisom procesa saldisanja - jer prije postavljanja sofra-peškira treba obaviti još neke radnje:

- na demirliju se pored mjesta svakog gosta u previjenog havlici postavi pribor za jelo; mogu se postaviti havlice ili jemekne mahrame na razne načine, kao: da se smotaju preko pola i dio od sredine (gdje nisu rese) previje na trokut, tako da nešto kraći dio od polovice sa resama visi preko demirlije; ili da se na siniju postave smotane u obliku pravougaonika, tako što se previju natroje po dužini, a onda smotaju na 3 dijela, tako da se dobije pravougaonik otprilike 18x12 cm;

- oko sofre se montiraju niska sjedišta od malih šilteta, ili na taj način što se halili-serdžadice premotaju na tri dijela, ili se pustećije (uređene kožice) smotaju kao sjedišta;

- oko sofre je, kako to kaže Kulinović, postavljen sofra-peškir ili

su pred svakog gosta na sofri stavljene sofranske mahrame;

- kada prvi momci uđu sa lengerima (ako je više sofri) čimbura ili sa ćasama čorbe (zavisno od toga šta se prvo servira), domaćin poziva goste sa "bujrum" da sjednu za sofru (trpezu); gosti sjedaju i pokrivaju krilo sofra-peškirom ili sofra-mahramom: lenger ili ćasa je na sredini sofre;

- čim se jedno jelo konzumira (konzumiranje teče neprekidno), momci odmah nalaze sa drugim jelom, te se u isti momenat abservira prvo suđe i servira sljedeće jelo, tako da sofra nikada ne stoji prazna. Tako se redaju neprekidno sva jela: između pojedinih težih jela servira se nešto od "hladnih suda" ili se uz jelo dodaju prilozi (kiselo mlijeko, jogurt, zejtin-tane, rodakva, zeleni luk, itd.);

- čim je završen objed, koji je trajao neprekidno, gosti ustaju iza sofre i sjedaju na ranije sjedišta. Sofre se odmah (bez čekanja) dižu

- demontiraju, pošto kod muslimana vjeruju da trpezu drže meleki pa sofra ne smije stajati prazna, niti se na istoj smije dugo zadržavati jedno jelo;

- kada su se gosti vratili na ranija sjedišta (sećije, mindere), po potrebi se ponovo obreda pranje ruku;

- iza kraće stanke na peškunima ili mangalama serviraju se: kahva, nargile i čibuci - ispred gostiju. Iza toga se nastavlja sijelo - sjedeljka (zavisno kada je objed bio).

U XIX vijeku već se i kod Bošnjaka i na zijafetima pojavljuju običaji da se za sofrom duže sjedi. Inače, ranije sjedeljke su se odvijale izvan zijafeta i poprimale oblike raznih sijela, akšamluka, teferiča i slično.

SARAJEVSKO SERVIRANJE

Već ranije smo rekli da se saldisanje koje opisuje Muhibić nešto razlikuje od navedenog (1):

"Nekoliko dekika pred iftarski top sjedosmo ja i moj drug zajedno sa mladim veselim društvom od još 8 osoba za okruglom žutom demirlijom, na visokom žutom peškunu. Demirlija je okićena na krajevima na deset mjesta, uprav prema svakoj stolici, sa bijelom havlicom (mahrama koja ima po sebi rudu) i dvjema kašikama; jednom od žutog šimšira, a drugom od sjajne crne kosti uz krišku bijeloga bosmana (domaći pšenični kvasni hljeb) i bademli kolača. Na sredini stajaše tabla sa deset maštrafa punih crvenog šerbeta... odjeknu top sa gradskih bedema. Svaki izdiže svoju maštrafu i svi ispismo koliko je koji mogao ledenog šerbeta.

Uto diže jedan sluga sa sofre tablu sa maštrafama, a drugi je zamijeni drugom punom pozlaćenih tabačića. U tabačićima bilo je raznih recelja (slatko) od ašlama, partokala, ružice i bosanskih požegača i u nekim travničkog sira. Svako od nas uze sa bademli kolačima ono što je volio.

Iza ovoga uvoda, koji se naziva "iftar", nastaje prava večera, koja počinje čorbom i čimburom. Zatim je došlo samo još dvanaest raznih jela, koje slanih - koje slatkih, i to tako da iza svakog slanog sahana

dođe slatki, a iza svakog vrućeg hladni..."

A sada ćemo izvršiti određenu analizu saldisanja koje opisuje Muhibić.

Već je rečeno da je kod zijafetskog serviranja sofra-trpeza unaprijed montirana, te se jela serviraju pojedinačno, a u ovoj varijanti izgleda ispred svakog gosta. Zna se tačno i prostor i mjesto svakog gosta za trpezom, ono je izričito označeno havlicom.

Velika žuta demirlija (vjerovatno mjedena) za 10 osoba (znači promjera oko 2 metra), montirana je na "visokom žutom peškunu" (vjerovatno širi peškun koji se specijalo stavlja ispod ovako velike demirlije, a žut je jer je možda od mjedi ili orahovine).

Mada Muhibić pominje stolice, ustvari ne znamo o kakvim sjedištima se radi, jer u ovom slučaju bi to mogle biti i pomenute šitlice nešto više, smotane serdžadice na jastučićima ili postećije na jastučićima, ili eventualno skemlije, stoci, stolovače, klupice. To nije ni bitno.

Pošto pisac kaže da je demirlija "okićena po krajevima", to znači da je pred svakim gostom na demirliji montirana bijela havlica i da te havlice vise preko ivice demirlije. One imaju dvojaku funkciju - funkciju stolnjaka i sofra mahrame, pošto je po jedna havlica montirana za svakog gosta.

Mada autor ne kaže kako su havlice postavljene na demirliji, pretpostavljamo da je to učinjeno kao što se i danas to čini u nekim starim sarajevskim kućama, i to: havlica ili jemekna mahrama (dužine 80-100 cm i širine oko 30 cm) previje se gotovo napola, tako da se dobije pravougaonik dužine oko 50 cm i postavi na demirliju tako da se dio bez resa sa oko 35 cm nalazi na demirliji, a dio sa resamasa oko 15 cm visi preko demirlije. Zatim se onaj dio na demirliji previje još jednim krajem (previje se na raznostrani trokut) i na taj način dobije "težinu koja osigurava da mahrama ne padne sa demirlije.

Na havlicama su postavljene po dvije kašike (šimšir i vjerovatno bage-kašika), te bijeli bosman (kriška domaćeg kvasnog hljeba a može da bude i pekarski) i bademli kolač (kriška ili formovani kolačić - ne znamo o kakvom se kolaču radi).

Najprije je serviran iftar (u užem smislu riječi), i to prvo tabla sa maštrafama i šerbet-ružicom, a iza toga tabak ili pervazlija sa tabačićima u kojima se nalaze razni recelji i travnički sir.

Poslije iftara ("uvoda") servirana je iftarska večera. Pisac ne opisuje daljnje serviranje, ali iz onoga što je ranije rečeno, logično bi bilo da je proces bio sljedeći:

- donosi se na pervazliji ii demirliji (na koju može stati 10 tanjira) 10 sahana čimbura;

- kutariše (abservira se demirlija sa sahanima čimbura i zamjenjuje se demirlijom na kojoj je 10 ćasica sa čorbom, itd.). Svako jelo se servira u odgovarjauće posuđe (sahani, sahanići, ćase, ćasice, čerežnjaci, tabačići, itd. - vidi opis opreme). Treba napomenuti da se

dolmljeno janje, ičija i slična jela ne serviraju posebno u tanjire, već iznose "ucijelo" na tepsiji, lengeru, itd.

Isto tako neki stručnjaci smatraju kao objed novijeg vremena i večeru koju navodi ruski konzul Hilferding sredinom XIX stoljeća. Pa i pored toga, citiraćemo Hilferdinga:

"Kako je mujezin oglasio s munare akšam - zahod sunca, pozovu mene i moju družinu k paši. Paša me dočeka i posadi na mjesto gdje po turskom običaju pristoji sjediti domaćinu...

Sto je postavljen gospodski. Posuđe srebrno, vaze od srebra ispunjene cvijećem, svijećnjaci od srebra. Najprije se obredilo umivanje ruku, zatim su razdani bogato obloženi čibuci. Sada se počne služiti rakija jaka... zalaže slanim mesom ili sirom...

Sve ovo vrijeme, kao priprema za večeru, trajalo je dva sahata...

Poslije čorbe dugi odmor ispunjen pušenjem na čibuk..., zacijelo bilo je do 15 jela, i to vrlo dobro prigotovljenih. Samo je ta nezgoda što se za svakim jelom puši...

Večera je trajala do ponoći."

Iz ovog citata o večeri u Konaku u Mostaru možemo izvući nekoliko elemenata:

- večera se sastojala od tzv. akšamluka i večere, dakle ovdje su spojeni akšamluk i večera;
- stolni pribor i suđe su srebreni,
- za akšamluk je služena ljuta rakija (vjerovatno lozovača), a kao meze su servirani suho meso i sir; akšamluk je trajao oko 2 sata;
- iza toga dolazi večera sa oko 15 gangova;
- iza svakog ganga (jela) pravi se pauza, pije i puši.

SVADBENO SERVIRANJE

Ovaj način predstavlja kombinaciju prva dva načina serviranja. Sastoji se od već montiranih sofri (trpeza) i kasnijeg serviranja pojedinačnih ili grupnih jela, skupa sa demirlijama, ili na posebnim ovalima (lengerima, tepsijama, crepuljama i slično), zavisno od vrste jela koje se servira, te nivoa svadbenog serviranja.

Svadbeno serviranje je uobičajeno na selu, u varošici, u gradu, a razlika je samo u bogatstvu i opremljenosti sofri, kao i broju gangova jela (jemeka).

Montiranje sofri (trpeza) vrši se sa besoframa (sofra-boščama), sinijama i sinijicama, za "ugledne" i "ostale" goste - svatove (vidi opis sinije kod opreme za serviranje).

Broj sofri montira se po potrebi i broju gostiju.

Za istu sofru (siniju-trpezu) sjedaju obično bliski gosti, odnosno gosti prema položaju koji zauzimaju u društvu.

O svadbenim soframa pjeva i narodna pjesma:

"Sve dva, a dva u dvor uvodili,
Po četiri za sofru mećali".

(Ženidba bega Ali-bega,
"Behar" 1908/1909.)

Mula Mustafa Bašeskija navodi 1780. god. U Sarajevu da se na nekim zabavnim večerima postav-

lja po 7 sofri sa 20-30 raznovrsnih jela.

Staleški karakter društva ostavio je i ovdje svoj pečat. Otuda u ovom sistemu serviranja "velika sofra" (velika trpeza) i "mala sofra" (mala trpeza).

Kod tradicionalnog svadbenog objeda ima više razlika. To je, u prvom redu, već pomenuta razlika kod Bošnjaka kod kojih su svadbeno veselje i svadbeni zijafet (objed u užem smislu riječi) dva pojma. Svadbni objed traje relativno kratko, jela ne stoje dugo na sofri, serviraju se jedno za drugim, i sofre se po završetku odmah demontiraju. Ako svadbeno veselje traje duže, onda se sofre ponovno montiraju za objed i opet odmah poslije objeda dižu. Kod drugih naroda u Bosni u tradicionalnom serviranju, prema literaturi, svadbeni objed stalno traje i svadbene trpeze se ne dižu sve dok traje svečanost.

Druge razlike su u opremi i namještaju. Dok se u gradu sofre većinom montiraju sa demirlijama (nekada i različitih veličina), a sjedišta su ista kao i kod zijafeta, dotle se na selu većinom montiraju sinije ili dugi stolovi, a za sjedenje služe niski tronošci, stoci, stolovače, batal (stup), zaravan, stolice i sl.

Ako se niz svadbenih sofri montira pomoću sinija (u red po veličini), onda se na ćilim u sobi prostire prvo besofra (koja je veća od sofrabošče). Na besofre se postavljaju sinije, koje preuzimaju funkciju stola (montirane trpeze).

Iz ovoga što pišu Hadži Jovo N. Besarović i Luka Grđić (1, 9) jedan od načina svadbenog serviranja bio bi sljedeći:

- obreda se pranje ruku;
- prostru se veliki sofranski čaršafi;
- montiraju se sofre, za svakog gosta pribor za jelo i komad hljeba;
- kada gosti posjedaju oko sofri, jedna od najmlađih snaša u kući domaćinovoj donosi sofranski peškir dugačak od 12 do 32 aršina (8 do 21 metar) i prišavši donjoj sofri, baca ga previjana napola dolibaši u krilo, držeći krajeve u ruci, i odjednom prekrili sve goste od dolibaše do snaše sa obje strane sofre;
- pošto je sofra kompletno montirana, počinje serviranje čorbe "i to ponajviše svakome gostu po jedna mala ćasica od porculana";
- često se pojedina jela ne abserviraju, nego stoje na trpezi sve dok pojedini gosti žele konzumirati to jelo, a prema navodima u pomenutim izvorima: "Kada se čorba pojede, dižu se ćase, a druga se jela sve meću jedna do drugijeh, te se sudi ne dižu, dok se večera ne svrši..." (L. G. Bjelokosić, Iz naroda o narodu, I knjiga, str. 31).

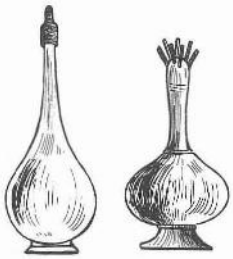
SEOSKE GOZBE

Kod gozbi po selima Bosne imamo slično serviranje, tj. na već montiranu sofru (siniju) se iznose sva jela:"I na gozbi se jede za sinijom. Prvo se stavlja so i hljeb, onda se peru ruke... Na siniji se zatim poredaju sva jela. Uvrh sinije postave se bolja, masnija i ukusnija jela, a pri dnu slabiju. Za vrijeme

gozbe redaju se zdravice. Na gozbi je glavno piće rakija... Poslije gozbe ponovo se peru ruke i pije crna kava", (L. A. Muftić: Jela i običaji pri jelu po selima u Bosni i Hercegovini, Sarajevo, Hrvatski dnevnik, 20. Augusta 1940., str. 15).

OPREMA ZA TRADICIONALNI DOČEK I SALDISANJE (SERVIRANJE):

Ranije je opisan doček gosta i djelomično obuhvaćeno "iskazivanje časti", gostu, a ovdje ćemo ukratko opisati i opremu vezanu za čašćenje mirisnom vodom (đulsijom) i raznim mirisima putem kađenja.



Đulbedan

Đulbedan (dulvedan) predstavlja lijepo ukrašenu metalnu posudu za prskanje gosta ružinom vodicom - đulsijom ili drugim mirisnim tekućinama. Različitog je oblika - oblik okruglaste boce, "surahije", "ribe", i sl. Ima šupljikasti grlić sa više cijevi.

Rađen je od bakra, srebra, nekad i od olova, a ponekad pozlaćivan. (21)

Buhurdar (buhurdanluk - arapsko-perzijski) predstavlja kadionicu u kojoj se pale mirisave materije, kao što su ud (vrsta mirisavog drveta iz Indije) amber i anduz, kojima se "časti" gost prilikom dolaska.

Buhurdar

Buhurdar i đulbedan nalazimo u ostavštini porodice Dženetića iz Sarajeva, (20)

SOFRA-TRPEZA

Ovdje ćemo obuhvatiti opremu koja se pojavljuje u funkciji trpezarijskog stola, sjediša i stolnjaka.

Trpeza se u tradicionalnoj kuhinji Bosne pojavljuje u raznim oblicima kao:

- *postavljane demirlije (Sarajevo):*
- *donošenje demirlija - kompletnih sofri sa jelima;*
- *montiranje sinija raznih veličina;*
- *kožne sofre;*
- *dugi veliki stolovi i stolnjaci (Konak u Mostaru)*
- *sofra - peškun.*

Sve navedene trpeze (sofre) imaju različitu funkciju i namjenu. Tako montirane demirlije i eventualno montirane sinije (sinija se ne prenosi) upotrebljavaju se na zijafetima. Donošenje kompletnih objeda (sa jelom i priborom) primjenjuje se kod karavan-sarajskog serviranja - za pojedince ili za nekoliko osoba, kako je to već ranije opisano. Kožne sofre se praktikuju na teferičima i za vrijeme putovanja. Sofra-peškun je namijenjen za saldisanje manjih konzumacije (šerbe, slatko i slično kod dočeka, ili za serviranja mezetluka kad se akšamluči u zatvorenim prostorima ili u bašči - blizu kuće). Dugi stolovi se pojavljuju u mehanama, konacima i slično.

Bez obzira na sve to, u savremenom turističkom prometu moguće je praviti razne kombinacije prema želji i sa ciljem postizanja višeg stepena atraktivnosti. Prema tome, uspjeh zavisi od smisla i umješnosti domaćina, hotelijera, ugostitelja, arhitekte, zanatlije, itd.

SJEDIŠTA

U bosanskom tradicionalnom kulinarstvu, ako ga kompletno posmatramo, imamo različita sjedišta, koja predstavljaju bogatstvo i šarenilo opreme.

Tako se u tradicionalnom kulinarstvu kod gradskog stanovništva (pretežno bošnjačkog, a i kod građana drugih nacija) kao sjedišta za sofrom pojavljuju:

- *ćilim (dakle, bez posebnog sjedišta),*
- *mala šilteta na ćilimu,*
- *sofranski jastuci,*
- *serdžadice (halili serdžadice smotane natroje),*
- *postećije (također smotane),*
- *sećije u funkciji sjedišta.*

Rjeđe se javljaju:

- *sofranski peškun i*
- *skemlija (stolica).*

Kod jednog dijela hrvatskog i srpskog naroda u gradu, te kod stanovništva na selu, javljaju se druga sjedišta.

Tako Vid Vuletić kaže da se oko sofre sjedi na stocima ili na tronožima (tronožac), na kladama ili na batalu (stup), na kamenu itd., a M. Kadić (Starinska seoska kuća u Bosni i Hercegovini), kaže:"... za sjedenje služi panj, zaravan..., "tronožac" bez naslona, te "stolac" ili stolovača s naslonom, zatim "sećija". J. Najdhart navodi i tzv. klupu.

Prema tome, ovdje se još kao sjedišta javljaju:

- *trnož ili tronožac,*
- *stolac ili stolovača,*
- *klupa,*
- *klada ili batal (stup),*

- *kameno sjedište,*
- *panj,*
- *zaravan i*
- *sećija.*

Na otvorenom prostoru ili na teferičluku, a ponekad i u londži za sjedenje služe

- sofe.

One su se postavljale i u avlijama, bostanima (vrtovima), kao i uz druga sjedišta. U avlijama imamo i

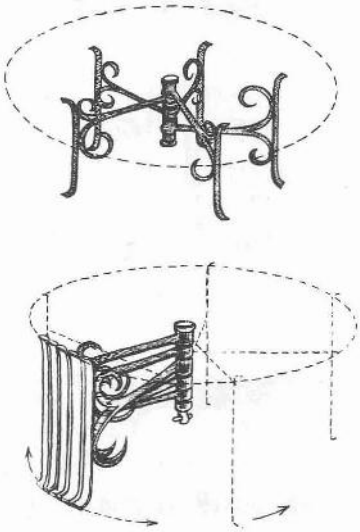
- sandalije (stolice).

Sećija je stalni dio namještaja u sobi te kao sjedište služi kod dočeka, mezetluka, sijela ićindijuše i sl. U tom slučaju ispred sećije funkciju trpeze ima sofra-peškun, mangala, dagara, peškun i sl. Isto tako, prava niska sećija za pojedinca ima funkciju sjedišta uz sofru.

PREDMETI U FUNKCIJI SOFRE

Demirlija se naziva i **mjedenica** ako je izrađena od mjedi. Predstavlja veliku, okruglu, plitku tepsiju. Izrađena je od bakra, mjedi ili drugih metala, a ponekad i od drveta - **drvena demirlija** (primjerak u muzeju samostana u Fojnici). Obično su demirlije savaćene (gravirane), ponekad i veoma bogatom ornamentikom.

Demirlije su raznih veličina. Velike se obično postavljaju u sobi i na njima se ne nosi jelo, a promjer im je i preko dva metra. U ostavštini porodice Selak (1810.) pominju se demirlija i velika demirlija. Na esnafskim objedima ("pilav") postavlja se demirlija "oko koje može udobno sjesti 10 - 12 ljudi" (H. Kreševljaković, Esnafi i obrti, Mostar). Prema tome, ovakva demirlija je imala promjer najmanje 150 centimetara.

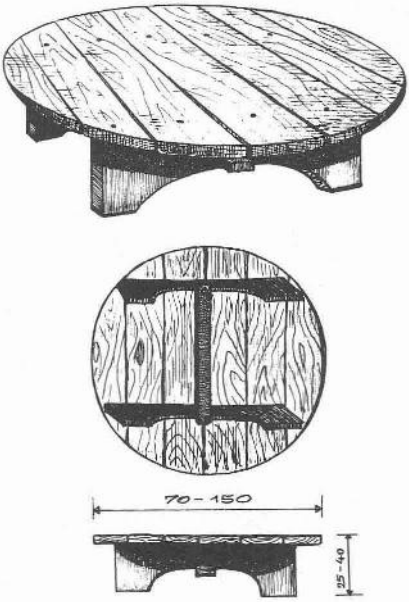


Santrač ili demiri

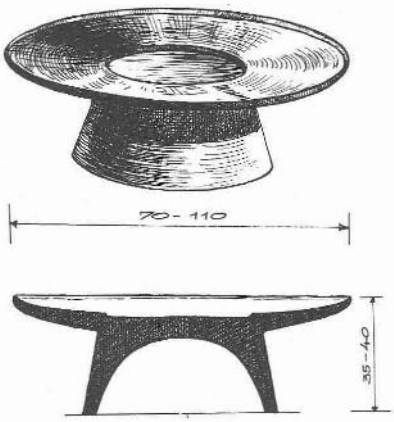
Santrač ili **demiri** predstavlja rasklapajući ili čvrsti "stolac" od kovanog željeza, koji se montira ispod demirlije prilikom postavljanja trpeze. Može biti i drveni. U funkciji santrača često se pojavljuje i peškun.

Gvozdeni santrač je obično na rasklapanje, sa osam krakova. Promjer krakova je 50-80 cm, a visina nogu 20-50 cm. Rasklapanjem se nogari pružaju iz centra do ivice, tako da santrač dobija zvjezdast oblik. Sklopljen djeluje kao da je iz jednog komada.

Lopar predstavlja opervaženu sinijicu, koja se montira ispod demirlije. Okrugla je, visine 40 do 50 cm, a lučno urezane i povezane dvije daske predstavljaju noge.



Sinija



Puna sinija

Sinija bukvalno znači predmet kineske izrade, a inače označava niski okrugli drveni sto, nisku okruglu trpezu - sofru, sličnu starogrčkim niskim stolovima.

Sinije su visine 0,20-0,60 m, a promjer im je od 0, 50 m (sinijica) pa do 2 metra (velika sinija, velika sofra).

Drvene su, sa čvrsto ugrađenim nogama, koje mogu biti različito oblikovane.

Šimšir-sinija je sinija (trpeza, okrugli niski stol) izrađena od šimširova drveta, koja okolo ima pervaz (ćemer) ukrašen sedefima.

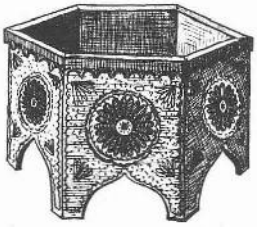
Sinija je u Bosni i simbol dobrog domaćinstva u kojem se suču pite. Ona stoji (visi) obješena na vanjskom zidu mnogih bosanskih kuća.

Putna sofra, kožna sofra ili teferič-sinija predstavlja kožnu okruglu trpezu, koja se nategne kada se montira, a skupi u "bošču" (svežanj) kada se demontira. Ovu trpezu spominje i Pulet u svom putopisu. Izrađena je od kože (sahtijan), okrugla, sa opervaženim (oivičenim) rubom od crvene čohe, na kojem se nalaze kolutovi (ringlice kao za zavjese). Kroz ove ringlice provučena je kožna vrpca, tako da kada se sofra demontira - povuče se vrpca, skupe ringlice i zaveže.

U ostavštini sarajevske porodice Dženetića nalazi se i kožna sofra. (20).

Jedna posebno oblikovana sinija nalazi se u posjedu arh. Mehmedalije Maglajlije u Sarajevu. To je tzv. "**puna sinija**", koja je s jedne strane ravna, a s druge strane izdubljena. Ravna strana je namijenjena za postavljanje tepsija, lengera i sličnih posuda. Funkciju izdubljene strane ne znamo i možemo samo nagađati. Možda je služila za akšamluke, pa se radi stabilnosti na udubinu postavljala dagara (saksija) i crepulja ili dagara sa žarom, a na nju tepsija ili lenger, te je jelo bilo stalno toplo. Ili se

duboki lenger stavljao u udubinu, ili kubali poklopac u izvrnutom položaju (arapova glava) radi stabilnosti.



Sofra peškun

Ponekad funkciju trpeze preuzimaju peškuni većih dimenzija, vjerovatno promjera 60-120 cm. Tako narodna pjesma pjeva o velikom peškunu:

"nasred sobe pogolem peškun".

Opervaženi peškun - Kao manji stolac u funkciji male trpeze često služi peškun i mangala - za serviranje "preduvoda", mezetluka, pića, šerbeta, kahve, itd.

Opervaženi peškun za serviranje meze navodi Buconjić (3). To je osmougaoni rezbareni stolac, koji ima opervažene (što bi značilo posebnim daščicama ograđene) ivice gornje ploče. Opervažen je, kako kaže Buconjić, zbog toga da ne bi jelo sletjelo s njega. Normalno bi bilo da se unutar pervaza na ploču peškuna postavi tabakluk ili besofrica osmougaonog oblika.

Mangala - U funkciji manje trpeze često se pojavljuje mangala ili saksija, osobito kod iznošenja jela i pića kod kojih treba dugo sačuvati toplotu.

Mangala

Mangala (arapski - mangal) bukvalno označava "prenosilo", "prenosač". To je ukrašena posuda izrađena od bakra, mesinga, željeza, lima, gline i sl. Mangala od zemlje naziva se saksija. Neke mangale su veoma ukrašene i imaju tzv. atešluk.

PREDMETI U FUNKCIJI SJEDIŠTA

Halili-serdžada predstavlja finu rutavu serdžadu perzijske izrade. Ove serdžade se pominju sredinom XVIII. vijeka u ostavštini nekih sarača u Sarajevu (H. Kreševljaković, Sarački obrt u Bosni i Hercegovini).

Sofranski peškun

Sofranski peškun - Peškun je rezbareni stolac obično osmougaonog oblika, koji može biti niži i viši. Sasvim visoki peškun služi za

postavljanje svijećnjaka. Ima različite funkcije: za serviranje napitaka, meze i slično (u funkciji stolića), pomoćnog stolića, za naslanjanje čibuka i nargila, santrača i sl.

Sofranski peškun je nešto niži (30-40 cm) i ima obično glatku gornju ploču, na koju dolazi serdžadica ili jastučić.

Pošto ovaj peškun ima funkciju sjedišta, stolice, stranice su ojačane.

Skemlija (lat. Scammellum) ili šćemlija označava stolicu sa naslonom, pa se u narodnoj pjesmi kaže:"... i u sobi osam šćemlija..."

Sećija predstavlja poznato nisko sjedište uza zid (neka vrsta zidnih fotelja).

Uza zid se na sećiju postavljaju jastuci kalupnjači (od drveta i tapecirani pamukom i platnom, na selu često punjeni slamom i sl.).

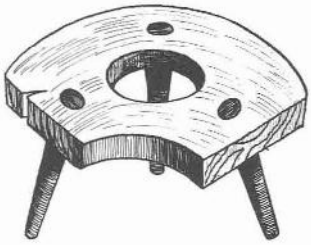
Sa strana sećije nalaze se kao završetak **škrabije** (vrsta niskih vitrinica) sa uskim, često rezbarenim otvorenim policama.

Sećije se zastiru vezenim ćenarevima ili serdžadama. Na području Bosne poznate su različite vrste serdžada. Tako u ostavštini pomenute sarajevske porodice Dženetića nalazimo različite vrste **serdžada**: bijela serdžada, banjolučka serdžada, ćilim-serdžada, halili-serdžada. Ponekad se prekrivaju platnom zvanim "jajgija", koje se skida i pere.

Na sjedište sećije postavlja se prvo šilte (tanki madraci) ili minder, zatim dolaze serdžade ili neko platno. Ovo platno se naziva makat (arapski), a označava obično čohu razne boje ili uski ćilim.

U ostavštini Zmaja od Bosne spominju se srebrom izvezene serdžade.

Neke sećije se prekrivaju tzv. skerlitom (talijanski - stara venecijanska crvena i veoma sjajna čoha).



Tronošci

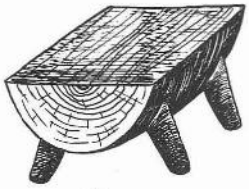
U ostavštini Dženetića nalaze se i tzv. banolučki jastuci, zatim jastuci od čita, jastuci od kadife.

Tronožac se u Bosni naziva često tronož, a predstavlja nisko sjedište (stolac) sa tri noge, bez naslona.

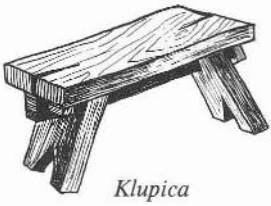
Samo sjedište tronošca je različitog oblika: okruglo, trokut sa ispupčenim stranicama, isječak kruga, odsječeni krug i sl.

Kod tronošca sjedište je, po pravilu, malo izdubljeno, a kod nekih i sa rupicama na sredini.

Stolac



Zaravan



Klupica

Stolovača

Stolovača (ponegdje klupa) predstavlja tronožac sa naslonom.

Primjerak stolovače kao drvorezbarenog proizvoda u Bosni navodi V. Ćurčić (Drvorezbarstvo u BiH, Napredak-kalendar, 1934.), koja na naslonu ima izrezbarene ljudske glave. Treća noga ispod naslona mnogo je šira i postavljena koso radi stabilnosti.

Sandalija predstavlja neku posebnu vrstu stolice, pa se kaže u narodnoj pjesmi:

"... na avliji, a u sandaliji"...

Pretpostavlja se da je sandalija naša izvedenica od riječi sandal, koja predstavlja tkaninu kod koje je jedan "čibuk" satkan od svile, a drugi "čibuk" od pamuka.

Ing. Dž. Čelić smatra da je ovdje sandal prvenstveno vrsta drveta (sandalovina).

TEFERIČLUK

Sofa označava vrstu hladnjaka ili baštenskog "separea" a i vrtno sjedište.

Ako je zidana sofra, ona se još naziva i tepa. Narodna pjesma pominje tepu sa jalduz-trabozanima, te sa šimšir-trabozanima:

"u bostanu tepa ozidana, a oko nje jalduz-trabozani",

"pod njima je sora načinjena, naokolo šimšir-trabozani".

Teferičluk je objekat na izletištu (teferičluku), a obično se sastoji od polukružne sofe (tepe) ispred koje je izgrađeno ražnjište.

Kako je opisan u narodnoj pjesmi, teferičluk Herceg Stjepana se nalazio na izvoru, na kojem je izgrađeno sedam česmi sa sedam kamenih korita. Dakle, izvorska planinska voda se posebno cijeni. Pokraj ovih česmi nalazi se trpezarija, vjerovatno dugi kameni stol ili londža sa stolovima.

Londža je viši stepen teferičluka. Londža se pominje na nekim vrelima kod Stoca. Jednu londžu navodi A. Bejtić u svojim radovima o Foči; imala je vidik na Drinu. Bila je kamena, uza stijene su se nalazile sećije, a na sredini londže malo ognjište. U londži se održavaju esnafski sastanci, teferiči, sijela, akšamluci i sl.

Mada sofa, teferičluk i londža imaju zajedničkih arhitektonskih elemenata, one su ipak tri različita objekta. Sofa je obično uz kuću, teferičluk na daljem izletištu, a londža negdje bliže gradu. Sofa nema nikakvog ložišta, teferičluk ima ražnjište, a londža malo ognjište. Sofa i londža mogu biti pokrivene, a teferičluk je nepokriven.

SOFRANSKE BOŠČE I MAHRAME

Kao što postoji bogato šarenilo predmeta u funkciji trpeze u tradicionalnoj kuhinji Bosne, još je veće šarenilo pirlitane (utkane) opreme za trpezu, odnosno saldisanje. U funkciji podstolnjaka, stolnjaka, salveta, hangli, itd. Pojavljuju se tkaninski predmeti, različiti kako po obliku tako i po načinu izrade.

BESOFRA

Sofra-bašča (besofra) u neku ruku ima funkciju stolnjaka, s tim što se prostire ispod sofre, a ne na sofri. Ona štiti tepih od mrvica i kapotina od jela, a kod siromašnijih sofri ima ujedno i funkciju salvete.

Besofra je obično u boji, izrađivana na razne načine, kao:

- bošča kafazlija (ukafaz - karirana, izrađena od tzv. kafazbeza, tj. beza - platna ukrašenog kockama od podebljanih žica u boji - osnove i potke);
- u obliku lanca ili pletenice (tzv. "verenija-vez").

Sofraluk (sofranski peškir, sofrabez) označava sofransku mahramu u funkciji tuhsalvete, a često, ako je kraća, i konobarske salvete.

Dugi sofraluk (sofra-peškir), dužine i do 22 metra (32 aršina), ima funkciju zajedničke tuhsalvete za sve goste koji sjede za dugom trpezom ili za više u nizu montiranih sofri.

Ukrašena je pirlitom (raznim kombinacijama utkivanja osnove i potke).

I u ostavštini sarajevske porodice Selak pominje se sofra-peškir.

Jamekna mahrama ima funkciju pojedinačne tuhsalvete. Različite je dužine i širine 0, 60-2 m, odnosno 0, 30-0, 60 m. Obično su izrađene od bijelog pamučnog platna (beza) sa resama na krajevima i pirlitom, odnosno utkivanjima po sredini mahrame. Nekad su ukrašene vezom sa biljnim ornamentima, zatim kafez-vezom, a ponekad i mušebak-vezom, odnosno tkanjem unakrst lijevo i desno, ili santračvezom, koji predstavlja vez na kocke, slično kafazu, ali u kombinaciji više boja.

U kolekciji sofranskih mahrama Pašića Smaje u Breka ulici u Sarajevu, ova mahrama je tkana

prugasto sa crvenim i bijelim prugama. Na poprečnim krajevima ima kratke rese.

Zijafetska havlica je vrsta jemekne mahrame sa dvostrukom funkcijom, kao pojedinačni stolnjak za svakog gosta i kao tuhsalveta, kako je to opisano kod sarajevske večere. To je bijela havlica, u osnovi je frotir-tkanje, s tim što po sebi ima rudu (bijelu, nebojenu vunu-pređu). Zijafetska havlica u pomenutoj kolekciji Pašića je frotir tkana mahrama sa krembijelim i svijetlosmeđim prugama dužine oko 60 i širine oko 35 cm.

U nekim našim krajevima poznate su i tzv. pređne mahrame. Vjerovatno su slične havicama, s tim što je vez izveden bojenom pređom (vunicom).

Havlica za ićindijašicu u pomenutoj kolekciji Pašića, predstavlja frotir tkanu mahranicu bijelu sa dvije crvene pruge pri krajevima. Na poprečnim krajevima ukrašena je loptastim resama. Kada se servira slani lokum, može se servirati tako što se havlica smota u četvorokut, te jedan kraj prevrati na trokut, a na drugi trokut četvorokuta postavi lokum.

Šerbetna mahrama je salveta, naročito lijepo ukrašena vezom i nešto je kraća. Ima funkciju tuhsalvete i stolnjaka prilikom serviranja pića (šerbeta) i napitaka, a često je i u funkciji konobarske salvete.

Tabakluk je obično vezeni podmetač, izrađen po krajevima i djelomično po sredini. Prilikom izrade daje mu se obično oblik ploče na koju će se sterati (tabla, tabak, peškun i sl.). U kolekciji pomenutog Pašića tabakna mahrama je dugačka 1,10 -1,20 m, tkana, bijela, sa dvije ukrasne izrade na poprečnim stranama i sa resama od rude (bijele fine vunice).

Salvete od beza nalaze se u kolekciji pomenutog Pašića. To su kvadratne salvete od beza, sa ukrašenim i vezenim vijencem pri rubu salvete, te opšivenim rubom. Postavljaju se tako što se salveta previje 2 puta na trokut.

SOFRANSKI SVIJEĆNJACI I DRUGE SVJETILJKE

Uz stolni svijećnjak, za osvjetljenje pri trpezi, služe i druge svjetiljke, koje ćemo ovdje navesti.

Sofranski čirak

Sofranski čirak - Posebno oblikovan svijećnjak (čirak) se upotrebljava na trpezi i naziva se "bugarski čirak za sofru".

U ostavštini Zmaja od Bosne navode se srebreni svijećnjaci stolni i ručni.

Čirak, čirjak (perzijski) inače označava svijećnjak. Izrađivani su

od bakra, željeza, mjedi, srebra, drveta i sl.

Oblikovani su za razne svrhe: sofranski čirak, kratki čiraci, dugi čiraci. Ukrašeni su na razne načine, kao čirak sa "čibukom" (der Steif), tj. oblikovan kao pletenica, zatim kubeli-čiraci; često su drveni čiraci ukrašavani biljnim ornamentima, a i izrađivani u obliku pletenice. (17). Čirak ima 3 dijela: postolje, trup i lulu u koju se montira svijeća. Svijeće se izrađuju u raznim bojama. (H. Kreševljaković, Esnafi i obrti u BiH: I dio, str. 171).

Prosti svijećnjaci se sastoje samo od postolja i lule.

Po veličini se dijele na male i velike čirake. (20).

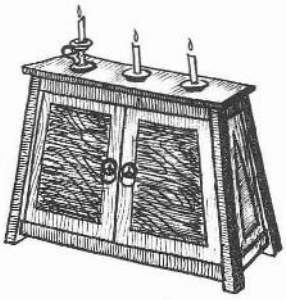
Kreševljaković u Travniku navodi svijećnjak (šamadan) od mesinga (pirinč), zatim čičke sofre (podnožak za svijećnjak). U ostavštini sarajevske porodice Selak pominju se srebreni čiraci.

Kubeli čirak

Kubeli-čiraci - Karakteristika ovih čiraka je kombinacija šipke i blagih kupola postavljenih u normalni i izvrnuti položaj. Postolje je kupolasto, serpentinsko ili glatko sa okruglim ili osmokutnim oblikom. Duž trupa (šipke) ređaju se blage izvrnute kupole sve uže i uže se nareckanim pervazima, da bi završetak bio izveden sa lulom u koju se montira svijeća. Ovaj čirak može da bude i krakti i dugi, na taj način što se izbaci ili doda dio trupa.

Zidni čiraci su se nalazili u ćošku Solakovića u mehani Brankovac u Mostaru. Trup čiraka je oblikovan u vidu izvrnute piramide na trokut sa tri lule na istoj, tako da se montirao u uglove sobe na zid.

U periodu XVI. stoljeća se također u Dubrovniku koriste svijećnjaci nazvani"... chiarach, cyrago, cirachio ili zirach, a izrađeni su od bakra" (37).



Mumtahta

Mumtahta (perzijski) označava visoki stalak (drveni svijećnjak), nešto slično peškunu, samo je mnogo više i prema gore se postepeno sužava. Ima ih u obliku četvorokuta, petorukuta, šestokuta, osmokuta, te trouglastih. Na mum-

tahtu obično dolazi kratki niski čirak ili tablica na koju se stavlja svijeća.

Ručni čirak

Prema navodima u Bosni za osvjetljenje prostorije sve do XIX stoljeća upotrebljavaju se razni oblici čiraka. Ranije ili kasnije pojavljuju se i druge svjetiljke vezane za osvjetljenje drugih prostorija (pomoćnih) ili nove svjetiljke za osvjetljenje prostorija.

Kandilj (lat.) označava uljanu svjetiljku. Ona je upotrebljavana i u aščinicama, jer se pominje u ostavštinama sarajevskih aščija.

Lampa (grč. Lamba) označava obično petrolejku, a nekad i uljanu svjetiljku.

U Bosni se petrolejska lampa upotrebljava od druge polovine XIX. Stoljeća. (18)

Lučni čirak

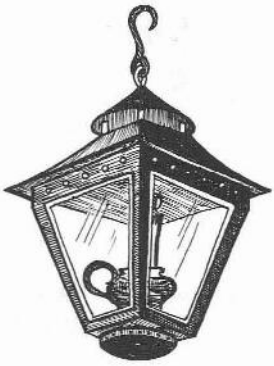
Lučni čirak - Za osvjetljenje često služi luč. Ona se stavlja na čirak koji umjesto lule ima rešetkastu ploču. (R. Meringer, Pučka kuća u BiH, Godišnjak Zemaljskog muzeja, 1899., str. 203. i 204).

Đevđir

Đevdir predstavlja metalnu šupljikastu posudu u obliku tuljka, ovalnog, okruglog tasa, ili kombinacije više ukrašenih i izrađenih tuljaka, u kojoj gori luč i osvjetljava prostoriju.

Đevdiri obično vise na lancu pričvršćeni za strop.

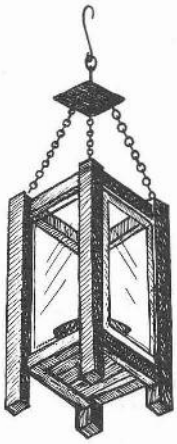
Izrađuju se od bakra.



Fenjer

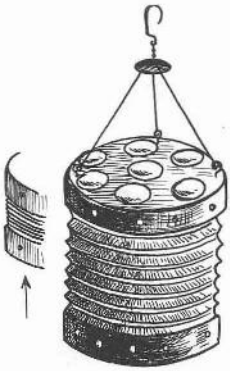
Fenjer (grč.) označava zidnu, stropnu, kućnu ili uličnu svjetiljku.

To je metalna svjetiljka uokvirena raznim providnim materijalom, različitog oblika, u kojoj gori svijeća ili neki drugi izvor svjetlosti.



Demirli fenjer

Džamli fenjer označava metalni fenjer uokviren staklom.



Mušemali fenjer

Mušemali fenjer. - Za svečanosti u gradu, čaršiji, kafe-baštama, mehanama, teferičluku, itd., za iluminaciju određenog prostora služe razni fenjeri u boji, naročito fenjeri od platna i papira.

Mušemali fenjeri su okruglog (valjkastog oblika) sa dva metalna tasa (donji i gornji) između kojih je ugrađena prozirna mušema (voštano platno) po sistemu "harmonike" (plisea). Kada nije u upotrebi, mušemali fenjer je sklopljen i predstavlja zaklopljenu kutiju sa dva tasa i ručkom na vrhu. Tasovi su obično šupljikasti radi dovoda zraka.

U mušemali fenjerima gore svijeće.

U ostavštini Dženetića i jednog sarajevskog obrtnika (20) i (21) navode se: hajal-fenjeri (laterna magica), džamli fenjeri i mušemali fenjeri.

- U seoskim kućama nalazi se na sredini prostorije ognjište, a veliki panj na ognjištu ima funkciju svjetiljke.

JEDAĆI PRIBOR

Tradicionalna kuhinja Bosne kao jedaći pribor (escajg-beštek) poznaje uglavnom razne vrste kašika. Viljuška je i u evropskoj kuhinji novijeg datuma. Tek u XIX. vijeku nastao je pribor za jelo kakav danas imamo: žlice, nož i vilica ("Turizam", Zagreb, broj 10/1964., str. 27). Međutim, u pojedinim bosanskim dokumentima spominje se viljuška, kao i nož. To su vjerovatno viljuške u funkciji pribora za tranširanje, a ne u funkciji pribora za jelo. Ili, za stolom su bile viljuške sa dva do tri duga kraka za nabadanje pečenih bataka.

Kašike (žlice) su najviše upotrebljavani jedaći pribor u tradicionalnoj

kuhinji. Kašike su razne veličine i od raznovrsnog materijala.

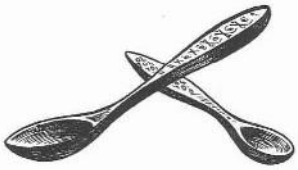
U ostavštinama bosanske vlastele se tako nalaze: žlice srebrene, pozlaćene, žilice od koralja posrebrene, a u ostavštini Zmaja od Bosne nalazi se komplet stolni srebreni pribor.

Obične kašike su gvozdene i kalajisane. U upotrebi je mnogo i drvena kašika.

Baga-kašika. U boljim gradskim domaćinstvima izgleda da su mnogo bile u upotrebi tzv. baga-kašike. To su, kako kaže Kreševljaković, kašike od kože morske kornjače.

Na pomenutom sarajevskom iftaru pominju se istovremeno u raznim funkcijama (pribor za jednu osobu) dvije kašike - jedna od žutog šimšira, a druga od sjajne crne kosti. Da li se kod ove posljednje radi o baga-kašiki, nije nam poznato.

U ostavštini iza Smail-bega Dženetića nalazi se 21 baga-kašika. Na jednom mjestu se kaže da su od kože morske kornjače, valjda od rožine morske kornjače.



Šimšir-kašika

Šimšir-kašika. - Bolje kašike su izrađene i od šimširova drveta. Već smo spomenuli da je ova kašika bila servirana na sarajevskom iftaru. U narodnoj pjesmi kašika od šimšira se naziva "šimšir-kaša" i "šimšir-kašika".

Kašičica predstavlja malu kašiku za konzumiranje redžela (slatkog). A. Hangi navodi da se, po pravilu, redžel servira sa zlatnom ili srebrenom kašičicom.

Putnička kašika. - To je drvena kašika sa preklapajućom drškom, a navodi je V. Ćurčić (Drvorezbarstvo u BiH, Napredak-kalendar, 1934.).

PIRUNI

Piruni (ili viljuške) od koralja posrebrene, te viljuške od biljura (gristolda) spominju se u ostavštinama bosanske vlastelinske porodice Hranića (Kosača) i Hercega Stjepana. (7)

Da li se tu radi o viljušci-držaču sa 2-3 duga kraka, koja služi za tanširanje, ili kao "forlegeru", ili jedaćem priboru za držanje pečenog batka, to ne znamo.

Noževi. - U istim ostavštinama bosanskih vlastelinskih porodica spominju se i noževi od biljura (gristolda), a u ostavštini sarajevske porodice Selak mali i veliki srebreni nož.

Kašikluk je neka vrsta kutije ili drugog predmeta koji služi za spremanje i čuvanje kašika. Ovi predmeti se spominju u ostavštinama porodice Dženetića i jednog sarajevskog obrtnika. (20) i (21).

Zubalka. - Pod ovim imenom u ostavštini pomenute bosanske vlastele spominje se čačkalica od koralja sa srebrenom drškom.

(Glasnik Zemaljskog muzeja, Sarajevo, 1889., knjiga II, 10-25).

SOFRANSKI I DRUGI INVENTAR ZA PIĆE

U raznim periodima, prilikama, za razne svrhe, na sofri i izvan sofre, pojavljuju se različiti oblici posuda za napitke i pića.

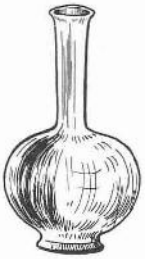
Sofranski ibrik

Sofranski ibrik je metalni, ukrašeni i gravirani savatli vrč, izrađivan od bakra (kalajisan), posrebren, srebreni, pozlaćen, od bronze i sl. Ima, kao drugi ibrici, "trbuh", grlić, dugački nosac i kupasti poklopac, većinom ukrašen tzv. alemom ili polumjesecom i zvijezdom, a ponekad i određenim ukrasom biljnog oblika.

Ornamentika je geometrijska, a često i biljna, koja vuče svoje korijene iz srednjovjekovne Bosne. Često ukrašavanje je zvijezdama i ružicama.

Surahija (arapski) je ukrašena metalna posuda, slična vazi, sa uskim grlićem, a ima funkciju vrča ili flaše za piće. Upotrebljava se i kao pehar za piće.

Surahije od bakra su iznutra (neke i izvana) kalajisane, gravirane. Izrađuju se, također, i od gline i stakla.



Surahija

U donjem dijelu "trbuha" usađen je gornji dio zvani "zeh", koji je valjkastog oblika, dužine veće (visine) 2-3 puta od donjeg trbušastog dijela. Zeh se pri vrhu nešto proširuje (grkljan).

Grlić (zeh, vrat) ima oblik tikve surahije, te je po tome i dobila ova posuda naziv.

Kod nekih surahija u grkljanu je ugrađen đevđir (rešetka), koja služi za zaštitu tekućine. Kod nekih je iznad đevđira poklopac.

Surahija se obavezno savati (ornamentira, ukrašava) zvijezdama i ružicama. Kod nekih surahija na dnu je konusno postolje.

Safa

Safa je valjkasta posuda sa kubali poklopcem. Na gornjem dijelu su dvije ručke (uha) za hvata-

nje (držanje). Donji dio je postolje, koje predstavlja perforirani obruč. I safa, kao i surahija je ornamentirana (savaćena). Ima istu funkciju kao i surahija.

Šebetnjak-ibrik. Šerbetni ibrik je jedan od najatraktivnijih predmeta tradicionalnog kulinarstva.

Upotrebljava se za serviranje raznih vrsta šerbeta. To je metalni (bakreni, kalajisani, od mjedi ili drugog materijala), savaćeni (gravirani) ibrik manjih dimenzija (visine oko 30 cm) sa svim njegovim ukrašenim dijelovima.

Postolje ovog ibrika predstavlja nisku stepenastu piramidu, na koju se nadovezuje okrugli trbušasti dio, koji je savaćen pisanom, geometrijskom, biljnom ili drugom ornamentikom. Na trbušasti dio se nadovezuje uski grlić, sa kubali visokim-poklopcem i alemom. S jedne strane trbušastog dijela ugrađen je dugi izvijeni nosac, a s druge strane dugi veliki izvijeni držač.

Pored ornamentisanih dijelova ukrašeni su i spojni dijelovi, između grlića i nosca i između grlića i držača, i to pomoću atraktivno savijenog šipkastog metala.

(Ovaj opis sačinjen je prema crtežu Mehmedalije Maglajlije, arhitekte iz Sarajeva).

Čaša

Čaše. - U obrađenoj dokumentaciji pojavljuju se različite vrste čaša i maštrafa. U ostavštini već spomenute bosanske vlastele pominju se velike, male čaše, uglatke, okrugle, srebrene, pozlaćene, itd. Posebno se ističe velika srebrna čaša - stucija (Stutzglas).

Bakarna čaša

U ostavštini porodice Dženetića spominje se bakrena čaša. Više puta smo spomenuli da je Zmaj od Bosne imao srebrni stoni pribor.

Jalduzi-čaša je pozlaćena čaša.

Maštrafa predstavlja ukrašenu čašu. To je staklena čaša sa ukrašenim staklom, zatim bakrena iznutra kalajisana, a spolja savaćena (ornamentirana) čaša.

Drvena čaša

Drvene čaše - Postoje veoma lijepi primjerci drvenih čaša. U ostavštini bosanske vlastele spominju se crvene drvene čaše oivičene srebrom, a lijepi su primjerci rezbarenih drvenih čaša izrađivanih u Hercegovini.

Bukara - U ostavštini spomenute bosanske vlastele su i zlatne bukare "serpentin", srebreni pehari, te bukare ukrašene biserjem.

Krigle - U ostavštinama se spominju čaše sa ručicom pozlaćene, krigle pozlaćene. U odžaku (dvorima) Čengića na Rataju spominje se čaša sa drškom i pozlaćenim obrubom.

Čokanj

Čokanj je mala staklena bočica sa dugim grlićem, a upotrebljava se za služenje rakije i žestokih pića. Tzv. uglednije osobe su nosile sa sobom vlastiti čokanj, a bio je često veoma ukrašen.

Šiša je ukrašena skupocjena staklena boca za rakiju. Često se i za običnu bocu kaže šiša.

Pljoska je putnička posuda za nošenje rakije. Spominje se na području Banja Luke (18)

Bardak (perzijski) ili čupica, predstavlja zemljani ibrik. Ukrašava se obično "granom" i "grančicama".

SOFRANSKO (STONO) SUĐE I POSUĐE ZA SALDISANJE (SERVIRANJE)

Najvećim dijelom stono suđe u tradicionalnoj kuhinji Bosne bilo je bakreno (naravno, kalajisano). U pojedinim službenim objektima, a za doček diplomata i dostojanstvenika, kao i kod pojedinih feudalaca, suđe je bilo i srebreno, i pozlaćeno.

Inače u istom periodu i u drugim krajevima pretežno je u upotrebi bakreno suđe.

Tako se u Dubrovniku upotrebljavaju proizvodi iz Bosne u XVI. i XVII. vijeku: "bakrene tepsije, činije i čanci, sahani od kalaja, tanjiri, pladnjevi od bakra, poneki od srebra. Od posuđa za piće navode se veliki i mali vrčevi od bakra (ibrici) koji su nazivani bochale ili rjeđe mastrappa, a ta riječ upućuje na arapsko porijeklo" (V. Han, Orijentalni predmeti u renesansom Dubrovniku "Prilozi VI i VII").

U jednom kuhinjskom priručniku, štampanom sedamdesetih godina prošlog stoljeća u Zagrebu, za suđe se kaže:

"Bakreno posuđe bijaše mnogo u porabi i velikim ponosom gospoštinskih kuhinja sve do ovoga stoljeća..." (do XIX. stoljeća).

U Bosni se bakreno suđe mnogo duže zadržalo, odnosno do dvadesetih godina XX. stoljeća, a u ponekim domaćinstvima i aščinicama i do danas.

Ponekad je u uporabi i porculansko suđe koje se naziva činija (velika i mala činija), a taj naziv upućuje na kinesko porijeklo.

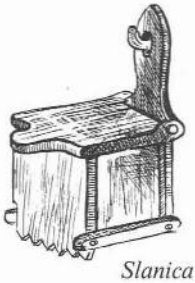
Kod bosanske vlastele nalazimo i suđe od zlata, odnosno pozlaćeno.

Tako kod vlastelinske porodice Hranića nalazimo zdjele od zlata, srebrne zdjele, srebrene čabre, srebrene plitice.

Kod Zmaja od Bosne se spominje srebreni stoni pribor, srebrni pribor za kahvu, srebreni svijećnjaci, srebrom izvezene serdžade, itd.

U Konaku u Mostaru bilo je srebreno suđe, srebrene vaze, srebreni svijećnjaci.

Kod sarajevske porodice Dženetića nalazimo pozlaćene supi-



Slanica

Čanak

jere, srebrene tasove, a na sarajevskoj spomenutoj večeri bili su pozlaćeni tabačići. U ostavštini sarajevske porodice Selak, također, nalazimo srebrene tasove.

Metalno stono suđe, po pravilu, uvijek je savaćeno (gravirano), a i na druge načine ukrašeno. Sastoji se od donje posude i kubali-poklopca. Ovi poklopci su naročito atraktivni.

Poklopci ne dozvoljavaju hlađenje jela, jelo se donosi pokriveno na sto, te mogu imati značaja za turizam. Naime, serviranje se može vršiti u raznom porculanskom suđu ili tembalama, a da poklopci budu bakreni, gravirani, iznutra kalajisani.

Čorbaluk označava veću zdjelu za serviranje čorbe (juhe, supe). Naziva se još i velika ćasa.

Ćasa ili čorbaluk (perz.) inače označava zdjelu za žitka jela. Može biti od bakra, poruclana ili zemlje.

Obavezno je sa kubali graviranim poklopcem, sa alemom na vrhu, ili polumjesecom i zvijezdom.

Ćasa ima sličnu funkciju kao i supijer. To je obično zdjela srednje veličine (velikih obroka).

Ćasica označava bakreni gravirani supijer sa poklopcem, a ima funkciju serviranja čorbe ili nekog drugog žitkog jela, za jednu osobu, jedan obrok.

Jalduzi-ćasa označava pozlaćeni supijer, a nalazimo je u ostavštini porodice Dženetića (20).

TAS

Tas (arapski) označava vrstu metalne zdjele posebnog oblika (A. Škaljić, Turcizmi u srpskohrvatskom-hrvatskosrpskom jeziku).

Pravu funkciju tasa u kulinarstvu ne znamo. Srebreni tasovi i mali srebrni tasovi spominju se u ostavštinama sarajevskih porodica Dženetić i Selak.

Hošaf-tas. - Predstavlja metalnu ukrašenu zdjelu za serviranja hošafa i sličnih tečnih jela.

U ostavštini porodice Dženetića nalazimo srebreni hošaf-tas (20)

Lenger (lenđer, perz. označava inače sidro, ovdje oval).

To je plitki okrugli (a može biti i elipsastog oblika) metalni oval, pladanj, sa širokim pervazom - ćemerom, obodom (ivicom do 10 cm širine) i kubali graviranim poklopcem.

Ima funkciju velikog ovala na sofri (trpezi) ili služi za donošenje jela.

Jedan primjerak ovalnog lengera sa kubali-poklopcem sačuvan je kod ćevabdžije Čengića u Sarajevu.

Veliki okrugli lenger može biti i (negraviran), samo kalajisan. U tom slučaju ima "stepenasti" poklopac (kao okrugli krov).

Ponegdje su lengeri služili uglavnom za serviranje jela. U ostavštini sarajevske porodice Selak spominje se 39 lengera.

U nekim krajevima Bosne upotrebljava se lenger i za skupljanje darova mladi. Ostao je i danas izraz "na lenger mladi" - trenutak kada prvi domaćin stavlja novac, a onda svi ostali svatovi (Svadba Todorovića, 1973. Čevljanovići).

MALI LENGER

Mali (obični) lenger ima sveukupan promjer od oko 35-40 cm, od čega optok (ćemer, pervaz) ima širinu "prstena" 4-8 cm.

KUZI-LENGER

Küzi - lenger (lenđer tursko-perzijski), označava "janje-lenger" - riječ küz označava janje.

To je veliki metalni plato-oval, na kojem se na sofru iznosi cijelo pečeno ili kuhano janje, ili punjeno janje (janje-ičija).

Prema tome, promjer ovog lengera je 60-120 cm.

DUBOKI LENGER

Duboki lenger ima uži optok (pervaz, ćemer) i dubinu od 6-10 cm, a služi za serviranje raznih ćevapa, halve, sutlije i sl.

SAHAN

Sahan označava metalni (bakreni kalajisani, srebreni ili pozlaćeni) tanjir, po pravilu sa savatli kubali-poklopcem.

AJAKLI-SAHAN

U ostavštini sarajevske porodice Selak spominju se ajakli sahani. To je bakreni kalajisani tanjir koji ima ugrađeno odgovarajuće postolje ili nogare (nogice). Ovo oblikovanje ima atraktivni značaj, a, s druge strane, funkcionalni, da vrući sahan ne dolazi direktno na trpezu.

SOFRANSKI SADŽAK

Na siniju, drveni sto, sofranski peškun i sl., da ne bi topli metalni tanjir došao na trpezu, pod iste se montira "sadžak" (metalni podmetač).

Plitki sahan je metalni (ili zemljani), plitki tanjir. Ima dva pervaza (ivice, optok) od kojih je krajnji - dakle, onaj do kojeg ne dopire jelo, savaćen (gravian), po pravilu, sa ublaženim kubali, savaćenim poklopcem i alemom na vrhu poklopca.

Poklopac obično ima svoj vlastiti pervaz, graviran ukrasima, koji se razlikuju od ukrasa na gornjem dijelu poklopca.

Duboki sahan ima funkciju dubokog tanjira, po pravilu sa jednim pervazom i poklopcem.

Čerežnjak je metalni mali, po pravilu, savaćeni sahan sa kubali-poklopcem. Ima funkciju dezertnog tanjira, ili ako je još manji, onda funkciju zdjelice za slatko (redželdžem) ili druga slična jela.

Tabla (tabak) i **tabačići** predstavljaju plato i tacne funkcionalno vezane, odnosno predstavljaju komplet. To zaključujemo iz teksta o navedenoj sarajevskoj večeri, i to:

"U tom diže jedan sluga sa sofre tablu sa maštrafima, a drugi je zamijeni punom pozlaćenih tabačića."

Isto tako, tabla i maštrafe, ili tabla, tabačići i maštrafe, ili tabla i pribor za kahvu, predstavljaju komplet funkcionalno vezan.

Tabla (lat.) ili tabak predstavljaju poslužavnik za nošenje i serviranje (u čašama ili tabačićima) meze, pića, slatkog i sl.

Tabak je obično ovalni ili zaobljeni pravougaonik, a može biti i okrugli, te heksagoni. Okrugli tabak služi obično za serviranje kahfe.

Tabak je obično metalni, mada je izrađen i od orahovine (rezbaren - naročito u Konjicu i njegovoj okolici, gdje je oduvijek drvorezbarski obrt bio razvijen).

Tabak može biti savaćen ili nesavaćen, a obavezno je sa pervazom (ivicom).

Tabačić je mala plitka zdjela, metalna, često i pozlaćena, (1) a i porculanska, koja služi za serviranje meze, sira, slatkog (redžela, džema i sl.). Tabačić je izrađen i u obliku šupljikastog metalnog lista u kojem je staklena posudica.

Tabačić s rahatlukom, predstavlja bakrenu kalajisanu posudicu promjera 6-8 cm, sa graviranim ili drugačije ukrašenim pervazom od 5 milimetara i dubinom od 5-7 milimetara. Služi isključivo za serviranje rahatlokuma uz kahvu.

Tepsija je okrugli metalni (obično bakreni, kalajisani) pladanj, u kojem se peče pita, i tako servira na sofru.

Legen i ibrik

Legen (grčki) predstavlja metalnu savatli (graviranu) posudu za pranje ruku prije jela. Uz legen se upotrebljava ibrik.

Kada se "opeškire" gosti (podijele peškiri za brisanje ruku), onda saldidžija donosi pred gosta legen, a drugi iz ibrika polijeva gostu po rukama da ih opere.

PRIBOR ZA SERVIRANJE KAHVE

Suđe i pribor za serviranje kahve predstavlja posebnu temu te ćemo se ovdje samo ukratko osvrnuti na nj.

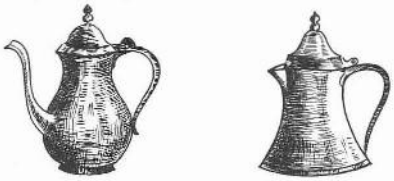
Izrađuje se od bakra, mjedi, često je posrebreno i srebreno.

Tako se u ostavštini Zmaja od Bosne pominje 9 srebrnih kompletpribora za kahvu, a takođe i srebreni kahveni ibrik kod Smail-bega Dženetića. (20)

Već smo ranije opisali kahveni đugum ili šerbetnjak.

Pribor za kuhanje kahve još se naziva i "džezvenjak", naročito onaj koji se nosi na put ili na teferič.

Kahva se peče i servira u kahvenim ibricima i džezvama.



Kafeni ibrici

Kahveni ibrik predstavlja metalni vrč-bokal (od bakra, mjedi, srebra, zlata, posrebren, pozlaćen sa uskim grlom na kome se nalazi kupast poklopac sa alemom, a sa strane je ugrađen nosac kroz koji pri lijevanju teče kahva, a na suprotnoj strani je držak ibrika.

Džezva šećerluk

Džezva je metalna valjkasta posuda za "pečenje" kahve sa izbočenim donjim dijelom, a koja se naglo sužava iznad ovog dijela, te blago prelazi u gornji dio, koji ima nešto izbačeni pervaz i mali nosac.

Ibrik i džezva (naročito džezva) ovaj oblik imaju zbog njihove funkcije "filtera". Naime, ovaj oblik pospješuje da prilikom lijevanja kahve, talog kahve (toz) ostaje na dnu, a ne da prelazi u šoljicu, kao kod mnogih "savremenih" serviranje kahve.

Po izradu, vitkosti linija i drugim elementima, postoje različiti ibrici i džezve, kao naprimjer: "**mostarci-ibrici**", "**sarajka-ibrici**", itd.

Džezve i ibrici su razne veličine, "takum" ili samica, pa "dvice" (sarajke), "trice", "velike" i veliki kahva-ibrici i džezve za veća društva. Džezva se 6 findžana naziva se džezvenjak.

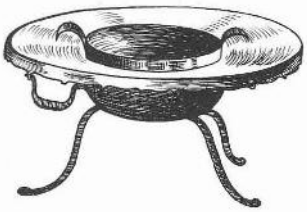
Findžan

Findžan (perz.) je šoljica bez drške za kahvu.

Findžani su sa zarfom ili bez zarfa (postolja - čašice).

U Tešnju se 1752. godine spominje kutahi-findžan, (18) a u Banjoj Luci findžan arapske proizvodnje, tzv. fakfúrije.

Mangala. Kahva se obično servira na mangali i dagari, a također i na tabaku, tacni.



Dagara

Dagara u Bosni označava prostiju mangalu, koja može biti i zemljana (saksija). Različitog je oblika. Dagara je obično od mjedi ili od željeza.

OSTALI KULINARSKI PRIBOR

Jol-tasi (ili meterizi) predstavljaju valjkasto okruglo suđe (tasove), naslagano jedno na drugo, sa poklopcem na najgornjem tasu i ručkom na vrhu. Služe za nošenje jela iz aščinice (u radnju, kući, i dr.).

Tahtapoš predstavlja sto iznad stepeništa, za odlaganje suđa i stakla.

Ako je u sobi (škrabije na kraju sećija), onda ima funkciju servirstola, odnosno privremenog stola za abserviranje ili privremeno odlaganje donesenog jela.

AŠČINSKO I GOSTINSKO OSOBLJE

Zanimanja osoblja jednog tradicionalnog ugostiteljskog objekta, naprimjer, gostinjca (musafirhane) uveliko se razlikuje od poslova današnjeg osoblja. U jednom takvom objektu, uz smještaj ljudi i smještaj konja, obavljane su i kulinarske i pekarske usluge. Sastav osoblja takvog ugostiteljskog objekta imamo u Gazihusrevbegovoj musafirhani i imaretu (19), i to:

- *upravitelj objekta,*
- *vrata,*
- *pometači,*
- *konjušar,*
- *čistači zahoda,*
- *ekonom,*
- *donosilac mesa,*
- *magacioner,*
- *čuvar žitnice*
- *činjar pšenice,*
- *mlinar,*
- *pekar,*
- *kuhar,*
- *sudoper.*

Navešćemo neke izraze koji označavaju zanimanja vezana za tradicionalnu kuhinju Bosne:

aščiluk označava kuharski obrt (zanat), djelatnost kulinarstva

aščija, ahčija (perzijsko-turski) je kuhar

aščibaša (perzijsko-turski) je glavni kuhar, najstariji kuhar, odnosno šef kuhinje.

Aščikaduna ili **aščibula** označava kuharicu ("majstora" kuhinje) koja je kuhala u dvorovima, u domaćinstvima; kaduna (perz.) u ovom slučaju bi označavala dobru domaćicu, i od toga je došla kombinacija aščikaduna. U Travniku kažu aščibula.

Postojala je određena podjela u pogledu kuharskih specijalnosti. Tako se u Tešnju pominje - **pirjandžija**, koji označava kuhara saftnih jela - kombinacija mesa i povrća.

Postojale su i:

- *čorbadžije (kuhari čorbi - juha),*
- *halvedžije,*
- *ćevabdžije, koji spravljaju (i prodaju) razne specijalitete na žaru,*
- *izudžija (tranšer mesa);*
- *saldidžija je onaj koji donosi peškire i pribor za pranje ruku.*

Zanimanja vezana za spravljanje napitaka u tradicionalnom kulinarstvu Bosne su:

- šerbedžija - spravlja razne šerbete. Spominje se u Tešnju (18),
- bozadžija - proizvođač boze, limunade i sličnih napitaka, a spominje se u Tešnju i Travniku (18),

- kahvedžija - osim što označava vlasnika kafane i kafe-kuhara, označava i momka koji kuha i servira kahvu u uglednijim domaćinstvima. Uglednije kuće (dvorovi) imale su posebna odjeljenja za kuhanje kahve (kafe-odžak), a koje nalazimo i u dvorcu Dženetića u Sarajevu. Kućne kahvedžije navodi i A. Hangi.

Za razliku od javnih kuhara (aščija) R. Gradaščević kućne kuharice naziva mutvačke aščije (od mutvak, kućna kuhinja).

Osoblje vezano za organizaciju i serviranje jela:

- dolibaša (turski) predstavlja "stoloravnatelja" ili "upravnika sofre", tj. ono lice koje na velikim gozbama (više sofri-trpeza poredanih u jednoj liniji) sjedi za najgornjom sofrom i prati tok objeda, a također i otvara zdravice za sofrom. On prima na svadbama i veliki sofranski peškir od djevojke;

- kućni momak (kod većih objeda više momaka) služi jela na demirlijama, donoseći pune, a odnoseći prazne demirlije (A. Hangi). Kod dočeka uglednijih gostiju pred momcima koji nose demirlije obično nastupa neki momak iz feudalčeve porodice (begović), kao što se to pominje u dvorcu u Cernici kod Gacka;

- čibugdžije ili tutundžije su momci u dvorcima (uglednijim feudalnim kućama) koji donose čibuke, lule, nargile, pripaljuju i dodaju gostima, zatim ih prazne i ponovo pune. (A. Hangi: "Tutundžije čibuke zapališe, kahvedžije kahvu donesoše");

- odadžija u karavansarajima ili musafirhanama se brine za sobe; pali iz hodnika kamine u sobama, i uglednim gostima donosi u sobu na demirliji i servira jelo;

- maja - u Bosni na selu za domaćicu se kaže maja, što ujedno označava u višečlanom domaćinstvu i onu ženu koja vrši funkciju kuharice (maja, reduša, redara).

II. RECEPTI ZA JELA

Prije nego što pređemo na obradu recepata, potrebno je nešto reći o grupisanju recepata za jela, te dati neke napomene o samim receptima.

Pri grupisanju recepata pojedina jela, s obzirom na specifičnost rada, nastojalo se jela grupisati prema nekadašnjim tradicionalnim grupama bosanskog kulinarstva, naravno, koliko se to uspjelo dovoljno ispitati i utvrditi. Nastojalo se ići redoslijedom kojim su jela svrstavana u osnovnim tradicionalnim jelovnicima (naravno, osim dopuna i priloga koji mogu da fungiraju uz različita jela).

Na ovakav redoslijed upućuje sama priroda materije, jer u ranijim pokušajima da se jela grupišu prema nekim današnjim evropskim grupama jela nije se uspjelo. Naime, pri takvom grupisanju pokazalo se da pojedina jela, po tom logičnom redu, ne idu u istu grupu. Pri grupisanju na tradicionalni način došlo se do posebnog izdvajanja nekih grupa jela (teferička i akšamlučka jela, te ostalih jela koja su po pravilu nastala u oskudici potrebnog materijala). Isto tako, kod pojedinih grupa, iz istih razloga, načinjene su i neke podgrupe. U ostala jela, kao i u podgrupe, uvrštena su i neka tipična aščinska jela.

Bez obzira na ovakvo grupiranje, ne znači da se ne mogu praviti razne kombinacije. Određeno teferičko jelo u određenim uslovima može se ukomponovati u odgovarajući svečani jelovnik, a i obratno. Isto tako, vrlo teško je striktno odvojiti tzv. akšamlučka jela, jer mnoga jela, koja inače nisu uvrštena u ovu grupu, mogu da fungiraju u tzv. akšamlučkim jelima.

Ovako izvršeno grupiranje po tradicionalnim grupama jela ne predstavlja nikakvu smetnju da se određeni jelovnici sastavljaju kombinujući tradicionalna jela po evropskom redoslijedu, kao i to da se pojedini meniji kombinuju sa evropskim i tradicionalnim bosanskim jelima.

Kod svođenja na težinske mjere materijala i određeni broj obroka pojavile su se neke teškoće, jer je u tradicionalnoj kuhinji određeno jelo mjereno posudama (tepsija, lenger, sahan i sl.), a sastav materijala izražavan zapreminskim odnosima. Tako je uzete količine bez višestrukog provjeravanja u praksi teško bilo svesti na težinske mjere i odgovarajući broj savremenih obroka, jer to zahtijeva duži vremenski period provjeravanja. Isto tako veličina obroka zavisi i od toga koju funkciju ima jedno jelo u određenom jelovniku, te od širine menija, da li fungira u svakodnevnom, svečanom ili drugom meniju - teferičluku, manjem restoranu, aščinici, itd.

Zbog toga kod korišćenja navedenih recepata treba uvijek imati na umu ove napomene, kao i to u koju svrhu se priprema određeno jelo, te prema tome određivati i količine po obroku.

Pored toga, preračunavanje na broj obroka i na težinske mjere materijala može da promijeni i pravi okus jela, te su neka jela, odnosno recepti izraženi i u zapreminskim mjerama, odnosno bez navođenja broja obroka.

TOPE:

Posebnu grupu jela čine tzv. tope (topa, rastopljeno) što bi donekle odgovaralo švajcarskom "fondy". To su brza jela na bazi raznih kombinacija, a osnova je topljena masnoća (kajmak, buter, maslo, juha, mast od pečenja) - saft, mliječni i mesni dodaci. Ovakvo jelo se servira u toplom tanjiru i konzumira toplo i sa saftom. Uz topu se servira i nakrižan crveni luk kao prilog.

RASTOPLJENO*

Rastopljeno je vrsta čimbura, koje je karakteristično za Sarajevo i servira se iza čorbe, dakle kao neka vrsta međujela. Spravlja se za svaku osobu u posebnoj maloj tepsijici (tembali) za rastopljeno (vidi kod opreme).

U svaku tepsijicu stavi se malo masla (masnoće), malo slatkog mlijeka i razbije jedno jaje. Ovo se sve izmiješa, stavi na vatru, a zatim doda 5-10 dkg izdrobljenog kajmaka (slanog, starog), te sve provre.

Servira se vruće u istoj tepsijici u kojoj je i topljeno.

* Recept supruge Pašić Smaje iz Sarajeva.

TOPA**

Topa ili rastop predstavlja čimbur od jaja i kajmaka, a servira se prije čorbe (kao prvo jelo) za ramazanskih i drugih večera. Naziv topa dolazi vjerovatno od topiti (kajmak).

1/4 kg romanijskog (dakle, planinskog, alpskog) slanog kajmaka se rastopi na tavi (bolje sahanu ili tembali) tako da počne vriti. Onda se na rastopljen kajmak "ubije" 1-3 jaja i skine s vatre. Servira se toplo. (Ako je potrebno, u kajmak se doda malo vode).

Uz topu se servira somun, tako da se može viljuškom namakati u topu.

* Recept Vejsila Brave,Sarajevo

ČIMBUR-TOPA

Tanko narezati debelog suhog mesa i staviti u metalni tanjir (emajlirani, bakarni kalajisani, tembalu, tavicu) na sredinu da je ucvrlji. Dodati nešto masnoće sa strane (butera, margarina i sl.). Kada sva ta masnoća uzavrije, dodati tanko rezanog krtog suhog mesa i na to sitno izdrobljeni mladi sir. Smanjiti vatru i kada počne sir da se topi, servirati toplo u posudi u kojoj je topa i spravljena.

TOPA OD PEČENJA

Kada se pečeno ili kuhano meso ohladi, u pravilu ga treba učiniti toplim i saftali.

U metalni tanjir staviti nešto masti od pečenja, uzavriti, dodati malo juhe (čiste čorbe), usitnjeno i drobljeno meso, pustiti da se malo ćevabi, pobiberiti i servirati u istoj posudi u kojoj je i topljeno.

PILEĆA TOPA

Isto tako ako imamo pilećeg pečenog ili kuhanog mesa od ranije možemo ga spraviti kao toplo jelo.

Malo masnoće od pileta (gdje se peklo) ili druge masnoće staviti na tavu (metalni tanjir) i ugrijati, dodati nešto kajmaka, zatim sitno izrecckano ili kosano pileće meso, pokriti poklopcem, isključiti vatru i ostaviti neko vrijeme da se pihtija.

JAPRAK-TOPA

Kao što je već rečeno, kod topa i rastopljenog moguće su razne kombinacije. Evo jedne od njih. Pri ruci imamo nešto japraka i u supi kuhanog mesa.

Na metalnom tanjiru rastopiti nešto butera, kada uzavrije, dodati čimano (iskosano) kuhano meso. Kada se meso malo zapeče, sa strane dodati nekoliko japraka, pa kada se i to malo zapeče, dodati malo juhe (čiste čorbe). Pustiti da provrije i servirati toplo u istoj posudi u kojoj je i spravljeno.

POVLAKA-TOPA

Rastopiti i uzavreti butera u sahanu (tembala, metalni tanjir, emajlirani), ako nema butera, onda uzeti finog ulja, dodati izdrobljenog mladog sira i povlake (mileram), posoliti i pustiti na tihoj vatri da neko vrijeme vrijucka.

ČIMBURI:

Čimbur kao kulinarski izraz (tur.) označava jaje "na oko", prženo bez miješanja na maslu ili kajmaku.

U Bosni i Hercegovini spravljaju se razne vrste čimbura.

Za 4 obroka:

40 dkg mesa (bravljeg, janjećeg, goveđeg), 10 dkg masnoće, 60 dkg crvenog luka, 4 jaja, soli, 8 zrna bibera, malo aleve paprike (zavisno od ukusa), tembale ili sahani za serviranje.

Meso se samelje (isjeca) i izdrobi na tavu već stavljenu na pećnicu, zatim kane (kapne) malo vode da se zaprži. Potom se doda masnoća (maslo, mast) i meso se prži.

Luk se očisti i izreže na rebra "na kadaif", te doda na meso i prži skupa. Kada se meso i luk isprženi*, masa se posoli i izmiješa, te servira - razastere na zagrijane tembale (sahane), te grije dalje u pećnici. Kada je dovoljno zagrijana, izlije se jaje "na oko", zatim malo posoli i zapeče. Samelje se polovica bibera i pobiberi (eventualno pospe paprikom - prema ukusu), a po jedno cijelo zrno se stavi na izliveno žumanjce.

Servira se toplo - tembala se stavi na tanjir i servira pred gosta.

ČIMBUR OD JAJA

Za 4 obroka:

4 jaja, 1 kg crvenog luka, 20 dkg masla, soli, bibera i eventualno aleve paprike.

Crveni luk se isjecka na rebra, poprži na dijelu masnoće i posoli. Isprženi luk se "razastre" na zagrijanu tembalu (ranije sahan), a zatim stavi na ploču (žar). U tavi se uzavrije preostala masnoća (maslo, mast).

Jaja "na oko" se izliju na luk u tembali i zaliju vrelom masnoćom,

* Pilavdžić, aščija, Sarajevo, preporučuje da se skupa dinstaju meso i luk, a tek onda kane malo vode.

tako da se brzo ispeku. Jaje ostaje po pravilu nedopečeno. Na žumance se stavi jedno cijelo zrno bibera (papra) ili se pospe malo mljevenim biberom i alevom paprikom. Može prema ukusu i sama paprika.

Čimbur se servira topao u tembali (sahanu) stavljanjem na tanjir.

ČIMBUR OD JAJA NA DRUGI NAČIN

Zorka J. Babić (33) daje drugačiji recept čimbura od jaja, i to:

Metni u tavu 10 kašika kajmaka (znači za 1 obrok 2 kašike), i na vruć kajmak razbij 5 jaja, posoli ih, pobiberi i peci.

ČIMBUR S MESOM

Sjecano (mljeveno) meso posoliti i popržiti u dosta masnoće i luka.

Servirati u vruće tanjire (metalne, emajlirane, temale, vatrostalne). Izliti na svaki obrok jedno jaje "na oko", tako da se žumanjce ne zapeče. Sa malo uzavrelog mladog masla (butera) precvrknuti svako žumanjce.

Dodatak sok od limuna.

SEOSKI ČIMBUR

Pod ovim nazivom Zorka J. Mitrović-Babić (33) daje sljedeći recept:

U ključalu slanu vodu razbij 5 jaja i pusti da se skuhaju ni tvrdo ni mehko; izvadi ih i metni u tavu u kojoj si ugrijala 1/2 kašike kravljeg masla i 5 kašika kiselog kajmaka (povlaka sa kiselog mlijeka), posoli ih još malo, pobiberi i pokrij da još prokuhaju u kajmaku.

ČIMBUR NA PEČENICI

(Sa suhim mesom)

Postoje dvije varijante, i to sa lukom i bez luka.

Čimbur sa suhim mesom i lukom.

Za 4 obroka: 20 dkg suhog mesa (pečenice, kujruka), 60 dkg crvenog luka, malo soli, 4 jaja, 10 dkg masnoće, biber, aleva paprika (eventualno).

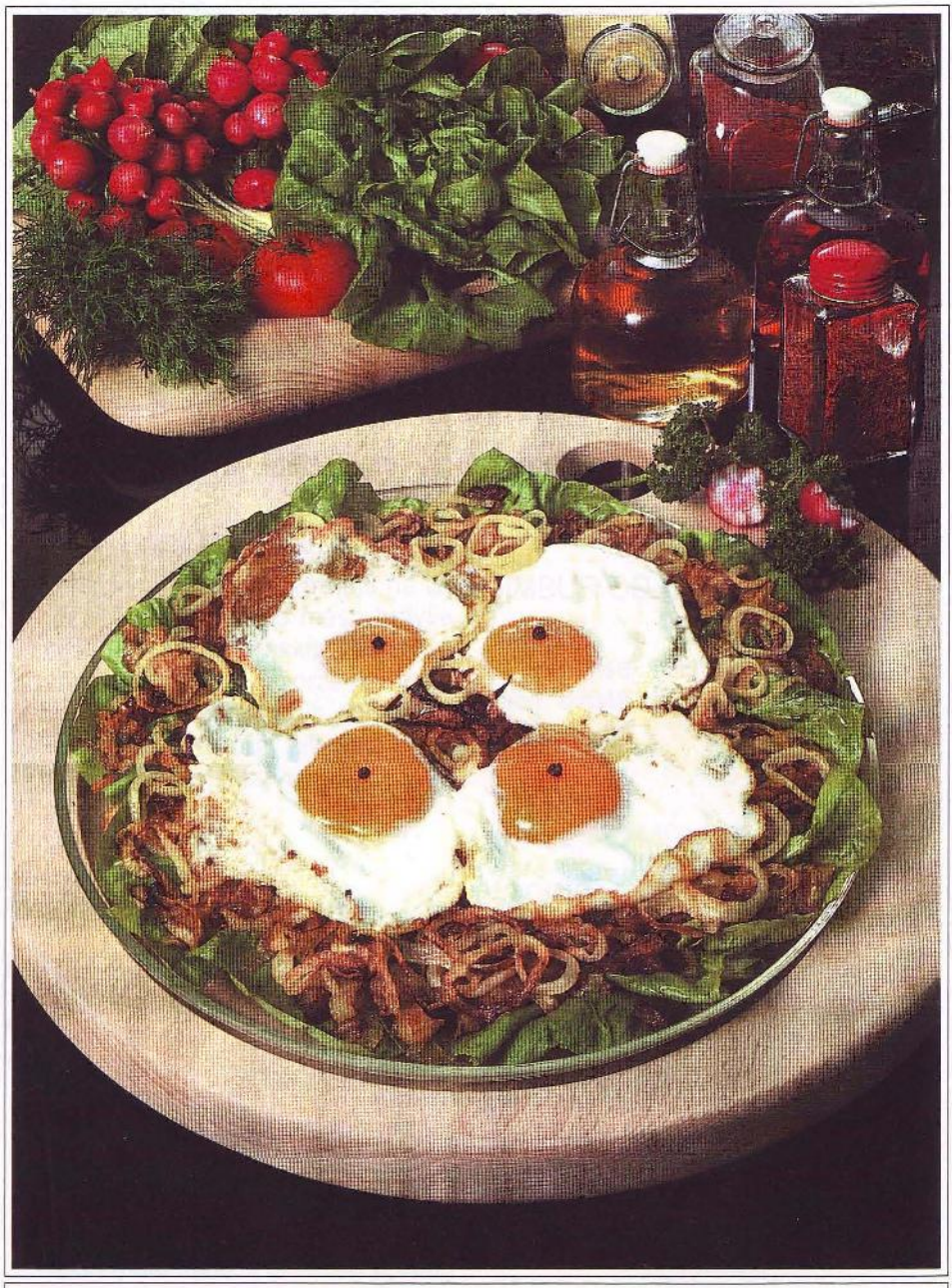
Luk se očisti, isjecka na rebra, stavi na vrelu masnoću i isprži, malo osoli. Meso se izreže na tanke listiće. U podgrijane tembale razastre se isprženi luk, pa suho meso. Malo se prži meso i luk zajedno, a zatim jaje "na oko". Jaje se (kao i luk) veoma malo soli, jer je suho meso obično dovoljno slano.

Stavi se biber, eventualno i paprika, i toplo se servira.

ČIMBUR SA SUHIM MESOM

Za 4 obroka: 32 dkg suhog mesa mehkog, 4 jaja, biber, paprika, malo soli, limun.

Suho meso se iskosa na tanke listiće i razastre na tembalu, a zatim malo proprži. Na to se izliju jaja "na oko". Ako meso nije dovoljno slano, jaje se malo posoli. Zrno bibera se stavi nasred žuma-



Čimbur od jaja

njca, a mljevenim biberom i paprikom pospu se jaja i meso.

Servira se toplo u tembali (sahanu).

Umjesto paprike može se upotrijebiti limun. Umjesto suhog mesa može se upotrijebiti sudžuka. U tom slučaju se ne dodaje ni biber, ni paprika.

PRŽENO SUHO MESO

U Dobrom Polju (prema Kalinoviku) čimbur spravljaju na taj način što samo suho meso bravlje (bravetina sa planinskih pašnjaka) izrežu na listiće i proprže na masnoći, bez ikakvih drugih dodataka. Svakako, to mora biti kvalitetno mehko bravlje suho meso.

ČIMBUR SA PRASOM

Za 4 osobe: 24 dkg suhog mesa (šarenog, polumasnog), 80 dkg mlade prase (poriluka), soli, bibera, aleve paprike (eventualno), 4 jaja, 12 dkg masnoće.

Bijeli dio mladog poriluka se očisti, izreže i obari (gotovo skuha) u zasoljenoj vodi. Meso se iskosa na listiće. Zagriju se tembale i meso malo uprži. Poriluk se proprži na masnoći i doda na meso. Sve se dobro zagrije, zatim izliju jaja "na oko", malo začine uzavrelom masnoćom i zaprže, te malo posole, pobibere, popapriče.

Servira se toplo u tembali (sahanu).

Čimbur od prase (po Vejsilu Bravi, Sarajevo):

Bijeli dio mlade prase se obari, ocijedi voda i posoli, te stavi u zamašćenu tepsiju na vatru. Na ovo se izlije nekoliko jaja i posoli.

ČIMBUR OD MLADOG LUKA

Mladi luk se opere, izreže, šćevabi (dinsta) na masnoći, a zatim se izliju jaja.

ČIMBUR OD ŠPINATA

Špinat se očisti, izreže, malo obari, dinsta na maslu, a zatim izliju jaja.

OSTALI ČIMBURI:

AŠĆINSKA BURANIJA

Pomenuti Amidža Dekika navodi kao slano aščinsko jelo i buraniju. U Sarajevu, odnosno Bosni, po A. Halimiću, buranijom se zvalo i zelje sa slanim kajmakom.

Dakle, zelje (špinat ili blitva) se očisti, opere, obari, baci na masnoću i odozgo izdrobi slani kajmak, te donekle uprži.

ČIMBUR NA ŽARI*

Predanje u Bosni kaže: Koji god čovjek želi da na proljeće organi-

* Recept Vejsila Brave Sarajevo.

zam učini otpornijim (protiv mraza) treba da pojede nekoliko čimbura na žari, i to od vrhova tek prispjele žare (koprive).

Vrhovi mlade žare se operu, obare i voda ocijedi. Na vrelu masnoću u tavi ili tepsiji (bolje tavi sa ručkama, tembali u kojoj će se i servirati) stavi se žara i rasporedi, te kada počne vrijuckati, izliju se jaja "na oko" ili saspu umućena jaja, te malo zapeku i serviraju.

ČIMBUR OD KOPRIVE

Pod nazivom "Korpiva sa mileramom" ("Oslobođenje" 14. VI 1977.) Šemsa Merdan iz Počitelja daje sljedeći recept.:

50 dkg koprive, 5 dkg ulja, 4 jaja, 1-2 supene kašike brašna, 20 dkg milerama ili kiselog vrhnja, malo soli, 2-3 česna bijelog luka.

U malo vrele vode stavite opranu i isjeckanu koprivu, polako miješajte dok ne omekša. Pripremite zapršku od ulja, i brašna, dodajte koprivi neka zajedno kuha dok se potpuno ne stisne. Osolite i dodajte na kraju sitno isjeckani bijeli luk.

Prespite u vatrostalnu zdjelu (može i pleh) prethodno podmazanu i malo zagrijanu. Ulupajte jaja, dodajte mileram, izmiješajte sa jajima i prelijte koprivu. Stavite u pećnicu da se skupa sa jajima ispeče.

JOŠIRLUK*

Ranije je u tradicionalnom kulinarstvu Bosne joširluk spravljan bez mesa i imao je funkciju čimbura, kao i priloga uz neka jela (naprimjer krzatmu).

Za 10 obroka: 3 kg špinata, 10-12 dkg pirinča (riže), soli, 20 dkg masla (masnoće), 2-3 jaja, 10 dkg mladog masla (butera) 1/4 l kiselog mlijeka ili 1/4 l povlake.

Špinat se očisti, prebere i izreže (kao za pitu), dobro opere i saspe u šerpu, malo posoli. Doda se sirova oprana riža (samo toliko da "zašareni"), dolije se sa nešto vode i kuha 10-15 minuta, tako da riža nabubri. Zatim se ocijedi. U drugu šerpu se stavi masnoća i zagrije, pa se saspe špinat i prodinsta. Umute se jaja, a špinat se prebaci na tihu vatru, zalijeva polahko umućenim jajima i miješa nekoliko minuta.

Prilikom serviranja začini se uzavrelim maslacem.

Po želji prelije se kiselim mlijekom ili povlakom.

PEČENI JOŠIRLUK

To je vrsta čimbura od jaja, a uz dodatak pirinča.

Za 4 obroka: 1 kg koriijenja od špinata (dakle, onaj dio koji se ne iskoristi za pitu), soli, 10 dkg riže, masnoće, eventualno nešto juhe, 4 jaja, glavičica luka, malo mlijeka.

---

* Recept I. Pilavdžića, Sarajevo.

Korijenje špinata se obari i ocijedi. Luk se očisti, isjeca i prodinsta na masnoći. Na to se doda riža i ona prodinsta. Zatim se doda špinat, posoli, izmiješa, te ova masa rasporedi na pomašćenu tepsiju, zalije nešto juhom ili vodom (samo toliko da riža ima odakle primiti vodu) i stavi u pekaru da se ispeče. Kada se ispeče, izlupaju se jaja uz dodatak malo mlijeka, poliju po joširluku i vrati u pećnicu da se malo zapeku.

TAŠAK-ČIMBUR

Ovo jelo pominje Amidža Dekika u svom popisu aščinskih jela u Bosni. Recept za ovo jelo je izgubljen. To bi mogli biti isjeckani bijeli bubrezi, proprženi, posoljeni, te na kraju na njih, izliveno jaje "na oko".

KAJGANE:

SARAJEVSKA KAJGANA*

2 jaja, nišeste na vrhu noža za svako jaje, masla za prženje, šećer, šipčica vanilije.

Umute se jaja i nišesta, samo toliko da se masa može lijevati.

Zatim se od šećera i vode pripremi nešto gušća agda (šerbe), ubaci vanilija, i agda na vatri pomalo vrijucka.

U duboko vrelo maslo se polahko lijevaju umućena jaja, te čim se zapeku, vade sa kašikom i bacaju u agdu. Kad je sva kajgana ubačena u agdu, skida se sa vatre i hladi.

Servira se kao hladno slatko jelo.

ČIMBUR NA MASNIKU

Masnik predstavlja jednu vrstu zelja, od kojeg se spravlja i pita. List mu je sličan listu hrena samo što je sitniji. Mogla bi to biti i tzv. pazija (vrsta zelja žućkastozelene boje).

Čimbur se spravlja kao i od špinata.

KAJGANA

Kajgana (perz.) je jelo od jaja prženih na maslu.

Jaja se rastave na bjelanjce i žumanjce. U umućeno bjelanjce se doda malo mlijeka, te nešto nišeste (pšenički škrob u prahu) i malo soli. Sve se stavi pržiti na uzavrelo maslo. Na bjelanjce se sipa žumanjce, koje je prethodno izlupano. Po želji pri serviranju se posipa biberom.

Drugi način: umute se jaja sa malo brašna i soli, pa poprže na maslu.

L. G. Bjelokosić daje sljedeći recept za kajganu:

"Umute se jaja, pa se uspe malo vode ili mlijeka a zatim se uspe nekoliko nišeste. Ovo se još osoli i

* Sarajevska ili slatka kajgana po receptu Rabija-hanume Bravo iz Sarajeva.

na maslu popriga. Kada se izruči u sud (posudu) neki malko pobibere".

BOSANSKA KAJGANA

Ana Jurić-Eger iz Ljubine (kod Srednjeg) spravlja kajganu na taj način što izmiješa (dobro ulupa) povlaku i jaja, te izlije na vruću masnoću u tavi.

HERCEGOVAČKA KAJGANA

Deblje suho meso se izreže na listiće, saspe u tavu na uzavrelo maslo i prži. Na malo uprženo meso izlije se odgovarajuća količina jaja, malo uprži, posoli i servira toplo.

KAVADŽAK

Ivan Zovko među tradicionalna jela Bosne ubraja i kavadžak. To je umok (umak, sos) od soka crvenih kavada (paradajza), koji se ukuha, a zatim začini uzavrelim mladim maslom.

Ovaj recept treba kompletirati. Dakle, u tavu rastopiti malo masnoće, svježe paradajze iscijediti, dodati malo šećera i jedan karanfilić, ukuhati, a zatim dodati malo soka od cikle (čukundruka). Kavadžak servirati u tembali, metalnom tanjiru ili tavi, a zatim ga začiniti uzavrelim mladim maslom (buterom).

Umjesto karanfilića može se dodati ćurekota, a umjesto soka od cikle može se dodati vrlo malo jabukova sirćeta.

ĆEVABI I SLIČNA JELA:

OSNOVNI ĆEVAB

ĆEVAB

Ćevab, ćevap, ćibap (arap.) označava "na komade isječeno vareno meso sa dosta umaka".

Ćevabi se mogu variti (kuhati) i dinstati.

Za 4 obroka: 80 dkg mesa, 12 dkg masnoće, 12 dkg crvenog luka, 2 dkg soli, 0, 8 dkg aleve paprike, 4 dkg ukuhanog paradajza, 2 dkg bijelog luka, 0, 4 dkg butera, 2 dkg peršuna, 8 dkg mrkve.

Meso se izreže na komade. Isjecka se crveni luk, zatim bijeli luk, peršun, mrkva.

Na masnoću se stavi povrće i meso, nalije vodom i prokuha.

Kada prokuha, skine se pjena i doda so, biber, ukuhani paradajz, a zatim se ćevab stavi na tihu vatru da vrijucka. Kada je gotovo skuhano, dodaje se aleva paprika. Servira se sa dosta umaka, pa o tome treba voditi računa.

U svom skromnom jelovniku Bašeskija spominje ćevab sa vrućom kukuruzom.

(Peršun, majdonos, magdonos, petroželj, petrusin - Petros linium sativum.)

DŽIGER-ĆEVAB

U svom skromnom jelovniku sarajevski ljetopisac Bašeskija spominje sredinom XVIII. stoljeća džiger-ćevab.

Recept ovog jela nemamo. Ali M. Mujezinović je saznao od sarajevskih aščikaduna da je to ćevab sa tiritom od džigerice. To bi ustvari, bila varijanta ćevaba na tiritu.

Tirit: 20 dkg džigerice, 10 dkg pirinča, 1 glavica crvenog luka, masnoća za prženje, so, biber.

Ćevab: 40-80 dkg mesa, 6-10 dkg masnoće, 6 dkg crvenog luka, malo soli, biber, majdonos (peršunov list).

Meso se izreže na komadiće i posoli. Isjeckani luk se stavi na masnoću i ćevabi dok se luk gotovo ne "istopi". Zatim se doda isjeckani peršun i koje zrno bibera. Na ovo se stavi meso, a zatim ćevabi. Po potrebi se dodaje malo vode ili malo juhe, i ćevabi se sve dok meso ne bude šćevabljeno.

Dok se meso ćevabi, spravlja se tirit. Obari se riža. Luk se očisti i isjecka, te malo proprži na masnoći. Džigerica se isjecka na kockice, saspe na luk i posoli. Zatim se na to doda riža, izmiješa i malo pobiberi, te dinsta.

Gotov tirit se saspe na zagrijan lenger (oval), malo rasporedi te se meso poreda po tiritu i servira.

ĆEVAB SA DŽIGERICOM

Za džiger-ćevab, A. Halimić, sarajevski aščija, kaže da je spravljan i na drugi način.

Od isjeckanog luka (crvenog), proprženog na masnoći uz dodatak majdonosa (isjecanog lista peršuna), dobije se sok koji se procijedi.

Izreže se džigerica na komadiće, posebno poprži, saspe u podgrijan tanjir (sahan), posoli i prelije ranije spravljenim saftom od luka.

SITNI ĆEVAB*

Za 4 obroka: 60 dkg junećeg (ili goveđeg mesa), oko 20 dkg masnoće, 2 dkg soli, nekoliko zrna bibera, malo aleve paprike, 12 dkg crvenog luka, česne bijelog luka, rukovet peršuna i celera (lisra), malo sirćeta ili ukuhanog paradajza.

Meso se izreže na kockice. Isjecka se crveni i bijeli luk, te peršun i celer, posoli, doda biber u zrnu. To sve skupa s mesom se stavi na masnoću i dinsta sve dotle dok ne uvrije voda koju pusti meso i povrće pri dinstanju. Zatim se nastavlja kavurisanje na tihoj vatri i dodaje se malo sirćeta (ili ukuhanog paradajza) i aleve paprike. Treba paziti da ne zagori. Kada je ćevab kavurisan (meso mehkano), zalije se vodom i pusti da prokuha.

Prilikom serviranja kutlačom se odgurne suvišna masnoća i ćevab servira sa vlastitim saftom.

JEZIK-ĆEVAB

Teleći, juneći ili goveđi jezik se svari (skuha) uz dodatak zeleni, lovorike i soli. Jezik se oguli i izreže tanko na komadiće. Na mladom maslu i ulju dinsta se sitno sjecan luk da se "istopi", doda sitno sjecana mrkva, nekoliko cijelih zrna bibera, zatim doda jezik, nešto soli, provrije, te zalije juhom od jezika (toliko da bude umoka - safta), ćevabi neko vrijeme, te doda sitno sjecano lišće peršuna i celera, još malo dinsta, doda malo slatke (povlake), vatra isključi i ostavi na toplom. Konzumira se topao.

* Recept konstruiran na bazi razgovora sa I. Pilavdžićem, Sarajevo.

Ćevab od mrkve

SITNI ĆEVAB NA DRUGI NAČIN

Sitni ćevab se sprema slično ćevabu. Po ukusu takav sitni ćevab je sličan šiš—ćevabu.

Za 4 obroka: 60 dkg bravljeg "tečnog", (ugodnog okusa) mesa (buta ili druge mečine) ili junećeg mesa, 16 dkg korijena zeleni (celera), bibera, mesna voda (juha), 6 dkg masnoće.

Luk se iskriža na veće kriške, zelen očisti i također izreže na kocke ili na veće komade, mrkva na kolutiće i sve to saspe na vrelu masnoću i dinsta. Zatim se doda meso isječeno na kocke i sve skupa dinsta. Stalno se dodaje pomalo mesne vode (samo toliko da ne zagori). Kad je meso već dinstano, dodaje se nešto više mesne vode (juhe) da se stvori dosta safta, ako je potrebno. Može se dodati i malo aleve paprike.

Servira se sa dosta safta, a zatim biberi.

JUTI ĆEVAB

Ljuti, odnosno kako se nekada u Sarajevu izgovaralo, juti ćevab.

Sasvim sitne glavičice luka očiste se i čitave (ucijelo) stave na masnoću, doda soli, paradajza, sitno sjecane mrkve, malo bibera, koji karanfilić, tarčina (cimet u kori).

Jače meso (masnije) juneće ili braveće izreže se na zalogaje (oko 4 x 4 cm), poreda po luku, doda sirćeta i malo vode, te ćevabi (dinsta).

(Receptura Bahrije Fočo - Topčagić, Sarajevo).

HADŽIJSKI ĆEVAB*

To je putni ćevab, koji se spravljao na polasku na hodočašće.

Za 5 osoba: 900 g janjećeg mesa bez kosti, 500 g crnog luka, 200 g masnoće, 15 g soli, 5 g bibera, 1 kesica cimeta, 300 g paradajza, 5 g peršuna u listu, 300 g paprika babura, i komada 40x40 cm pergament papira, špaga 1 m.

Janjeće meso se opere, posuši, isiječe na krupnije rezance. U posudi se grije dio masnoće. Na vrelu masnoću se dodaje pripremljeno meso i prži dok ne dobije žutu boju. U drugu posudu se stavlja drugi dio masnoće i grije. Crni luk se očisti, opere, isiječe na rezance i stavi na masnoću da se prži. Kada je luk napola pržen, dodaje se propržena meso i nastavlja dinstanje. Paprike očistiti, oprati, isjeći na krupnije rezance i dodati na meso i luk. Paradajz oprati, isjeći na šajbe, pa šajbe sjeći na rezance. Kada je jelo već gotovo, dodaje se rezani paradajz, sitno sjeckani peršun, biber, cimet i so, pa se sve dobro izmiješa. Prekontrolisati okus i po potrebi doliti supe od kostiju ili vode, tako da meso s povrćem bude srednje gustine. Zatim još malo dinstati.

---

* Ismet Pilavdžić: "Oslobođenje", 16. Jula 1967.

Pergament-papir poredati na sto, pa već gotov ćevab ravnomjerno rasporediti na svaki papir. Ćoškove papira skupiti nagore i vezati špagom.

Tako povezan ćevab staviti u pleh, uliti malo vode i staviti u rernu da se zapeče na umjerenoj temperaturi oko 15 minuta. Prilikom serviranja skinuti špagu, a ćevab služiti skupa sa papirom.

HADŽIJSKI ĆEVAB PO DURANOVIĆU

Nešto drugačiji sastav i tehnološki proces hadžijskog ćevaba daje Muhamed Duranović, nastavnik kulinarstva, Sarajevo.

Za 10 osoba u dkg: 150 telećeg mesa bez kosti, 50 crnog luka, 20 maslaca, 100 svježeg paradajza, 50 svježe pečurke. Začini: so, biber, sitan peršunov list. Zatim pergament-papira za pakovanje ćevaba.

Teleće meso bez kostiju, masnoće i žilica isjeći na deblje rezance, posoliti i naglo prepržiti na maslacu.

Svježi paradajz blanširati (staviti u vrelu vodu), oguliti, izvaditi sjemenke i isjeći na rezance. Crni luk oguliti i isjeći na kockice. Pečurke očistiti, oprati i isjeći na šajbe. Crni luk restati na maslacu dodati pečurke, sve skupa restati, a zatim dodati pripremljeni paradajz. Sve skupa još malo prorestati, dodati so, biber, sitan peršun i pripremljeno meso. Sve skupa lagano izmiješati, prokuhati i dotjerati okus.

Pergament-papir postaviti na pogodnu činiju (koji može biti oblika srca, ruže ili u obliku činije), na pergament staviti pripremljen ćevab, hermetički zatvoriti i staviti u zagrijanu pećnicu da se zapeče. Zatvaranje ćevaba vrši se na taj način što se krajevi papira namažu žumanjcetom i zalijepe.

Servirati toplo u pergament-papiru.

HADŽI-OSMAN ĆEVAB

U svom aščinskom jelovniku u Bosni, Amidža Dekika navodi i ovaj ćevab. Recept za ovo jelo je izgubljen. Ferid Hadžibajrić, aščija iz Sarajeva, kaže da je spravljan od junećeg mesa na malo zaprške.

HADŽI-HASAN ĆEVAB

U svom aščinskom jelovniku u Bosni ovo jelo navodi Amidža Dekika.

Recept za ovo jelo je takođe izgubljen. Ferid Hadžibajrić, aščija iz Sarajeva, kaže da je Hadži-Hasan ćevab predstavljao kombinaciju janjeće krzatme (vidi krzatme) i tirita od džigerice (vidi tirit kod džiger-ćevaba).

ĆEVAB OD MRKVE*

Za 4 osobe: 60 dkg mljevenog mesa, mrkve oko pola kg, 1 glavica

* Recept Čavljak-Kunštić Sofije, Sarajevo.

luka (crvenog), celera, peršuna (lista), soli bibera, te juhe (čiste čorbe) koliko bude potrebno za pomalo dodavanje.

Luk se očisti, isjeca i stavi na nešto masnoće (maslaca, ulja), malo poprži i na to doda mljeveno meso, te i ono proprži. Zatim se doda očišćena i na tanke kolutiće izrezana mrkva, posoli i pusti da se dinsta. Doda se i neko cijelo zrno bibera i kasnije nešto celera i peršuna.

Povremeno se dodaje pomalo juhe (čiste čorbe, mesne vode), tako da na kraju treba da bude odgovarjauća količina safta. Dakle, ćevab se servira u saftu.

Prilikom serviranja dodaje se po potrebi soli i bibera.

(Mrkva, šargarepa, Danca carota.)

ĆEVAB OD MOHUNA

Mohune (mohune ili buranija) treba da budu mesnate (sočne). Kao što je poznato, naš bosanski poljopivrednik u ranija vremena je rijetko jeo meso, pa je mnoga jela (osim za vrijeme praznika) spravljao bez mesa. Za dva obroka: 60 dkg mohuna, 8 dkg maslaca (mladog masla, butera), malo finog zejtina (ulja), soli, nekoliko cijelih zrna bibera, rukovet majdonosa (peršuna), dvije glavice luka, 15 dkg mrkve, limun.

Luk se sitno isjeca i dinsta (ćevabi) na finom ulju, na to doda sitno sjecani peršun i mrkva, te ćevabi (dinsta) dotle dok se luk skoro ne istopi. Potom se doda maslac i masa uzavrije, posoli i na to saspu mohune, doda biber ucijelo, te ćevabi oko pola sahata na jačoj vatri, a zatim oko jedan sahat na tihoj vatri. Kada se servira, onda se polimuni.

ŠIŠ-ĆEVAB

Šiš u ovom slučaju predstavlja drvenu šipku na koju su nanizani komadići mesa i luka, te otuda potiče i naziv.

Po receptu tradicionalne kuhinje (kako to kaže I. Pilavdžić) šiš-ćevab se u pravilu kuha (vari), ne dodaje se nikakva druga masnoća, niti brašno, ni kiselo mlijeko, niti juha.

Za pravi šiš-ćevab meso treba da bude masno, tako da šiš-ćevab sam sebe zamasti.

Za 4 osobe: 80 dkg janjećeg ili bravljeg masnog mesa, 50 dkg crvenog luka (male cijele glavice, ili luk iz sredine većih glavica), so, zrna bibera, malo aleve paprike, 12 dkg mrkve, rukovet celera i peršuna (lista), 8 drvenih štapića dužine oko 15 cm.

Meso se izreže na plosnate veće zalogaje. Luk se izreže vertikalno na veće komade (ploske - tako da se komadi drže ucijelo). Niže se na štapiće komad mesa, komad luka, tako da šiš počinje i završava komadićem mesa.

Nanizani šiševi se slože u lonac, sole i dodaju se zrna bibera. Zelen se iskriža odozgo na šiševe. Mrkva se oguli i iznad šiševa istare na rende, tako da pada na šiševe. Polahko se dolijeva čista hladna ili mlaka voda - ne juha - samo toliko

da šiševi zamaknu u vodu (tek da budu pokriveni vodom).

Lonac se stavlja ja jaču vatru. Kada provrije, povuče se na tihu vatru i kuha sve dok meso ne bude kuhano.

Poslije kuhanja dodaje se malo aleve paprike. Servira se u vlastitom saftu (ne dodaje se kiselo mlijeko).

BOSANSKI ŠIŠ-ĆEVAB

Prema M. Duranoviću, nastavniku kulinarstva, Sarajevo, šišćevab na domaći način spreman je sa komadićima kokošijeg bijelog mesa. Dakle, sprema se kao i šišćevab od janjećeg mesa, samo što je umjesto janjetine bijelo kokošije meso.

Lonac se stavlja na jaču vatru. Kada provrije, dodati 1-2 kašike vinskog sirćeta (da se luk ne raspadne), zatim se povuče na tihu vatru i kuha sve dok meso ne bude kuhano.

ŠIŠ-ĆEVAB NA DRUGI NAČIN

Za 4 osobe: 40 dkg mesa od mladog janjećeg buta (ako nije janjeće, onda treba voditi računa da se smekša prilikom kuhanja odnosno treba ga duže dinstati i u više juhe), 25 dkg luka (male cijele glavice, ili polovice iz sredine veće glavice), više drvenih štapića dužine od 12-15 cm, 1 kašika masti od pečenja ili druge masnoće, 3 manje mrkve, malo lišća celera, 1 korijen peršuna, pola šake peršunova lišća, biber, so, malo aleve paprike, kiselog mlijeka po želji i ukusu. Neki dodaju i ukuhani paradajz.

Na masnoću se stavi malo isjeckanog luka, zatim isjeckane mrkva, celer, peršun (korijen i lišće) te se sve dinsta oko pola sata.

Meso se izreže na zalogaje kao za ražnjiće, luk očisti i na šiševe (štapiće) niže komad mesa, kamad luka, tako da šiš počinje i završava komadićem mesa.

Šiševi se slažu u šerpu na prodinstanu zelen, te se doda malo juhe, soli, zatim malo dinsta i doda malo aleve paprike. Tada se poklopi i dinsta od 1 1/2 do 4 sata (zavisno od mesa) na tihoj vatri.

Na kraju se pobiberi i dopihtija.

Servira se sa kiselim mlijekom, odvojeno ili malo dodato na kraju tanjira.

TELEĆI ŠIŠ-ĆEVAB*

Za 5 osoba: 750 g telećeg mesa, 500 g luka crnog, 200 g masnoće, 100 g ukuhanog paradajza, 20 komada čačkalica, 5 g bibera, 15 g soli, 1 dcl bijelog vina.

Teleće meso oprati, izrezati na srednje komade (kao za ražnjiće). Crni luk očistiti, oprati i isjeći na komade kao i meso. Ovako isječeno meso i luk nabosti na čačkalice, tako da se nabode komad mesa, komad luka. Ovako pripremljene čačkalice složiti u posudu jednu pored druge, u je-

* Mara Batinić, "Oslobođenje", 30. juli 1967.

dnom redu, te dodati masnoću. Paradajz-pire, biber, so i vino izmiješati, pa razrijediti potrebnom količinom vode i preliti preko složenog ćevaba. Preliv treba da pokrije ćevab. Tako spremljeni ćevab staviti pod poklopcem na ploču ili u rernu da se dinsta dok meso ne postane mehko. Ćevab služiti zajednički na ovalu ili odvojeno.

ŠIŠ-ĆEVAB SA CRVENIM PILAVOM

Recept za ovu varijantu šiš-ćevaba dao je M. Duranović, nastavnik kulinarstva, Sarajevo.

Za 10 osoba u dkg: 250 telećeg ili junećeg mesa, 100 crnog luka, 80 riže, 25 maslaca, 10 paradajz-pirea, 50 svježeg paradajza. Začini: so, biber, sitan peršun i 1 karanfilić.

Meso bez kosti i žilica isjeći na kockice od 2 centimetra. Crni luk očistiti i isjeći na kocke kao i meso i nizati na čačkalicu meso, luk i tako naizmjenično do vrha čačkalice da na kraju bude meso. Šiš-ćevab posoliti, složiti u pleh, preliti topljenim maslacem, peći u pećnici da porumeni sa malo vode. Zatim složiti u šerpu, zaliti saftom iz šiš-ćevaba, po potrebi dodati vrele vode, dodati biber i 1 karanfilić, lagahno dinstati dok meso ne omekša.

Rižu prebrati, prepržiti na maslacu, dodati paradajz pire, svježi paradajz na kocke bez kožice i sjemenki, naliti vrelom vodom (razmjera jedan prema dva), posoliti, prokuhati i staviti u pećnicu da riža nadođe. Prilikom serviranja crveni pilav stavljati kao podlogu a šiš-ćevab odozgo, uz dodatak safta.

Saft od šiš-ćevaba mora biti bistar, pikantan, a riža rastresita.

PAPAZ-ĆEVAB

Pravi tradicionalni papaz-ćevab (grč.-arap.) spravljan je u Sarajevu na sljedeći način:

Za 4 osobe: 60 dkg junetine ili govedine od "fedriha" (komad ispod plećke - mehko meso), 50 dkg crvenog luka, koje česno bijelog luka, nekoliko karanfilića, malo tarčina (cimeta), soli, bibera, masnoće i sirćeta.

Meso se izreže na komade veličine kocke šećera. Zatim se pripremi "začin": crni luk i malo bijelog se samelje na mašinu (nekada su se skupa više puta sjeckali), na to se dodaju mljeveni ili tucani karanfilići i tarčin. Ovo se sve posoli, pa doda malo mljevenog bibera i izmiješa.

U lonac se slaže: kat (tavan) izrezanog mesa, kat (tavan) "začina". Tako naslagan lonac se ostavi da prenoći na hladnom mjestu.

Sutradan se u ovaj ćevab podbaci (doda sa strane da dođe na dno) malo masnoće i papaz-ćevab dugo ćevabi, dinsta na tihoj vatri dok se ne skuha. Zatim se doda malo vode i opet pusti da provre.

Sevira se sa vlastitim saftom.

PAPAZ-ĆEVAB NA DRUGI NAČIN*

To je ćevab spravljen od sitno izrezanog bravljeg mesa, a u Bosni i od telećeg mesa.

Za 5 osoba: 850 g telećeg mesa od buta, 160 g masnoće, 400 g crnog luka, 5 g bijelog luka, 200 g mrkve i peršuna, 15 g soli, 5 g bibera, 75 g limuna, 10 g brašna, 1 g ukuhanog paradajza.

U posudu uliti masnoću i staviti da se grije. Teleće meso oprati i isjeći na kockice. Crni luk očistiti i sitno isjeći. Zatim na ugrijanu masnoću (ulje) zajedno staviti meso i luk, uz dodatak bijelog luka, bibera i soli. Sve ovo pustiti da se dinsta. Kada je napola dinstano, dodati ukuhani paradajz i potrebnu količinu vode. Da bismo jelo završili, dodajmo i zapršku napravljenu od masnoće i brašna. Prilikom serviranja uz svaku porciju se dodaje kriška limuna.

JANJEĆI ĆEVAB SA BAMJOM**

Za 10 osoba u dkg: junjećeg mesa 200, maslaca 20, crnog luka 50, paradajz-pirea 20, bamje 30. Začini: so, biber, limunov sok, jedan karanfilić, limun za prilog.

Janjeće meso isjeći na krupnije kocke (četiri komada u porciji), prepržiti na maslacu. Na istom maslacu prepržiti crni luk na kockice i kada je gotovo porumenio dodati paradajz pire i sve skupa malo prepržiti, dodati meso, vrele vode i sve skupa dinstati uz dodatak soli i jedan karanfilić. Kada je meso skoro mehko dodati kuhanu bamju (bamju kuhati u vodi sa malo limuna), sve skupa malo prokuhati, dotjerati okus mljevenim biberom, svježim maslacem i limunovim sokom. Servirati u sahanu sa poklopcem, posuti sitnim biberom, a posebno servirati šnitu limuna.

TRAVNIČKI ĆEVAB

Za 4 obroka: 60-80 dkg debelog mesa bez kosti (od buta), 60-80 dkg luka (crvenog), jedna zelena paprika, nekoliko paradajza, malo krompira (oko 10 dkg), soli, bibera u zrnu i mljevenog.

Meso se izreže na zalogajčiće, luk očisti i svaka glavica vertikalno presiječe na 4 dijela, paprika očisti i izreže na kolutiće, krompir oguli i izreže na kocke. Ovo se sve posoli, doda nekoliko cijelih zrna bibera, sve izmiješa polahko i složi u lonac ili šerpu. Na to se ukriža paradajz (da popusti sok) ili uzavrije malo juhe i doda ukuhani paradajz (ako nema svježeg), ćevab poklopi i polahko ćevabi (dinsta). Po potrebi se dodaje malo vode, toliko da ćevab ne bi zagorio.

Prilikom serviranja eventualno se dosoli i pobiberi.

PILEĆI ĆEVAB

Pod naslovom "pileći paprikaš na bosanski način" Zorka J. Babić (33) ustvari daje recept pilećeg ćevaba.

* Ismet Pilavdžić "Oslobođenje", 12. III `67.

** Recept Muhameda Duranovića, nastavnika kulinarstva, Sarajevo.

Isijeci očišćeno pile po zglavcima, metni ga u šerpu, dodaj 5 glavica crvenog luka (izrezanog na kadaif-rebarca), 3 rezana crvena patlidžana (paradajza), malo soli i na vrhu noža crvene paprike (aleve), 1 kašiku kravljeg masla i to sve pokrij i pusti da se priga (ćevabi). Kad je pile već uprigano (šćevabljeno), pospi ga sa pola kašike brašna, pusti da se i brašno malo prepriga, onda dolij malo vode i ostavi da se pile dokuha. Na gotov ćevab dodaj još kajmaka (milerama).

KOKOŠIJI ĆEVAB

Zorka J. Babić (33) daje jednu vrstu ćevaba pod naslovom "Kokoš na bosanski način".

Skuhaj kokoš u slanoj vodi, s jednom kiticom zeleni (grincajga). Kuhanu kokoš izvadi i izreži na komade, metni u šerpu, posoli, pobiberi, nalij kajmaka (milerama) i pusti da provre. Kad hoćeš da nosiš na sto, dodaj 6-8 česana sitno sjeckanog bijelog luka.

SLATKI ĆEVABI:

FINI ĆEVAB SA DUNJAMA

Na pomenutoj sarajevskoj večeri pisac spiminje i "fini ćevab sa dunjama". I ovaj recept se, izgleda, već davno izgubio. To je svakako jedna vrsta slatkog ćevaba.

Po mišljenju Ismeta Pilavdžića, proces rada je isti kao i kod slatkog ćevaba, s tim što mora biti masno meso.

Za 4 obroka: 80 dkg masnog bravljeg mesa sa kostima, 1 kg dunja, 25 dkg šećera, malo cimeta u kori, koji karanfilić.

Meso se opere isiječe na pače (komade) i složi u šerpu. Dodaje se šećer i voda toliko da meso "zamakne", te se kuha sve dok meso ne omekša.

Dunje se očiste, izrežu na kriške i kuhaju posebno, odvojeno od mesa. Kada dunje provriju, ocijedi se prva voda, doda nova sa malo šećera i nastavi kuhanje.

Kuhano meso se sastavi sa dunjama i dalje kuha. Zasebno se iskuha malo cimeta u kori i koji karanfilić, te dobiveni sok doda u ćevab.

Prilikom serviranja cvrkne se (začini) uzavrelim mladim maslom (maslacem).

M. Duranović preporučuje drugačiji tehnološki proces da se ne bi izgubila aroma dunja ako se baca prva voda. Dakle, dunje izrezati, oguliti i staviti u vodu da ne bi pocrnjele. Ocijediti dunje, sastaviti sa mesom, šećerom i karanfilićima i polahko dinstati. Paziti da se dunje ne raspadnu.

SLATKI ĆEVAB SA DUNJAMA

Pašić Smajo, pekarski stručnjak, Sarajevo, daje nešto drugačiji recept za ćevab od dunja.

Za 4 obroka:

60-80 dkg mlađeg bravećeg mesa, rebara, 20-25 dkg šećera, 70-100 dkg dunja, 5-10 dkg rozina,

malo cimeta u kori, koji karanfilić (klinčić).

Meso se opere i isiječe na komadiće (pećice), pristavi na vatru, prva voda baci, a onda dalje kuha i dobro opjeni (dakle, da bi se postigla bistroća, bistra juha). Zatim se doda gotovo sav šećer i pusti meso da se ćevabi (dinsta).

Dunje se očiste, izrežu na kriške i kuhaju u posebnoj posudi.

Kada je meso gotovo šćevabljeno (mehko), sastavi se sa dunjama i dodaju rozine. U međuvremenu posebno se skuha malo cimeta u kori i dobiveni sok doda u ćevab, a zatim doda koji karanfilić.

Ćevab se ćevabi određeno vrijeme, te po potrebi doda još malo šećera.

(Dunja - Cydonia vulgaris)

SLATKI ĆEVAB*

Slatki ćevab je obavezan na tzv. velikim jemecima. Servira se kao hladno slatko jelo.

Za 8 obroka: 1 1/2 kg masnog bravljeg mesa (ili 1/2 masnog i 1/2 krtog mesa), po mogućnosti kujruka (ili hrbat, leđni dio), 1/2 kg jabuka i krušaka, 1/2 kg suhih smokava, malo sitnog bosanskog graha, cimeta u kori, nekoliko karanfilića, šećera. Količine nisu strogo normirane, već zavise od ukusa.

Meso se izreže na komadiće i kuha posebno (meso se ne soli), kao i sve voće i povrće. Jabuke i kruške se ogule, izrežu na kriške i kuhaju u zaslađenoj vodi, a kasnije se dodaje šećer (tako postanu "čiste" - prozirne). Isto tako posebno se kuhaju šljive, smokve, rezaćije (rozine) uz dodatak malo šećera. Iz šljiva treba izbaciti košpice (potope se u mlaku vodu da se lakše vade košpice). Grah skuhati. Posebno se kuha cimet u kori uz dodatak nekoliko karanfilića. Cimet mora biti u kori, jer cimet u prahu "zamuti" ćevab. Kada je meso kuhano, sastavi se sa voćem i povrćem. Sok od šljiva se iscijedi i baci da ne zamuti ćevab, jer ćevab mora biti "bistar". Zatim se nalije sok od iskuhanog cimeta i ovako sastavljen ćevab treba da proključa (2-3 puta baci ključ), i da se sjedini - ujednači. Skine se s vatre, ohladi i servira kao hladno slatko jelo. Slatki ćevab se servira za objed između slanih i slatkih jela.

* Recept Rabija-hanume Bravo, Sarajevo

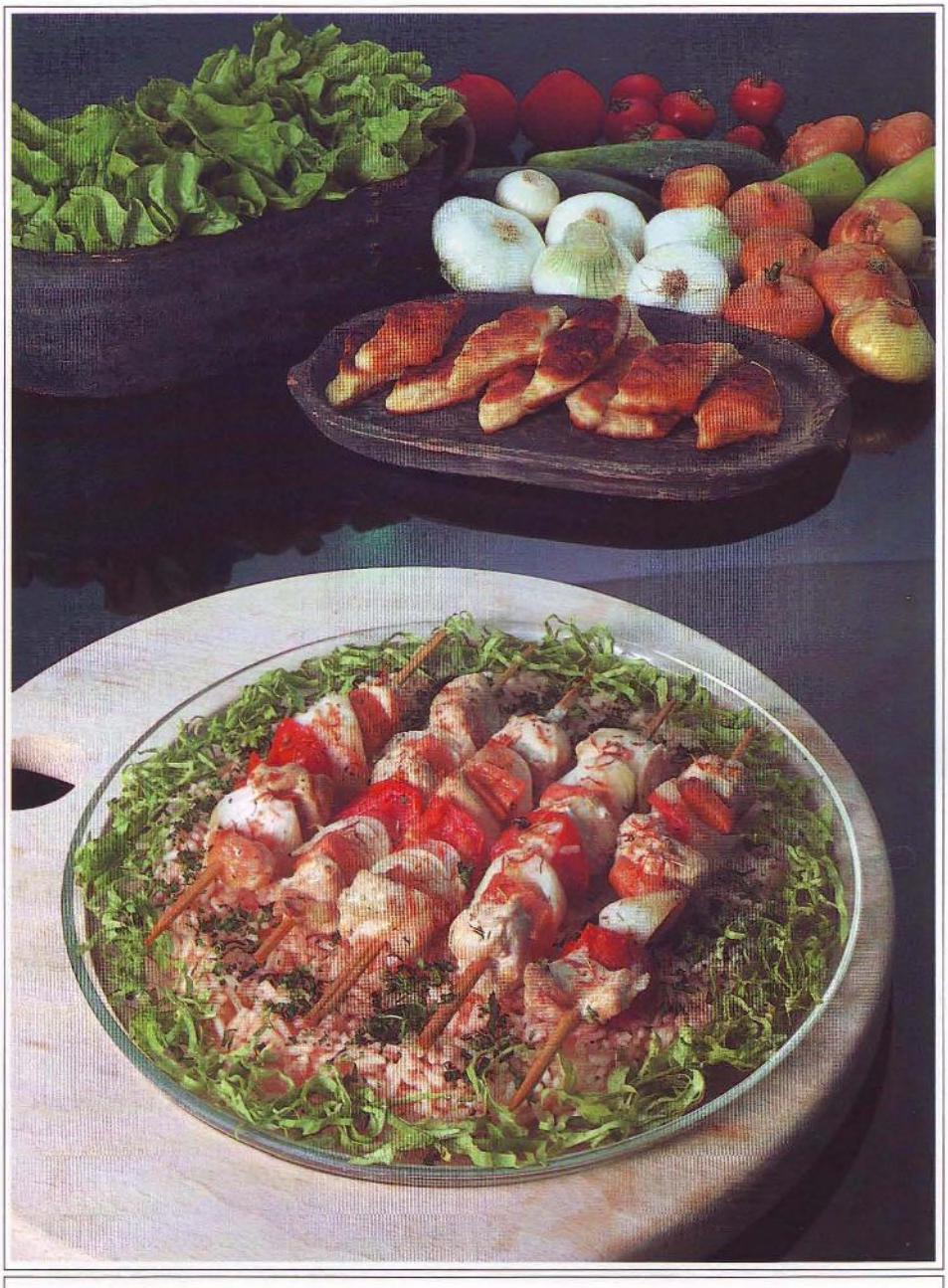
SLATKI ĆEVAB NA DRUGI NAČIN*

Za 4 obroka: 80 dkg masnog bravljeg mesa, jedna jabuka, nekoliko suhih krušaka, malo rozina, malo suhih smokava, te 1/2 kg suhih šljiva, malo cimeta u kori, nekoliko karanfilića i 25 dkg šećera.

Meso se opere, isiječe na komade, te složi u šerpu. Na ovo se dodaju šećer i voda toliko da meso "zamakne" i stavi ćevabiti (dinstati).

Šljive se posebno dinstaju, odvojeno od mesa. Prva voda se baci te šljive nastave dalje dinstati. I ostalo voće se sredi. Kada je meso

* Recept Ismeta Pilavdžića, Sarajevo



Šiš-ćevab

kuhano, sastavi se sa šljivama, doda sve ostalo voće, te nastavi dalje dinstati. Iskuha se cimet u kori i karanfilići, te dobiveni sok doda u ćevab. Zatim sve skupa još jednom provrije i ćevab je gotov. Šljive prilikom dinstanja moraju dobiti caklinu (glazuru). Treba paziti da se ne skrše, te se oprezno rukuje, drma posudom (ne miješa) i lagano dinsta.

SLATKI ĆEVAB OD JABUKE*

Za 4 obroka: 60-80 dkg mlađeg bravljeg mesa od rebara, 15-20 dkg šećera, 60-80 dkg jabuka, 10-15 dkg suhih šljiva, 5 dkg rozina, nekoliko suhih smokava, malo cimeta u kori, koji karanfilić.

Meso se opere, isiječe na komadiće (pećice), pristavi na vatru, prva voda baci, a onda dalje kuha i dobro opjeni, zatim doda šećera i ćevabi.

Jabuke se očiste, izrežu na kriške i kuhaju u posebnoj posudi. Isto tako se posebno kuhaju šljive i smokve. Sok od šljiva se baci da ne zamuti ćevab.

Kada je meso gotovo šćevabljeno (mehko), sastavi se s voćem, te dodaju rozine i dalje dinsta. U međuvremenu se iskuha malo cimeta u kori i dobiveni sok doda u ćevab, te koji karanfilić.

Ćevab se još ćevabi (dinsta) neko vrijeme, te po potrebi još malo zašećeri.

* Osnovu za ovaj ćevab je dao Pašić Smajo, Sarajevo.

SLATKI VRAT

Slatki vrat je vrsta slatkog ćevaba koji se i danas prigodno spravlja u kući Zejnilagića u Jajcu.

Za 10 obroka: duboka tepsija (tava) promjera oko 50 cm i dubine 10-12 cm. Od planinske mlađe ovčetine vrata toliko da izađe 10 komada (pršljenova), isječenog vrata po pršljenovima. Suhih šljiva 40-50 dkg, jezgra oraha 15-20 dkg, 50-60 dkg šećera, slatkog kajmaka (skorupa) 60-100 dkg, nekoliko klinčića (karanfilića), malo cimeta i eventualno drugih mirodija.

Vrat se očisti, isiječe po pršljenovima, prokuha i opjeni, te dalje kuha, potom skupa sa juhom poreda u tepsiju, doda šećer i pusti da se ćevabi.

Šljive se prokuhaju i prva voda baci, ocijedi se, očiste od košpica i filuju jezgrama oraha (polovica ili četvrtina jezgre, koliko može stati u šljivu). Dodaju se mesu u tepsiji, doda koji karanfilić i ćevabe dok ne bude gotovo meso i šljive. Iskuha se malo cimeta u kori i sok doda u ćevab. Kada je šćevabljen, na topli ćevab se doda (složi) slatki kajmak. Servira se oprezno skupa sa komadom mesa, tako da kajmak ostane po vrhu.

ŠLJIVICE-SLATKI ĆEVAB

Pošto se ovaj recept prof. R. Gradaščevića razlikuje od ranije navedenih recepata, to ga donosimo na ovom mjestu.

Za četiri osobe: 60 dkg malo masnije junetine ili bravetine,

najbolje od vrata ili kujruk (od repa) te ga izdinstati s malo vode. Povremeno vodu dolijevati dok meso ne omekne.

Posebno 60 dkg suhih šljiva oprati i držati 1 sat u toploj vodi pa im povaditi košpice, i staviti da provriju u toliko vode da ogreznu. Posebno obariti 10 dkg smokava, te sada sastaviti voće i meso. Tome doati 1/2 kore od naranče, malo cimeta u kori, dva do tri zrna karanfila i ako je malo vode, treba donaliti i pustiti tiho da se vari dok sve ne bude potpuno mehko. Prije nego će se konačno svarit urezati dvije oguljene i na četvrtinu izrezane kisele jabuke.

(Jabuke se ne stavljaju odmah da se ne raspadnu). Slatki ćevab ne smije imati mnogo umoka (safta), ali mora biti dobro sočan.

ŠLJIVICE

U Travniku ovo jelo nazivaju i "slatki vrat". To je slatki ćevab od suhih šljiva filovanih mesom. Na ovo jelo upozorio me je Šehić Husein iz Gradačca, koji kaže: "Suhe šljive se filuju ovčijem mesom od vrata i vare."

Na osnovu ovog kratkog opisa ne bi se mogao napraviti ćevab, te uz pomoć Ismeta Pilavdžića, bivšeg šefa kuhinje u restoranu "Daire" u Sarajevu, koji ne poznaje ovo jelo, konstruiran je recept za ovo jelo.

Za 4 obroka: oko 80 dkg mladog janjećeg vrata, oko 40 dkg suhih šljiva, 25 dkg šećera, malo cimeta u kori i koji karanfilić.

Treba biti dobar tranšer (izudžija) i fino odvojiti meso od kosti vrata. Zatim meso izrezati na sitne komadiće, nešto uzduž, da mogu stati u šljivu. Ako se umjesto janjećeg upotrijebi ovčiji vrat, onda bi trebalo prethodno vrat kuhati u šećeru i vodi, a zatim meso odvojiti od kosti i filovati šljive.

Šljive malo oprati, te potopiti u mlaku vodu, štipaljkom ili posebnom napravom povaditi košpice, tako da šljive ostanu ucijelo. Potom šljive dolmiti (filovati) komadićima mesa, složiti u šerpu, dodati šećer i vodu tako da šljive budu pokrivene te kuhati dok meso ne omekša. Posebno iskuhati cimet u kori i karanfiliće, te dobivenim sokom zaliti šljive i pustiti da opet provriju.

SLATKI ĆEVAB SA SUHIM MESOM

U Hercegovini je uobičajen slatki ćevab ili "pirjan" od suhih šljiva" od suhog ovčijeg mesa i suhih šljiva.

Ista količina suhog mesa i suhih šljiva. Malo (mladog masla, malo šećera, cimeta, koji karanfilić.

Suho meso (obično rebarca) se izrežu na manje komade i stavi kuhati dan ranije (navečer). Ujutro se voda iz mesa ocijedi.

Šljive se potope u mlaku vodu i očiste od košpica, obare, ocijede i kuhaju u vodi sa malo šećera. Kuhano meso i kuhane šljive se sastave, još malo prokuhaju da se sjedini. Zatim se doda malo cimeta i karanfilića, te pusti da još malo provrije.

Prilikom serviranja začini se malo uzavrelim mladim maslom (buterom). Jelo se servira toplo.

ČANTRIN SLATKI ĆEVAB

Čantro Lebib, nekadašnji aščija u Sarajevu, daje recept za ćevab kod kojeg se skupa dinsta voće i meso.

Za 5-10 obroka (zavisno od funkcije): 1 kg debelog mesa (janjeće, mlađe ovčije ili teleće) od rebara, 25 dkg suhih smokava, 25 dkg suhih šljiva, dvije jabuke, malo cimeta u kori, koji karanfilić i ako smokve nisu dovoljno "šećerli" (smokve se dosta sladora), onda nešto i šećera.

Meso se isiječe na kocke promjera oko 4 cm, opere, stavi kuhati, opjeni i kuha dok se ne "upoli" (napola kuhano). Smokve se preberu, očiste od tvrdih peteljki, šljive operu (ako su pakovane ne treba), jabuke ogule i isijeku na kriške.

Zatim se sastavi meso i voće, doda malo cimeta i koji karanfilić i nalije mesne vode (juhe) samo toliko da sve namirnice samo zamaknu u vodu (dakle, ne previše). Ovo se sve skupa ćevabi (dinsta), dok meso ne bude šćevabljeno (mehko).

Servira se toplo.

OSTALI ĆEVABI I JELA SLIČNA ĆEVABIMA:

BAŠĆARŠIJSKI SAHAN

Jedno od pravila aščinica u Bosni jeste da se jela kombinuju. Tako je kombinacijama nastalo i ovo jelo, a predstavlja mješavinu ćevaba, dolme i sarme.

Sastav M. Duranovića, nastavnika kulinarstva, Sarajevo:

1 štapić šiš-ćevaba, sarmica, punjena paprika, punjeni paradajz, nešto sogan—dolme i nešto kolačića. Preliveno mijšanim saftom iz svih jela.

Prilog kiselo mlijeko.

PILEĆI ĆEVAB SA ŠLJIVAMA

Jednu vrstu ćevaba sa šljivama daje Zorka J. Babić (33).

Prigaj na buteru jedno izrezano pile, pa kad bude upola isprigano, dodaj opranih suhih šljiva, dolij goveđe čorbe i tanku blijedu zapršku, posoli i ostavi da se kuha.

ĆEVAB OD PATLIDŽANA

Jedna vrsta ćevaba spravlja se i od plavih patlidžana.

U šerpu se stavi malo masnoće, zatim sitno izrezane janjeće ili teleće košuljice (maramice), te to ucvrlji, doda sitno sjeckanog luka, na kockice sitno sjecane mrkve, nekoliko cijelih zrna bibera, rukovet sitno sjeckanog peršuna (lista), zatim mljeveno meso, posoli i sve proprži.

Dodaju se na kockice sječeni crni patlidžani, malo čorbe (čiste juhe) i pusti da se dinsta u pari (ćevabi). Ćevab treba da ima samo toliko masnoće i juhe da ne zagori, inače, ne smije da pliva u tečnosti.

Na kraju treba da ostane dosta soka (safta) da kada se sevira, meso bude jednim dijelom u saftu.

ĆEVAB OD ZELENOG PARADAJZA

Za 4 obroka: 60 dkg kavada (zelenog paradajza, zelenog patlidžana), 60 dkg janjećeg ili junećeg mesa (a može i drugo meso), 12 dkg luka (crvenog), malo aleve paprike, so, biber, rukovet majdonosa (peršunova lista), malo celera (lista).

Meso se izreže na zalogajiće (može i mljeveno), metne u jednu šerpu sa malo masnoće, doda sitno izrezan luk na meso, so, biber, sitno rezan peršun i celer, aleve paprike, te sve dinsta na tihoj vatri.

Kada se meso upoli (napola dinstano), doda se izrezani zeleni paradajz, te dalje ćevabi (dinsta).

PIRINČ-ĆEVAB

50 dkg na kockice isječenog mesa (janjećeg, bravljeg, junećeg, goveđeg), glavica luka (crvenog), soli, bibera, juhe, 1 findžan (šoljica) riže, malo masnoće.

Luk se izreže i dinsta na malo masnoće, doda meso, posoli i stavi nekoliko cijelih zrna bibera, te ćevabi (dinsta). Po potrebi se dodaje malo juhe. Kada je meso upola šćevabljeno, doda se riža i 2 šoljice juhe, ili vode, odnosno toliko juhe ili vode koliko će riža "popiti" dok ne bude "kuhana". Dakle, u ćevabu mora biti dovoljno safta. Na kraju se eventualno doda malo aleve paprike. (Recept Lakišić Sofije).

BOSANSKA ĐULBASTIJA

Ovaj naziv đulbastiji je dat zbog toga što se recept razlikuje i od izvornog značenja termina i od recepta koji je danas uobičajen za đulbastije na žaru.

Inače, đulbastija (turski) označava tucano meso pečeno na žaru, biftek.

Međutim, đulbastija na žaru nema nikakve veze sa tradicionalno spremanom đulbastijom u Bosni. Zato Ismet Pilavdžić Sarajevo - kaže da je pogrešno za ovu đulbastiju upotrijebiti druge izraze, naprimjer pljeskavica, biftek.

Za 20 đulbastija: 2 1/2 kg telećeg ili janjećeg mesa - mečine, odnosno 20 komada đulbastija (šnicli) promjera oko 12-15 cm, 1, 20 kg crnog luka, 40 dkg masnoće, 20 kriški limuna, cimeta u kori ili jedna kesica, oko 40 komada karanfilića, jeni-behara (piment, glavačica, krupni papar, Neugewürz) oko 20 zrnaca, oko 10 dkg soli.

Od cimeta, karanfilića i jeni-behara priprema se začin na taj način što se samelju (istucaju) i izmiješaju.

Izrežu se đulbastije i istucaju, te posole. Crni luk se očisti i sitno isjecka (ili samelje).

U šerpu (lonac i sl.) stavi se red (kat, tanak sloj) đulbastija, zatim se pospu začinom. Na ovo stavljamo kat crnog luka, pa opet kat đulbastija i ostalog, sve dok se složi cijela količina.

Zatim se šerpa (lonac) sa naslaganim đulbastijama stavlja u ćiler (hladnu ostavu, u led), danas ćemo staviti u frižider, te ostaviti da prenoći, odnosno da stoji do sutra, do prženja.

U vrelu masnoću u karavantendžeri (polutendžeri - dubokoj tepsiji, dubokoj tavi - tiganju), stavljaju se đulbastije, bez luka, i prže.

Preostali luk saspe se u drugu šerpu i prodinsta, a zatim saspe na već pržene đulbastije. Na sve ovo dodaje se malo mesne čorbe (juhe), pa se stavi na tihu vatru da vrijucka - "šapće" u vremenu od oko pola sata.

Ovako spravljene đulbastije se serviraju na tanjir, dodaje malo safta i kriška limuna.

Ismet Pilavdžić daje nešto drugačiji način spravljanja đulbastija:

Na samljeven luk se doda cimet, tarčin, karanfilići i jeni-behar, te sve skupa izmiješa, te reda po đulbastijama. Kada đulbastije prenoće, otresu se od luka i isprže samo toliko da meso pobijeli. Luk i začini, u kojima su stajale đulbastije, u međuvremenu se proprže na masnoći sa malo vode i aleve paprike, te tako se dobije "saft od đulbastije". Ovim saftom se preliju ispržene đulbastije i sereviraju.

Kao prilog uz bosansku đulbastiju obično dolazi pilav, a može i drugi odgovarajući prilog.

ĐULBASTIJA NA DRUGI NAČIN*

Janjećeg ili telećeg buta, crvenog luka toliko da se đulbastije mogu posuti, malo bijelog luka, soli, bibera, masnoće za prženje, čiste čorbe (juhe, mesne vode), malo ukuhanog paradajza, aleve paprike, cimeta (tarčina), nekoliko karanfilića, nešto lovorova lista (lorbera).

Meso se izreže na ruže (odreske, šnicle), istuče (isklofa). Očisti se crveni luk i isjecka, te doda malo isjecanog bijelog luka. Na ovaj (lenger), tanjir, se poreda red (kat, tavan) đulbastija, posoli, prespe lukom i pobiberi. Onda opet dođe tavan đulbastija, posole se, pospu lukom i pobibere, te se tako završi slaganje. Đulbastije se ostave u lednici (danas frižideru) da prenoće. Sutradan se skine luk sa đulbastije u posebnu tavu (šerpu). Đulbastije se prevrnu 2-3 puta (samo prevrnu, a ne prže) na vreloj masnoći i vade na tanjir.

Od skinutog luka spravlja se sos, na taj način što se luk proprži, doda ukuhanog paradajza, malo aleve paprike, te kada se to sastavi, sjedini, zalije se juhom (toliko da stavljene đulbastije mogu samo zamaknuti u sos), doda cimeta, nekoliko karanfilića i lišće lorbera. U ovaj saft stavljaju se đulbastije i ćevabe (dinstaju) oko pola sata (ili koliko je potrebno).

Servira se sa saftom u kojem su ćevabljene.

ĐULBASTIJA SA JAJETOM

Među svojim slanim jelima pomenuti Amidža Dekika navodi i đulbastiju sa jajetom.

* Recept konstruiran na osnovu izlaganja A. Halimića, Sarajevo.

Koliko sam mogao ispitati, to bi bila đulbastija (odrezak, ruža - vidjeti đulbastije), dinstana na luku, a kasnije se na ovu dinstanu đulbastiju izlije jaje "na oko".

MAJDONOS-MESO

U jendom svom jelovniku Grđić spominje meso sa majdonosom (peršunom). To je vjerovatno dinstano meso sa majdonosom.

Janjeće, ovčije, teleće ili drugo meso u željenoj količini, te zapreminski ista količina majdonosa (lišća i korijena), masnoća za dinsanje, so, malo bibera.

Meso u cijelom komadu (ili izrezano na komadiće) posoliti, pa dodati masnoće i dinstati. Zatim očistiti peršun i iskrižati na meso, te skupa dinstati (pirjaniti).

Pri serviranju dodati mljeveni biber prema želji gosta.

BIBER-MESO*

Biber-meso je jedna vrsta ćevaba i može da ima različite funkcije (kao uvodno jelo, doručak, meze i sl.).

1/4 l ulja ili druge masnoće, ovisno od količine telećeg mesa kojeg uzimamo za ćevab, 1 glavica luka (crvenog), malo majdonosa (peršunovog lista), malo mrkve, soli, bibera, malo brašna i malo ukuhanog paradajza.

Luk se isjecka sitno, stavi na masnoću i dinsta. Kada se luk "stopi", doda se isjeckana ostala zelen. Meso se isiječe na kocke veličine oraščića, te posoli. Kada se sva zelen već "stopila", onda se na nju doda meso i ćevabi (dinsta). Prilikom disntanja safta treba da bude samo toliko da meso tek zamiče u saft, a nikako više. Da bi se održala tolika količina safta, može se dodavati pomalo vode. Pri kraju kuhanja u biber-meso se doda malo brašna i ukuhanog paradajza.

Na kraju prije serviranja se doda istučen biber (nikako samljeven).

KOKOŠIJE BIBER-MESO

Bijelo meso kokošije (prsa), mesna voda (kokošija juha), malo masnoće, bibera, eventualno soli.

Bijelo meso kokošije se izreže na kockice i dinsta u vlastitom sosu. Doda se malo kokošije juhe i dosta bibera.

Prilikom dinstanja vodi se računa o tome da se stvori vlastiti sok, jer biber-meso se servira u vlastitom saftu (sosu). Suviše safta ne smije biti, dakle samo toliko da kockice do polovine budu u sosu.

HOROZ-ĆEVAB

Za 4 obroka: bijelog kokošijeg mesa 40 do 60 dkg, luka (crvenog) 10 dkg, masnoće 5 dkg, soli, bibera, malo brašna, aleve paprike.

Isjeckani luk se prodinsta na masnoći. Bijelo kokošije meso isiječe na kockice, saspe na luk, posoli i ćevabi na tihoj vatri.

* Recept Ćake Džebe iz Mostara.

Kada je šćevabljeno (kuhano), doda se malo zaprške (prženog hamura) uz eventualni dodatak aleve paprike. Prilikom serviranja se pobiberi.

LOVAČKI ĆEVAB

Lovački ćevab se sprema slično šiš-ćevabu, s tim što se uzima meso divljači (zečevina), niže na štapiće, i to: komadić mesa, ploška luka (crvenog), kolut paradajza i tako redom. Soli se, štapići slože u lonac i ćevabe.

SARAJEVSKO PAČE

Bašeskija navodi da je kao jelo na glasu bilo pače kod glavnog aščijskog majstora Jusufbaše u Sarajevu 1776. godine.

U aščijskim ostavštinama u Sarajevu Kreševljaković spominje 1815. godine odžak-kazan, koji je ugrađen u aščinski odžak i služi za kuhanje pača. To se čini obično navečer stavljanjem raspaljenog žara pod kazan i čim pače provriju, žar se zaspe lugom, a kazan poklopi poklopcem, tako da se janjeće pače kuhaju istiha cijelu noć do ujutro.

Za razliku od pača koja spravljaju sarajevske aščije (vidjeti sljedeći recept - pače), koliko sam mogao istražiti, nekada su se pače spravljale samo od mladih janjećih glavuša (pača) i po pravilu bez sulca od koljenica, već sa tzv. pačnim maslom.

Dakle, za oko 6 obroka: 6-10 janjećih pača (glavuša) malo jačih ali mladih, soli, sirćeta, bijelog luka, evnetualno limuna, te oko 20 dkg masla ili oko 25 dkg masnoće od pečenja.

Pače (glavuše) se predvečer operu, obrežu obrve, trepavice, grkljan i eventualne dlake, razvrate vilice - da nema ostatak trave - hrane u vilicama, opet operu i navečer u odžak-kazanu pristave kuhati. Kada prokuhaju, opjene se, zasole i kuhaju dalje. Zatim se u kazan ubaci masnoća, kazan poklopi, žar zaspe pepelom i tako pače kuhaju istiha cijelu noć do ujutro.

Ujutro se u pače nalije hladna voda, tako da se sva masnoća skupi i ista pokupi u posebnu posudu i to predstavlja pačno maslo.

Zatim se pače (glavuše) povade na tepsiju, razvale vilice, jezik očisti i izreže, oči povade i meso očisti, sve meso iščima (izreže na zalogajčiće) i složi na tepsiju. Povadi se mozak i složi u drugu posudu ili na istoj tepsiji sa strane.

U lukotuču se istuca bijeli luk uz dodatak malo soli, zatim doda vinsko sirće i do seviranja to stoji u posebnom loncu. Ili u sirće se ubaci nekoliko cijelih česni bijelog luka, stavi na vatru da provrije, a zatim ohladi.

Pače se, po pravilu serviraju u dvostrukom metalnom tanjiru. U plitki tanjir se stavi malo pačnog masla, zagrije i rastopi, na ove poreda meso od pača, na sredinu postavi malo mozga, te doda sirće ili eventualno limun. U duboki metalni tanjir nalije se nešto vrele vode, a na ovaj postavi plitki metalni tanjir sa pačama i tako servira u dvostrukom tanjiru.

PAČE*

Za 10 obroka: oko 8 kg pača (glavuša - telećih, janjećih, bravljih), oko 3 kg koljenica (nogu - telećih, goveđih, junećih), nekoliko česni bijelog luka, so, limun ili sirće, 30 dkg sumaslice (masnoća dobivena topljenjem goveđeg loja uz dodatak masla).

Koljenice (noge) se kuhaju dan ranije. Operu se, stave kuhati i kada prokuhaju, skine se pjena i baci, te dalje kuhaju. U toku kuhanja se doda sumaslica. Kada su noge kuhane, u posebnu posudu se odvoji masnoća (zamašćeni sulc), pačno maslo.

Pače se očiste, nasijeku, kod malog mozga, dobro peru i isperu, te stave kuhati u zasoljenoj vodi uz dodatak nekoliko cijelih česni bijelog luka. Pače se kuhaju sve dotle dok se sve meso na njima ne raspadne, a saft ne postane gust. Zatim se pače (glavuše) izvade, meso, odvoji, iščima ili izreže i vrati u saft. Mozak se posebno odvoji, te stavi sve da se hladi. U sirće se ubaci česna bijelog luka i stavi na vatru samo da provri, a zatim se ohladi.

Pače se serviraju u sahanu (metalni tanjir), odnosno u tembali, pošto se prije serviranja moraju pripremiti i podgrijati. U tembalu se stavi meso, rasporedi i posoli, na sredinu se stavi malo mozga, zatim doda masnoća od pača, te tembala stavi na šporet da provri (rastopi se masnoća). Na ovo se dodaje sirće.

Ako se serviraju sa limunom, onda se ne dodaje sirće, niti bijeli luk.

(I. Pilavdžić napominje da u prave pače ne dolaze lorber i biber - osim ako to gost izričito ne zahtijeva, te samo masnoća - saft dobiven iskuhavanjem nogu i pače uz dodatak sumaslice. Od pača se ne baca prva voda, pošto bi se na taj način izbacila "slast", već se pače samo prethodno dobro operu.)

Pače u tradicionalnoj bosanskoj kuhinji ima različite funkcije - preduvoda, mezetluka, doručka, te kiselog jela, koje se kulaniše poslije gozbi, dugog akšamlučenja i slično. Kako kiselo jelo servira se uz dosta sirćeta ili limunovog soka.

SUDŽUKA U KAJMAKU

Sudžuka u kajmaku se spravlja na sljedeći način:

U tankom crijevu izrade se teleće sudžuke, pa se sirovi komad sudžuke oblikuje u potkovicu i zatim prži na ražnjištu (roštilju). U međuvremenu se uzavrije kajmak u sahanu ili tembali u koji se ubaci ispržena sudžuka. Servira se vruća.

Ova svježa sudžuka dobije se na taj način što se tanko crijevo puni mljevenim telećim ili janjećim mesom. Naime, meso se samelje, posoli, pobiberi, doda malo tučenog bijelog luka, dobro izmiješa, izradi i pune crijeva.

Drugi način spravljanja svježe sudžuke vidjeti u receptu: "Pržena sudžuka".

* Recept konstruiran na bazi razgovora sa I. Pilavdžićem, Sarajevo..

PRŽENA SUDŽUKA

Šemsa Merdan, Počitelj, ("Oslobođenje" 27. maja 1977.) daje sljedeći recept:

1/2 kg faširane teletine ili janjetine, 1-2 metra očišćenih crijeva (kupiti u tržnici), 1-2 veće glavice crvenog luka, 1-2 česne bijelog luka, malo bibera i soli, malo vegete i nekoliko kašika ulja.

Sitno isječeni crveni luk i bijeli pomiješati sa mesom, malo posoliti, dodati malo vegete, bibera, i sve promiješati. Crijevo isjeći na komadiće veličine 10-15 cm, i svaki komad podvezati na jednom kraju koncem. Crijevo puniti pripremljenim mesom i napunjene komade podvezati i na drugom kraju. U tavu staviti nekoliko kašika ulja. Kad se ulje dobro zagrije, poredajte kobasice i pržite na laganoj vatri. Pržiti se mogu i na roštilju. Služite tople sa hrenom ili senfom.

ĆEVAPČIĆI U KAJMAKU

Proprže se ćevapčići, stave u sahan (tembalu), doda se i kajmak, i zatim se ćavapčići proprže skupa sa kajmakom (kod recepta ćevapčića vidi spravljanje).

TAŠAK-ĆEVAB*

U pomenutom popisu aščinskih jela Amidža Dekika navodi i tašak-ćevab, Spravlja se od bijelih bubrega (telećih, bravljih, janjećih).

Za 4 obroka: bijelih bubrega 50 dkg luka (crvenog) 10 dkg, 5 dkg masnoće, soli, malo ukuhanog paradajza, malo mesne vode (juhe), bibera.

Bijeli bugrezi se operu, ogule i isijeku na kockice. Uzavrije se masnoća, luk očisti i isjeca, te proprži na masnoći. Kada požuti, ubaci se malo ukuhanog paradajza. Na ovo se saspu isjecani bubrezi, doda malo čiste čorbe (juhe) i pusti da se ćevabi (dinsta). Kada su bubrezi šćevabljeni (dinstani), posole se i još malo ćevabe. Treba paziti da bude soka (safta).

Serviraju se u grijane tanjire ili tembale (sahane) uz biber i so, tako da se mogu pobiberiti i dosoliti po želji.

ŠKEMBE-ĆEVAB

U pravilu to je aščinsko jelo, a što ne znači da se ne može spravlajti i u domaćinstvu.

Obareno, očišćeno i ostrugano škembe (fileki) izreže se na komade i kuha. Kada je gotovo kuhano, povadi se i isjeca na kockice.

Na uzavrelu masnoću se ubaci sitno isjecani luk (crveni) i proprži dok ne porumeni, zatim se saspe, škembe, posoli i ćevabi. Kasnije se doda nešto sitno isjeckanog majdonosa (perušnova lista).

Prilikom serviranja dodaje se saft dobiven od tučenog bijelog luka uz dodatak sirćeta i safta iz drugih ćevaba, te pobiberi. U domaćinstvu

* Recept konstruiran prema izlaganju Adema Halimića, Sarajevo.

se doda malo tučenog bijelog luka sa soli, zasirćeti, te precvrkne (začini) malo uzavrelim mladim maslom (maslacom) i pobiberi.

Ako se dodaje limunov sok, onda se ne dodaje bijeli luk i sirće.

SAKASKA ĆEVAB

To je ćevab od srednje mladih tikvica (sakaske). Jedna mjera sjecanog (mljevenog) mesa, dvije do tri mjere tikve, malo masnoće, luka (crvenog), lista peršuna, malo mrkve i celera, (ili vegete), bibera, soli, malo tomata (ukuhanog paradajza).

Sjecano (mljeveno) meso se stavi na masnoću da se dinsta, na to se doda sitno sjecani luk, posoli, pobiberi te određeno vrijeme ćevabi. Na to se doda tanko na kolutiće izrezana tikva i sitno sjecani majdonos (peršun), vegeta, te dalje ćevabi. Po potrebi se doda malo tople vode da ne prione. Pri kraju doda se malo tomata (paradajza) i ćevabi još oko 10 minuta.

Ćevab se ne miješa, nego se tendžerica (šerpa) drma. (Recept Lakišić Sonje, Sarajevo).

GRAHOV ĆEVAB

U svom aščinskom jelovniku u Bosni, među ćevabima Amidža Dekika navodi i grahov ćevab.

Janjeće meso se izreže na komadiće, posoli i zapeče. Očiste se mohune, izrežu uzduž i poprijeko. Kada se meso upoli (napola ispeče) doda se nešto luka, mrkve, peršuna (sve sitno isjecano), bibera i prodinsta, a na to dodaju mohune i ćevabe. Po potrebi dodaje se malo vode.

ĆEVAB OD SVINJETINE

Pod nazivom "Svinjetina s crvenim patlidžanima na bosanski način", Zorka J. Mitrović-Babić (33) ustvari daje jednu vrstu ćevaba.

Izreži na omanje komade 1 kg svinjetine od plećke, posoli, metni u šerpu, dodaj 1/4 kg crvenog luka rezanog na rebarca, 1/4 kg sitno rezanih crvenih patlidžana (paradajza), 3 rezane zelene paprike, 1/2 kašike masti. To sve skupa prigaj i češće pridodaj po koju kašiku vode. Kad je meso kuhano i sok savrio, dodaj 1/8 litre kajmaka (povlake, milerama), dobro izmiješaj i serviraj.

ĆEVAB SA KELERABOM

Zorka J. Mitrović-Babić (33) pod nazivom "Svinjetina s kelerabom na bosanski način" ustvari daje recept ćevaba sa kelerabom ili korabom.

Isjecaj sitno 1/2 kg svinjetine od buta, metni u šerpu, na to stavi 1 kg kelerabe ribane na erende i kašiku masti. Sve pusti neka se priga i kad je mekano, posoli, pospi po tome malu kašiku brašna, pusti da se i brašno malo ispriga, onda nalij goveđe čorbe (ili vode), dodaj 5 kašika kajmaka (milerama) i grumen

upržena smeđa šećera (nobe šećer, kandirani šećer). To sve dobro prokuhaj da nema mnogo soka i serviraj.

KUPUS-REPA

To je jedna vrsta ćevaba, koja se prema Hasić Hazimu sprema u Gradačcu.

Bijelo pileće meso se skuha, zasoli, tako da se dobije gušća pileća čorba (juha), meso povadi i iščima (iskoše).

Za to vrijeme kupus-repa (vrsta repe za jelo) se oguli, izreže na kocke, obari, ocijedi, a zatim skuha u slatkom mlijeku.

Meso se doda u repu, zalije čorbom (pilećom juhom) eventualno još zasoli (prema ukusu), te ćevabi (kuha), dok se donekle saft ne sjedini.

Uzavrije se maslo i prilikom serviranja precvrkne (začini) kupus-repa.

CICVARE:

CICVARA

Cicvara se obično spravlja od masla (ili kajmaka), sira i brašna. U tavu se stavi 1 tavan sira i uspe nešto juhe. Kada juha proključa i sir rastopi, uspe se nešto bijelog brašna pa se miješa i kuha. Kada cicvara malo požuti (ispeče se), uspe se malo masla ili kajmaka, te se još malo pusti da provrije.

Abel Lukšić na svom putu kroz Bosnu navodi cicvaru od sira, brašna i maslaca (19).

BOSANSKA CICVARA

Zorka J. Mitrović-Babić daje sljedeći recept za ovu cicvaru:

Uzmi jednu litru kajmaka (povlaka sa nekuhanog slatkog mlijeka-vrhnja), razbij u nju 2-3 cijela jajeta, 1/2 kašike kravljeg masla, zaspi klasovna (kukuruzna) brašna, da bude malo gušće nego vareničanica i neprestano miješajući na vatri upeci, dok se ne počne končati.

CICVARA NA DRUGI NAČIN

U tavu se stavi maslo ili skorup, doda malo juhe. Kad to prokuha, uspe se brašno, miješa i ukuha. Zatim se udrobi sir i uspe mlijeko, pa opet prokuha dok se sir ne rastopi i dok cicvara ne "opusti".

HERCEGOVAČKA CICVARA

Skuha se krompir, oguli i istuče kao za pire. Uzavrije se maslo na tavi (prema količini krompira), saspe krompir na maslo i zaprži pa saspe u tanjir (pladanj). Kašikom se prave male lokvice po površini krompira, zatim se pospe po cicvari izrendan sir i začini uzavrelim mladim maslom (maslacom).

CICVARA PO VULETIĆU

Vid Vuletić daje sljedeći recept za cicvaru:

Kad je zgrušana sira (vjerovatno tzv. hurde), dobra brašna i mlada masla, onda će ti domaćica zamesti i zgotoviti cicvaru. Cicvara

se dobro utre, (izmiješa brašno, sir i mlado maslo i utre rukama kao tijesto), da se sve rasteže kao veska, pa se onda popriga na maslu.

MOSTARSKA CICVARA

60 dkg krompira, 10 dkg masla, 10 dkg kajmaka, 10 dkg mladog ili polumasnog sira, kašičica pšenična brašna, 2 dkg mladog masla (maslaca), so, ako kajmak nije dovoljno slan.

Krompir se skuha, oguli i istuče. U tavu se stavi maslo, doda kašičica brašna, promiješa, doda sir i kajmak, te sve rastopi, a zatim pusti da provrije. Na ovo se saspe krompir i izmiješa.

Cicvara se stavlja na tanjire, razmjerno rasporedi i kašikom naprave lokvice. Začini se uzavrelim mladim maslom.

KREŠEVSKA CICVARA

A. Kristić (23) kaže:

"Cicvara" i "karacoca" jesu jela brzoga tempa spravljanja: maslac, sir i kajmak pečen na tavi.

VLAŠIĆKA CICVARA

Vlašićka cicvara se spravlja od travničkog, odnosno vlašićkog sira. Sir se stavi na tavu i miješa sve dok se ne istopi. Kada se istopi, sipa se polako kukuruzno brašno i miješa. Masnoća se ocijedi, a cicvara miješa dok se ne izmrvi i isprži. Potom se začini masnoćom koju smo ranije odlili.

Vlašićka cicvara se spravlja i na taj način što se kajmak i sir istope u tavi na vatri, a onda sipa krupno mljeveno kukuruzno brašno. Dakle, brašno mora biti krupno mljeveno u vodenici.

GLASINAČKA CICVARA

Glasinačka i romanijska cicvara spravlja se od kajmaka (slani, stari, zimski kajmak) na taj način što se kajmak u tavi (šerpi) potpuno rastopi. U ovako potpuno rastopljen kajmak pomalo se sipa kukuruzno brašno i stalno miješa. Kada je dovoljno nasuto kukuruzno brašno (kajmak zasićen brašnom) i dalje se cicvara miješa na vatri sve dotle dok se cicvara ne odvoji od posude u kojoj se prži. Potom se formira na tanjiru i odozgo začini preostalom masnoćom od kajmaka iz posude u kojoj je pržena.

ČEVLJANOVIĆKA CICVARA

Maslo se rastopi, doda "kajmaka" (povlake, jer u mnogim krajevima Bosne povlaku zovu kajmak) i to uzavrije, zatim sipa kukuruzno brašno, posoli, polahko miješa i za nekoliko minuta cicvara je gotova.

TIRIT-CICVARA

Pšenično crno brašno staviti na ulje i miješati dok se brašno ne poprži, zatim posoliti i skinuti sa

Tirit-cicvara

peći. Posuti kajmakom i povlakom i služiti u drvenim činijama (UPI-jev recept).

MASLO

Za ovo jelo L. G. Bjelokosić kaže:

Maslo je varoško jelo. Na tavu se uspe prilično masla.

Zatim se razmuti u vodi žitko pšenično brašno. Ovo se izlije na tavu i dobro upeče. Ako nije dobro masno, počini se ozgo maslom, pošto se u sud izruči.

KAVURME I SLIČNO:

Za meze a i kao "glavno" jelo, naročito zimi, upotrebljavaju se tzv. kavurme (konzervirano meso za ćevab).

Riječ kavurisati (turski) označava pržiti meso.

KAVURMA

Izreže se meso (bravlje, svinjsko manje masno, juneće) na male komadiće (zalogaje), posoli i doda masnoća (maslo, mast, sumaslica). Zatim se meso pirja i povremeno miješa.

Kada je ukuhano, stavi se da se hladi. Masnoće mora biti toliko da se na vrhu uhvati sloj, koji kavurmu "konzervira". Ako masnoće nije dovoljno, onda se dodaje. To je prava kavurma koja je spremana u Bosni i Hercegovini.

Kavurma se služi obično podgrijana, uz prethodno skidanje glavnog sloja masnoće. Određena količina kavurme stavi se u sahan (tembalu, tiganj) doda malo vode i stavi da provrije na vatri, te servira topla. Može se začiniti i limunovim sokom.

SUZMA

U Tešnju i okolini spravljaju za zimu jelo slično kavurmi pod nazivom suzma.

Suzma se obično pripremala od cijelog teleta, brava ili jareta. Neki tvrde da je jareća suzma najslađa.

Meso se isiječe na komade i pristavi kuhati sa vodom (ne soli se) i dobro se raskuha da se može meso odvojiti od kostiju.

Juha (mesna voda) se ocijedi, meso odvoji od kostiju i nastavi kuhati u svojoj mesnoj vodi (juhi).

Prilikom kuhanja meso se stalno miješa, tako da se sve iskonča i kada se počne gotovo pržiti, posoli se (ne presoli). Meso se još malo doprži i skida s vatre.

Suzma (koja je postala kompletna masa) se izlijeva u sudove da se stisne. Stisnuti komadi suzme se istresu na celofan-papir - umotaju i ostave na hladnijem i suhom mjestu (ne u frižideru).

Suzma se konzumira kao meze, i to kao hladno, a i kao toplo (rastopljeno). Ako se topi, onda se doda i malo tučenog, mljevenog bibera.

Suzma se troši i kao meso za grah, zatim kao dodatak za zimsku sarmu (punjevinu) itd.

GORNJOBOSANSKI PODROBAC

U južnoj Hercegovini, pa i u srednjoj, kavurma (podrobac - koji vjerovatno potiče iz srednjovjekovne Bosne) spravljaju na taj način što debela crijeva zaklanog govečeta ili brava, i sav loj oko crijeva isjecaju, dodaju komadića debljeg mesa, posole, i sve to istope i prže, a zatim saspu u kacu. Ovom pihtijom začinjaju jelo na taj način što određenu količinu podropca raspare na tavi. Podrobac konzumiraju i kao posebno jelo, kojom prilikom ga raspare na tavi.

(Kanaet Tvrtko, Podveležje i Podveleści, Sarajevo 1955. g.)

PIHTIJA

Pihtiju pominje Amidža Dekika u svom popisu među slanim aščinskim jelima. Pihtije (perzijski), inače, označavaju pače, drhtalicu.

Bravlje glavuše i noge (ili juneće ili goveđe noge) se operu, očiste, stave kuhati, posole i iskuhavaju cijeli dan ili noć. Onda se povade, a pihtija dalje ukuhava. Sa pača i nogu poskida se meso i usitni, te vrati u pihtiju. Po potrebi još se ukuhava, a zatim skine i ohladi.

Serviraju se hladne ili podgrijane.

KAVURMA*-PAČE

Sprema se od telećih (janjećih) glava (pače) i nogu (koljenica).

To se obično čini prilikom spremanja pastrme (sušenja mesa) da se sve meso iskoristi.

Glave i noge (očišćene) stave se u kazan, doda vode i stave na vatru da se kuhaju. Kada se dobro raskuhaju, odvoji se meso od kostiju, stavi malo tučenog bijelog luka, malo sirćeta i "pače" osoli. Meso se stavi ponovo na vatru da se dobro ukuha. Kada je dobro ukuhano, saspe se u veliki lonac (ranije se sipalo u kalajisanu tendžeru, ćup ili drugu posudu). Ohlađena kavurma se "zapečati" (konzervira) rastopljenim maslom ili "sumaslicom" - sloj masnoće je debeo 1-2 cm, te se na taj način konzervira.

Upotrebljava se kao i kavurma, a sprema se i pita "pačarica" (vidi pite).

KAVURMA KRVAVICA

Vid Vuletić daje sljedeći recept kavurme:

..."istučena ječma, krvi, droba (vjerovatno iznutrice), pluća, jetre pa onda luka, krmetine (vjerovatno svježe svinjsko meso) i suhoga mesa (slanine):"

MIJEŠANO PAČE

Ovo pače se sprema od kuhanih glavuša i nogu, te se naziva miješano pače.

4 kg glavuša, 5 kg nogu (junećih, goveđih,), 20 dkg masnoće, 10 dkg

* Za kavurme vidi još sitni ćevab.

maslaca, bratensafta, 5 limuna ili 3 dcl vinskog sirćeta, 5 dkg česni bijelog luka, so, biber, lorber (lovorova lista).

Sprema se isto kao i pače od glave, s tim što ovdje treba odvojiti i izrezati i meso od nogu. Meso se stavlja u tembalu (sahan) miješano, a na sredinu također malo mozga.

PAČE OD NOGU

A. Kristić 29 za pače kaže: "Pače" jesu naša hladetina, samo su ove pače potpuno iskuhane životinjske noge, i onda im je dodano bijeloga luka - češnjaka, pak je to žitka masa razlijevena u "tepsiju", da se stisne, te se iskriža u sitne komade i služi na stol.

* Kristić, Crkveno-narodni običaji u Kreševu, Sarajevo, 1956.

ČERVIŠI:*

ČERVIŠ

Riječ červiš (perzijski) označava umakac, sok, rastopljenu mast iz mesa.

U Bosni je to umakac od mesa i tirita (vrsta tarhane).

Materijal za izradu:

Za 4 obroka: 36 dkg mesa mečine (ovčijeg, telećeg, goveđeg), so, 30 dkg finog pšeničnog brašna, 1 jaje, 1 dcl slatkog mlijeka (može i samo jaje s vodom, a može i samo mlijeko), 20 dkg masla (maslaca, masnoće), 4 dkg mladog masla, česna-dvije bijelog luka, malo octa (ko ne podnosi aromu bijelog luka i octa, može umjesto toga dodati malo limunova soka) 1/2 l juhe i oko 1/2 l kiselog mlijeka.

Meso se isjecka (samelje), posoli i izmiješa. Razastre se jedan dio brašna i meso u valja u brašno, te formiraju kuglice veličine malog oraha.

Uzavrije se masnoća na tavi (oko 12 dkg) i meso (juvalaci) isprži.

U međuvremenu se razastre preostalo brašno i pravi tirit. Istuče se jaje sa mlijekom, te time poprska razastrto brašno, a zatim trlja da se dobiju mrvice (tirit). Na preostaloj masnoći se isprže mrvice.

Uzmu se 4 sahana (tembale), podgriju i na njih rasporede juvalaci. Po juvalacima se pospu mrvice i zaliju juhom da popliva. Bijeli luk se istuče, doda malo octa, izmiješa i doda u červiš. Sahani se pokriju i stave na štednjak ili u rernu (ranije na žar, ili na odžak na aščinskom ognjištu) i ostave da krčkaju sve dok se juha ne upije. Zatim se uzavrije malo masla (ili druge masnoće) i červiš začini, te topao servira, uz dodatak kiselog mlijeka.

HERCEGOVAČKI ČERVIŠ

Nešto drugačiji recept za červiš daje Zorka J. Mitrović-Babić (33):

Zakuhaj od 4 jajeta i brašna tarhanu, razastri je i pusti da se 1/4

* Recepti červiša dobijeni od Umije Lakišić-Alagić.

sata prosuši. U međuvremenu uzmi 1/2 kg mehkog goveđeg mesa, izreži ga na sasvim sitne komadiće, posoli, umoči meso u brašno i jaje i prži na dobroj kašiki maslaca ili bravljeg masla. Kad meso porumeni, dodaj rastrvenu tarhanu na meso i prži tarhanu s mesom, dok i tarhana ne porumeni. Onda je istresi u činiju. U lukotuču (nekoj posudi) istucaj česnu-dvije bijelog luka uz dodatak malo soli. Razblažiti malo vinova sirćeta, sasuti tucani luk, promiješati i ovim zaliti červiš. Zatim červiš pokriti i ubaciti u peć da se malo zapeče. Ovaj Zorkin recept je za 4 obroka, a ako se červiš servira kao međujelo, onda može i svega 8-10 dkg mesa na 1 obrok.

ČERVIŠ OD PERADI ILI DIVLJAČI

Za 4 obroka: 50 dkg mesa od peradi ili divljači, so, 30 dkg finog pšeničnog brašna, 1 jaje, 1 dcl mlijeka (slatkog), 10 dkg masnoće, 4 dkg mladog masla, bijelog luka (česna-dvije), malo sirćeta (ili umjesto bijelog luka i sirćeta - limunova soka).

Iskuha se meso od peradi, posoli i prokuha, te dobije meso i juha. Meso se iščima (iskoše), a juha procijedi.

U međuvremenu se napravi tirit (vidi červiš) i isprži na vreloj masnoći.

Meso se poreda na tembale, pospe tiritom (mrvicama), zalije juhom, doda istučeni bijeli luk i ocat. Tembale se pokriju, stave na peć (ili u pećnicu) i krčka se červiš dok se juha ne upije.

Zatim se začini uzavrelim mladim maslom i servira toplo.

ČERVIŠ SA KISELIM MLIJEKOM

Za 4 obroka: 36 dkg mesa mečine (ovčijeg, telećeg, goveđeg), so, 30 dkg finog pšeničnog brašna, 1 jaje, 1 dcl slatkog mlijeka, 20 dkg masnoće, 2 dkg mladog masla, česna bijelog luka, pola litre cijelog kiselog mlijeka (može i mileram, a tada se ne stavlja bijeli luk).

Naprave su juvalaci i tirit i isprže (vidi recept za červiš).

U grijane tanjire poreda se prvo tirit, a zatim se stave juvalaci ravnomjerno. Sve se ravnomjerno lagano prekrije kiselim mlijekom, pospe veoma sitno isjeckanim bijelim lukom (ili tučenim bijelim lukom sa malo soli i vode). Ako nije gusto kiselo mlijeko, onda luk izmiješamo sa mlijekom i posipamo červiš. Zatim stavimo da malo odstoji na toploj ringli štednjaka.

Uzavrije se mlado maslo (ili druga masnoća) i veoma malo začini po kiselom mlijeku. Dakle, kod ovog červiša se umjesto juhe dodaje kiselo mlijeko na vruće mrvice i meso, ali tanjiri - tembale se ne vraćaju na krčkanje, nego poslije začinjanja malo odstoje.

BOSANSKO KEŠKE*

Češkek, u Bosni keške, na perzijskom označava dobro razvarenu i uvarenu mesnu kašu, koja se

* Recept Rabije-hanume Bravo.

spravlja od odstupane pšenice i kokošijeg mesa, a koja se varenjem sva raspadne. Keške je zimsko jelo, spremi se i podgrijava.

U Bosni se keške spravlja od tukca i odstupane pšenice bjelice.

Cijeli tukac, odstupane pšenice bjelice nešto više od težine tukca, sol.

Cijeli tukac se dobro iskuha. Voda se prilikom kuhanja zasoli, tako da se dobije mesna voda (juha) i kuhano meso.

U posebnom kotlu (haraniji) kuha se odstupana pšenica na mesnoj vodi (juhi) od tukca. Meso tukca se odvoji i iščima na komadiće.

U varenu pšenicu se ubacuju po 1 šaka komadića mesa, a masa lupa i miješa, po potrebi dodaje se juha, i opet meso i lupa, sve dok se ne dobije homogena čvrsta masa.

Keške se stavlja u magazu (ćiler, ostavu) na hladno mjesto i troši preko zime.

Prilikom serviranja ugrije se, cvrkne uzavrelim maslom (ili maslacem) i dodaju začini (aleva paprika, biber i slično). Servira se uz kiselo mlijeko.

Prof. Riza Gradaščević kaže:

"Keške sa tučijom bjeladi", dakle ovo keške se spravlja od ostupane (oljuštene) pšenice i tzv. bijelog tučijeg mesa.

BOSANSKO KEŠKE NA DRUGI NAČIN

Pod naslovom "Biba kao keške na bosanski način", Zorka J. Mitrović-Babić (33), daje nešto drugačiji recept.

Uzmi 1 oku pšenice (1 1/4 kg) prebij je napola (dakle, pšeničnog bungura) i popari je ključalom vodom i pusti da se ohladi, a međutim skuhaj dobro bibca i očisti meso od kostiju. Tada uzmi jednu tendžeru ili duboku šerpu i na dno prostri maramicu, ili janjeću ili svinjeću, ili naprosto pomasti dno tendžere, pa onda složi sve red pšenice, red mesa, dokle god bude trajalo i nalij bibčeve čorbe, posoli, metni na vatru i kuhaj dotle dok se meso ne počne končati. Tada skini s vatre i dobro izmiješaj da se i ne zna za meso. Kad hoćeš da jedeš, polij malo ključalom mašću. Keške se može održati duže vremena, ali se mora uvijek podgrijati, samo treba paziti da ne zagori.

A. Krstić, Crkveni narodni običaji Kreševa, kaže za keške da se služi kao predjelo: "Za jelo uzima se nešto "kešketa" i meće se na toplu mast, soli se i iznosi redovno na stol - kao predjelo."

ČEŠKEK

Za 5 obroka: 1 kg mesa bez kosti - bravljeg, janjećeg, (buta) tuke, purana ili drugog mesa, a može biti i miješano, 1 l kiselog mlijeka, 1/2 kg odstupane pšenice, malo soli, 5 dkg mladog masla.

Meso se izreže na komadiće (iskosa) i kuha, zasoli, tako da se dobije mesna voda (juha). Posebno se skuha odstupana pšenica. Kada je pšenica kuhana, ocijedimo je i saspemo u juhu sa mesom, te dalje kuhamo i stalno miješamo, sve dok se meso ne iskonča, a mesna voda

Pihtije

ukuha, te na taj način dobije čvrsta homogena masa od iskončanog mesa i pšenice. Servira se uz kiselo mlijeko.

GLASINAČKO KEŠKE

Na Romaniji, odnosno području Glasinca, keške spravljaju od kokoši i odstupanog ječma (gerste, geršle).

Jedna cijela očišćena kokoš, geršle polovicu od težine kokoši, soli, mladog masla za začinjanje, bibera, aleve paprike.

Ječam se donekle prekuha i ocijedi. Istovremeno se kuha cijela kokoš, zasoli i kuha toliko da se dobije čista čorba (juha). Zatim se saspe ječam i skupa kuha cijela kokoš i ječam, dok ne budu kuhani. Potom vrijucka sve dotle dok sva juha ne uvrije. Kada je sva juha uvrela, onda se keške "peče", na taj način što se puračem (štap za puru) miješa na tihoj vatir 1-1 1/2 sat. Tako miješajući sva se kokoš iskonča i meso odvoji od kostiju i sve potpuno smiješa. Treba dosta snage za miješanje ovoga kešketa. (Mada se u pravilu miješa cijela kokoš sa kostima, može se prije sjedinjenja sa ječmom kokoš kuhati i odvojiti od kostiju).

Keške se skine s vatre, servira u tanjire, oblikuje kašikom po tanjiru, naprave kao lokvice, začinja uzavrelim mladim maslom, dodaje biber ili drugi začini.

Servira se kao predjelo, međujelo, bez hljeba. Treba svakako dodati tanjir za odlaganje koščica.

ČORBE

Čorba (juha) u tradicionalnoj kuhinji Bosne i Hercegovine se spravlja većinom dosta gusta, odnosno obavezno sa mesom ili jačim dodacima (povrće, tijesto i sl.). Za razliku od juhe, čorba je u većini slučajeva povezana, a juha je nešto rjeđa i manje masna. U tradicionalnoj kuhinji čorba ima više funkcija:

- Čorba kao samostalno jelo, koje se uzima za doručak, naročito ako stomak nije spreman da primi drugo čvrsto jelo. Za takve prilike čorba se obično spravlja sa komadićima mesa, oblikovanim na razne načine (iskosano teleće, janjeće, bravlje, kokošije meso, juvalaci - male loptice, kvadratići fileka - škembe) uz dodatak odgovarajućeg povrća i obaveznim začinjanjem odozgo. Ako nema drugog povrća, onda sa kockicama krompira i malo riže.

Kisele čorbe su nešto rjeđe, sa dodatkom dosta limuna ili sirćeta. Konzumiraju se poslije provedenih noći na gozbama i večerama.

Buconjić daje dvije osnovne karakteristike čorbe u Bosni:

- to je jelo sa obično udrobljenim mesom (goveđim, ovčijim, janjećim, pilećim),

- uz obavezno dodavanje peršunovog lišća - majdonosa. (3)

Interesantno je da svježi peršunov list ima mnogo vitamina "C" - do 250 miligrama u 100 grama lišća.

Mnoge aščikadune čorbe začinjaju uzavrelim mladim maslom (maslacom) i smatraju da im ono daje aromu i okus. Pošto uzavreli maslac daje određenu gorčinu, to M. Duranović preporučuje da se maslac ne topi, već grumenčić ubaci u čorbu i prokuha da se sjedini.

BEGOVA ČORBA*

Za 5 osoba: 500 g kokošijeg mesa, 200 g mrkve, celera i peršuna (korijen), 50 g bamje, 20 g riže,

* Ismet Pilavdžić, "Oslobođenje", 12. III 1967.

2 dcl milerama, 3 žumanjka, soka od limuna i soli po potrebi.

Kokošije meso oprati, staviti u hladnu vodu, očistiti povrće (mrkvu, peršun i celer) i sve staviti da se kuha, uz dodatak potrebne količine soli. Kada je meso kuhano, izvaditi ga iz posude, a supu procijediti. Povrće isjeći na kockice. Kokošije meso očistiti od kostiju i isjeći na kockice. Zatim sve (meso, povrće i supu) staviti i u to dodati odvojeno kuhanu rižu i bamju. Sve ponovo prokuhati i sa dodatkom limunove kiseline i soli poboljšati okus. Prije serviranja dodati čorbi izmiješan žumanjak od jajeta i mileram.

BEGOVA ČORBA PO DURANOVIĆU

Nešto drugačiji sastav i tehnološki proces za spravljanje begove čorbe daje M. Duranović, nastavnik kulinarstva, Sarajevo.

Za 10 osoba u dkg: kokošijeg mesa 50, mrkve 20, peršuna korijen i list 10, celer-korijen 10, brašna 10, maslac 10, bamje suhe 3, slatkog vrhnja 10, jaja 2 komada. Začini: so, biber, lorber, limunov sok.

Kokošije meso oprati i kuhati sa korjenastim povrćem i začinima. Kada je kuhano, fond ocijediti, a meso odvojiti od kostiju i isjeći na kockice. Zatim isjeći na kockice kuhanu mrkvu, celer, korijen od peršuna.

U pogodnu posodu staviti maslac polahko ga istopiti i napraviti svijetlu zapršku, naliti je fondom u kome se kuhalo kokošije meso i povrće. Iskuhati 15 minuta da tečnost izgubi brašnav okus i da postane bistro sluzava, zatim procijediti, dodati meso i povrće sječeno na kockie, sve skupa prokuhati, a zatim skinut i ostaviti da se malo ohladi. Dodati kuhanu bamju (bamju kuhati u vodi sa malo limuna), legirati sa žumancetom i slatkom povlakom, dotjerati okus mljevenim biberom, limunovim sokom i svježim maslacem.

SPANAĆ-ČORBA

Ova čorba u Bosni se naziva i čorba od buranije.

Za 4 obroka: 30 dkg špinata (korijena), 4 dkg brašna, 30 dkg goveđih kostiju (ili oko 12 dcl mesne vode - juhe), 1 dcl mlijeka, 6 dkg slatkog kajmaka (skorupa), so, 1 dkg maslaca, 2 dkg masnoće.

Korijenje od špinata se isjeca na dužinu 1-2 cm, skuha i ocijedi. U drugom loncu se napravi zaprška, te nalije mesna voda, a zatim doda špinat. Kada čorba prokuha, doda se mlijeko i kajmak, te se opet prokuha, a zatim osoli. Začini se uzavrelim maslacem i servira.

SPANAĆ -TARHANA

Za 4 obroka: 30 dkg špinata (korijena bez lista), 6 dkg tarhane, 10 dkg debelog mesa (ili slanine), 1 dcl. slatkog kajmaka (ili vrhnja), kriška limuna, so.

Špinat se obari i ocijedi. Meso se izreže na kockice, stavi u lonac, malo posoli i prodinsta. Zatim se doda špinat, voda i kuha. Kada je špinat kuhan, doda se tarhana,

posoli, a na kraju doda kajmak (mileram), soka od limuna i kada se servira, začini se uzavrelim maslacem.

SARAJEVSKA ČORBA*

Za 5 osoba: 300 g telećeg mesa, 50 g svježe bamje, 30 g masnoće, 1/2 dcl milerama, 30 g brašna, 80 g zeleni (mrkve, peršuna i crnog luka), 2 žumanjka, 15 g soli, 5 g bibera i 100 g limuna.

Način spremanja: teleće meso oprati i isjeći na kockice. Na vrelu masnoću se doda sitno sjeckani crni luk, mrkva i meso i dinsta. Kada je meso i povrće dovoljno dinstano, doda se brašno i prži (da porumeni). Sve ovo se zalije potrebnom količinom vruće vode, doda kuhana bamja, so i biber i kuha. Pripremi se legir masa (mileram i žumanjak) i doda u čorbu koja se više ne smije kuhati.

Prilikom serviranja se dodaje limun.

VIŠEGRADSKA ČORBA**

Za 5 osoba: 300 g janjećeg mesa, 20 g crnog luka, 30 g mrkve, 30 g celera, 30 g brašna, 15 g soli, 5 g aleve paprike, 5 g peršunovog lista, 1/2 dcl sirćeta.

Janjeće meso se opere i isiječe na kockice. Crni luk očisti, opere, isiječe na sitne kockice i doda na vrelu masnoću da se prži dok ne dobije žutosvijetlu boju. Luku se doda meso i nasavlja prženje. Zatim se dodaju isječeni na kockice mrkva i celer, i dalje prži. Kada se meso i povrće napola gotovi, dodaje se brašno, pa sve još malo prži. Tada dodati alevu papriku, biber i so. Sve dobro promiješati i zaliti vodom, pa pustiti da se kuha. Bamju staviti u posebnu posudu, zaliti vodom, sirćetom i malo posoliti, pa staviti da se kuha. Kada je bamja kuhana, ocijediti i dodati u čorbu. Prije serviranja čorbi probati okus, dodati mileram i servirati je u zajedničkoj zdjeli ili odvojeno.

CARIGRADSKA ČORBA*

Za 5 osoba: 300 g pilećeg mesa, 20 g crnog luka, 30 g mrkve, 30 g celera, 20 g brašna, 30 g masnoće, 50 g bamje, 3 g bibera, 15 g soli, 5 g aleve paprike, 5 g peršunova lista, 1/2 dcl sirćeta, 1/2 limuna, 1 dcl milerama.

Pileće meso oprati i isjeći na kockice. U posudu staviti masnoću da se zagrijeje. Crni luk očistiti, oprati i isjeći na sitne kockice pa ga dodati na toplu masnoću da se prži, dok ne dobije svijetložutu boju. Tako prženom luku dodati već pripremljeno meso i nastaviti prženje. Mrkvu i celer očistiti, oprati i isjeći na kockice pa dodati mesu i nastaviti pržiti. Kada se meso i povrće napola dogotovi, dodati brašno, pa sve još malo propržiti. Tada dodati alevu papriku, biber i so. Sve dobro promiješati i zaliti vodom, pa pusti

* Ismet Pilavdžić, "Oslobođenje", Sarajevo, 16. VII 1967.

** Batinić Mara, "Oslobođenje", Sarajevo, 30. juli 1967.

* Ismet Pilavdžić, "Oslobođenje", 24. septembra 1967.

da se kuha. Bamju staviti u posebnu posudu, zaliti vodom, sirćetom i malo posoliti i staviti da se kuha. Kada je bamja kuhana ocijediti je i dodati u čorbu. Čorbi prije serviranja probati okus, dodati mileram i servirati u zajedničkoj zdjeli.

TELEĆA ČORBA

Za 4 osobe: 20 dkg telećeg mesa (mečine), 5 dkg masnoće, juhu od telećih i goveđih kostiju 1 l (juhe ili vode), 5 dkg ukuhanog paradajza, pola šake peršunova lista (majdonosa), soli, bibera po želji, 6 dkg riže, fedelina (šehrije) ili rezanaca.

Meso sitnog iskosati, isjecati ili faširati. Rastopiti masnoću u loncu, staviti paradajz, udrobiti meso, malo prodinstati. Peršun oprati i izrezati, skinuti s vatre lonac i dodati peršun, izmiješati i dalje sve dinstati.

Kasnije se nalije juha (ili voda), posoli i kuha. Kada je meso gotovo kuhano, dodaju se fidelini (riža ili rezanci) i opet kuha 5-10 minuta.

PILEĆA ČORBA

Za 4 obroka: 25 dkg pilećeg mesa, 2 dkg masnoće, 2 dkg povlake, 2 dkg brašna, 2 dkg mrkve, 2 dkg crnog luka, 1 dkg celera, 1 dkg peršuna, soli, 1 jaje, 2 g bibera i kriška limuna.

Piletina se skuha, procijedi juha, meso iskosa i ostavi na stranu.

Zelen se isjecka i dinsta, pa se dodaje meso i kuha juha. Jaje se izmiješa i polahko kapa u juhu.

Pri serviranju se prema želji dodaje biber i limunov sok.

LOKUM-ČORBA (PEKSIMET-ČORBA)

Ovu čorbu spominje Gorušanin u Livnu (M. Kapetanović, Istočno blago II), pa u pjesmi kaže:

..."Već po čorbi kolačiće hvata", a također i Amidža Dekika u svome popisu jela.

Za 4 obroka: Mesne vode kokošije (juhe) za 4 obroka, 2 dkg masnoće, oko 6 dkg peršunova lista, mrkve i celera, soli, bibera, malo limuna.

Peksimetići (lokumi): 1 žumanjce, malo masnoće, malo slatkog mlijeka, malo soli, brašna, te masla za prženje i čurekota. Ono što su noklice za evropsku juhu to su peksimetići za bosansku čorbu.

Iskuha se mesna voda (juha). Na vrelu masnoću se stavi iskrižana zelen i malo zaprži, zatim doda juha i sve provrije, pa posoli i pobiberi.

Izrada peksimetića: Zakuha se tijesto od žumanjca, masnoće, slatkog mlijeka, brašna i malo soli i razvije deblja jufka. Onda se kolačići formiraju naprstnjakom, pospu čurekotom i prže na vrelu maslu. Tijesto se može razviti u obliku tankog štapa. Kolačići se režu u obliku romba, ili se jufka savije na štap, pa se peksimetići režu kao prstenovi.

Kada su kolačići prženi, vade se u posebnu zdjelu i serviraju uz čorbu, ali odvojeno od čorbe. Ako se serviraju u čorbi, onda se stavljaju u momentu kada je juha već

servirana, jer se, ako se stave ranije, raskvase i izgube okus. Stavi se toliko kolačića da pokriju površinu čorbe u ćasici (superijeru). Po kolačićima se može nacijediti malo soka od limuna.

PEKSIMETIĆI (NA DRUGI NAČIN)

1 žumanjce, bijelog glatkog brašna, 1 dcl kiseljaka (mineralne vode), te masnoća za prženje. Od žumanjca, kiseljaka i brašna zamuti se tijesto i viljuškom kapa na vrelu masnoću. Kašikom se kupe peksimetići i hlade.

Peksimetići za čorbu mogu se napraviti i tako da se umijesi tijesto kao za rezance (sa nešto jaja, i umjesi tvrđe) i rasuče jufka, malo začini (pomasti), a zatim previje napola (polovica jufke prebaci preko druge polovice) i naprstkom vade peksimetići. Ostatak jufke se ponovo prekuha, rasuče i ponovo vade peksimetići. Peksimetići se prže na tavi, toliko da porumene. Kada se čorba servira u tanjire, onda se u nju ubacuje određena količina peksimetića.

KOKOŠIJA ČORBA

Za 4 obroka: 20-30 dkg bijelog kokošijeg mesa napola kuhanog, 4 dkg masnoće (masla, masti), 6 dkg peršuna, mrkve, celera i sl., juhe od kokoši za 4 obroka, 4 dkg riže, soli, bibera, malo brašna.

Napola kuhano meso iščimaj. Na uzavrelu masnoću stavi zelen (mrkvu, celer, peršun) i pirjani. Zatim saspi meso i nastavi pirjaniti. Pošto se sve zarumeni, dodaj kokošiju juhu i kuhaj. Zatim dodaj rižu i kuhaj po posoli. Kada je riža gotovo kuhana, dodati malo brašna, promiješati i kuhati još 10-15 minuta.

To je vrsta juhe kojoj se dodaju "školjke", "naušnice" ("kulaci") - zavijeni u jufku komadići isjecanog mesa i oblikovani kao ušna školjka.

Za 4 obroka: 30-40 dkg. goveđe kosti ili juhe za 4 obroka, 4 dkg masnoće, 16 dkg faširanog mesa, 1/2 metra kvadratnog jufke, mrkve, celera, peršuna (korijen), soli, bibera, aleve paprike - količine po želji.

Iskuha se od kostiju juha uz dodatak korjenastog povrća i procijedi. Meso se samelje i posoli. Rasuče se jufka i šoljom ili findžanom izreže na kolutove ili nožem na kvadratiće. Od mesa se prave male loptice i stavljaju na izrezane školjke (jufke) koje se presavijaju i pritiskanjem zalijepe, tako da loptice mesa ostaju obložene jufkom.

Školjke se saspu u kipuću juhu oko pola sata, tako da budu kuhane, ako meso nije mlado, onda i duže:

Juha se na kraju začini biberom, paprikomi sl.

* * *

U Mostaru smotavaju kulake na sitne (male) boščaluke (vidi smotavanje boščaluk-bureka).

KULAK-ČORBA PO DURANOVIĆU

Za 10 osoba u dkg: faširano goveđe meso 30, brašna 20, crnog luka 5, goveđih kostiju 100, mrkve, celera, peršuna 20, maslaca 10, milerama 10, jaja 2 komada. Začini: biber, peršunov list i limunov sok.

Kosti, korjenasto povrće i začine kuhati da dobijemo ukusnu juhu. Zamijesiti dvije trećine brašna sa jajetom, malo soli i vode, srednje tvrdoće i razviti jufku.

Faširano meso začiniti sa so, biberom i sitno sjeckanim crnim lukom, pa sve dobro izmiješati*.

Jufku isjeći na trake širine 5 cm, puniti je pripremljenim mesom, rolovati i sjeći 3 cm dužine, ostaviti da se malo osuši. Od pola maslaca i preostatka brašna napraviti svijetlu zapršku, naliti je pripremljenom juhom i iskuhvati 15 minuta tako da tečnost izgubi brašnjav okus i da postane bistro sluzava, zatim ukuhati (staviti) pripremljeno tijesto i kuhati 10 minuta. Skinuti sa štednjaka, malo ohladiti, legirati žumanjcetom i mileramom, začiniti svježim maslacem, biberom, limunovim sokom i sitnim peršunom (lišćem).

TUTMAČ-ČORBA

Tutmač-čorbu spominje i Bašeskija u svome ljetopisu sredinom XVIII stoljeća. Ovu čorbu neki nazivaju i uvalaci-čorba.

Za 4 obroka: 1 litar mesne vode (juhe) ili oko 30 dkg goveđih kostiju, 8 dkg masla, 1/4 m2 jufke, 16 dkg mljevenog mesa, so, biber, česna bijelog luka, malo brašna.

Iskuhati juhu i procijediti. Meso samljeti, posoliti i od njega napraviti male uvalake (loptice), te ih konačno formirati (uvaljati) na brašnu. Uvalake baciti na veći dio uzavrele masnoće i popržiti, a zatim sasuti u juhu i pustiti da kuha oko 1/2 sata.

Iščimati jufku na male krpice i sasuti u čorbu. Pustiti da sve kuha oko 10 minuta. Probati da li je čorba dovoljno slana. Oljuštiti, sitno isjeckati bijeli luk i staviti u čorbu. Na kraju malo začiniti i eventualno pobiberiti. U ovu čorbu umutiti (dodati umućeno) jedno jaje, i to dok čorba još kuha, miješati i pustiti da opet prokuha.

PIRINČANA ČORBA*

Ova čorba se spominje u Gazi Husrevebgovom imaretu 1531. Godine, a spravljana je od pirinča sa komadima mesa.

30 dkg goveđih kostiju ili juhe za 4 obroka, 12 dkg janjećeg mesa mečine (ili kvalitetnog ovčijeg, telećeg ili junećeg), 6 dkg masnoće, 1 dkg brašna, 4 dkg riže, 2 dkg soli, 4 dcl sirćeta, 3 dkg ukuhanog paradajza, 6 dkg mrkve, 1 g bibera, aleve paprike.

Juhu iskuhati i procijediti. Masnoću staviti u lonac da uzavrije, mrkvu sjeckati i baciti na masnoću da se malo prodinsta. Iskosati meso i baciti na mrkvu, promiješati i dinstati dok meso ne porumeni.

* I. Pilavdžić, Sarajevo, meso sjeca (melje) skupa sa lukom, rasuče sasvim tanku jufku i reže je na 10 cm širine. Ne pravi zapršku.

* Sastav Junuza Hadžibajrića.

Naliti juhu i kuhati dok meso ne bude donekle kuhano, zatim dodati rižu te dok se meso dokuha i riža je kuhana. Prilikom serviranja začiniti.

KISELA JANJEĆA ČORBA*

Za 10 obroka: 1 kg janjetine, 1 kg korjenastog povrća (mrkva, celer, peršun, pasternjka, koraba), 1 glavica luka, 10 dkg kelja, 4 česne bijelog luka, 10 zrna bibera, 1 lovorov list, 1 vezica (rukovet) zelenog peršuna, 10 dkg riže, 1 dcl kiselog vrhnja (kisela pavlaka), sok od 1/2 limuna, 3 žumanjca, soli po potrebi i 2 1/2 litra juhe od kostiju ili vode.

Meso se izreže na male kocke i stavi kuhati u juhu od kostiju ili vodu. Kad juha počinje vreti, pokupi se pjena, doda očišćeno korjenasto povrće izrezano na krupne komade po dužini, luk cijeli i cijela česna češnjaka, nožem zdrobljeni papar (biber), lovorov list, te posoli i dokuha.

Kelj se izreže na rezance i skuha u slanoj vodi, pa ocijedi. Kada je meso i povrće mekano ocijedi se juha, a povrće i luk izrežu se na male kockice, a čenjak i lovorov list odstrani. Riža se kuha, opere i ocijedi.

Žumanjca, kiselo vrhnje, limunov sok se dobro izmiješaju šibom i polagano dodaju u vruću juhu. Zatim doda juhi meso, riža, kelj, korjenasto povrće, sve izmiješa i stavi na toplo. Pred serviranje se doda fino kosani peršun. Ova juha ne smije se više kuhati, jer bi se jaja zgrušala. Ovakva se juha može prirediti i od živadi ili sitneži od živadi.

* "Kisela juha od janjetine" Karlo Walter, "Savremeno ugostiteljstvo", br. 3/1957.

KISELA ČORBA OD POVLAKE

Alija Maslić, Bugojno ("Oslobođenje" 16. II 1977.) daje sljedeći recept ove čorbe:

Kašiku masla ili masti zagrijati na štednjaku. U zagrijanu masu sipati kašiku brašna. Zapršku ostaviti bijelu, pa je naliti vodom od kostiju, bujonom ili vodom u kojoj se kuhala zelen. Dodati u supu kiselu povlaku, sitno sječeno peršunovo lišće i kuhati dalje. Čorbu začiniti žumanjcetom, kiselom povlakom i sokom od limuna. Zasebno služiti hljeb pržen na masti ili maslu.

ČORBA OD MOHUNA*

Za 5 osoba: 400 g mlade buranije, 50 g masnoće, 70 g brašna, 50 g crnog luka, 1 g bibera, 15 g soli, 15 g aleve paprike, 10 g bijelog luka, 10 g pirea od paradajza.

Buraniju očistiti, oprati i isjeći na sitne kocke. U posudu nasuti masnoću i staviti da se zagrije. Crni luk očistiti, oprati i sjeći na sitne kockice, pa ga staviti na vruću masnoću da se prži dok dobiju žutu boju. Na luk dodati sječenu buraniju, pa sve skupa još propržiti. Bijeli luk očistiti, sitno isjeckati i dodati na buraniju. Brašno prosijati i dodati buraniji da se malo prži, zatim dodati alevu

* Vera Pospišil, "Oslobođenje" 2. Jula 1967.

papriku, pire od paradajza i so, sve dobro izmiješati pa zaliti supom od kostiju ili vodom: Tako pripremljenu čorbu još kuhati dok buraniju ne postane mekana.

ČORBA OD GRAHA KAHVENJAKA

Kako kaže M. S. Filipović (Visoko) zelene mohune "graha kahvenjaka" (nòhut, nòut, nàutpers.) meću u čorbu.

(Nòhut - Cicer arictinum L. - ima napuhane mohune ovalnog ili rombastog oblika i nose jednu do tri sjemenke. Sjeme je okruglo ili uglato, a po boji može biti bijelo, ružičasto, narančasto, zeleno, mrko i crno).

ČORBA OD POVRĆA

Pored ostalih jela na putu kroz Bosnu Evlija Čelebija navodi i "razne čorbe od povrća".

Za 4 obroka: 6 dkg masnoće, 6 dkg krompira, 2 dkg riže, 16 dkg raznog povrća (prema sezoni), za 4 obroka mesne vode (juhe), 10 dkg mljevenog mesa, so, biber, 2 dkg mladog masla (maslaca).

U loncu uzavreti masnoću, dodati meso i propržiti ga, miješati da se meso sitno izdrobi, srediti povrće - očistiti i isjeckati na sitne komadiće, krompir na kockice i na meso sasuti, te pustiti da malo povene. Na to naliti mesnu vodu te kuhati. Kada je čorba kuhana, soliti je.

Prilikom serviranja uzavreti maslac, začiniti i pobiberiti. Ili ne topiti maslac, već staviti komadić masla i prokuhati toliko da se maslac sjedini sa čorbom.

KAPAVICA SA POVRĆEM

Za 4 obroka: 6 dkg masnoće, 4 dkg brašna, 25 dkg povrća (špinata, slatkog kupusa, raštike, mladog graška, mrkve - zavisno od toga kakva povrća imamo), juhe za 4 obroka, 1 1/2 dcl mlijeka (ili 1 žumanjce), so, biber.

U loncu (šerpi) se uzavrije masnoća, stavi brašno i miješa da se malo zaprži. Zatim se saspe već isjeckano povrće i određeno vrijeme pirjani. Na sve to se nalije juha i kuha. Ako nije dovoljno slana, dosoli se.

U kuhanu čorbu se doda mlijeko, ili "kapavica" od istučenog žumanjca, te proba ponovo okus, eventualno doda so. Prilikom serviranja malo pobiberiti.

ZELENA ČORBA

Zelena čorba je vrsta čorbe od povrća.

Za 4 obroka: dobre čiste čorbe (juhe, mesne vode) 1 1/2 litar, pola glavice luka (crvenog), rukovet majdonosa (peršunova lista), nekoliko mrkve, jednu šaku lista špinata, 1-2 dkg šehrije (fidelina), soli, bibera, malo masnoće, jedno jaje.

Luk se očisti, sitno isjecka, i propržiti na masnoći u loncu, zatim doda sitno isjeckani peršun i očišćena i na kockice isječena mrkva. Potom se nalije juha i pusti da prokuha. Na to se doda sitnije iskrižani špinat i šehrija, te ostavi

da se kuha. Kada je kuhana, umuti (izlupa) se jaje i polahko sipa u čorbu, miješajući da se ne bi zgusnulo. Zatim se čorba eventualno dosoli, pobiberi i servira.

BUNGUR-ČORBA

Bungur-čorbu u svom skromnom jelovniku sredinom XVIII. stoljeća spominje Bašeskija. Naziv dolazi od riječi bungur (turski), što označava odstupanu i napola prebijenu pšenicu (pšeničnu prekrupu).

Za 4 obroka: 20 dkg suhog mesa (ili 30 dkg kostiju od suhog mesa), 10 dkg bungura, 1 dkg masla (maslaca), so, bibrer. Iskuhaju se kosti suhog mesa i dobije juha. Ili se suho meso iskoše na listiće (tanke kriškice) i kuha, a zatim se dolije potrebnom količinom vruće vode. Juha se zaspe bungurom i kuha dok bungur ne bude kuhan. Osoli se, pa dolije vrućom vodom po potrebi.

Pred serviranje se začini uzavrelim maslom i pobiberi.

Spravljanje bungura: **Bungur** se dobiva na taj način što se (suha) pšenica odstupa, pa premelje ("prepoli"). To se ranije radilo u žrvnjevima. Zatim se pšenica na rijetko sito "osije" (prosije). Bungur tada ostaje na situ i iz njega treba odvojiti mekinje.

ČORBA OD MLIJEKA

Za 4 obroka: 4-5 dkg domaćih (ili fabričkih) rezanaca, 4 dcl slatkog mlijeka, juhe (ili vode) za četiri obroka, 4 dkg masnoće, 1 dkg maslaca, so.

Masnoća se uzavrije, dolije se juha (vruća voda) stave rezanci, i sve se kuha. Kada juha napola prokuha, dolije se mlijeko i pusti juha da zakipi. Prilikom serviranja začini se uzavrelim maslacem, ili ranije ubaci komadiće maslaca i dobro prokuha.

Spravljanje domaćih rezanaca:

Domaći rezanci ("jufka") se prave od dobrog pšeničnog brašna ("glatko" bijelo brašno), koje se zamijesi jajima i slatkim mlijekom. Tijesto treba zamijesiti "potvrdo" i dobro ga natirati. Zatim se razvije (rasuče) nešto deblja jufka (oko 2 milimetra). Jufka se malo suhne i obrašnjavi da se prilikom savijanja ne bi lijepila, pa se savije u rolnu i režu rezanci (tanji ili širi, prema ukusu). Izrezani rezanci se razastru i dobro osuše. Ako se žele čuvati na duže vrijeme, onda ih treba spremiti na suho i hladno mjesto.

ČORBA OD BUNDEVE*

Za 5-6 obroka: oko 1 1/2 kg bundeve (tikve) ili očišćene oko 70 dkg, oko 1 1/2 litra mlijeka slatkog, 2 kašike slatkog kajmaka (skorupa) ili vrhnja (povlake), masla za zapršku i za začin (oko 3 kašike), malo aleve paprike, so, biber.

Bundeva se razreže, izbaci drob, oguli, izreže na sasvim male kockice (veličine zrna kukuruza), te obari i ocijedi.

U šerpu se stavi masla, na to maslo kašika brašna i isprži, a onda zalije mlijekom (slatkim), te doda

* Recept sastavljen na osnovu razgovora sa Ismetom Pilavdžićem, Sarajevo.

slatki kajmak. Sve prokuhati, a zatim dodati obarenu bundevu, posoliti i kuhati još 15 minuta.

Prilikom serviranja cvrkne se (začini) uzavrelim maslom kome je dodato malo aleve paprike, te eventualno pobiberi (po želji).

(U ovu čorbu se nikako ne smije ulijevati voda.)

Ili se maslo ne prži, već ubaci komadić maslaca i pusti da se sjedini.

SAKASKA ČORBA

Tikva sakazlija (sakaska, sakrska) ili surahija (duga tikvica) se očisti i izreže na kockice, te prokuha sa malo soli. Voda se ocijedi toliko da ostane malo čorbe, doda mlijeko, napravi malo zaprške (hamura) od brašna i prokuha. Zatim se doda slatkog kajmaka.

Pri serviranju začini se uzavrelim mladim maslom (maslacem).

RODA (PAMUK-ČORBA)

Pod nazivom "roda" ovu čorbu navodi L. G. Bjelokosić (9).

"Zamuti se ovlaš pšenična brašna i podosta jaja. Mesna se voda nastavi na vatru. Kada voda prokuha, kaplje se sa viljuške ono tijesto u vruću vodu. Kada se malo prokuha, čorba je gotova."

Za 4 obroka: 2 jaja, 8 dkg pšenična brašna, 30-40 dkg kostiju za mesnu vodu (juhu), 2 dkg maslaca (ili druge masnoće), so, biber.

Od kostiju se iskuha juha (čista mesna čorba) i procijedi.

Izlupati jaja i dodati brašna toliko da smjesa ostane žitka (rijetka), malo posoliti. Stavi se lonac sa juhom da vrije, a na lonac rijetko sito, na koje se lije smjesa i kuhačom protjeruje da kapa u dobro vrijuću juhu. Na taj način se stvaraju sitne kuglice. Ako nemamo rijetko sito, onda tijesto kapamo sa viljuške. Za nekoliko minuta tijesto je kuhano, te treba probati okus.

Prilikom serivranja čorba se malo začini uzavrelim maslacem, te po ukusu pobiberi.

GRAHNA ČORBA

Za 4 obroka: 8 dkg graha, 20 dkg suhog mesa, 4 dkg crvenog luka, 2-3 česna bijelog luka, 1 dkg brašna, biber, soli po potrebi, 2 dkg masnoće, aleva paprika, 1 dkg maslaca.

Kao i obično, grah treba namočiti navečer. Ujutro se voda ocijedi, dolije svježa voda i kuha grah. Kada je grah gotovo kuhan, doda se iskosano suho meso, crveni luk na kriške i bijeli luk. Kada je grah kuhan, napravi se tamnija zaprška, nalije u zapršku malo hladne vode i saspe u čorbu, po potrebi doda i vruća voda i sve se prokuha. Na kraju se začini uzavrelim maslacem (maslom, mašću), pobiberi i po potrebi soli.

JANJEĆA ČORBA

Za 4 obroka: janjeća glava (skupa s mozgom), 10 dkg janjeće džigerice, 1 dkg mrkve, 1/2 dkg

peršuna, 2 g celera, so i biber, 3 dkg kajmaka.

Janjeća glava i džigerica se operu i stave u vodu i kuhaju.

Zatim se juha procijedi, odvoji meso za pače i dalje kuha uz dodatak zeleni (mrkva, peršun, celer) i soli. Kasnije se ukuha dodatak juhi (špageti, rezanci ili sl.). Kuhanu čorbu pospemo sa nekoliko isjeckanih listića majdonosa (peršuna). Prilikom serviranja začini se uzavrelim kajmakom.

KONBOS-ČORBA

Recept za ovu čorbu pod imenom konbos navodi L. G. Bjelokosić:

"Konbos - je čorba od sitno isjeckanog kiselog kupusa. Priprema se ponajviše zimi, sa suhim mesom."

Za 4 obroka: 20 dkg kostiju od suhog mesa, 20 dkg suhog mesa (mečine), 60 dkg kiselog kupusa, biber, 2 dkg maslaca, lovorova lista, nekoliko zrna bibera.

Isjeckani kiseli kupus se kuha uz dodatak nekoliko zrna bibera i lovorova lista.

U isto vrijeme iskuha se juha (mesna čorba) od kostiju suhog mesa. Iskosa se suho meso (izreže na tanke ploškice). U kipuću juhu (koje treba da bude dovoljno) saspe se suho meso i kuha. Kiseli kupus se doda u kipuću juhu, te još neko vrijeme kuha. Prilikom serviranja čorbu začiniti uzavrelim maslacem.

TARHANA ČORBA

Naziv dolazi od tarhane (perzijski - drobljenac). Tarhana (tarana) se priprema na razne načine.

Prva varijanta (Samija-hanuma Mađarević, Sarajevo): 4 jaja, 1/2 kg propasirnaog paradajza, te bijelog pšeničnog brašna koliko bude potrebno.

Izlupana jaja i propasirani paradajz se prskaju po razstrtom brašnu, tako da se zaprpoši (stvore mrvice), a ne zakuha tijesto. Mrvice se bacaju na sito i siju, tako da se kroz sito odstrani suvišak brašna, a mrvice se stavljaju u neku posudu. Kada je sve brašno odstranjeno, odnosno ostale samo mrvice, onda se mrvice protjeruju kroz đevđir (metalna cjediljka) i razastru da suše, te tako čuvaju do uporebe.

Drugi način spravljanja tarhane:

Rabija-hanuma Bravo, Sarajevo daje sljedeći recept: Zamijesi se od jaja, soka od paradajza i bijelog pšeničnog brašna tvrdo tijesto. Tijesto ostaviti 3-4 dana da kisne ("vrije", "kiseli se", "kvasa"). Poslije toga se tijesto protjeruje kroz đevđir, tako da se dobiju mrvice (tarhane), koje se suše u platnenoj obješenoj kesi. Upotrebljavaju se preko zime. To je kisela tarhana.

Tarhana čorba se spravlja od mesne vode (juhe) i tarhane (mrvica).

Za 4 obroka: 1 kašika masla, 1 srednja kašika brašna, 1-2 paradajza ili 1 kašika ukuhanog paradajza, 1 1/2 litra mesne vode (juhe), 6-8 dkg tarhane, malo bibera i mljevene paprike.

Kašika masla se rastopi na tavi, doda se srednja kašika brašna i isprži. Na erende se u posebnoj posudi satre paradajz i sok saspe na tavu, te još malo miješa na vatri i malo uprži i paradajz. Ako nema svježeg paradajza, dodaje se ukuhani razmućen s malo vode. U lonac se nalije mesna ili obična voda, zalije saftom iz tave, te prokuha. Doda se 6-8 dkg tarhane i kuha na tihoj vatri do pola sata.

Prilikom serviranja dodaju se biber i paprika.

U Mostaru se ova čorba spravlja na nešto drugačiji način.

Za 4 obroka: 40 dkg goveđih kostiju (ili juhe za 4 tanjira), oko 4 dkg ukuhanog paradajza (po želji), 2 dkg mladog masla, so, biber, te šolja odnosno 4 kahvene šoljice tarhane, malo brašna i masnoća.

Iskuha se mesna voda (juha), u juhu koja vrije doda se tarhana i kuha 5-10 minuta. Zatim se na masnoći se malo brašna zaprži paradajz i doda u juhu. Pri serviranju se začini maslacem, te pobiberi.

U Mostaru se i tarhana (tijesto) spravlja drugačije, i to: željena količina od brašna, jaja i malo soli.

Na jedno jaje dolazi 15 dkg brašna i malo soli. Tijesto se mijesi slično kao za rezance (dosta se trlja) i dosta "natvrdo".

Tijesto se drobi u đevđiru i protjeruje na tepsiju (salvetu, stolnjak ili vajnlik). Stalno se dodaje pomalo brašna da bi se tijesto lakše protjeralo kroz đevđir.

Kada je sve tijesto protjerano kroz đevđir, tarhana se saspe na rjeđe sito i odstrani brašno. Tarhana se razastre na sto (stolnjak, tepsiju i slično) i suši. Čuva se na hladnom i suhom mjestu kao i druga tjestenina.

U Jajcu tarhanu spravljaju na sljedeći način: iskuha se jaka (mesna) kokošija juha. Sa ovom kokošijom juhom, kvascem (nekada hamurom) uz dodatak malo soli zakuha (zamijesi) se tvrdo tijesto u obliku hljeba i ostavi da stoji 7 dana na srednjoj temperaturi. Onda se tijesto razvije i donekle osuši, tako da se kroz đevđir (rijetku cjediljku, metalnu, emajliranu cjediljku za juhu) ili između nabrašnjenih dlanova, protjeruje tarhana (sitne mrvice kao riža). Ove mrvice se razastru i suše, a potom spreme kao tarhana za čorbu.

TARHANA ČORBA PO DURANOVIĆU

M. Duranović, nastavnik kulinarstva, Sarajevo, daje drugačiji sastav tarhane i tehnološki proces spravljanja tarhana-čorbe nego što je uobičajeno u domaćinstvu.

Za 10 osoba u dkg: kokošijeg mesa (bijelog) 50, mrkve, pršuna, celera 20, brašna 20, maslaca, 10 milerama 10, jaja 2 komada, paradajz-pirea 10. Začini: so, biber, peršunov list, limunov sok.

Kokošije meso oprati i kuhati sa buket garnirom (korjenastim povrćem) i začinama, tako da dobijemo ukusnu juhu. Juhu procijediti, a kuhano kokošije meso sitno iskosati. U meso dodati brašno, paradajz-pire, jaje, soli po ukusu, malo vode i praviti male mrvice, tako što smjesu trljamo između

ruku, a zatim prosijemo na sito. Juhu prokuhati i ukuhati pripremljene mrvice. Kuhati 10 minuta, skinuti sa štednjaka, malo ohladiti i legirati sa žumanjcetom i mileramom, začiniti svježim maslacem, bijelim biberom i limunovim sokom.

SATRMAČ-ČORBA

Satrmač predstavljaju krupnije mrvice tijesta, koje se dobiju od tijesta sa jajima trljanog nabrašnjenim rukama. Pored čorbe, od satrmača se spravlja i pilav.

PODMUĆENA TARHANA

U Bosanskoj krajini govore trahana, umjesto tarhana. Lelić Smajil iz Bihaća daje recepte za podmućenu tarhanu.

Za 4 obroka: tarhane 2 dkg, mlijeka (slatkog) 2,5 dcl, jaja 2 komada, povlake (vrhnja) 2 dcl, mladog masla (maslaca) 10 dkg, vode 7, 5 dcl, soli prema potrebi.

Vodu staviti da kuha i kada zavri, dodati so i tarhanu. Kuhati 20 minuta. U posebnu posudu umutiti (isklofati) jaja, a potom jajima dodati slatko mlijeko. Tu smjesu dodati u tarhanu koja vri, lagano miješati i nakon pet minuta skloniti sa peći. Tarhana se izlijeva u zdjelu u koju se dodaje vrhnje, lagano promiješa, a potom se dodaju listići maslaca. Servira se isključivo toplo.

TARHANA SA BORIKA

Tzv. slatka tarhana spravlja se tako da se u mesnu vodu (juhu) koja ključa uspe tarhana sa Borika (spravljanje ove tarhane vidjeti kod Kisele čorbe sa Borika) i vrije 10-15 minuta. Može se dodati zapršku od luka i aleve paprike. Ako se tarhana kuha na običnoj vodi, a ne na mesnoj, onda treba obavezno dodati zapršku.

ŠEHRIJA ČORBA

Ova čorba dobila je naziv po "šehriji" (arapski) a to su tanki rezanci.

Za 4 obroka: 30 dkg goveđih kostiju, ili 1 1/2 l juhe, 12 dkg mljevenog mesa, 8 dkg šehrije (koja se vjerovatno dobije od jufke zakuhane jajetom i mlijekom) ili 5 dkg fidelina, 6 dkg masnoće, so, biber, 10 dkg soka od paradajza (ili 1 dkg ukuhanog paradajza), 1 dkg maslaca, malo peršunova lišća. Može i bez mesa (vidi daljni tekst).

Iskuha se juha i procijedi. Meso samelje, posoli i valjajući na brašnu formuju se male loptice koje se malo poprže, a zatim u čorbu se saspu i kuhaju. Kada su gotovo kuhane, dodaje se šehrija i sve se još kuha 10-15 minuta. Dodaje se isjeckani peršun i paradajz, pa opet prokuha.

Prilikom serviranja eventualno malo začiniti i pobiberiti.

Šehrija bez mesa: saspu se fidelini u mesnu vodu (juhu) i kuhaju. U toku kuhanja ukriža se paradajz. Ako je treba pojačati, ubaci se grumenčić maslaca. Kad su fidelini kuhani, ukriža se sitno peršunovo lišće (majdonos), čorba proba i ako nije dovoljno slana, dosoli se.

Kada se servira, može se pobiberiti.

TUČIJA ŠEHRIJA

To je čorba koju navodi pomenuti R. Gradaščević, a spravljena je na tučijoj mesnoj vodi (juhi), gusto zasuta šehrijom (vrsta fidelina), podmetena (legirana) slatkim kajmakom i jajem, posuta lokumicama (lokumićima, peksimetićima - vidjeti lokum-čorbu), te začinjena limunovim sokom.

OMAČEVA ČORBA

Omač su domaći četvrtasti rezanci, po kojima je i ova čorba dobila ime. Ovu čorbu pominje Amidža Dekika u svom popisu aščinskih jela. Omač se dobije na taj način što se razvije malo deblja jufka i isiječe na sasvim male kockice. Omač se po pravilu ne suši, a može se i osušiti.

KAJMAN-ČORBA

To je čorba od riže (pirinča) spravljena od juhe (mesne vode) i riže sa dosta lista isjeckanog peršuna. Kada se servira, dodaje se slatki kajmak i promiješa.

ŠKEMBE-ČORBA

Naziv potiče od škembića (tripica, fileka), koji se u nju stavljaju.

Za 4 obroka: 30 dkg goveđih kostiju (ili juhe oko 12 dcl), 4 dkg riže, 30 dkg trbuha (fileki, škembe, tripice), 5 dkg masnoće (masla, masti), 2 dkg brašna, so, aleva paprika, biber, sirće, 2 dkg mladog masla (maslaca), te eventualno jedno jaje.

Spravi se juha (ako nemamo gotove u kuhinji). Škembe se "upoli" (napola skuha) i izrecka na kockice, te dalje kuha u juhi. Zatim se doda riža i sve kuha.

Kada je riža donekle kuhana, zamijesi se rijetko malo brašna sa vodom, polahko sipa u kipuću juhu i miješa se dok se i brašno ne skuha (juha treba da vrije 10-15 minuta da bi brašno bilo skuhano).

Škembe-čoba se zacvrkne uzavrelim maslom u koje je dodana crvena paprika.

* * *

Prema A. Halimiću, prava škembe-čorba je obavezno legirana ("prinošena", "podmetana") sa jajima. Dakle, kada je čorba gotova, skine se s vatre, izlupa jaje i prinese (podmetne) čorba, sipajući jaje i miješajući. U ovom slučaju čorba se ne smije legirati dok je na vatri.

Prilikom serviranja začinimo čorbu uzavrelim maslom, pobiberimo, dodamo alevu papriku, te malo sirćeta (octa).

Umjesto brašna može se dodati jedno cijelo jaje, koje treba doro umutiti i miješajući dodavati u čorbu.

Škembe-čorba ima svoju funkciju i kao kisela čorba, tj. servira se na kraju duže sjedjeljke, odnosno iza dugog akšamlučenja. U tom slučaju u čorbu se dodaje više sirćeta ili limunova soka.

KAŠA

Arpaš-čorba, kaša ili ječmena čorba spravlja se od arpe (turski-ječam, odstupani-oljušteni ječam, geršla od njemačkog Gerste). Arpu i heljdu pominje i Bašeskija iz nekog ostavinskog dokumenta u Sarajevu 1677. godine.

Za 4 obroka: 8 dkg suhog mesa (mečine), 10 dkg ječma (geršle), so, biber, 2 dkg mladog masla, oko 1 1/2 litra mesne vode (juhe), 1 glavica crvenog luka, peršun (list), malo celera (lista), te nešto masnoće.

Ječam se opere i napola skuha, te ocijedi i ispere sluz. Meso se izreže na tanke listiće. U drugoj šerpi se na malo masnoće dinsta isjeckan luk, a zatim se doda ostali zerzevat (zelen) i dinsta. Na ovo se doda meso, te neko vrijeme dinsta. Poslije toga se doda kaša (ječam), mesna voda i sve kuha.

Prilikom serviranja precvrkne se malo uzavrelim mladim maslom (maslacem), te pobiberi.

JEČMENA ČORBA

Kuhani ječam (geršla) spravlja se kao jelo i kao čorba (dakle, gušće i rjeđe) i sa suhim mesom sa kostima ili sa samim suhim kostima.

Dakle, ječam se opere i napola skuha, te ocijedi i ispere sluz. Ovo se ne mora raditi, ako se hoće da dobije kompaktnija čorba, već samo geršla opere. U isto vrijeme nastavi se kuhati meso (suhe kosti) koje se prethodno operu. U donekle iskuhano meso doda se nešto na rebra rezanog luka (crvenog), te nekoliko česni bijelog luka (ucijelo, neoguljene, samo oprane); uspe se geršla i doda dovoljno vode. Kasnije se proba i po potrebi posoli (ako su meso ili kosti dosta slani, ne treba ni soliti).

Prilikom serviranja čorba se pobiberi.

ČORBA OD SOČIVICE (LEĆE)

Šemsa Merdan, Počitelj ("Oslobođenje", 27. maja 1977. godine) daje sljedeći recept:

1/4 kg sočivice (leće), malo faširanog mesa ili krtine u komadićima, 1 glavica crvenog luka, 1/4 kg krompira, malo ulja, brašna, soli, bibera, paradajz-pirea, 1-2 mrkve, vegete. Svi začini stavljaju se količinski po želji.

Sočivicu oprati i staviti da malo prokuha. U drugi sud stavite 2-3 kašike ulja i kad se zagrije, stavite sitno isjeckani luk i dinstati ga dok ne omekša, dodati faširano meso ili na kocke isječenu krtinu i pržiti dok ne porumene luk i meso. Dodajte mrkvu, posolite, dolijte vodu, a zatim stavite oljušteni i na kocke isječeni krompir. Procijediti sočivicu, dodajte u sud s mesom i sve skupa kuhajte dok krompir ne bude gotov.

2-3 supene kašike ulja zagrijati, dodati 1 kašiku brašna, pržiti dok ne porumeni, dodati malo paradajz-pirea, malo vode, da zaprška prokuha. Sasuti u skuhanu čorbu, dodati malo vegete i bibera. Kad sve skupa prokuha, čorba je gotova.

ČORBA KUKURUZNJAČA

(Recept Vasvije Saračević, Sarajevo)

To je čorba od ostupanog kukuruza. Spravlja se slično kao i čorba od kaše (geršle) sa suhim ili svježim mesom, uz dodatak mrkve, peršuna, isjeckanog luka, te po potrebi soli. U ovu čorbu se ne dodaje bijeli luk (češnjak).

Stupanje kukuruza: kukuruz se stupa (ljušti) u drvenim stupama. To je izdubljeno stablo (klada) visine oko 80 cm i promjera oko 60 cm. Na stupu dolazi tučak sa dužom drškom, koji je privezan za neko drvo te se pritiščući nogom ili rukom po toj dršci tučak kreće kao klackalica i stupa kukuruz. Tučak je promjera oko 30 cm. U stupu se sipa 5-6 kg kukuruza. Odstupani kukuruz se ispere u vodi da se odstrani ljuska, a onda se suši na platnu.

***

I u Podveležju kuhaju čorbu od prebijenog kukuruza (Kanaet Tvrtko, o. c.).

KROMPIR-ČORBA*

Za 4 obroka: 6 dkg masnoće, 4 dkg skorupa (mladog kajmaka, slatkog kajmaka) ili milerama, 2 dkg brašna nule, 40 dkg krompira, 4 dkg luka glavatog (crvenog), 2 dkg celera, 2 dkg peršuna, 20 g soli, 1/2 jajeta, 4 g bibera, 4 g lorbera, juhe ili vode za 4 obroka.

* Količina materijala prema Junuzu Hadžibajriću, aščiji iz Sarajeva.

Krompir se oguli, opere i isiječe na kockice, te stavi u vodu (da ne pocrni). Crveni luk očistiti i sitno isjeckati.

Na uzavrelu masnoću u loncu stavlja se luk i lahko dinsta. Kada luk porumeni, ocijeđen krompir sasuti u lonac, te dalje dinstati. Prvo krompir dinstan zaliti juhom (ili vodom), dodati lorberov list i kuhati. Kada je krompir kuhan, napraviti zapršku od brašna i dodati čorbi. Pustiti da prokuha, a zatim u pola jajeta razmutiti (razliti) mileram i legirati čorbu. Dodati isjeckani peršun i celer, posoliti i promiješati.

Kod serviranja eventualno čorbu začiniti uzavrelim maslacem, te pobiberiti.

ČORBA OD KROMPIRA*

Za 5 osoba: 350 g krompira, 50 g masnoće, 70 g brašna, 50 g crnog luka, 1 g bibera, 15 g soli, 15 g aleve paprike, 10 g bijelog luka, 15 g paradajz pirea.

Krompir očistiti, oprati, isjeći na kockice i staviti u vodu. U posudi zagrijati masnoću. Crni luk očistiti, oprati, isjeći na sitne kockice, pa tako pripremljen staviti na zagrijanu masnoću da se dinsta. Kada luk dobije žutu boju, krompir ocijediti od vode i dodati u posudu sa lukom da se prži - resta. Kad se krompir malo uprži, dodati ranije očišćen i sitno isjeckan bijeli luk, brašno, pa to još malo propržiti, a onda dodati alevu papriku i pire od paradajza. To sve izmiješati i zaliti supom od

* Nevenka Kiso, "Oslobođenje" 4. juna, 1967.

kostiju ili vodom. Ovako zalivena čorba kuha se dok krompir ne postane mekan. Prije serviranja dodati so i isprobati okus.

ČORBA OD KROMPIRA NA DRUGI NAČIN

Nešto isjeckanog (mljevenog izdrobljenog) mesa se kuha, posoli i dobije juha (čorba). Doda se krompir isjeckan na sitne kockice, te jedan izrezan paradajz, rukovet majdonosa i biber. Na kraju se začini s malo uzavrelog masla.

ZELENA KROMPIR-ČORBA

U mesnoj vodi (juhi) kuhati na kockice izrezan krompir, a zatim dodati sitno izrezan špinat i kuhati dok i on ne bude kuhan.

KUPUSNA ČORBA

Kupusnu čorbu spominje Bašeskija, i to kao jelo koje je jeo poslije ćevaba. Kao karakteristično bosansko jelo Antun Hangi navodi i čorbu od kupusa. (10).

Jedan recept za ovu čorbu daje Zorka Mitrović-Babić (33), i to: Iskuha se goveđa juha (od mesa ili goveđih kostiju) uz dodatak mrkve, peršuna, malo celera, soli, 1 komadić paštrnjaka (pastrnjak, paškanat), nekoliko cijelih zrna bibera, pola glavice crvenog luka pečenog na ognjištu (ucijelo), dva crvena patlidžana (kavada - paradajza). Juha se polahko kuha 3-4 sata, zatim procijedi, a onda doda slatki kupus rezan na rezance i pusti da se kuha. Prilikom seviranja pobiberi se mljevenim biberom.

Pašternjak, pošternik, predstavlja zelen (grincajg) sličan peršunu, odnosno celeru sa žutim korijenom. List se ne upotrebljava, već samo korijen. Ako nemamo korijena celera, paštrnik može donekle da ga zamijeni. Okus mu je slatkast, poput kelerabe. (Pastinaca sativa, fr. Panais, engl. Parsnip, njem. Pastinakwurzel). Ima ga mnogo vrsta, a najpoznatiji su dugi, okrugli Zucker - ili kraljevski paštrnjak - Königs, te Jerseypastinak).

ČORBA OD ŽARE

Narod pripisuje ljekovita svojstva žâri (koprivi), te je često koristi i u jelima.

Tako se pirinčana čorba naziva još i čorbom od žâre kada se u nju ubaci žâre. Naime, kada je pirinač-čorba gotova, onda se vrhovi lišća koprive (mlada kopriva) isjecaju i ubace se u čorbu i čim čorba baci koji ključ, skida se s vatre (da se sačuvaju vitamini).

Neki je spravljaju i sa suhim mesom. Naime, suho meso bez kostiju izreže se na tanke listiće i ubaci u juhu da se kuha. Lišće koprive se opere, iskriža, zatim obari i ocijedi, a onda sastavi sa juhom i mesom i dokuha.

BIŠA ČORBA

Kreševljaković u Čajniču pominje čorbu od pšenice "Biša", (19). Da li se tu radi o bungur-čorbi ili nekoj drugoj čorbi, nije nam poznato.

ČORBA OD JARE

U svom skromnom jelovniku Bašeskija spominje i čorbu od jare. O kakvoj se čorbi radi, nije ustanovljeno.

Prema nekim starijim Sarajkama, od jarina brašna se spravlja mandra i jarina čorba.

MEĐEDSKE ŠAPE

Od ovih gljiva u Čevljanovićima spravljaju čorbu. Međedsku šapu (gljivu) treba naročito dobro očistiti, dakle treba uložiti truda da se očisti.

Napravi se zaprška, ukriža sitno gljiva, nalije vode ili juhe i kuha čorba.

DŽIGER-ČORBA

To je vrsta dijetalne čorbe. Osnova joj je juha od janjeće bijele džigerice koju kuhamo za širden.

Čorba se zakuha (legira) sa tarhanom i začini uzavrelim mladim maslom (maslacem).

KISELE ČORBE

Kisele čorbe su poznate u Bosni, pa zaslužuju i posebnu pažnju. Pomenuta je škembe-čorba kao kisela čorba, zatim kisela arpaščorba, kisela grahna čorba i kisela kupusna čorba. Zatim imamo kiselu janjeću čorbu, te kiselu tarhanačorbu. Rečeno je da se one obično konzumiraju na kraju objeda, odnosno poslije uživanja alkoholnih pića. Svakako da se time ne iscrpljuje ova materija.

ČORBA PROTIV PREHLADE

Skuha se rijetka juha sa malo šehrije (fidelina) i u nju iscijedi cijeli limun.

Posebno se istuče bijeli luk (češnjak) sa malo soli i konzumira sa juhom)

KISELA ČORBA SA BORIKA

(Recept Vasvije Saračević, Sarajevo)

Sirutka se ostavi na nešto hladnije mjesto poklopljena dan-dva da ukisne i na taj način se dobije tzv. kisela sirutka.

U loncu se uzavrije kisela sirutka, doda se boričkа tarhana i vrije oko 5 minuta. Spravi se zaprška od sitno sjecanog luka i aleve paprike i doda u čorbu.

Spravljanje boričke tarhane:

Lišće peršuna (majdonosa) se samelje i osuši, tako da se dobije sitan suhi peršun. Isto tako se sitno isjeca mrkva i osuši. U hrpicu brašna u sredinu se izlije jedno jaje, doda malo soli, osušenog lista majdonosa i suhe mrkve, te pola fildžana vode. Zakuha se tijesto, koliko jaje i voda popiju brašna, i dobije tvrdo tijesto. Tijesto se trlja među rukama i dobije tarhana (mrvice), koja se prosije na rijetku situ. Na situ ostaje tarhana. Ako je ne trošimo odmah, onda je razastremo na pamučno platno i sušimo u hladu. Kada je suha, spremi se u platnenu vreću i čuva u suhoj prostoriji gdje nema vlage ni pare.

TIRITI I IČIJE:

Po zijafetskom jelovniku na treće mjesto dolaze jača mesna jela, a to su razna pečenja na tiritu, odnosno na ičiji ili sličnim podlogama (prilozima). U Krajini i nekim drugim mjestima Bosne ove ičije nazivaju i potkriže. Ponegdje se tiriti nazivaju i tukac na pirjan, "janjetina na pirjan", a u Gradačcu slično jelo zovu i "bibac na dolmi".

Ova jela su jača mesna jela i "podloga" odnosno prilog ima ujedno i funkciju kruha, te se uz ova jela ne servira hljeb.

Negdje se tiriti i ičije poistovjećuju, a u pojedinim krajevima Bosne ičijom smatraju mrve od pogače, a tiritom pržene mrvice.

MASNI TIRIT

Masni tirit, kao jelo koje se servira iza čorbe, spominje I. Gorušanin u pjesmi (M. Kapetanović, Istočno blago, II dio, Sarajevo, 1897. godine), te pored ostalog kaže:

"Masni tirit metnuše preda se
.....
Eto vama na tiritu grudi,
Jagmite se o tučije volje,
.....
Kad nestade tuke i tirita..."

Prema pjesmi, to je tučije pečnje u komadima sa želucima ("volje") poredano po tiritu. Masni tirit prema Ismeta-hanumi Brko je tirit spravljen od džigerice, luka i riže.

Za 4 obroka: 1 kg tučijeg mesa (grudi) i želudaca, oko 30 dkg tučije (ili druge) džigerice, 10-20 dkg riže, 2 glavice crvenog luka (10-12 dkg), masnoće za prženje, so, biber.

Meso se peče, želuci se očiste i skuhaju. U međuvremenu se spravi tirit; obari se riža. Luk se očisti i isjeca, te malo zaprži na masnoći. Džigerica se isjeca na kockice, saspe na luk, posoli, zatim doda riža, izmiješa i malo pobiberi, doda malo juhe (ili vode), te se sve dinsta..

Tirit se saspe na zamašćenu tepsijicu, malo rasproredi, poredaju

odozgo komadi tučijeg mesa i želuci ("volje"), te zapeče u rerni.

Servira se toplo, uz kiselo mlijeko ili drugo piće.

ĆEVAB NA TIRITU*

To je jelo koje u "Sarajevskom meniju", dolazi iza čorbe.

Za 4 obroka: 1/2 do 1 kg mesa za ćevab (zavisno da li ga serviramo kao predjelo ili jelo), bijela džigerica, 1-2 glavice luka, ukuhani paradajz, aleva paprika, biber, so, 10-20 dkg riže, masnoće za prženje ili dinstanje.

Meso se izreže, te ispeče ili izdinsta.

U međuvremenu se spravi tirit: obari se džigerica i isjecka.

Na propržen luk se saspe džigerica, posoli i proprži, pa doda paradajz, crvena paprika, biber, te sve izmiješa. Zatim se doda riža, ulije malo juhe (ili vode) i dinsta riža dok ne bude izdinstana.

Na zamašćenu tepsiju se saspe tirit, pa pečeno (dinstano) meso, i zajedno se malo zapeče u rerni.

PLEĆA SA PIRJANOM

U travničkom svečanom meniju Vareniković navodi i jelo "pleća sa pirjano m". Vjerovanto se tu radi o kuhanoj-dinstanoj janjećoj, bravećoj, telećoj plećki i kasnije pečenoj na travničkom pirjanu.

Plećka ucijelo, jedna glavica luka, soli, bibera u zrnu, rukovet lista peršuna i celera, 2-3 mrkve, soli, te posebno materijal za travnički pirjan (vidjeti travnički pirjan).

Cijela plećka se stavi u odgovarajući lonac da se kuha, pjena se pokupi sa đevđir-kašikom, dalje se kuha i zasoli. Sredi se povrće, luk isjeca, peršun i celer isjeca, mrkva ostruže i kada je plećka donekle kuhana, ovo se sve ubaci sa nekoliko zrna bibera ucijelo, te sve dalje kuha, odnosno dinsta u poklpljenom loncu ili šerpi. Juhe treba da ima samo toliko da plećka ne zagori, dakle, ona se više ćevabi (dinsta) nego kuha.

U međuvremenu se pripremi travnički pirjan (vidjeti recept za travnički pirjan) i postavi na tepsiju. Plećka se izvadi, oprezno tranšira na komade, ali ne do kraja, tako da ostaje gotovo ucijelo, postavi na pirjan i peče.

IČIJA

Ono što je u Bosni potkriža, to je u Hercegovini ičija. Od čega potiče ovaj naziv - ičija - ustvari, ne znamo. Mogao bi da potiče i od naziva "iščija" što označava kalfu (kvalifikovanog zanatliju) koji je davao "pilav" (objed, gozbu), ako je htio da otvori radnju, a na kojem je vjerovatno bila obavezna ičija, pored drugih jela. (Tako je bilo u Mostaru). U nekim krajevima Bosne (naročito Tuzli) ičiju nazivaju tiritom.

Funkcija potkriža i ičija je da "kruh" - pecivo, lakše" ide niz grlo".

* Po Ismetu Pilavdžiću, ovo jelo se nekad nazivalo i tučije meso na pirjanu ili janjetina na pirjanu.

Bravljeg mesa (rebara) prema broju obroka, pogača spravljena sa nekoliko jaja (vidi pogače), pirinča (riže) 1/10 do 1/5 od količine pogače, so, biber, mrkva, peršun, malo maslaca (butera) i kiselo mlijeko.

Isjeći meso na peče (komade) i skuhati. Prije toga napraviti pogaču, ohladiti je i izmrviti, skuhati malo riže.

Na toploj dubljoj tepsiji miješati mrvice pogače, rižu, malo soli, biber, isjecani peršun, kuhanu i isjeckanu mrkvu, rasporediti po tepsiji ili lengeru (ovalu). Smjesu zaliti mesnom vodom (juhom u kojoj je kuhano meso), začiniti uzavrelom masnoćom. Po ičiji poredati komade kuhanog mesa i ubaciti u pećnicu da se zapeče (ili na peći pokrivneo malo zapeći).

Može se i u dubokom sahanu (metalni duboki oval) formirati piramida slažući tavan ičije, tavan peča mesa, i tako naizmjenice. Sve zaliti juhom, pokriti kubali-poklopcem (ili supijerom) i zapeći.

Servira se uz kiselo mlijeko.

KOKOŠ-IČIJA

Pijevac (pijetao), kokoš, puran, pile ili slično, pogača za ičiju, malo riže, so, biber, peršun, mrkva, malo maslaca.

Kokoš očistiti i skuhati cijelu, toliko da se dobije juha.

Prije toga napraviti pogaču, izmrviti je, obariti rižu (da nabubri), mrkvu obariti i isjecati, isjecati lišće peršuna. Od toga, uz dodatak soli, bibera i masla, napraviti ičiju (izmiješati) i njome puniti kokoš (pijetla), zaliti mesnom vodom (juhom), zatvoriti i peći. Po potrebi u toku pečenja zalijevati juhom.

Ili za punjenje kokoši napraviti "masni tirit" od obarene, zatim sitno isjecane i zapržene džigerice, uz dodatak malo obarene (toliko da nabubri) riže, mljevenog bibera, soli, isjeckanog lista peršuna, i po potrebi malo zaliti juhom.

Perad se može i odvojeno ispeći, a masni tirit servirati kao prilog.

TUČIJA IČIJA

Spravlja se kao i kokošija ičija, s tim što se ovdje nadijeva tukac pogačom i drugim dodacima.

NADOLMLJENI TUKAC

Kod nas se za tukca upotrebljava pet naziva: tukac (tuka), morac (moruja), bibac (bibica), puran (pura) i ćuran (ćurka).

Ovo jelo imalo je a i danas ima različite nazive: tukac na pirjanu, tukac na tiritu, punjeni tukac tiritom, nadjeveni tukac.

Cijeli tukac, mlada džigerica (može i bijela džigerica i srce), majdonos (list i korijen peršuna), đereviz (list celera), mrkva. Džigerica i zelen treba da su u količini koja može popuniti 1/2 šupljine tukca, riže 1/4 od ove količine (znači, količina za oko 1/8 šupljine tukca), so, biber, mesna voda (juha), nešto masla.

Tukac se očisti. Bijela džigerica i srce se obare, voda baci, te meso isjeca. Crna džigerica se isjeca. Riža se donekle prodinsta na

maslu. Zelen se isjecka. Sve ovo se posoli, pobiberi i sve izmiješa. Zatim se tukac nadolmi ovim pirjanom (dolmom, punjevinom), zalije juhom i eventualno sa malo masnoće od pečenja, ako tukac nije dovoljno debeo. Peče se u dubokoj tavi - tepsiji.

Kada je tukac pečen, rastvori se (rasiječe) napola, istrese pirjan na pervazliju ili na lenger (oval), a odozgo postavi rastvoreni tukac i tako servira.

Kao dodatak servira se kiselo mlijeko ili drugi odgovarajući prilog.

DOLMLJENO PILE

Pod nazivom "punjeno pile", Hatidža Zrivac, Sarajevo, "Oslobođenje" 23. II 1978. g.) daje sljedeći recept:

Jedno pile, 10 dkg riže, 20 dkg džigerice, malo peršuna, soli po ukusu, celera, glavica crvenog luka, 10 dkg maslaca, malo bibera.

Pile oprati i staviti u litar vode da se kuha dvadeset minuta. Rižu očistiti, oprati i posebno kuhati 10 minuta, te dobro ocijediti. Posebno u šerpi zagrijati maslac, dodati sitno isjeckan luk, zelen i džigericu, posoliti prodinstati. Kad se malo ohladi, pomiješati sa rižom. Pile filovati ovim filom, a otvor zatvoriti čačkalicama. U tepsiju u kojoj će se peći staviti dvije kašike maslaca i dva decilitra vode, malo posoliti pile odozgo i peći 20 minuta. Povremeno prelivati saftom iz tepsije.

Servirati uz salatu po želji.

MOSTARSNO PILE

Kada se hoće sutradan počastiti određeni gost, prema Safetu Dizdaru-Lakišiću, onda se taj dan ispeku pilići (pored ostalih jela) na sljedeći način:

Pile se zakolje i izbaci iznutrica, očisti iznutra, a ne peruša se.

Dakle, neoperušano pile se nadolmi sljedećim nadjevom:

Skuha se riža da nabubri, isjeca džigerica, isjeca lista peršuna (majdonosa), doda soli, bibera, sve izmiješa i malo prodinsta, te se ovim nadolmi pile i zatvori (zašije).

Pile se oblijepi ilovačom i napravi kao kugla (lopta).

U međuvremenu je sagorjela vatra na ognjištu i stvorio se žar i pepeo, te se pile zatrpa u pepeo i obloži žarom.

Sutra, kada se želi pile servirati, tek onda se vadi iz pepela i "kugla" (ilovača) rastvori. Perje sa ilovačom otpada, a pile ostaje čisto, pečeno.

PILEĆA MASLENICA

Danas ovo jelo u Gradačcu obično nazivaju pečeno pile.

To su pečeni pilići servirani na piti maslenici u tepsiji. U ovom slučaju maslenica služi kao prilog i kao zamjena za hljeb (vidi recept pite maslenice).

Prema tome, skuha se i ispeče pita maslenica, posebno se ispeku pilići. Zatim se pilići poredaju po piti maslenici i serviraju na tepsiji.

GRADAČAČKI BIBAC NA DOLMI

Ovaj recept su dali Nusret i Riza Gradaščević.

Ovo jelo nazivaju i dolma - tirit.

Iz očišćenog bipca (tukca) izvaditi iznutricu i bipca obariti (ako je stariji, onda duže vremena) uz stalno polijevanje juhom u kojoj se obaruje (blanšira). Voda se prije toga zasoli. Zatim se bibac izvadi i stavi peći ucijelo.

Isprži se luk i odstrani iz masnoće, te na ovoj masnoći proprži riža, a onda postepeno dodaje juha od tukca dok se pilav (pirinač) ne svari. (Dakle, ne sipati pirinač u juhu, nego dodavati juhu na pirinač). Prema tome, riža se ne smije slijepiti nego mora biti prebrana, da se rasipa - "na sačmu". Na ovu rižu doda se isjeckana pržena ili kuhana džigerica (jetra), te prženi lokumići (za lokumiće vidjeti lokumčorbu) i pobiberiti To se sve izmiješa i dobije tirit-dolma (ičija).

Na ovaj tirit se postavi pečeni bibac (tukac) i servira.

Umjesto lokumića mogu se upotrijebiti kockice hljeba (promjera 1, 5 cm) propržene na maslu (ili maslacu ili drugoj masnoći).

BIBAC NA DOLMI NA DRUGI NAČIN

Bibac na dolmi je i gradačačka potkriža (ičija, pocipanica).

To je pečeni tukac rastvoren napola (naravno, u savremenom restoranu bi bio isječen, ali serviran tako da izgleda da je "ucijelo") i serviran na dolmi.

Dolma u ovom slučaju je ičija spravljena od lepinja koje su iskidane na zalogaje, zalivene juhom, pobiberene, te na njih postavljen pečeni tukac i zapečen u pećnici.

PRPA

Prpa je također gradačaka ičija, spravlja se u okolici Gradačca.

Ovdje za potkrižu služi hljeb, a pečeni bibac se isiječe na komade. Dakle, hljeb se iskriža, zalije juhom i pobiberi. Ispečen i isječen tukac (komadi veličine za 1 obrok ili za polovicu obroka) se poreda po prpi na tepsiji ili lengeru, te ubaci u pećnicu da se zapeče.

NADOLMLJENO JANJE

Kulier navodi ovo jelo i kaže: "...nadolmi janje pirinčom i peče u ekmečinici". (A. H. Kulier, Prela, sijela i teferiči, Napredak - Kalendar 1934.).

Cijelo janje sa pačom očišćeno, bez iznutrice. Približna količina riže, tako da nabubrena riža može popuniti šupljinu janjeta. Janjeće iznutrice, mesnu vodu (juhe), so, biber, majdonos (peršun), đereviz (celer), mrkva, janjeća košuljica, čačkalice, nešto masnoće ili masti od pečenja.

Janje se premaže solju (usoli) izvana i iznutra. Riža se skuha toliko da nabubri (obari). Isjeckaju se iznutrice janjeta (džigerica, bubrezi, srce) te majdonos (lišće), đereviz, mrkva, sve posoli, pobiberi i izmiješa sa rižom.

Ovom dolmom nadolmi se janje, zalije mesnom vodom (juhom) peko dolme (nadjeva) uvuče se janjeća košuljica, te "zašije" čačkalicama. Janje se stavi na zamašćenu tepsiju i peče. Po potrebi u toku pečenja, zalijeva se juhom.

TRAVNIČKO PUNJENO JANJE

U Travniku se nešto razlikuje punjevina (fila) u koju ne stavljaju ni peršun, ni celer, već nanu (metvicu).

Cijelo janje (izveđena potpuno utroba), kuhane riže koliko i crne džigerice, tako da se utroba može napuniti, masnoće od pečenja, juhe (čista čorbe), dobar rukovet nane (metvice), soli, bibera.

Janje se obriše, po potrebi se prije toga i opere, namaže solju iznutra i izvana.

Svari se (skuha) riža (najbolje u juhi), tako da nabubri, da se rasipa (da se ne stisne). Skuha se crna džigerica (jetra) i isjeca na sitne kockice. Lišće metvice se sitno isjeca (ili smrvi, ako je suha) i izmiješa sa pirinčem. Na to doda džigerica, po potrebi soli i bibera, te sve dobro izmiješa.

Ovim se puni janje, zašije (zatvori) i spremi u pekaru (pekarsku zanatsku radnju) da se polako (na laganoj vatri) i dugo peče. Na tepsiju se stavi nešto masnoće od pečenja (ili druge masnoće).

Janje se puni i peče 4-5 sati ranije nego će se servirati, tako da se toplo servira na sofru (trpezu).

(Nana, menta, metvica, Mentha piperita).

JANJE-IČIJA

Za dolmljeno janje ili janje-ičiju L. G. Bjelokosić kaže:

"Janjeće meso i meso mladih kozlića se pripema na više načina, ali je ponajljepše nadolmiti. Janje ili jare se dolmi ovako: Obari se malo džigerice od njega, pa se positno iskriža. Još se iskriža sitno pogača kao za ičije, uspe se nešto malo obarena oriza (pirinča, riže), majdonosa, soli, bibera i još kojekakvih mirođija, kao fustuka*, čereza (rozina), itd. Ovo se sve dobro izmiješa i maslom počini, pa se smjesti u šupljinu od janjeta ili jareta i ta šupljina zašije i metne u kakav oveći sud pa nosi u peć i peče."

U punjevinu se može eventualno dodati koje jaje, zatim đereviza (celera), te zaliti mesnom vodom kada se napuni janje, a poželjno je prekriti šupljinu janjećom košuljicom i onda zašiti (čačkalicama). Peče se u janje-tavi ili dagari. Ako nemamo tzv. fustuka, možemo dodati malo ribanog muškatova oraha.

Ovo pečenje se može naprviti i manje 1-3 kg, tako da se uzme isječak rebara ucijelo (dakle, od nerasječenog janjeta), zamota i zašije košuljicom, po potrebi koncem i čačkalicama.

TELE NA RAŽNJU

U Nahorevu kod Sarajeva, pored drugih pečenja, peku i tele na ražnju na taj način što se ražnjište ukopa u brdu, te je na taj način

* fustuk (pers.) vrsta badema, plod drveta Pistacia vera, pistaci, plodovi jedne vrste pinije - "Grune Mandeln".

teleći ražanj okružen zemljom kada se peče.

JANJE-KORE

To je, ustvari, jedna od varijanti janje-ičije.

Umjesto pogače uzimaju se jufke, koje se u većim komadima prepeku na plati (ranije na saču), zatim se izdrobe. Izdinsta se riža, posoli, pobiberi, doda isjecana obarena džigerica, doda nešto masla, napuni janje i peče.

PEČENJE SA SARMOM

Kao domaći specijalitet, Hadžajlić Salko, kulinar iz Mostara, servira janjeće pečenje sa prilogom jalansarme (vidi pekarska janjetina i jalan-sarma).

DOLMLJENI ŠKEMBIĆ

Recept za ovo specifično bosanskokrajiško jelo daje Lelić Smajil iz Bihaća.

Teleći škembić oko 1 kg, teleće džigerice, pileće džigerice, bubrega i bijelog tučijeg mesa oko 40 dkg, 2 jaja, krompira oko 10 dkg, prase (poriluka) oko 10 dkg, crvenog luka oko 5 dkg, peršunova lista, celera, ribanog muškatnog oraščića, aleve paprike, lovorikovog (lorberovog) lista po potrebi i ukusu i jedna kriška skvašenog hljeba.

Teleći škembić dobro očišćen staviti da se kuha oko pola sata. Dok se škembić hladi, u tavi dinstati isjeckanu džigericu, bubreg i bijelo meso sa mirodijama, porilukom i crvenim lukom 10 do 15 minuta. Smjesu lagahno hladiti pa joj dodati kuhani krompir sječen na kockice, jedno jaje, nakvašeni hljeb, dobro izmiješati, a potom smjesu stavljati u škembić. Napunjen škembić podvezati, postaviti u pomašćenu tepsiju i peći oko 20 minuta. Zatim preliti umućenim jajetom i peći još pet minuta. Služi se toplo, a može i hladno. Siječe se u obliku rolade i servira sa tereturom od hrena.

Teretur (sos) od hrena: hrena oko 15 dkg, 1 dcl povlake i polovica jabuke. Izrendati (naribati) korijen hrena, posoliti, dodati povlaku i izrendanu (naribanu) jabuku, te sve izmiješati.

(Hren, Cochlearia armoracia).

POTKRIŽA

Potkrižu neki nazivaju i "nakore" (23)

Za 2-6 obroka: Manja lisnata pogača (koju neki nazivaju i maslenica), cijelo pile, odnosno cijela kokoš, so, biber, kiselo mlijeko ili jogurt.

Napravi se lisnata pogača (vidi maslenica - poglavlje hljeb i peciva) i hladi. U zasoljenoj vodi iskuha se cijelo očišćeno pile ili kokoš i izvadi iz mesne vode (juhe). Hladna pogača se izreže na tanke kriške i slaže na tepsiju, te zalije mesnom vodom (juhom). Na vrh pogače se postavi kuhano pile (ucijelo), odnosno kokoš i sve skupa ubaci u pećnicu i zapeče. Zapečeno se

pobiberi i servira uz kiselo mlijeko. Potkriža ovdje služi umjesto kruha, te se kruh ne servira.

KRAJIŠKA POTKRIŽA

Za 5 obroka: Potkriža pogača od oko 1 kg brašna (vidi potkriža pogača u poglavlju hljeb i peciva), 20 dkg suhog mesa (mečine), 15 dkg luka (crvenog), 2 česna bijelog luka, sok, biber, oko 80 dkg janjetine (rebra i plećke, može i sočne bravetine), 5 dkg masla (masnoće), peršunov list, kiselo mlijeko ili drugo piće uz potkrižu.

Napravi se potrkiža-pogača i odstoji 24 sata (vidi poglavlje hljeb i pecivo). Janjetina (bravetina) se isiječe na 5 komada i kuha u slanoj vodi, tako da se dobije mesna voda (juha).

Luk se iskosa, baci na malo masnoće, isjecka suho meso na kockice i baci na luk.

Pogača se izreže na tanke kriške i složi tavan u duboku tepsiju, zalije juhom i pospe suhim mesom i lukom, pobiberi i zatim opet tako reda, sve dok se pogača ne naslaže. Sve se opet prelije juhom, te komadi mesa poredaju po vrhu. Isjecka se bijeli luk (saransak, češnjak) proprži na masnoći i pospe po mesu, isjecka lišće peršuna i pospe odozgo, malo pobiberi i tepsija stavi u pećnicu da se malo zapeče.

Servira se sa kiselim mlijekom ili drugim pićem. Hljeb se, naravno, ne servira, jer potkriža služi kao hljeb.

KOKOŠ NA BUNGURU

Recept za ovo bosanskokrajiško jelo dao je Lelić Smajil iz Bihaća.

Kokoš oko 1 kg, bungura (pšenična prekrupa) 50 dkg, masla 1, 5 dcl, soli po potrebi.

Kokoš kuhati oko 1 sat, izvaditi i hladiti. Bungur pokiseliti jedan sat ranije u vrelu vodu, zatim kuhati u čorbi (juhi) od kokoši oko 45 minuta. Tako skuhan bungur postaviti na tepsiju i pomoću kašike oblikovati lokvice (udubljenja) u koja ubaciti komade kokoši. Tepsiju ubaciti malo u pećnicu, a zatim bungur začiniti uzavrelim maslom. Servira se isključivo toplo.

PODVELEŠKI PODROBAC

Podrobac, kao i potkriža, i još mnoga jela, vjerovatno potiču iz srednjovjekovne Bosne.

Podrobac u Podveležju spravljaju na taj način što drobe (podrobe, izdrobe) hljeb ili pogaču u sahan (metalni duboki tanjir), zaliju bravljom ili goveđom mesnom vodom (juhom), te začine uzavrelim mladim maslom (maslacem).

(Kanaet Tvrtko, o. c.)

POTKRIŽA SA KROMPIROM

Prema mišljenju Cvjetka Šešuma, Doboj, ova potkriža je bila preteča musake.

Za 4 obroka: 1 kg krompira, 20 dkg suhog mesa, 15 dkg crvenog luka, 2 česna bijelog luka, so, biber,

oko 80 dkg janjetine (rebara), 5 dkg masla, jedan rukovet peršuna (majdonosa).

Meso se skuha i izvadi iz mesne vode (juhe). Krompir se oguli i izreže na plohe. U zamašćenu tepsiju se "prostre" suho meso izrezano na listiće. Po njemu se razasre krompir. Posoli, pobiberi. Isjeca se majdonos (lišće) i pospe po krompiru. Komadi janjećeg mesa se poredaju po krompiru. Sve ovo zalije mesnom vodom (juhom) i ubaci u pećnicu da se peče. Peče se toliko dok krompir ne bude pečen.

SOGANLIJA

Soganlija bi trebalo da bude neka vrsta sogan-dolme, ali je više kao ičija. Ispeče se pogača (vidi poglavlje peciva) i izreže na ploške debljine približno 1/2 cm. U međuvremenu se dinsta faširano meso (ali tako da bude izdrobljeno) i sitno isjeckani luk. U šerpu se slaže sloj (tavan) izrezane pogače, a zatim sloj dinstanog mesa i luka, pa opet sloj pogače i sloj ispržena mesa i luka. Prilikom slaganja slojevi pogače se zalijevaju vrelom juhom (mesnom čorbom). Tako naslagana soganlija stavi se u pećnicu i dopeče.

Servira se po želji, sa kiselim mlijekom.

SOGANLIJA NA DRUGI NAČIN*

Pogača se izreže na listove debljine oko 1/2 cm. Uzavrije se mesna voda (juha), te se kriške pogače bacaju u vrijuću juhu i odmah pažljivo vade i slažu u duboku tepsiju. U međuvremenu se preprži meso, pa se pospe po tavanu (sloju) pogače u tepsiji, pa opet tavan pogače i tavan prepržena mesa.

Na kraju soganlija se začini uzavrelim maslom a potom začini rastopljenim kajmakom.

* Ovaj recept je dao Ismet Pilavdžić, Sarajevo.

KUHANO MESO I PEČENJA:

KUHANA PLEĆKA

U nekim krajevima Bosne i Hercegovine bio je običaj da se drugi ili treći dan svečanosti (prvi dan je pečenje) spravlja kuhana ovčija plećka.*

Ovčija plećka, nekoliko komada krtole (krompira), 1 glavica luka (crvenog), so, nekoliko zrna bibera, rukovet majdonosa (lišće peršuna) đereviza (list celera) rukovet, 10 dkg mrkve, krupna morska so, mljeveni biber.

Ovčija plećka (ucijelo) se stavi kuhati. Pjena se pokupi sa đevđir-kašikom, voda zasoli i dalje kuha.

Pošto se plećka upoli (dobrim dijelom skuha), ubaci se oguljen i na krupne komade iskrižan krompir i izrezana mrkva, isjeckani majdonos, đereviz i luk, nekoliko zrna bibera ucijelo. Plećka se i dalje kuha, a po potrebi dolijeva toplom vodom ili juhom. Treba paziti da sva juha ne savrije (uvrije) i da ostane toliko mesne vode (juhe) da se može servirati odgovarajući broj obroka. Plećka se izvadi ucijelo na dasku i ocijedi.

Posebno se servira čorba (juha u kojoj je kuhana plećka) sa svim prilozima iz nje. Poslije čorbe servira se isječena plećka uz krupnu morsku so i mljeveni biber.

* Recept Safeta Behrama.

BOŽIČNO PEČENJE

Najslađe meso je uvijek ono koje je zadržalo najviše tzv. "naturalnih" elemenata pečenja.

Takvo je božićno svinjsko pečenje u Hercegovini.

Na Badnji dan se svinjče očisti i uredi, te se u njega uvali nekoliko usijanih oblih bjelutaka, veličine dobre šake. Zatim se pečenica uvije u čistu krpu (čaršaf, stolnjak) i tako zamota da se može okretati (zaveže na krajevima). Okretanjem bjeluci se peku iznura podjednako na svim dijelovima.

Pečenica se tako ostavlja do jutra, onda se odmota i izvade bjeluci, te natakne na ražanj i peče.

Usijani bjeluci pečenicu peku iznutra, donekle ubiju silinu mesa, te je ono mnogo ukusnije.

SVATOVSKO JANJE

Kao posebno pečenje Grđić navodi svadbenog ovna, tj... "ovna kojemu se na rogove metnu dvije pozlaćene jabuke, na čelo ogledalo i raznim bojama ga išaraju..."

JEGULJA POD SAČEM

Vejsil Ćurčić (6) navodi:

"Kao neku osobitu delikatesu drže jegulju, zavijenu u orahovom listu i ispečenu pod sačem."

Jegulja se očisti, izreže na komade i posoli. Pripremi se sač ili saksija, tj. stvori dovoljno žara na ognjištu i sač stavi blizu žara da se zagrije. Zatim se odgurne žar sa ognjišta. Komadi jegulje zavijeni u orahove listove odozdo i odozgo se poredaju po ognjištu na površini koju će prekriti sač. Zatim se jegulja pokrije sačem, a na sač nabaci pepeo i žar. Kad je pečena, pažljivo se skupa sa lišćem jegulja podiže i servira.

Jegulju pod sačem možemo ispeći i na okrugloj tepsiji. Na poravnatu žar na ognjištu metne se plitki sadžak. Tepsija se prekrije orahovim listovima, na to naslažu komadi jegulje, te pokriju orahovim listovima. Tepsija sa jeguljom se stavi na sadžak i pokrije sačem, na koji se nabaci lug i žar i peče oko 20 minuta.

SLATKA PEČENICA*

Slatka pečenica (dio mesa ispod bubrega), ako je čista, ne pere se (pošto je meso slađe ako se ne pere), nabode se sa strane nožem i cijele česne bijelog luka se uguraju u ove rupe. Zatim se počenica posoli, pomasti, pobiberi i stavi peći. Tepsiju u kojoj će se pečenica peći treba pomastiti.

ĐUVEČE

Pod imenom đuveče L. G. Bjelokosić daje sljedeći recept:

"Đuveče je najljepše kada se napravi od slatke pečenice. Slatka se pečenica nadjene ovdje-ondje kojim česnom bijelog luka i komadićima slanine. Osoli se i pobiberi, pa se metne u tavu, tepsiju ili crepulju i nosi u peć da se ispeče."

BOSANSKI ĐUVEČ

Zorka Mitrović - J. Babić (33) daje sljedeći recept za đuveč na bosanski način:

Uzmi 2 kg lijepa masnijeg svinjskog mesa, isijeci ga na 10 komada, operi i posoli, a međutim isprigaj na dobroj kašičići masti 1/2 kg na rebarca (na kadaif) rezanog crvenog luka, onda uzmi zemljanu epsiju (tavu), podmaži je i na dno tepsije metni šaku opranog pirinča, na pirinač metni red priganog luka, na luk 1-2 izrezana krumpira, na krumpir red mesa, na meso opet red priganog luka i 4-5 rezanih

* Recept I. Pilavdžića, Sarajevo

crvenih patlidžana i 2-3 zelene paprike, malo peršunova lišća i tako sve redom, dok traje mesa i ostalog. Odozgo pomasti meso i polij po tome jednu šolju čorbe (juhe, mesne vode), posoli i pusti da se peče u peći 3 sata. Kad je pečeno, obavij tavu servijetom (salvetom) i stavi na sto.

PEČENO PILE NA KRAJIŠKI NAČIN

Ovaj krajiški specijalitet sastoji se u tome što se pečeno pile (ili kokica) servira sa krajiškom maslenicom (koja ima funkciju hljeba).

(Recepte za krajišku maslenicu vidi u poglavlju Hljeb i peciva.)

VARENA ŠIJA

Najslađe vareno (kuhano) meso jeste od šije (vrata) ovčijeg ili telećeg.

Šija se ne pere, već samo obriše (ako je čista, ako nije, onda se opere), izreže na peče (komade), te nareže malo na pojedinim pršljenovima.

Nekoliko glavice crvenog luka se ogule, nasijeku unakrst i ucijelo stave na dno lonca, lišće peršuna se opere i na luk iskriža, malo posoli (pošto se vareno meso u pravilu soli kada se servira), na to složi meso, polagano nalije vode i pristavi da se kuha.

Prilikom serviranja dodaje se so za dosoljavanje mesa.

LEŠO MESO

Kada prođe sezona mlade pečene janjetine, nastupa zimska sezona kuhanog mesa, odnosno spremanja mesa "a la lešo" (talijanski: lesso, lessare, što označava kuhati).

L. G. Bjelokosić kaže da se janjetina kuha sa majdonosom. Dakle, kada janje nije više za ražanj (jer prelazi u "dvize"), onda se ne peče, nego kuha. (U Bosni se kuha cijelo janje, a u Hercegovini obično izrezano na komade. Inače u Hercegovini se lešo kuha i teletina i bravetina.)

Lonac sa vodom se stavi na vatru. Meso se izreže na komade, veće i manje, onako kako se servira (prodaje), ili na obroke ili na kilogram. U uzavrelu vodu se ubacuje meso da se kuha. Meso je tako "slađe", odnosno u tako kuhanom mesu ostanu hranljivi sastojci, bude ukusnije i sočnije. U lonac, osobito ako se kuha bravetina, treba ubaciti jednu glavicu oguljenog crvenog luka ucijelo, celera i soli.

Meso se ne soli, nego se osoli voda u kojoj će se meso kuhati, jer ako bi se meso posolilo, ono bi "pocrnjelo".

Po Bjelokosiću, treba dodati majdonosa (peršunova lista). Prilikom ukuhavanja, juha (sos) mora postati nešto gušća, te se meso servira sa nešto sosa koji je stvoren prilikom kuhanja. U Hercegovini se obično servira krupna morska so, da bi mogao gost meso dosoliti po želji.

LEŠO MESO SA PRILOGOM

Već smo rekli da je u Hercegovini običaj da se spravlja na lešo janjeće, braveće i teleće meso. Većinom se ono servira samo uz nešto sosa i sa krupnom morskom soli.

Međutim, ima i običaja da se lešo meso servira sa pečenim krompirom i kajmakom.

Odvojeno se spravlja krompir i lešo meso. Krompir se oguli, opere, izreže po dužini ploštimice na polovice. Sitno se isjecka češnjak (bijeli luk, saransak). Tepsija se pomasti, krompir složi u tepsiju, tako da ravna ploha dođe gore. Po ravnim plohama krompira pospe se sitno isjeckani bijeli luk, a zatim se posoli i peče u rerni. Istovremneo se priprema i lešo meso.

Na isječen krompir na svaku polovicu krompira se stavi po grumenčić kajmaka. Pred goste se krompir iznosi vruć u tepsiji, a u posebnoj zdjeli lešo meso. U treću zdjelu se stavi kajmak, tako da gost može, prema želji, konzumirati još kajmaka uz krompir.

Meso se kuha uz dodatak majdonosa (peršunova lista), celera i ponekog krompira, te servira sa vlastitim saftom i sa malo ovih priloga.

VARENO JANJE

Kao što je već pomenuto, u Bosni je bio običaj da se kuha cijelo janje u kuzi-tendžeri (veliki, visoki, kalajisani bakreni lonac sa poklpcem u koji može da stane cijelo janje). Jasno da janjetina mora biti kvalitetna (sa planinskih pašnjaka, ili iz humine - mediteranskog područja).

U kuzi-tendžeru uspe se voda, otprilike do pola i pusti da uzavri, onda se stavi cijelo janje, koje se nalazi više u vertikalnom položaju, pošto je kuzi-tendžera toga oblika. Janje se ne soli, već se soli voda. Ostali postupak je isti kao i kod lešo mesa. Prednost kuzi-tendžere i ovakvog načina kuhanja cijelog janjeta jeste u tome što se meso više dinsta u vlastitom soku i gubi mnogo manje hranjivih sastojaka pa je i slađe.

VARENO JANJE NA DRUGI NAČIN

Janje treba da je mlado. Kuha se više u pari (dunstu) nego u vodi. Na dno kuzi-tendžere stavi se nešto masnoće (masla, maslaca), rastopi se i stavi janje. Dolije se sa nešto vruće, osoljene vode i poklopi kuzi-tendžera. Po potrebi se dodaje nešto vode. Ostali postupak je isti kao i kod lešo mesa.

Prije kuhanja se mogu na dno tendžere ubaciti nekolike cijele očišćene glavice luka (crvenog) i nekoliko cijelih zrna bibera. Janje dugo krčka na tihoj vatri.

PODVELEŠKO JANJE

Prema Safetu Dizdaru (Lakišiću), Husić Alija (rođen oko 1870. godine) kao i svi njegovi mještani u Podveležju (selu ispod Veleža blizu Mostara) stoljećima su dostojanstvenike gostili svojim specijalitetom, a to je janje kuhano ("pečeno") u vlastitoj škembi (želucu).

Dakle, zakolje se janje, izbaci utroba i odere (zguli krzno). Janjeća škemba se sveže na čvor (da ne izlazi ništa), jednjak isto tako zaveže na čvor, te gdje je kapulica, napravi se otvor veličine kao šaka, te se sva grizina (hrana) izbaci. Uzme se tupi štap (grana) i škemba izvrati na unutrašnju stranu (da nutrina škembe dođe izvana). Opere se. Janje se isiječe na peče (komade kao šaka), koje se soli i uguraju na "vrata" gdje je bila kapulica. Kada je škemba napunjena, nalije se voda i škemba zaveže (žicom), te objesi na granu (štap horizontalni) tako da je dohvata vatra. Kada je tako škemba izvrnuta, ne može izgorjeti, a meso u njoj može samo biti slatko. Pod uticajem pare škemba se napuhuje kao lopta. Tada se probode i treba tako dva puta da izbaci paru. Ako je potrebno, odveže se i doda vode. Kada drugi put izbaci paru, trebalo bi da je meso vareno ("pečeno").

Škemba se razreže, odbaci i meso servira.

Jedan od posljednjih dostojanstvenika kojeg su tako dočekivali Podveleści bio je čuveni liječnik dr. Rice.

Ova funkcija želuca kao posude, prema nekim tvrđenjima, stara je više od 12. 000 godina!

HUTOVSKI BRONCIN

Vejsil Ćurčić (6) navodi:

Vrlo je ukusno ovako priređena jegulja: Riba se isiječe na komade, malo luka iskriža i poprži na zejtinu, dok luk ne porumeni, pa sve skupa smiješa u kotlacu ili broncinu, ulije se kvasine (sirćeta), stavi bibera i malo posoli. Sve se to zajedno kuha nekoliko minuta, skine s vatre i komadi ribe povade u kakav drugi sud, pa se najprije posrče čorba, a onda riba jede.

Neki serviraju broncin skupa sa saftom (čorbom). Broncin se servira sa purom (kačamak spravljen na hercegovački, odnosno dalmatinski način - vidi spravljanje pure). Pura se servira odvojeno, u posebnom tanjuru.

RIBA POD SAČEM

A. Kristić (23) navodi da se u Krešvu riba spravlja: na ugljenu pečena, pod "sačem" u tepsiji ili pečena na tavi, te kuhana na "slanoj vodi".

Riba pod sačem se vjerovatno sprema ovako: očisti se, ocijedi, usoli i stavi da odstoji.

Pripremi dosta žara i stavi sač koji se obloži žarom i pepelom da se zagrije.

Poulji (pomasti) se tepsija, poreda riba, tepsija stavi na sadžak (plitki), te pokrije sačem i peče. Ispod sadžaka treba da bude žari.

ZAPEČENO BRAVČE

Bravlje meso je jače i tvrđe, te ga treba uglavnom kuhati. Međutim, može se zapeći.

Dakle, peče (komadi) bravljeg mesa se prokuhaju uz dodatak soli, korijena peršuna, nekoliko zrna bibera i sl., pa kada se dobije juha i kada postanu donekle mehki, onda se slože u tepsiju i peku. Između

peča mesa i po pečama pospe se peršunovog lista. Prilikom pečenja stalno se zalijeva pomalo sa ranije dobivenom juhom (mesnom vodom, čorbom).

SVEČANO PEČENJE

Kao svečano pečenje peče se komad mesa, posoljen i posut ćurekotom (Nigella sativa L.).

JANJETINA NA RAŽNJIŠTU

Neki ražanj (Rauber-Braten) nazivaju i ražnjište (8). Danas je uobičajen naziv ražanj.

Ako voda pokreće ražanj, onda je to čekrk ili vitlo (vitlovi pl.) a pominje ih Evlija Čelebija u Čajniču. Moderni naziv za čekrk je hidroražanj.

Vid Vuletić janje na ražnju naziva pečenje, pečenica ili pečenka (1).

Ražanj je drveni, mada se danas sve više upotrebljavaju gvozdeni ražnjevi, naročito "hidroražnjevi". To je oko 2-3 m dugačak štap, promjera 3-5 cm.

Cijelo janje sadrto (skinuta koža i izbačena utroba) posoli se iznutra i izvana, te se natakne na ražanj. Tanji kraj ražnja se provuče kroz janje (od repa do čeljusti i kroz žvale - kroz glavušu), a deblji dođe između butova. Butići (stražnje noge) janjeta se učvrste, svežu, obično žicom. Prednje noge ("špinati") se odsijeku i njima "svežu" prsa janjeta odnosno zavežu na otvor ("trbuh") janjeta.

Razgori se dobra vatra, pa kada padne žar, naprave se "dva ognja". Na sredini između dva ognja, a izvan dometa vatre, u rasponu od oko 1, 5-2 metra ukucaju se u zemlju dva račvasta drveta na koje se položi ražanj. Pri okretanju ražnja janje se peče.

Janje treba da se nalazi između dva ognja, i to "izdaljega" da se ne bi zaparilo. Kasnije se žar polahko primiče janjetu. Janje treba lagahno peći nekoliko sati: "Tako se lijepo ispeče, da bi rekao da je raskuhano, jer pečenicu nije potrebno skidati s ražnja, jer sama padne, kada se trehne ražnjem, na tepsiju."

Neki uzimaju za mjerilo da je janje pečeno kada butovi puknu, a poslije toga se peče još jedan sat, odnosno, kada ispadnu - izvire - kosti na butovima.

Uz pečenu janjetinu, kao pecivo, servira se vrući somun, a često i simit (vrsta prazničkog peciva).

Sa pečenom janjetinom u tradicionalnoj kuhinji se obavezno servira očišćeni mladi (zeleni) luk.

JALOVICA DVIZICA NA RAŽNJU

U kafe-baštama u Mostaru se posebno pominje kao specijalitet ovčije meso jalovice dvizice*: "Jalovica dvizica vrti se na ražnju, kora joj zarudila i miris škakli nozdrve."

To je ovca "djevica", dakle, koja se nije janjila, a zašla je u drugu godinu življenja, odnosno stara 14-18 mjeseci. Njeno meso na ražnju je isto slatko kao i janjeće, s tom

* Alija Nametak, Hamidova kahvana, Novi Behar 1930/31, broj 12, str. 180.

prednošću što jalovica ima mnogo više mesa i masnoće nego janje, dakle, pri pečenju se ne sasuši kao janje, sočnije je meso.

Da bi meso bilo pečeno kako treba, jalovicu treba duže peći na ražnju nego janje.

PEKARSKA JANJETINA

Nekad se mnogo pekla janjetina u pekarama (zanatske pekarske radnje.)

A. Hangi kaže da se u pekari janjad peku u velikim zemljanim tepsijama, tzv. crijepa - tavama. H. Kreševljaković u inventaru jedne pekare u Sarajevu iz 1815. G. pominje devet zemljanih tava.

Pečeno meso u crepulji, koje Kreševljaci zovu "pečeno u crepulji", navodi A. Kristić (23).

U Sarajevu najviše se pekarska janjetina pekla u zemljanim tavama, a i u bakrenim kalajisanim dugaljastim tavama, nešto dubljim od tepsije (8-15 cm), tako da u njih može stati janje i stvoriti se dovoljno safta prilikom pečenja. Prije pečenja se doda masti od pečenja, doda malo vode u janjetavu, janje se usoli položi u tavu. Po potrebi se u toku pečenja prevrne i zalijeva vlastitim saftom. Kada je gotovo pečeno, janje se "digne na noge", prelije vlastitim saftom i vrati u pekaru te zapeče da porumeni.

Treba napomenuti da se sva utroba (i džigerica) treba dobro izvaditi i očistiti, inače, janje može da ostane u gornjem dijelu krvavo (nepečeno). Pekarsko janje se proba da li je pečeno na taj način što se zakrene šija i ako je labava (ako se okreće), onda je pečeno.

PEKARSKA JARETINA

Slično pekarskoj janjetini peče se i jaretina (jareće meso, mlado jare). Dakle, jare se očisti, izvadi sva utroba i džigerica i ostalo, Jare se po potrebi opere (bolje ga ne prati, ako je čisto), zatim posoli, postavi u janje-tavu (duguljastu duboku tepsiju) i tako odstoji 1 sat u soli. Potom se namaže mašću od pečenja ili maslom, ili drugom masnoćom, prelije po njemu malo vodom, ubaci u pekaru i peče.

DOLALMA

U starom bosanskom gradu Jeleču, prilikom esnafskih svečanosti, pekla se na ražnju tzv. dolalma (18). Prema navodnom predanju, u Jeleču to pečenje su priređivala bosanska vlastela, kraljevi, paše i veziri.

To je ražanj sastavljen od više pečenja, koja se stavljaju jedno u drugo i peku jedno u drugom od najvećeg do najmanjeg, kao: tele, u teletu janje, u janjetu pile, u piletu jaje; ili vo, u volu ovan, u ovnu pijevac, u pijevcu jaje.

Kada jaje bude pečeno, smatra se da je pečen i cijeli ražanj.

Interesantno bi bilo ovo jelo danas prilagoditi hotelskim uslovima, s tim što bi se eventualno pekao dio teleta (grudi i rebra), u njemu dio janjeta, u janjetu pile, u piletu jaje.

MOSTARSKA DOLALMA

Stara kulinarska izreka je da "U MOSTARU PEKU MORCA U JANJCA". (Bišćević Ahmed, Mostar).

Dakle, pune janje morujom (biba, tuka, pura, ćurka) i tako peku.

Pretpostalvamo da se ovdje radi o dolalmi (ražnju), a možda i o pekarskom janjetu (vidjeti pekarska janjetina, str. 187).

Prema tome, moruja (ili morac) se očisti, iz janjeta izvuku sve iznutrice, ugura morac u janje, nabije na ražanj, posoli i peče.

Ili, posoli janje iznutra i izvana, posoli moruja, uvali u janje, malo zašije drvcima ili žicom, postavi u zamašćenu pekarsku duboku "janje-tevsiju" (vidjeti str. 69-70) - janje-tavu i u pekarskoj zanatskoj radnji koja loži peć na drva i peče.

(Porijeko riječi dolalma nismo uspjeli pronaći. Hivzija Hasandedić misli da to potiče od pojma "donanma", a što označava iluminaciju prilikom svečansti. Funkcionalno, to bi označavalo svečano pečenje uz iluminaciju sa mušemali - harmonika-fenjerima - "da svijetli kao Venecija", kako to kaže jedan turistički pisac za Stolac u devetnaestom vijeku. Međutim, ja mislim da bi to bilo prije od dolma - nadjev, punjenje, jer se to dolmi, nadijeva.)

JANJETINA POD SAČEM

Mlado janje (sa planinskih pašnjaka) zaklano i očišćeno posoli se i stavi u tepsiju ili na ognjište. Zatim se doda malo vode i postavi da se peče. Tepsija se stavlja na žar na ognjištu ili na niski sadžak (tronožac) koji se nalazi na ognjištu i ispod kojeg se nalazi razastrta žar. Tepsija se poklopi sačem (vidi oprema) na koji se stavi pepeo i žar. Sač se stavlja na tepsiju trouglastom lopaticom, koja ima dugu dršku.

Zavisno od mladosti janjeta i kvaliteta mesa, kada se janje "upoli" (napola bude pečeno), polijeva se vlastitim saftom, i okolo janjeta se stave cijeli mladi krompiri (oprani), posole i zatim ponovo pokriju sačem da se ispeku.

I danas se u pojedinim radnjama peku janjci pod sačem, s tim što ove radnje nemaju ognjište, nego se kao ognjište koristi roštilj bez rešetki.

Ako janje nije sasvim mlado, onda se janje (u tzv. kuzi-tendžeri, velikom loncu, kazanu) najprije prokuha, izvadi i stavlja na tepsiju, posoli, te peče pod sačem. U tom slučaju se ne premazuje meso maslacem, već se eventualno, kada se upoli, po potrebi prelije sa malo juhe (mesnom vodom u kojoj je prokuhano janje).

JARE POD SAČEM

Neobično slatko je mlado kozije meso (jare, jaretina). Najbolje spremanje jareta je pod sačem, koje je u tom slučaju neobično ukusno. Sprema se slično janjetini pod sačem.

Jare na ražnju nije tako ukusno, kao kad se spremi pod sačem. Naime, jareće meso je "tanje" te bi se na ražnju previše osušilo.

SAČ

U nekim mjestima Hercegovine običaj je bio da se peče meso (janjeće, mlado teleće, eventualno ovčije "dvize") sa povrćem, koje se obično naziva "sač".

Za 1 sač ili za 8 obroka treba: 2 kg janjećeg mesa (ili drugog odgovarajućeg), 1 kg krompira (mladog), 24 dkg paradajza (sitnijeg), nekoliko babura, 2 patlidžana (crna), 8 dkg riže, 50 dkg crvenog luka (poželjno nekoliko sitnijih glavica), nekoliko česna bijelog luka, nekoliko mrkvica, malo celera, 3 šake (rukoveta) peršuna, so, biber, 5 dkg masnoće (mladog masla, maslaca).

Pripremljen žar sa pepelom na ognjištu, sač grijan. Na tepsiju staviti masnoću i rastopiti je, te pomastiti tepsiju.

Srediti povrće: očistiti krompir (po potrebi izrezati) patdližane izrezati na duguljaste kriške, papriku i paradajz ostaviti cijele, krupnije glavice crvenog luka izrezati na rebra, sitnije samo oguliti, česna bijelog luka ostaviti neoguljena (ovaj luk se baca prilikom jela), cijele mrkvice, celer i peršun sitno isjeckati, rižu oprati.

Meso isjeći na 8 komada i posoliti (protrljati solju).

Na tepsiju poredati krompir, rižu, paradajz, cijele glavičice luka, češnjak, patlidžane, rebrastim lukom posuti, posoliti, posuti celerom, zatim ravnomjerno peršunom, te zaliti malo čistom vodom. Na to poredati komade mesa, te pobiberiti. Tepsiju staviti na plitki tronožac (sadžak) na ognjištu, ispod kojeg se nalazi žar. Sačem poklopiti tepsiju, nasuti žara i pepeo na sač i okolo sača i peći. Prilikom kontroliranja pečenja polahko razgrtati pepeo i oprezno podizati sač lopaticom sa dugom drškom da ne bi pepeo dospio u tepsiju.

OLOVAČKI SAČ

U Olovu spremaju sač ovako:

Razgori se vatra na ognjištu i zagrije peka (visočiji sač).

Izreže se meso (janjeće, ovčije, teleće ili pileće) na peče (komade) i poreda po tepsiji. Uspe se malo masnoće (ulja) i posoli. Oguli se krompir ucijelo, poreda po mesu, nareže dosta peršuna (lista), te posoli.

Počisti (pomete) se ognjište i tepsija postavi na ognjište. Pokrije se pekom i na peku mašom (lopaticom) nagrne pepeo, a po pepelu stavi žar, te tako peče dva sata.

Odgrne se pepeo (lug), otkrije tepsija i ocijedi sav umok (saft). Sada se krompir poreda dolje, a meso poreda gore na krompir. Poslije se krompir sa ocijeđenim umokom, ponovo pokrije sačem, nagrne lug i žar, te tako još peče jedan sat (a može stajati ako treba i nekoliko sati).

Od ostatka odvađenog umoka spravlja se čorba.

PERAD POD SAČEM

Isto kao i janje ili jare, mogu se pod sačem peći pilići, kokoši, a također i tukci.

U toku pečenja perad treba premazati maslom da bolje zarumeni.

PILE POD PEKOM

Zorka Mitrović - J. Babić daje sljedeći recept pod nazivom: pile na seoski način.

Očišćeno i oprano pile posoli, pobiberi, metni ga u takvu (zemljana duboka tepsijica) na 1/2 kašike masti i metni pod peku (sačicu) neka se peče. Kad je pile počelo rumenjeti, dolij 1/4 litre kisela kajmaka (vrhnja) i ostavi i dalje da se dopeče.

PILE U POGAČI

Jovanka Šiljkut, Sarajevo peče pile u pogači.

Izradi se (zakuha) pogača sa praškom za pecivo. Pile (koka) se očisti i obari u slanoj vodi. Uzme se posuda koja ima višu visinu od pileta. Pomasti se po dnu i okolo. Postavi se pogača i rastanji (razvije) po dnu i po zidovima posude (lonca), te u lonac na tijesto postavi pile i ubaci u hladnu pećnicu programiranu na srednju temperaturu. Kako se rerna grije, tako bi trebalo da narasta pogača i "obavija" pile, tako da ga cijelog pokrije, a ostanu samo vrhovi bataka da vire iz pogače.

Zatim se pojača vatra i pile ispeče.

ZEC NA RAŽNJU

Jedan od načina spremanja zeca jeste i zec pečen na ražnju. Zec se zakolje, oguli, usoli i napuni slaninom, zatim zašije, natakne na ražanj i peče na tihoj vatri. Ako se zec ovako peče, onda se ne stavlja u salamuru.

BAKLAVE:

Po zijafetskom jelovniku na četvrtom mjestu, iza jačeg slanog jela, slijedi baklava ili neko jače slatko jelo. Između jačeg slanog i jačeg slatkog jela može svakako doći neko "prelazno" jelo (nešto od hladnih suda).

Baklava (arapska riječ) označava slatku pitu (slatko jelo) koja se peče u tepsiji, a pravi od tankih jufki - do 70 jufki, u jednoj tepsiji. (A. Škaljić, turcizmi u srpskohrvatskom jeziku).

Svečane baklave i kod nas zauzimaju vidno mjesto u jelovniku a sastoje se od 50 do 60 jufki, kako kaže Grđić. (9)

Baklave za svečanosti prave se u demirlijama, od kojih su neke imale promjer i preko 2 metra. Te velike baklave su nosila po 4 čovjeka. Za sukanje i pečenje tako velike baklave, mutvak je morao da bude tako izrađen, odnosno da ima veliko ognjište, velike sačeve i veliku siniju za sukanje.

U Bosni je termin baklava vezan za baklavu sa orasima i oblikovanu isključivo "preko tepsije", te rezanu u obliku romba (dilumi ili kusovi).

Osim na dilume ili kusove, baklava se još reže:

- "na đulove": krug na sredini, šest "lastinih" repova uokolo kruga koji se naslanjaju na krug, između lastinih repova kusovi - rombi, pri kraju demirlije trokuti,

- "na makase": u sredini krug, okolo kruga šestokraka zvijezda sa dugim krakovima, između krakova zvijezde veliki rombovi, između velikih rombova mali rombovi, pri kraju demirlije nepravilni četverokuti;

- "na karpuzu": u sredini krug, na jednakoj udaljenosti između ruba demirlije i kruga u centru šest malo elipsastih krugova, između krugova dugi rombovi, ostalo trokuti i nepravilni četverokuti.

Svakako da su za ova različita rezanja baklave postojali odgovarajući žičani kalupi (posrebreni).

MOSTARSKA BAKLAVA

Za 20 komada: 55 dkg brašna (mehke nule), 10 dkg nišeste (ili ošre nule), 15 dkg oraha, 20 dkg masla (masnoće), ulja, 1 jaje, 60 dkg šećera, limun, vanilija, malo soli.

Od 1/2 kg brašna, malo ulja, malo soli, i tople vode, pola jajeta, zamijesi se tijesto za jufke. Razdijeljene kupe tijesta se natiru nišestom (oštrom nulom), dok ne postanu nešto tvrđe. Jufke se rasuču (razviju) tanko, kao fini tanki papir. (O sukanju jufki vidi: Lakše slane i slatke pite). Tada jufke pustimo da se suhnu.

Dotle se spremi tirit* (nadjev): 5 dkg mehkog brašna (ostatak) posipa se sa izmiješanim jajetom i vodom (malo vode i 1/2 jajeta), a onda se trljajući među dlanovima naprave mrvice, sitne kao zrna riže. Tirit se poprži na maslu na tihoj vatri, ali samo toliko da ostane svijetao i mehak. Mrvice se izmiješaju sa samljevenim orasima uz dodatak šećera (ili bez šećera). (U Travniku tirit nazivaju "ič" i spravljaju ga na taj način da tijesto protjeraju kroz "đevđir"). Jufke se slažu na pomašćenu tepsiju. Naslaže se nekoliko jufki i začini - poškropi rastopljenim maslom. Zatim se pospe tiritom, pa i tirit začini. Opet se složi nekoliko jufki, začini i pospe tiritom, da se na kraju dobije nekoliko slojeva (naslaga) jufki i tirita.

Sve se pokrije gornjom jufkom (nekoliko jufki) i začini. Gornja jufka, koja se naziva "duvak", u Kreševu i "duhak" (inače oznaka za veo mlade), treba da je lijepa, tanka, tako da baklava dobije što ljepši izgled. Zatim se baklava izreže na dilume ili kusove (romb) i peče. U početku se baklava peče na umjerenoj, a onda na nešto jačoj vatri, pa opet na umjerenoj dok sva ne požuti. Baklava se ne smije prepeći.

Baklava u većoj tepsiji reže se na taj način što se u sredini izreže krug (stavivši određenu okruglu posudu na sredinu baklave i obrezavši nožem) promjera 15 do 20 cm, a onda od toga kruga do pervaza ili usana tepsije režu rombi ili trokuti.

Ako je baklava deblja, mora se duže peći, a da ne bi izgorjele gornje jufke, a sredina ostala nepečena, pokriva se čistim papirom. Ili, da bi se ispekla sredina, gornji slojevi su povremeno skidani i vatra pojačavana, a kasnije su se gornji slojevi vraćali na svoje mjesto.

Dok se baklava peče, ukuha se šerbe (zaliv, zaljev) od šećera i 4 dcl vode. Kasnije se doda limunov sok i vanilije. Šerbe se ukuha toliko da se može lijepo uljevati kašikom, odnosno da ga baklava može upiti:

Pečena baklava se zalije vrelim šerbetom i vruća pokrije, te ostavi da prenoći. Ko voli slađu baklavu, može se posuti tučenim šećerom (štaubom).

* Ing. Dž. Čelić preporučuje da se određena količina tirita - zavisno o količini baklave - spremi od žumanjaka (bez bjelanjaka), masla i brašna. Na svako žumanjce dolazi 1 kašika masla, a brašna se dodaje toliko da se dobije čvrsto tijesto koje se može protjerati kroz đevđir, zatim se tirit pažljivo poprži na maslu.

SARAJEVSKA BAKLAVA*

Za tepsiju promjera oko 70 cm:

1 kg brašna za jufke, 60 dkg oraha jezgre, nišesta za posipanje jufki (ili oštre nule), masla za začinjanje.

Tirit: do 1 kg brašna, 3 kom. Jaja i 25 dkg masla;

Šerbe (zaljev, agda): 2 kg šećera, 1 1/4 itre vode i limunov sok.

Brašno, jaja i maslo se umijese tako da se dobije tvrdo tijesto. Tijesto se protjera kroz đevđir i dobiju se sitne mrvice, koje se prosuše. Dakle, tirit se ne prži nego suši.

Rasuču se veoma tanke jufke (kao ćat, cigaret-papir). Od 1 kg brašna treba dobiti toliko jufki da se može tepsija prekriti 25 puta.

Orasi se tanko isijeku ili eventualno samelju.

Pomašćena tepsija se prekrije 5 puta jufkom i svaka jufka pomasti. Ovaj sloj jufki se pospe tankim slojem (tavan) tirita. Tirit se prekrije 5 puta jufkom, tako da se svaka jufka začini rastopljenim maslom i ovaj sloj jufki pospe orasima. Na orahe se složi sloj jufki. Dakle, ukupno 5 puta jufke, 2 tavana tirita i 2 tavana oraha. Naizmjenični slojevi tirita i oraha daju atraktivnu boju baklavi sa strane (kad se izreže). Najgornji sloj jufki se začini maslom i baklava peče na srednjoj vatri. Treba paziti da ne zagori.

Od 2 kg šećera i 1 1/4 litre vode kuha (vrije) se šerbe oko 10 minuta i doda limunov sok. Kada je baklava pečena, topla se zalije šerbetom i ostavi da se upije šerbe i da se ohladi.

* Recept sastavljen prema opisu Ismeta Pilavdžića, Sarajevo.

BAKLAVA NA DRUGI NAČIN*

Za 5 osoba: 100 g brašna, 50 g štirke, 2 dcl vode, 100 g mliječnog praška, 1 jaje, 1 dcl ulja, 50 g oraha, 200 g šećera, 1 g soli, 1/4 limuna.

Brašno, jaje, mliječni prašak, malo ulja i soli, zamijesiti mlakom vodom i dobro izraditi. Tijesto podijeliti na 6 jednakih dijelova i staviti da stoji 20 minuta. Na stolu, pomoću oklagije, tanko razvaljati tijesto i posipati štirkom da se ne zalijepi. Ovako dobivene jufke slagati u određenu posudu (tepsiju). Orahe očistiti, samljeti ili isjeckati. Prilikom slaganja tri do četiri puta složiti sloj jufki, sloj oraha. Kada je baklava složena, isjeći je na jednake dijelove i preliti uljem. Baklavu staviti u toplu rernu i peći oko jedan sat.

Vodu, šećer i limun skuhati i vrelim šerbetom preliti vruću baklavu. Tako prelivenu baklavu ostaviti da se ohladi. Baklavu sa prelivom služiti na desertnim tanjirima.

SVADBENA BAKLAVA

Prof. Riza Gradaščević za svadbenu baklavu kaže da se peče u posebnim ukrašenim tevsijama (vjerovatno tevsije pervazlije). Ona

* Mara Batinić, "Oslobođenje" 30. VII 1967; Ismet Pilavdžić osporava ovaj recept i kaže da u tradicionalnom kulinarstvu Bosne baklava nije nikada spravljena bez tirita.

mora imati 70 jufki (listova), ako nema 70 listova, onda nije svadbena baklava. Jufke treba da su tanke kao burundžuk, kao tanki papir. Okrajci jufki (kolobrezi) se moraju odrezati i ne smiju doći u baklavu. Za jednu tevsiju svadbene baklave daje sljedeće količine: 1 kg brašna (koje se odlično razvija), 1 kg masla (maslaca), 1 kg oraha i 1, 5 kg šećera.

Da bi se svadbena baklava ispekla, mora se sjediti pored nje i stalno okretati tepsiju. Peče se na tihoj vari, u stvari "suši" najmanje dva sata.

Na trpezu se iznosi u tepsiji.

Luka Grđić-Bjelokosić o baklavi za svadbu kaže sljedeće:

Baklava se kuha preko tepsije, te za to treba vješta žena, koja rasuče 40-60 jufki i od finoga pšeničnoga brašna, i to tako tanko kao najfinija hartija. Između svake jufke premaže se maslom, a između svake tri jufke pospe se istučenim jezgrama od oraha i tiritom. Tirit se pravi od finoga pšeničnoga brašna i jaja, ta se smjesa istruni na sitne mrvice i na maslu popriga. Gornjih 10-15 jufki ne presipaju se. Ovako zgotovljenu pitu treba peći pažljivo. Odozgo po piti pomeću se bijele hartije da ne bi preplanula, a sač pod kojim se pita peče ne treba s početka da je vruć... prije pečenja se izreže na komade, otprilike kao što se kolo dijeli na gobelje... Zatim se skuha sa vodom med, ili šećer, pa se onda pita dobro zalije, na žeravi i ostavi dotle dokle se zaljev dobro ne upije. Pošto se pita dobro ohladi, ponovo se prespe sitno istučenim šećerom, a djevojke prave po njoj šare grumenčićima od šećera raznih boja.

Ovu baklavu treba dugo peći na tihoj vatri, oko 4 sata. Ona se praktično tako više "suši" nego peče. Kao što i sam Grđić kaže, odozgo je treba pokrivati bijelim čistim papirom da ne pregori. Po potrebi papir treba u toku pečenja promijeniti, čim jedan izgori, zamijeniti ga drugim.

BADEMLI BAKLAVA

Naziv ove baklave potiče otuda što se za tirit (punjevinu) uzimaju slatki bademi.

Jufke kao za baklavu.

Za tirit (filu): 6 jaja, 6 kašika šećera i 25 dkg mljevenih badema.

Za agdu (šerbe, zaljev) 50 dkg šećera, 2 dcl vode i malo vanilije.

Umuti se 6 žumanjaca uz dodatak 6 kašika (supenih) šećera. Spravi snijeg od 6 bjelanaca i doda žumanjcima i 25 dkg mljevenih (reckanih, tucanih) badema, te sve dobro izmiješa.

Pomasti se tepsija, prekrije jufkom, začini, te još tako dva puta. Na jufku se izlije polovica file, zatim začini, prekrije jufkom, začini i još jednom prekrije jufkom i začini. Zatim se izlije druga polovica file, začini, te prekrije dva puta jufkama, koje se začine rastopljenim maslacem.

Kada je pečena, spraviti zaljev od 50 dkg šećera i 2 dcl vode uz dodatak malo vanilije ili cimeta.

BADEMLI BAKLAVA NA DRUGI NAČIN

Za tepsiju promjera oko 60 cm: 1/2 kg mehke nule, malo oštre nule (ošrog brašna) za posipanje, 1/2 kg badema, 25 dkg masla (ili maslaca), 1 dkg soli, 10 dkg tirita, limun, vanilija, 160 dkg šećera.

Spravi se tijesto kao i za druge pite, samo se više izradi da bude nešto tvrđe. Razviju se tanke jufke, odnosno 6-7 jufki i stave sušiti. Bademi se samelju, masnoća rastopi, napravi tirit i ohladi. Kada su jufke suhe, režu se listovi veličine tepsije, ili, što je lakše, uzima se jufka na oklagiju i njome prekriva zamašćena tepsija, te jufka obreže rubom tepsije. List se zamasti i stavi na njega drugi list, pa i taj zamasti, tako i treći list.

Izmiješaju se bademi sa 10 dkg šećera i tiritom. Ovom punjevinom se pospe jufka (ravnomjeran tanki sloj). Zatim se pokrije novom jufkom, začini i na nju stavi još jedna jufka, pa opet začini. Tako se slaže naizmjenično - jufke - punjevina, a treba voditi računa da za gornji sloj jufki ostanu dva lijepa lista, koja se također začine. Ovim se završava slaganje.

Zatim se baklava izreže na dilume odnosno u obliku romba (samo se baklava reže prijesna, a sve druge pite pošto se ispeku).

U početku se peče na jakoj vatri dok se malo ne zapeče, a zatim se smanji vatra i peče dok ne bude fino pečena. Treba paziti da se ne prepeče.

Poslije toga se zalije šerbetom (zaljevom) spravljenim od 1 1/2 kg šećera i 1/2 litre vode, sa dodatkom limunova soka i vanilije.

Kada šerbe uvrije (ne smije biti ni pregusto, ni rijetko), baklava se polahko polijeva. Zatim se pokrije i ostavi da se ohladi.

ORAHNJAČA IZ KRALJEVE SUTJESKE

Za ovu pitu, koju naziva gibanicom, M. S. Filipović kaže:

Rasuče se jufka i potpeče (ispeče na saču, danas u pekari - rerni - ili na ploči).

U tepsiju se slaže list po list jufke, pospe orasima (istucanim, mljevenim) i šećerom. Naslaže se 10-15 tavana (katova). Ne masti se.

Zalije se hladnim šerbetom. Šerbet se dobije na taj način da provrije voda i da se ohladi. U ohlađenu vodu uspe se šećer da se rastopi.

KAJMAK-BAKLAVA

Kao "glasovito jelo" i specijalitet Sarajeva i Banje Luke, Evlija Čelebija, pored drugih jela, navodi i kajmak-baklavu. Za onu koja mu je servirana u Banjoj Luci kaže da je toliko rahli i sočna da kada bi se na nju stavila druga tepsija, sva bi se istopila. Kajmak-baklava je svojevremeno spravljana i u Mostaru. I danas se spravlja u kući Mujića i Lakišića-Dizdara.

Teško je reći da li je moguće danas doći do onog recepta baklave koju spominje Čelebija. Jedan nepotpun recept naveden je u spomenutom pčelarskom priručniku.

Jufke (lisnatog tijesta) spravljene uz dodatak jednog žumanjceta treba toliko da se tepsijica promjera oko 25 cm može prekriti 7-8 puta. Dubina tepsije 4-6 cm.

Za tirit (nadjev): 4 jaja, 4 kašike aromatičnog meda i 30 dkg slatkog kajmaka (nesoljen kajmak skinut sa varenog mlijeka), te 10 dkg mljevenih badema.

Za zaljev: 70-100 dkg šećera i malo limunoa soka.

Umute se jaja, doda med i umuti, doda kajmak i umuti. (Mogu se jaja umutiti i tako što se posebno umuti žumanjce, posebno bjelance, s tim što se pjena bjelanca doda na kraju i izmiješa). Zatim se dodaju bademi i izmiješa.

Zamasti se tepsija, te prekriva jufkom 4 puta, s tim što svaku jufku začinimo rastopljenim maslom (maslacem, drugom masnoćom). Izlije se nadjev, začini malo masnoćom, te opet prekriva jufkama i svaki put jufka začini (pomasti).

Baklava se peče oko 10 minuta na jačoj vatri (250), a onda 20-30 minuta na slabijoj vatri (200).

U međuvremenu se od šećera spravi zaljev. Šećer se saspe u lonac i zalije vodom toliko da isti oko 1-2 cm zamakne u vodu. Provrije, doda limunova soka.

Baklava se izvadi, oprezno izreže na dilume (rombove) ili kocke, zalije toplim zaljevom i ubaci u toplu pećnicu, te ostavi do ujutro da se upije.

Napomena: baklava može da se napravi i bez badema.

DERVINA KAJMAK-BAKLAVA

Derva Mujić u Mostaru spravlja kajmak-baklavu na taj način što u nadjev stavlja jaja, slatki kajmak, pola šolje prokuhanog griza i nešto šećera.

Slično tome kajmak-baklavu spravlja i Bahrija Fočo - Topčagić, Sarajevo.

Zamijesi se tijesto za jufke kao za baklavu (brašno, jaje, malo soli, tople vode). Rasuče se 12 tankih jufki ili jedna tanka jufka da se njome može prekriti tepsija 12 puta.

Spravi se tirit. Skuha se na mlijeku griza ili nišeste, te skine s vatre i ohladi. Od bjelanaca se umuti snijeg. Na griz se doda slatki kajmak i umuti, zatim snijeg od bjelanca, te malo šećera i umuti.

Na pomašćenu tepsiju postavi se 6 jufki tako da se svaka začini (pomasti). Tirit se izlije na jufke i začini. Odozgo se pokrije sa 6 jufki i svaka pomasti. Po vrhu se baklava malo nareže, toliko da nož ne dođe do tirita, te stavi peći.

Spravi se jača agda i kad je baklava pečena, zalije se.

Približne mjere za tirit (punjevinu) za tepsiju veličine tepsija današnjih štednjaka u domaćinstvu ili okruglu tepsiju promjera oko 40 cm:

- 6 bjelanaca za snijeg, pola kilograma slatkog kajmaka, jedna šolja (oko 2 dcl) mlijeka, pola šolje griza ili nišeste, te 1-2 kašike šećera.

KAJMAK-BAKLAVA NA DRUGI NAČIN

Kao što je već rečeno, teško je reći da li je iznađen pravi recept za kajmak-baklavu.

Koliko se sjećam, u kući Lakišića-Dizdara, u Mostaru, kajmak-baklava je bila kombinacija baklave sa orasima i sa slatkim kajmakom.

Dakle, jufke kao za baklavu, oraha i tirita za 1 tavan (sloj), te slatkog kajmaka i jaje za 2 sloja. Zaljev kao za baklavu.

Postavi se nekoliko jufki u tepsiju i svaka pomasti. Zatim se umuti jedan dio slatkog kajmaka sa jajima i prekrije jufka, te začini (pomasti). Složi se još nekoliko jufki (pomašćenih), te pospe mljevenim orasima i tiritom. Zatim se složi još nekoliko jufki. Baklava se izreže i peče. Kad se ispeče, zalije se zaljevom, a potom prekrije slatkim kajmakom.

DŽANDAR-BAKLAVA*

Džandar-baklava je vrsta kajmak-baklave, a oblikovana je kao šamrolne. Naziv vjerovatno dolazi od "cendere" što označava presu, deblju oklagiju (valger).

Jufke: 6 dkg maslaca, 1 jaje i brašna, te masnoće za začin.

Punjevina: 1/4 kg mehkog (slatkog) kajmaka i 1/4 kg badema ili tako ovo nemamo, 1/4 kg oraha i oko 2 dcl mlijeka. Šećera za zaljev oko 1 kg.

Zamijesi se tijesto i rasuču 2 jufke. Jufke se srolaju na oklagiju ako da se naprave cijevi od tijesta, i ostave sušiti preko noći. Neki jufku suše i po nekoliko dana. Suhe se svuku sa oklagije, izrežu na komade dužine 10-12 cm, složе u zamašćenu tepsiju i peku, okrećući u tepsiji da porumene sa svake strane.

Pripremi se fil od slatkog kajmaka i tučenih (mljevenih) badema, ili se mljeveni orasi skuhaju u mlijeku. Pripremi se i šerbe.

Kada je jufka pečena, zalije se šerbetom, ohladi, a onda filuje.

* Recept Rabije-hanume Bravo, Sarajevo.

SEVDIDŽAN-BAKLAVA*

3 jufke, odnosno toliko da se može tepsija prekriti 12 puta. Maslo za začin. Oko 1 kg šećera za zaljev (šerbe), a može i manje, zavisno od toga koliku slatkoću želimo, malo limuna.

Tirit: (nadjev): 1/4 kg masla (maslaca, margarina), 1/4 kg brašna, 6 jaja, 1/4 kg šećera.

Rasuču se jufke i puste da se suhnu. U međuvremenu se spremi tirit. Ulupaju se jaja sa polovinom šećera (12, 5 dkg). Posebno se ulupa maslo (ili maslac ili margarin). Zatim se sastave maslo i jaja i doda brašno, izmiješamo sve to, dodamo drugu polovicu šećera (12, 5 dkg), izmiješamo i dobijemo tirit.

Tepsija se pomasti i prekrije 6 puta jufkom, a svaka jufka se začini (poškropi) maslom. Tirit izlije i ravnomjerno rasporedi po tepsiji. Potom se tirit prekriva 6 puta jufkom, a svaka se poškropi rastopljenim maslom. Začini se i gornja jufka, te se baklava peče.

* Recept konstruiran prema I. Pilavdžiću, aščiji iz Sarajeva.

Za to vrijeme se spravi šerbe od pola litre vode i kilogram šećera uz dodatak limunova soka.

Pečena baklava se izreže na dilume ili kvadratiće, zalije ukuhanim šećerom (šerbetom) i hladi.

SARAJEVSKA SEVDIDŽAN-BAKLAVA*

1 kg masla, 30 jaja, 10 kašika šećera, 20 kašika brašna. Jufke da se 4 puta može prekriti tepsija. Za agdu 1 kg šećera i malo soka od limuna.

Maslo, jaja i 10 kašika šećera skupa se dobro umute (izlupaju). Zatim se doda brašno i opet sve dobro umuti.

Tepsija se pomasti, prekrije jufkom i jufka pomasti, prekrije drugom jufkom i opet pomasti. Zatim se na jufku izlije tijesto, ravnomjerno rasporedi, te prekrije još sa dvije jufke, koja se također začine (pomaste).

Sevdidžan-baklava se stavi u toplu rernu.

Ispečena baklava se izreže na dilume (kusove). Skuha se jača agda (zaljev) uz dodatak limunova soka, te zalije savidžan-baklava.

SEVDIDŽAN-BAKLAVA U GUŽVE**

Dvije jufke (oko 2 m2) od 1 žumanjca, malo ulja i oko 1/2 kg mehkog bijelog brašna (mehke nule), masla za začin, 1/2 kg šećera za zaljev (šerbe), malo limuna i klinčića.

Tirit (nadjev): 4 jaja, 4 kašike (supene) šećera i 4 kašike brašna.

Zakuha se tijesto od žumanjca, ulja i brašna, te ostavi da se suhne. Pripremi se tirit: odvoji se žumanjce od bjelanca. Žumanjca sa 4 kašike šećera se mute dok se stvore mjehurići. Dodaju se 4 kašike brašna i opet mute. Posebno se izlupaju bjelanca dok se ne stvori pjena ("snijeg") i sastave sa umućenim žumanjcima.

Jufke se razrežu napola i poškrope rastopljenom masnoćom. Po dužini jufke na jednom kraju se stavi tirit. Jufka se srola (smota), "u gužve" i slaže u zamašćenu tepsiju. Tako se uradi i sa ostala 3 dijela jufke. Pita se začini (poškropi) masnoćom i peče, u početku na jačoj, a kasnije na srednjoj vatri.

Skuha se šerbe (agda) od šećera sa 3 dcl vode i nekoliko klinčića (karanfilića). Šerbe se prokuha, doda se limunov sok.

Pečena baklava se izreže i zalije.

PERVERDA

To je vrsta krajiške kajmak-baklave. Otkud ovaj naziv potiče, ne znamo. U Gradačacu perverde nazivaju slatko (hladetinu, žele) od dunja (Quittenkäse).

Recept za ovo jelo dao je Lelić Smajil iz Bihaća.

Potrebno je brašna 40 dkg, šećera 75 dkg, suhih šljiva 40 dkg, oraha jezgre 10 dkg, slatkog kajmaka (skorupa) 5 dkg, (može i do 20 dkg), mlijeka 1, 5 dcl, ulja 4 dcl, karanfilić i cimet po ukusu, 2 jaja.

* Recept konstruiran prema I. Pilavdžiću, aščiji iz Sarajeva.

** Recept sastavljen na osnovu razgovora sa Ismeta-hanumom Brko, Sarajevo.

Od brašna, malo ulja, mlijeka jaja i malo soli zamijesi se tijesto. Nožem se podijeli na dva dijela i ostavi na toplu posudu da miruje oko 10 minuta. Rukom ili oklagijom rasukati jufke debljine između 3 do 5 milimetara. Okruglom šoljom ili kalupom vaditi kružiće od jufke i pržiti ih u vrijućem ulju na tavi, vaditi odmah i stavljati u duboku posudu da se hlade. Za to vrijeme kuhati šećer, vodu, šljive, klinčić i cimet oko 20 minuta. Šljive povaditi, osloboditi košpica i hladiti: mogu se šljive i prepoloviti. Dijelom safta prelijemo kolutiće u zdjeli. U svaku ohlađenu šljivu ubaciti jezgru oraha. Zatim u drugu zdjelu slagati perverdu, i to red kolutića, red šljiva, tako da se obrazuju 3-4 tavana (sloja), zaliju ostatkom safta u kojem su kuhane šljive. Potom se perverda pokrije kajmakom i lagahno pošećeri. Servira se hladna.

DIVIT-BAKLAVA*

2-3 jufke (2-3 m2 lisnatog tijesta tvrda jufka), nišeste za razvijanje jufki, 30 dkg oraha (jezgre), oko 70 dkg šećera za šerbe, masla za začiniti; tirit od 1/4 maslaca (oko 6 dkg), 1 cijelo jaje i 2 žumanjca, brašna prema potrebi.

Jufke se razviju na nišesti, odnosno siniji (stolu) i posipaju nišestom.

Spravi se tirit**, odnosno tijesto od maslaca, jaja i brašna sa 2 žumanjca, te se satire sa brašnom tako da se dobiju sitne mrvice (tirit, drobljenac). Tirit se malo proprži na maslu. Polovica oraha se samelje na mašinu, a polovica istuca u havanu, te sve pomiješa sa tiritom. Razvijena jufka se vrlo malo suhne (ali ne osuši) te razreže napola. Pospe se tiritom sa orasima. Namota na oklagiju i skupi (harmonika), polahko izvuče oklagija i režu diviti (komadi) 4-5 komada, te slažu u zamašćenu tepsiju. Odmah se razvija druga jufka i proces ponavlja. Kada je baklava naslagana, uzavrije se maslo i baklava začini, te peče. Uzavrije se šerbe, te pečena baklava zalije i ostavi da se upije šerbe.

NADŽINA SEVDIDŽAN-BAKLAVA

(Nadža Olovčić, "Oslobođenje", 19. XI 1976.)

Za tijesto: 1/2 kg brašna, 1 jaje i 1 bjelance, 12 dkg povlake i malo vode, malo masnoće za kore i tepsiju.

Za nadjev: 1/4 masla, 1/4 kg brašna, 1/4 kg šećera, 5 jaja.

Za preliv: 3/4 kg šećera i 6 dcl vode.

Od brašna, jajeta, bjelanca, povlake i malo vode umijesiti tijesto i razviti ili razvući 6-8 tankih jufki, kao za baklavu.

Zatim se maslo ili maslac pjenasto umuti sa šećerom, dodaju umućena žumanjca, sve još dobro umuti, doda brašno, i na kraju snijeg od bjelanaca.

U zamašćenu tepsiju slaže se 3-4 jufke poprskane rastopljenim maslacem ili maslom, na njih izlije cio nadjev, peko nadjeva poslažu

* Recepte Rabija-hanume Bravo, Sarajevo.

** Ismet Pilavdžić kaže da se tirit za divit-baklavu spravlja na isti način kao i za sarajevsku baklavu.

preostale jufke poprskane maslom. Sevdižan se stavi u vrelu pećnicu i peče na umjerenoj vatri oko 1 sat.

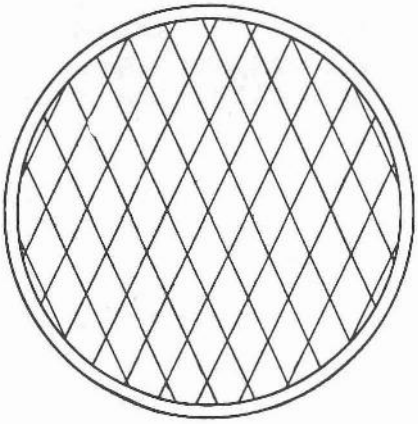
Kada je pečena, izreže se na veće kocke, malo ohladi i zalije vrelim zaljevom.

STAMBOL-BAKLAVA

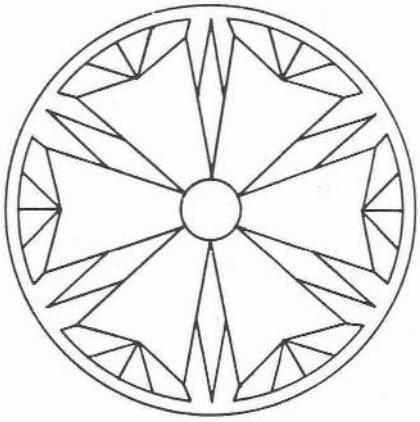
Razviti 2-3 omanje jufke kao za baklavu. Oko 10 dkg mljevenih oraha skuhati u mlijeku. Pustiti da se malo hladnu i dodati oko 10 dkg đulbešećera (slatko od ruže). To izmiješati i po jufki uzduž redati punjevinu. Saviti jufke kao čibuke i po dužini staviti u tepsiju i peći. Reže se u komade dužine 10-12 cm.

Nakon pečenja zalije se agdom (zaljev od šećera) kao i druga baklava.

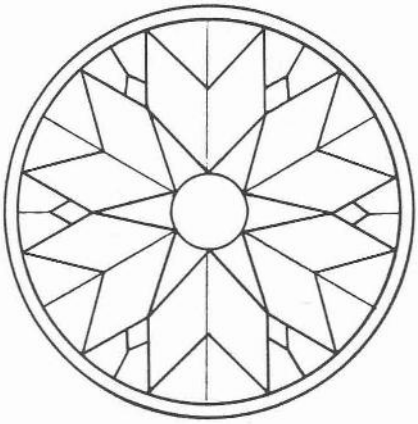
*Ornamentika rezanja baklave u Sarajevu**



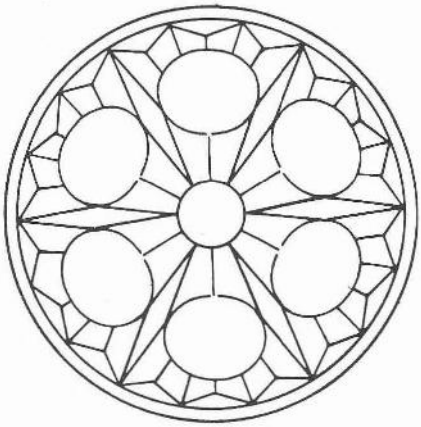
1. na kusove



2. na đulove (ruže)



3. na makase



4. na karpuzu

* Izbor arhiva dr. Muhameda Hadžijahića, Sarajevo.

ZIJAFETSKA SLATKA JELA:

ĐUNLARI*

Đunlari (to je naša izvedenica od đunle - topovsko tane, kugla, loptica) predstavljaju slatko jelo od nišeste, jaja išećera.

Za 12 obroka: 12 svježih jaja (da ne bi "provodnila") nišeste (pšeničnog škroba) koliko bude potrebno (do 1/2 kg), pravog masla toliko da đunlari mogu plivati, oko 1 kg šećera za šerbe (agdu), skorupače ili slatkog kajmaka da se stavi na svaku kuglicu.

Odvoji se 6 bjelanaca i muti ("lupaju") toliko da se dobije gusta "tvrda" pjena ("snijeg").

U međuvremenu se u dubokoj tavi (šerpi) rastopi i uzavrije maslo.

U snijeg se odmah sipa nišesta i zamijesi, ako da se dobije ni tvrdo ni mehko tijesto, odnosno tek toliko gusto da se mogu oblikovati kuglice. Kuglice se bacaju na vrelo maslo, okrenu i odmah vade, jer se brzo peku. Moraju plivati u maslu da ne zagore.

Uzima se po 6 bjelanaca zbog toga da bi se moglo brzo raditi i da jaja (snijeg) ne bi "provodnila", pa se proces ponovi sa drugih 6 bjelanaca.

U međuvremenu se kuha šećer u 1/2 litre vode. Treba ukuhati toliko da zaljev bude gust (na oko polovicu). Zaljev se ohladi (stvori agda) u tepsiji. U agdu u tepsiji bacaju se vrući đunlari da se "ušećere". Kada se ohlade, pokite se slatkim kajmakom, ili se uz iste servira slatki kajmak (skorupača).

MEDENI ĐUNLARI

U spomenutom pčelarskom priručniku imamo recept za kolačiće pod nazivom đunlari, a to ustvari, i nisu đunlari.

Najprije se smiješa: koliko masla, toliko i meda (na vagu, po težini, te se u to metne malo germe (kvasca). Onda se tu može metnuti kajmaka (slatki skorup), ili dvije kašike gusta mlijeka. Ta se smjesa dobro

* Recept dala Samija-hanuma Mađarević, Sarajevo.

umuti kašikom. Kad se to napravi, rekao bi da je sve maslo. Zatim se uzme brašno, koliko kukuruzna, toliko i pšenična, a može biti jednog manje od drugog. Od toga se tijesta naprave kolači, koji se poređaju po tepsiji, maslom namazanoj, pa se peku. Kad se ispeku, zaliju se medenim šerbetom dok su vrući. Ako su dobro masni, odmah će popiti to šerbe.

ĐUNLARČIĆI

Za 6 obroka: 4 jaja, oštre nule koliko bude potrebno, mlijeko, maslo za prženje, 3/4 kg šećera za agdu (ukuhani šećer).

Cijela jaja se umute (izlupaju), i polahko doda oštra nula i mlijeko, tako da se dobije tijesto. Tijesto se mora dobro izraditi (umutiti).

U dubokoj tavi se uzavrije maslo. Od tijesta se formiraju kuglice i peku na maslu, te vade. Zatim se skuha šerbe od šećera i oko 1 1/2 litar vode, te uvrije na polovicu. Šerbe se ohladi u tepsijici i u njega se bacaju vrući đunlarčići.

JALAN-ĐUNLARI

U navedenom aščinskom jelovniku u Bosni, Amidža Dekika navodi đunlare i jalan-đunlare. Pravu razliku ne znamo, ali se može pretpostaviti da su jalan-đunlari bez skorupače (slatkog kajmaka) ili su to neka vrsta mafiša, koji se pod drugom varijantom đunlara navode u spomenutom pčelarskom priručniku, i to:

Razmuti se 5 jaja, pa se tu zakuha pšenično tijesto, načine se 4 podebele jufke, razviju, razastru na sofru (siniju, stol) i poliju maslom. Metnu se dvije, jedna na drugu. Uzme se koš (hambar) od kahvenog (okruglog) mlina (ili čaša sa oštrim rubom), pa se pritiskuje po tim dvjema jufkama. Vade se kolačići i meću u tavu, pa se prže na maslu. Oni nabujaju. Onda se meću u sahan (plitki bakreni kalajisani tanjir) ishlade se i zaliju medom (medenim šerbetom).

KRTI RUTAVCI*

Jelo koje Mustafa Hilmi spominje na sarajevskoj večeri je gotovo palo u zaborav. Potrebno je veliko umijeće da se oblikuju krti rutavci pomoću drvenog vretena. Od tijesta se stvaraju rute ("konci") oko vretena.

Za 6-8 obroka: 4 puta po 2 jaja (ukupno 8 jaja), nišeste na svaka 2 jajeta po jedna kašičica od crne kahve. Oko 1 kg masla za prženje. Šećer za šerbe (vidjeti šerbe kod drugih slatkih kuhanija). Drveno vreteno, duboka posuda. Skorupa oko 10 kašika i đulbešećera 4 do 5 kašika.

Staviti mjericu nišeste u posudu i razbiti 2 jajeta, te donekle umutiti, tako da se može lijevati (ali ne toliko da se dobije pjena). Kao što vidimo - mute se 2 po 2 jajeta. Uzavrije se u dubokoj tavi (dubokoj posudi) određena količina masla. Umućeno tijesto se saspe u džezvu

* Recept sastavljen na osnovu razgovora sa Rabija-hanumom Bravo iz Sarajeva.

ili neku sličnu posudu (da se može lijevati u tankom mlazu). U vrelo maslo se vreteno postavi vertikalno i jednom rukom se okreće, a drugom rukom uz samo vreteno se u tankom mlazu iz džezve sipa tijesto. Pošto je vreteno u vrelom maslu, to se rutavci kupe oko vretena i peku, ali da ne prionu za vreteno. Zatim se vade i postave na tepsiju. Kada je ova džezvu tijesta istrošena i rutavac "uhvatio" (ispekao), svuče se rutavac sa vretena i stavlja u tepsiju.

Za svako pečenje se mijenja maslo (preostalo se može uporijbiti za nešto drugo).

Dakle, uzavrije se novo maslo, umute opet 2 jaja i kašičica nišeste, te proces ponovi još 3 puta (svega 4 puta).

Kada su rutavci poredani po tepsiji, skuha se šerbe i rutavci zaliju, a pošto se zaljev upije, rutavci se iskite skorupom (slatkim kajmakom) i đulbešećerom.

ZVRČIĆI

(Recept Bahrije Fočo - Topčagić, Sarajevo).

Naziv jela vjerovatno dolazi od zvrk, kalup oblika zvrka kojim se vade zvrčići. Kalup može biti i drugog oblika (pravougaoni sa "alemom", leptir), često je rešetkast, od kovanog željeza i sa žičanom drškom na sredini da bi se mogao držati u ruci i umakati.

Na svako jaje treba nišeste među prstima i umutiti tijesto kao za kajganu. U šerpi vrije maslo. Kalup se umoči u vrleo maslo da se "usija" (da bude vrelo). Izvadi se iz masla i umoči u tijesto, ali samo toliko da zamakne u tijesto. Opet umače u maslo tako da zvrčić ostaje u maslu, odvojen od kalupa, i peče.

U međuvremenu napravi se jača agda (prokuhani šećer.) Čim se zvrčić zapeče, vadi se, umače u agdu i odmah stavlja na činiju (zdjelu).

MOSTARSKI SEVDIDŽAN

4 jaja, čaša šećera (2 dcl), isto toliko ovlaš rastopljenog maslaca, ribana kora od jednog limuna, 1 čaša griza, 1/4 čaše oštre nule (nišeste), 1 čaša vrhnja (ili mehkog kajmaka).

Zaljev: 40 dkg šećera, 4 dcl vode i vanilije u prahu.

Pjenasto izlupati (umutiti) 4 žumanjca, dodati šećer, umiješati smekšani maslac (mlado maslo) i koru od limuna. Zatim to sve luapti (mutiti) još 15-20 minuta, te dodati griz i oštru nulu (oštro bijelo brašno ili nišestu), vrhnje i izmiješati. Zatim od 4 bjelanca umutiti čvrst snijeg.

U međuvremenu se zagrije pećnica. Umućena masa se izlije u zamaćenu duboku tepsiju i umjereno peče. Zatim se spremi zaljev (šerbe). U šećer se sipa 4 dcl vode i vanilija. Šerbe se ukuha da bude nešto rjeđe od "slatkog" (džema).

Ispečeno tijesto zalije se šerbetom, a zatim malo vrati u toplu pećnicu. Donekle ohlađen sevdidžan se siječe na kocke ili rombove.

KADAIF

Kadaif (arapski) označava slatko jelo koje se spravlja od tzv. sirovog kadaifa. Sirovi kadaif liči na tanke bijele fideline.

Izgleda da su ranije same aščije spravljale kadaif, jer se u ostavštini aščije iz 1815. godine u Sarajevu nalazi, pored ostalog, setilj (šprica) za spravljanje kadaifa.

Sirovi kadaif se spravlja na taj način što se od bijelog brašna sa vodom naprvi žitko (rijetko) tijesto. Stavi se demirlija na platu, na vatru (ranije na sadžak ispod kojeg je raspaljen drveni ugalj), te vrlo malo premaže maslom (samo toliko da zasjaji. Neki demirliju lagano mažu voskom. Tijesto se sipa u setilj (naprava slična velikoj džezvi sa nekoliko rupica na dnu promjera 2-3 milimetra), i nadnoseći ga nad demirliju uokolo se lijeva tjesto po demirliji. Čim se tijesto malo (konči) zapeče, odmah se diže sa demirlije i slaže kao sirovi kadaif.

Za 6 obroka: 0,25 kg sirovog kadaifa, 120 grama masnoće (masla, maslaca, margarina), 50 grama oraha u jezgru ili rozina, ili miješano rozina i oraha, 500 grama šećera, 100 grama meda, malo vanilije, limun, 1 jaje.

Sirovi kadaif se složi u zamašćenu tepsiju. Prilikom slaganja kadaifa u sredinu se stavljaju rozine i orasi. Na kadaif se u grumenčićima stavi masnoća. Zatim se kadaif stavi u rernu i peče. U toku pečenja kadaif se prevrne da bi se ispekao i sa druge strane (po potrebi).

U međuvremenu se spravi osrednje gusto šerbe na taj način što se šećer stavi na 1/2 litre vode i kuha. Pri vrenju treba skinuti pjenu i pustiti da uvrije dotle dok se ne dobije osrednje gusto šerbe ("da malo slipa"), kome se dodaje med i limunov sok (pri kraju).

Kada se kadaif izvadi, po još vrućem se pospe doro ulupano jaje.

Prohlađen (mlakast) kadaif se postepeno zalijeva (mlakastim) šerbetom. Ne smije se zalijevati naglo, niti smije biti vruć kadaif ili šerbe, jer se u tom slučaju kadaif pretvara u masu tijesta. Ohlađen se reže na veće kocke.

U Sarajevu su ranije uz kadaif servirane i masline, odnosno zejtintane, kako su ih neki nazivali.

Isto tako kao prilog uz kadaif (radi lakše probave) servira se i rodakva (crna rodakva, rotkva).

Pomenuti Amidža Dekika, pored ostalih, navodi kadaif i tel-kadaif. Moguće je da se u navedenom slučaju radi o tzv. domaćem kadaifu (rezancima) i o kadaifu dobivenom od rijetkog tijesta (vidi sirovi kadaif). U Turskoj se tzv. tel-kadaif spravlja sa kajmakom, šećerom, bademima, orasima i medom (Türkei, Reiseführer, Polyglott - Verlag München, 1973.).

GRADAČAČKI KADAIF

Prema Nusretu Gradaščeviću, u Gradačcu je kadaif spravljan na sljededeći način:

Tepsija se pomasti, složi tavan (red) kadaifa, začini (pomasti), na

DOLMLJENI EKMEK-KADAIF

Približno za 6 obroka: 1 ploča ekmek-kadaifa, 40-50 dkg šećera, 6 kašika đulbešećera, 6 kašika mehkog kajmaka - skorupa (ili eventualno slatkog vrhnja).

Ploča dvopeka se najprije zavije u ovlaženi ubrus (salvetu). U međuvremenu se spravi šerbe, nešto rjeđe nego što se spravlja za ostale poslastice (vidi šerbe za baklavu i sl.).

Kada se dvopek ovlažio u ubrusu, izvadi se i stavi u duboku pomašćenu tepsiju odgovarajuće veličine. Tepsija se onda stavi na žar (na ploču), u aščinici na odžak - na tzv. tihu vatru. Pošto se zagrije, biskvit se zalijeva rjeđim šerbetom i pomalo vrijucka na žaru (vatri). Biskvit se zalijeva šerbetom dok se dvopek dovoljno ne nadoji šerbetom. Tada se skine s vatre i ohladi.

Zatim se kadaif dolmi (filuje) slatkim kajmakom i tzv. đulbešećerom. Ako nema slatkog kajmaka ili "mehkog" kajmaka (1), onda se uzima vrhnje.

Dolmljenje kadaifa se izvodi na sljedeći način: jednom kašikom se čini "urez" u bisvitu (2-3 cm od ivice), a drugom ubaci slatki (mehki) kajmak, zatim se napravi drugi urez i ubaci đulbešećer i tako naizmjenično dok se ne obradi okolo cijeli kadaif (bisvit). Poslije toga se na sredini kadaifa (još nedolmljen dio) također načini nekoliko "ureza" i ubaci kajmak i đulbešećer.

Napomena: slatki kajmak i đulbešećer se mogu i bez urezivanja iskititi po kadaifu.

UŠČUPANI ĆILIM

Ekmek-kadaif složen u demirliju i iskićen kajmakom i đulbešećerom djeluje kao uščupani ćilim. Stavlja se ploča do ploče ekmek-kadaifa, tako da pokrije cijelu demirliju. Zatim se kadaif zalije šerbetom, a onda kiti skorupom i đulbešećerom tako da se oblikuju veće kupice, pa cijela površina demirlije podsjeća na uščupani ćilim.

DOMAĆI KADAIF*

18 dkg bijelog brašna (od kojeg treba da se dobije oko 25 dkg domaćeg kadaifa), 15 dkg masla, 75 dkg šećera, 6 dcl vode, malo limunova soka, 5-10 dkg oraha, 1 jaje.

Od brašna, jajeta i malo vode zakuha se tijesto, oblikuje "kolač" (kupice), te rasuče jufka kao za rezance (oko 2 milimetra debljine). Jufka se malo prosuši, toliko da se može smotati, a da se ne zalijepi. Zatim se smota u trubu i na dasci oštrim nožem tanko izreže, te veći dio jufke složi u tepsiju, pospe isjeckanim orasima, a na to složi ostatak kadaifa. Maslo se u grumenčićima poslaže po kadaifu i kadaif peče na umjerenoj temperaturi oko 30 minuta.

Dok se kadaif peče, kuha se oko 10 minuta šerbe od šećera, vode i malo limunova soka.

Pečen kadaif se zalije vrućim šerbetom. Hladan se izreže na dilume (kusove) i servira.

* Recept sastavljen na osnovu razgovora po I. Pilavdžiću, Sarajevo.

DOMAĆI KADAIF NA DRUGI NAČIN*

Za 10 obroka: Tijesto: jedno cijelo jaje, 3 žumanjca, nešto soli i brašna koliko zatreba.

Nadjev: 25 dkg badema, 12 dkg šećera u prahu, 12 dkg maslaca.

Sirup (šerbet): 50 dkg šećera, 3/8 litre vode, 1/2 štapića vanilije, 2 ploškice limuna.

Od jajeta, žumanjaca i soli umijesi se čvrsto tijesto, koje se ostavi da se neko vrijeme odmara. Tijesto se razvalja što tanje, neko vrijeme pusti da se suši, pa se izreže na što finije rezance. Rezanci se napola skuhaju u mnogo kipuće slane vode, ocijede, isperu hladnom vodom, pa ponovo dobro ocijede. Dobro je rezance rastresti po dasci ili stolu, da bi se donekle osušili.

Bademi se pofure kipućom vodom, ogule i fino iskosaju. Tepsija se dobro izmaže maslacem pa stavi jedan sloj rezanaca, koji se pospu sa nešto kosanih badema i šećera u prahu, a na šećer se poreda maslac izrezan na komadiće. Ovim redom nastaviti sve dok ima rezanaca. Gornji sloj moraju biti rezanci. Tepsija mora biti tako visoka da smjesa bude u visini tri prsta. Peče se u srednje vrućoj pećnici 20-25 minuta.

Voda, šećer, vanilija i ploškice limuna se prokuhaju 10 minuta, pa tako vruće procijedi na kadaif, koji se zatim peče još 20-25 minuta. Pečen kadaif se ostavi preko noći u tepsiji, a onda istrese i nareže na obroke.

* Recept Karla Waltera, "Savremeno ugostiteljstvo", 12/1956., Kadaif.

HURMAŠICE*

U narodu ovaj kolač ima više naziva: hurmašice, urmašice, nabrdnjače, brdarice, hurmadžik. Riječ je inače izvedenica od riječi hurma, što označava plod hurme (datule).

50 dkg masla, 2 jaja, 1/4 l kiselog mlijeka (ili mjesto toga 2 limuna), brašna koliko bude potrebno (približno 1 kg), 20 dkg isjeckanih oraha (ne mora biti oraha), 1 1/2 kg šećera, 1 l vode, malo limunova soka.

Maslo se stavi na dublju tepsiju, doda jedno cijelo jaje i 1 žumance, te sve ovo muti uokrug rukom sa ispruženim prstima na tepsiji oko 20 minuta. Zatim se doda 1/4 l kiselog mlijeka (ili umjesto toga sok od dva limuna), te još muti 5-6 minuta.

Poslije toga se dodaje toliko brašna koliko ga masa može da primi, te tijesto izmiješa i fino izradi da se ujednači.

Zatim se tijesto iskida na komade veličine krupnijeg jajeta, te svaki komad u ruci malo valja. Ako se dodaju orasi, onda se mljeveni orasi zamijese sa malo tijesta da bi se mogli uvaljati u hurmašice. Uzme se jedna hurmašica i rasplosni, na sredinu stavi malo oraha, pa zatvori, opet malo valja i na brdu (tkačkom stanu) rasplosni. Sa brda se hurmašica skida palcem i srednjim prstom i stavlja na tepsiju (na taj način se hurmašica malo uvije na sredini). Tako se postupa i sa

* Ovo je tradicionalni način spravljanja po I. Pilavdžiću, Sarajevo.

ostalim hurmašicama, a zatim se hurmašice ispeku.

Za to vrijeme se kuha 10-12 minuta šerbe od šećera i vode uz dodatak limunova soka.

Ispečene hurmašice još dok su vruće zaliju se vrućim šerbetom i pokriju drugom tepsijom da se agda upije.

HURMAŠICE NA DRUGI NAČIN

Za 16 komada hurmašica potrebno je: 1 jaje, 15 dkg masla, 35 dkg šećera, soda bikarbona, limun, 8 oraha, (16 polovica jezgre), 20 dkg brašna, korica vanilije.

Sataviti 1 jaje, 15 dkg masla, 15 dkg šećera, na vrhu noža sode bikarbone, malo soka od limuna, te sve dobro miješati (ulupati) da se stvori pjenasta masa.

Poslije toga se u to doda 20 dkg brašna, izmiješa, mijesi tijesto i razdijeli na 16 dijelova. Formuju se elipsasti plosnati kolači (hurmašice) i slažu na zamašćenu tepsiju, a onda se sa gornje strane malo pritisnu tkačkim brdom (otuda naziv brdarica), odnosno erendom (ribežom). U sredinu svake hurmašice utisne se polovica jezgre oraha. Hurmašice se peku na srednjoj vatri.

Od 20 dkg šećera, 1 1/2 dcl vode, malo korice od limuna i malo korice vanilije skuha se zaljev (šerbe). Ispečene hurmašice se zaliju vrućim šerbetom.

Kao dodatak i kao prilog uz hurmašice može se dodati slatki kajmak.

BOSANSKE HURMAŠICE

Još jedna varijanta hurmašica data je u časopisu "Savremeno ugostiteljstvo" broj 8-9 iz 1962. godine:

500 g maslaca, 500 g brašna, 200 g kiselog mlijeka, 2 žumanjka.

Umutiti pjenasto maslac, dodati kiselo mlijeko, iz kojega je odstranjena sva voda, 2 žumanjka i brašno. Tijesto dobro izmijesiti. Otkidati rukom po komad tijesta i praviti loptice u veličini oraha. Posuti trenicu (rende, irende) brašnom, pritisnuti lopticu na nju tako da se spljošti i zatim joj dati oblik hurme. Ređati hurmašice u posudu namazanu maslacem i poprašenu brašnom i peći ih u pećnici na jačoj temperaturi sve dok ne porumene (oko 20-25 minuta).

Sirup (zaljev): 750 g šećera, 4 dcl vode, 1 šipka vanilije, sok od pola limuna. Dok se hurmašice peku, napraviti sirup. Naliti šećer vodom, dodati vaniliju i kuhati dok se ne dobije željena gustina. Ovaj sirup treba da bude nešto rjeđi od sirupa za slatko. Dodati sok od limuna na kraju vrenja. Kad su hurmašice pečene, izvaditi tepsiju iz pećnice i žlicom zalijevati hurmašice vrućim sirupom. Ostaviti ih u tepsiji dok ne upiju sav sirup.

NABRDNJAČE* (HURMAŠICE)

I ovo je jedan recept za hurmašice, a naziv je dat radi razlikovanja od prethodnih recepata.

* Ovaj recept dat je u časopisu "Plin" pod nazivom "urmašice", a ovdje ga donosimo s manjim izmjenama.

2 čaše maslaca (butera), 2 jaja, 1 čaša piva ili bijelog vina, 2 21/2 čaše oštre i 1 1/2 čaša mehke nule, dakle ukupno 5 čaša brašna (može i sve mehko), 1 kg šećera (kocke), limun i vanilija.

Miješaju se pola sata 2 čaše maslaca. U umućen maslac dodaju se 2 žumanjka i 1 čaša piva (ili bijelog vina). Pivo ili vino valja polahko dodavati da se maslac ne zgruša. Na koncu se doda brašno, a zatim se tijesto dobro rukom izradi, tako da se više ne lijepi za stranice posude.

Tvrdoća tijesta se može kontrolisati - komadić tijesta se stavi u pećnicu, pa ako se kod pečenja ne razlijeva, znači da je dovoljno brašna. Od tijesta se uzimaju komadići u veličini kajsije, raspljošte na ribežu da se dobije oblik pačetvorine, a zatim savije tako da liči hurmi (datuli). Okrene se na ukrašenu stranu ribeža i u tepsiju stavlja jedna do druge.

Peku se na jakoj toplini i moraju biti svijetložute. Kada su pečene, malo se ohlade, a zatim zaliju vrućim zaljevom.

Šećer se zalije do polovine vodom i kuha sa limunom i vanilijom sve dok sa žlice ne budu kapale čvrsto zgusnute kaplje. Ako se zaljev počne končasto otezati, znači da je pregust, pa valja dodati nešto vode i prokuhati.

MEDENI BRDARI

Recept je uzet iz pomenutog pčelarskog priručnika. Za jednu tepsiju treba pola oke (64 dkg) meda i pola oke masla. Umiješa se u tome brašno, toliko koliko je potrebno da bi se tijesto moglo oblikovati. Ukuha se na duguljaste kolačiće. Da budu našarani, meću se na brdo, kojim se tka. Tako se redaju u tepsiju i peku. Kad se ispeku, treba ih zaliti medenim šerbetom.

Serviraju se u pravilu hladni.

SMOKVICE

Smokvice su istog sastava kao i hurmašice, samo se oblikuju drugačije, tj. kao presovana smokva, odnosno plosnato-okruglo, veličine kahvene šoljice i sa oblikovanom peteljkom na sredini.

TATLIJE*

Za 5 osoba: 200 g brašna, 100 g maslaca, i 1 dcl milerama, 2 žumanjceta, 400 g šećera, 2, 5 dcl vode, 1/4 limuna, 1 prašak za pecivo, vanilija-šećera po potrebi, 20 g mljevenih oraha.

Buter, žumanjca i malo šećera staviti u posudu pa varjačom (drvenom kašikom) dobro izmiješati. Tome dodati mileram, prašak za pecivo i brašno. Sve ovo lagano miješati dok se brašno i ostali materijal ne povežu. Zatim od tijesta formirati 10 jednakih dijelova valjkastog oblika, pa svaki komad odvojeno oklagijom raširiti.

Mljevene orahe, 50 grama šećera i malo ribane kore od limuna dobro izmiješati. Dobivena masa se pravilno rasporedi na svaki komad,

* Lucija Bošnjak, "Oslobođenje", 14. maja 1967.; Tatlije (turski) - slatka pita razvaruša (Škaljić - turcizmi...).

po sredini, koji se zatim srolaju i na ribežu rastanje prema želji. Tatlije se složе u pripremljeni pleh i peku u toploj rerni. Pri pečenju se vodi računa da se ne prepku (poželjno je da porumene). Dok se tatlije peku, od ostatka šećera, vanilije, vode i limuna skuha se zalije. Vruće pečene tatlije se zaliju vrelim zaljevom. Zatim se tatlije u plehu prekriju i puste da se ohlade. Serviraju se hladne.

TATLIJE PO DURANOVIĆU

Nešto drugačiji recept spravljanja tatlija daje M. Duranović, nastavnik kulinarstva, Sarajevo.

Za 10 osoba u dkg: maslaca 50, kisela mlijeka 20, brašna 50, šećera 70, limuna 20, oraha 20, mlijeka slatkog 10, rozina 10, jaja 2 komada i jedna šipka vanilije.

Maslac izraditi pjenasto, dodati kiselo mlijeko, žumanjce i brašno. Sve skupa izmiješati. Uzimati tijsto veličine većeg oraha, oblikovati ga u loptice, svaku lopticu staviti na rende, pritisnuti je da se spljosne, u sredinu staviti kuhane orahe u mlijeku i rozine, presaviti, zatvoriti sa svih strana tako da u sredini ostanu orasi, rebrastu stranu okrenuti prema gore i složiti u pleh, peći u pećnici na temperaturi od 250 stepeni Celzijusovih 20 do 25 minuta. U međuvremenu pripremiti preliv od šećera, vanili-šipke, limuna bez kore i 4 dcl vode, sve skupa prokuhati i kada su tatlije pečene, zaliti. Servirati 2 komada u porciji.

MAGLAJSKE TATLIJE

Emira Džambegović, Maglaj, daje jednu varijantu tatlija ("Oslobođenje", 11. II 1977.), i to:

Umutiti 25 dkg butera ili margarina, dodati jedno žumanjce i 4 kašike kiselog mlijeka (ali ne mnogo kiselo i da bude ocijeđeno od vode). Sve to dobro izmiješati i dodati 35 dkg mekog brašna i izraditi tijesto rukom. Od gotovog tijesta praviti loptice, spljosnuti ih (po želji staviti jezgru oraha) i presavijati da se dobiju duguljasti komadi, te redati na tepsiju i peći dok porumene.

Napraviti zaljev od 25 dkg šećera, malo limunovog soka, čaša vode. Skuhati nešto rjeđe nego za slatko. Preliti tatlije i ostaviti da se ohlade.

GURABIJE*

Gurabije (arapski) inače označavaju potvrd okrugli kolač, koji se pravi od rašna, jaja, šećera i masla.

Za 15-20 gurabija: 25 dkg šećera, 1/4 l mlijeka, 25 dkg masla, 2 jaja, brašna koliko bude potrebeno.

Šećer, mlijeko, maslo i 2 cijela jaja se izmiješaju na tepsiji. Miješaju se rukom sa ispruženim prstima oko 20 minuta. Zatim se dodaje brašno i zamijesi tijesto (ne tvrdo), tako da se može izraditi.

Uzimaju se komadići tijesta veličine manje jabuke, radi malo dlanovima i oblikuju kao malo

* Recept je sastavljen na osnovu izlaganja I. Pilavdžića, Sarajevo.

spljoštena polukugla. Složе se na tepsiju i ispeku.

MEDENE GURABIJE

Nekada su se u Bosni mnogo spravljale i medne gurabije, tj. gurabije s medom, koje se često spominju i u narodnim pjesmama.

U staroj kulinarskoj literaturi (26) pod nazivom "gurabići" nalazimo sljedeći recept za medene gurabije:

56 dkg masti (ili masla) i 56 dkg meda, devet žumanjaca i 1 cijelo jaje s meljom (brašnom) smiješaj u srednje tvrdo tijesto, napravi kuglice kao orah, malo ih u sredini prstom ubodi: mjedenicu (bakrenu tepsiju) meljom (brašnom) popraši, gurabije složi i ispeci.

Napomena: tepsiju treba pomastiti, a onda brašnom poprašiti.

Nekada je med bio jeftiniji od šećera, te su se kolači češće spravljali s medom.

MEDENE GURABIJE NA DRUGI NAČIN

U spomenutom pčelarskom priručniku za medene gurabije imamo sljedeći recept:

Uzmi čašu masla, čašu meda, čašu žumanjaca i sve to sa finim brašnom zamijesi tako da tijesto bude u srednju ruku zamiješeno (dakle, srednje tvrdo tijesto); napravi od tijesta loptice, rastanji ih malo, u sredinu metni od obarena i oguljena badema polovinu, poredaj po tepsiji i peci.

Kada se ispeku, ostaviti da stoje u tepsiji sve dok se ne ohlade, jer ako se vade vruće, raspadaju se.

MEDENE GURABIJE NA TREĆI NAČIN

Ovaj recept daje pod nazivom gurabije Zorka Mitrović - J. Babić (33):

Umuti 25 dkg masla, dodaj 17 dkg meda, 1 jaje, 48 dkg brašna i 1/2 kašike šećera. Sve umijesi i pravi okrugle kuglice, koje moraš malo raspljeskati i u sredini ubosti prstom. Kad to učiniš metni ih u podmazan pleh i peci na umjerenoj vatri.

MEDENE GURABIJE NA ČETVRTI NAČIN

Umuti 1 šolju masla, dodaj 1 šolju meda, 1/2 šolje šećera, 2 jaja, 1 žumanjce, sok i koru od limuna i brašna koliko je potrebno. Zatim pravi gurabije i peci na umjerenoj vatri.

GURABIJE NA DRUGI NAČIN

Umuti 1 šolju masla, dodaj 1 šolju šećera, 4 žumanjceta i brašna koliko misliš da će biti dosta da ti se gurabije ne razliju. Zatim pravi male gurabije kao gornje i peci na umjerenoj vatri.

GURABIJE NA TREĆI NAČIN

Umuti 1 šolju masti, dodaj 3 žumanjca, 1 šolju šećera, 1 šolju

tucanih oraha i brašna koliko treba, da se ne razliju gurabije. Napravi male gurabije, odozgo ih namaži razmućenim jajetom i peci na umjerenoj vatri.

HUSARSKE GURABIJE

Naziv ovih gurabija vjerovatno potiče od mađarske riječi "husar" - vojnik lahke konjice u mnogim vojskama u 17. vijeku. Kolač može dugo da se održi, pa je vjerovatno bio pogodan za vojnike.

12 dkg masla, 12 dkg šećera, te još nešto šećera za "omliviti gurabije", 2 jaja, limun, vanilija (vanilišećer), slatko od višanja ili drenjina (drenjaka) - onoliko cijelih plodova koliko je gurabija, brašna prema potrebi.

Jedno cijelo jaje i 1 žumanjce zamijesiti s maslom, u to dodati narendanu (naribanu) koru od limuna i sok, malo vanilije, šećer i dobro izmiješati. Potom se doda brašna toliko da se zamijesi mehko tijesto.

Od tijesta se oblikuju okrugli kolačići, među dlanovima se spljošte i prstom na sredini se napravi rupica.

Bjelance od jajeta se izlupa, a na stolu razastre šećer u prahu (štaub).

Tepsija se pomasti. Svaka gurabija se umače u pjenu bjelanca (oprezno da ne izgubi formu) zatim prevrne na šećeru i slaže u tepsiju. Peku se nekoliko minuta na jakoj vatri odozdo, zatim na jednakoj vatri dok gurabije ne porumene.

Prilikom serviranja, na svaku gurabiju stavljaju se višnja ili drenjina.

HUSARSKA DUGMETA

Nešto drugačiji recept husarskih gurabija daje Zorka Mitrović - J. Babić (33):

Umuti 14 dkg maslaca, tome dodaj 20 dkg brašna, 12 dkg šećera i 2 žumanjca. Od zamiješenog tijesta pravi male kuglice, malo ih raspljeskaj, zabodi prst u sredinu i u tu rupu metni malo pekmeza. Zatim ih pomeći u podmazan pleh i peci na umjerenoj vatri da malo porumene.

BIHAĆKE GURABIJE

Jednu varijantu gurabija daje Lelić Smajil iz Bihaća.

Masla 25 dkg, šećera 50 dkg, oštre nule 25 dkg, mehke nule 25 dkg, povlake 1 dcl, jedno jaje i sode bikarbone na vrhu noža.

Umutiti dobro maslo da pobijeli, dodati jaje, dodati vrhnje i sodu bikarbonu. Zatim dodati šećer i još umutiti, te lagahno sipati brašno neprestano miješajući dok se smjesa ne sjedini. Oblikovati gurabije, ukrasiti nožem na kockice i peći na lagahnoj vatri pola sata.

Servira se hladno.

ĐULFATME

Đulfatme (perzijsko-arapski) predstavljaju tzv. zalivene gurabije.

L. G. Bjelokosić daje sljedeći recept đulfatmi:

Za đulfatmu se uzme podjednako brašna, šećera i masla, pa se od toga zamijesi pogusto tijesto. Tijesto se razlije na okrugle kolačiće (formiraju se okrugli plos-

nati kolačići) pa se odozgo pomalo narežu u kafez (ukafaz-povuku crte uzduž i poprijeko) i poredaju po tepsiji. Kada se ispeče, rastvori se pomalo po onim zarezotinama, te izgleda kao rascvjetala ruža.

Ako se ove đulfatme zaliju šerbetom (ukuhani šećer), onda se dobiju tzv. "polivene gurabije".

MASNA LUTMA*

Masna lutma (unutma, ulutma) je vrsta veoma masnog kolača, koji se ne zalijeva.

30 jaja, 1 kg masla, duboka tepsija promjera oko 50 cm, 30 dkg šećera, 30 kašika oštre nule.

Jaja i maslo se dobro umute, zatim se doda šećer i opet muti sve dok se šećer ne rastopi. Kada je ovo sve dobro umućeno, dodaje se brašno i još izmiješa, a potom se izlije na pomašćenu tepsiju i ispeče na srednjoj vatri.

Ispečena lutma se izreže na dilume (kusove).

MOSTARSKA LUTMA**

Ovaj recept se nešto razlikuje od recepta za masnu lutmu, kako po količinama, tako i po tehnološkom procesu.

Količina se određuje prema veličini duboke tepsije u kojoj će se peći ulutma.

Sud (posuda) masla i isto tolika zapreminska količina (sud) izlivenih cijelih jaja. Brašna toliko da se umućena lutma još može izliti na tepsiju. Šećer 1/2 od upotrijebljene količine brašna.

Posebno se umuti maslo, a posebno jaja. Zatim se sastave i izmiješaju, pa se dodaje brašno i muti. Brašna treba dodati toliko da lutma ne bude pregusta. Zatim se doda šećer i umuti, pa se lutma izlije u tepsiju i ispeče.

Pečena lutma se izreže na kusove (dilume).

UNUTMA

Na litru šećera uzima se litra brašna i 9 svježih jaja. Šećer (u prahu) se saspe u lonac (dublju posudu), a na šećer se izliju jaja, pa se muteći spravi krem. Kad je krem dobro umućen, uspe se brašno i sve dobro umuti. Na ovo se doda jedan grumen masla i opet izmiješa. Tijesto se izlije na tepsiju i peče.

Ako hoćemo da patišpanja bude mekša, stavi se manje brašna.

BOSANSKA PATIŠPANJA

Ovo jelo je preneseno iz Španije u Bosnu (Pane d' Espagne). To je, ustvari, lutma, samo što se u nju ne stavlja masnoća.

Recept za bosansku patišpanju Zore Mitrović-Babić (33) je sljedeći:

Umuti dobro 6 jaja sa 2 findžana šećera; tome dodaj 3 findžana brašna. Sve dobro izmiješaj, saspi u namašćenu i pobrašnavljenu tepsiju i peci pri umjerenoj vatri. Kod patišpanje je glavno samo dobro je umutiti. Ako hoćeš da patišpanju odmah ne upotrijbiš, onda dodaj samo 2 findžana brašna.

* Recept je konstruiran na osnovu izlaganja I. Pilavdžića, Sarajevo.

** Recept Umihane Alagić-Lakišić.

MEDENA ULUTMA

Pomenuti pčelarski priručnik daje sljedeći recept ulutme:

Jedna čašu masla, jednu čašu meda, jednu čašu natucanih jaja, podjednako sve troje da bude. Vode ne treba ni kapi. Sve troje se salije u jedan sud, pa se umuti. Dugo to treba mutiti, dok taj hamur (smjesa) ne pobijeli. U taj se hamur metne jedna čaša finog prosijanog pšeničnog brašna, pa se opet muti. Kad se to brašno jednako umuti, salije se u tepsiju i peče.

PUTNIČKA ULUTMA

Karakteristika joj je ta što se može dugo održati, kako to kaže pomenuti pčelarski priručnik.

Jednu litru (25 dkg) meda (šećera) i 15 jaja umutiti brkljom od žice (danas mikserom). Mora se mutiti toliko da masa dobro pobijeli i sasvim se ujednači. U taj hamur (masu, tijesto) se meće najfinijeg brašna (nulica) među tri prsta toliko puta koliko je jaja i opet se izmiješa. Zatim se peče u tepsiji.

(Napomena: postoji neka štamparska greška u pogledu količine meda).

PITA-RUŽICA

Đul-pita (perzijsko-grčki) ili pita ružica označava punjene jufke u trubu (role), te izrezane na komadiće poprimaju oblik "rascvjetale ruže".

50 dkg mehke nule, 10 dkg nišeste (pšenične štirke) ili oštre nule za posipanje kod sukanja jufki, 25 dkg tirita, 25 dkg mljevenih badema, 15 dkg masla (ili maslaca), 25 dkg recelja (sa cijelim plodovima voća) od trešanja ili višanja, ako to nemamo, onda 15 dkg grožđica (rozina). Zaljev (šerbe): 50 dkg šećera, 3 dcl vode, pola limuna i 1 kesica vanilije.

Zamijesi se tijesto za jufke i razdijeli na 4 ili na 2 dijela (kupice), prema navici i prostornim uslovima sukanja jufke. Rasuču se tanke jufke i ostave da se suhnu.

Dotle se sprema nadjev (tirit). Od jajeta i brašna uz malo vode "satru" se mrvice (tirit), te malo proprže na maslu. Izmiješaju se bademi i tirit uz dodatak malo šećera (ne mora biti).

Na sto se postavi 1 jufka i pomasti. Dio tirita (nadjeva), zavisno od toga koliko imamo jufki, pospe se po cijeloj površini jufke. Omlivimo oklagiju nišestom ili oštrom nulom i na nju namotamo drugu jufku, pa posutu pokrijemo ovom drugom jufkom. Poškropimo masnoćom i opet pospemo tiritom. Tako se postupi i sa ostalim jufkama, s tim što se gornja jufka ne posipa tiritom.

Omlivi se oklagija i sve četiri (ili tri) složene jufke se saviju u rolu. Potom se polahko izvuče oklagija i režu ružice (đulovi) dužine 2-4 cm i slažu vertikalno u pomašćenu tepsiju. U sredini svake ružice ostaje nešto praznog prostora (gdje se nalazila oklagija). Zatim ružicu stavimo peći.

Dok se ružica peče, ukuha se zaljev (šerbe) od 3 dcl vode, pola kg šećera, vanilije i limunova soka. U sredinu svakog komada ružice

stavi se po jedna trešnja (slatko) ili višnja, odnosno nekoliko grožđica.

Ružica se zalije vrelim zaljevom i pokrije (drugom tepsijom) da se zaljev upije.

Umjesto badema mogu se upotrijebiti orasi i ne mora se staviti recelj. U tom slučaju ružicu zasučemo (srolamo) bez oklagije.

Ako nemamo ni badema ni oraha, onda možemo ružicu saviti samo sa tiritom.

PITA-RUŽICA* (NA DRUGI NAČIN)

Za 5 osoba: 30 dkg brašna, 12 dkg maslaca, 10 dkg oraha, 2 1/2 dkg rozina, 40 dkg šećera, 1/2 l vode, 1/4 l ulja, 1 jaje, pola limuna, te nišeste po potrebi.

Brašno prosijati, dodati ulje, jaje i malo soli, pa sa 3/4 predviđene vode zamijesiti tijesto i razdijeliti na 4 kolačića (kupice). Tijesto pustiti da se odmara 10 minuta.

Zatim malo rasukati četiri jufke, posuti nišestom i složiti jednu na drugu, pa nastaviti sve skupa razvijati na tanku jufku. Ovako razvijene jufke postaviti na sto, začiniti rastopljenim maslom ili maslacem i isjeckanim orasima i rozinama. Zatim jufku srolati na oklagiju, te oklagiju polahko izvući i ružicu isjeći na "šajbe" široke oko 2 cm. Pomastiti tepsiju, ružice složiti, začiniti maslom i peći.

Šerbe se kuha od ostatka vode, šećera i limunova soka. Zatim se pečene ružice zaliju i ohlade.

* Ovo je recept Ismeta Pilavdžića, Sarajevo.

MERDAN-RUŽICE

Šemsa Merdan, Počitelj ("Oslobođenje", 27. maja 1977. g.) daje sljedeći recept za ružice:

1 kg brašna, glatka nula ili "dvica", 3 žumanjka, 3/4 litra slatkog mlijeka, 25 dkg šećera, 20 dkg mljevenih oraha, 1/2 šolje ulja, 1 limun i vrećica "digo" germe.

U šolju toplog mlijeka staviti jednu kocku šećera i vrećicu "digo" germe. Ulupajte 3 žumanjka, 1/2 šolje ulja i 1 šolju toplog mlijeka.

U prosijano brašno dodajte otopljenu germu, zatim pripremljenom smjesom sa jajima zamijesiti tijesto, mehko kao za jufku za pitu. Ostavite tijesto da malo nadođe, a tada razvijte jednu jufku (rastanjite tijesto oklagijom) debljine 0, 5 cm. 20 dkg mljevenih oraha pomiješajte sa 20 dkg sitnog šećera. Iscijedite sok iz jednog limuna, sve dobro promiješajte i pospite sa obadvije strane jufke (sa jednog i drugog kraja). Polahko savijte jufku u rolu sa jednog i drugog kraja prema sredini. Nožem razrežite sredinu na mjestu gdje su se krajevi sastali. Oštrim nožem sijecite komade veličine 3-4 cm i redajte komadiće u podmazan pleh. Jedan odrezani kraj stavljamo na pleh, drugi je okrenut prema gore, tako da od svakog komadića dobijemo kolač nalik na ružu. Peći na umjerneoj temperaturi. Uzavreti 5 dkg šećera i 1 šolju mlijeka. Pečene ruže preliti vrelim mlijekom i ponovo vratiti u pećnicu da kolač omekša. Izvaditi kolač kad mlijeko ispari i služiti ga toplog.

ĐUL-PITA

L. G. Bjelokosić daje sljedeći recept za đul-pitu:

Spravi se tijesto kao i za baklave. Tirit se napravi kao i za baklave, samo se gleda da se što sitnije satare. Jufke se razvijaju što tanje. Kada se prva jufka razvije, prostre se po siniji ili po prostrtu čaršafu. Pošto se poškropi maslom, prspe se tiritom. Druga jufka se prostre po ovoj, pa se opet i ova poškropi maslom i prespe tiritom. Ovako se sve redom naslaže 12-18 jufki (vjerovatno 8-12), pa se onda te sve jufke savijaju u trube i polože na siniju. Na siniji se ta truba izreže na komadiće debele kao prst i pojače. Ovi se komadići poredaju po tepsiji, pa se onda peče... zalije, izgledaju kao dobra rascvjetana ruža. Otuda je i ime dobila: đul-ruža.

Napomena: svakako treba tirit izmiješati sa orasima. (A. L.)

ĐUZLEMA

Đuzlema predstavlja pitu po sastavu sličnu baklavi, s tim što je srolana u gužve i sa manje nadjeva (oraha i tirita). Može se puniti i voćem.

STERANA ĐUZLEMA

To je vrsta surogata baklave, dakle jeftina pita.

Razvijaju se jufke: malo suhnu. Dotle se uzme određena količina kukuruzna i pšenična brašna za nadjev, te se to brašno proprži na suhoj posudi, ali se dobro pazi da ne zagori, te se oba brašna izmiješaju i napravi tzv. "ič".

Tepsija se pomasti, prekrije jufkom, začini, te još prekrije 2 puta i svaki put pomasti. Pospe se sa ičem, začini rastopljenom masnoćom, te opet ponovi slaganje i začinjanje jufki, posipanje sa ičem, eventualno 2-3 puta. Gornja jufka treba da je ucijelo, začini se i peče. Kad je pečena, zalije se šerbetom od meda i još ostavi neko vrijeme na saču (u rerni).

Šerbe od meda se spravi na taj način što se provrije nešto vode, doda 2/3 meda u odnosu na vodu, provrije i opjeni.

MAGLAJSKA ĐUZLEMA

Emira Džambegović, Maglaj ("Oslobođenje", 16. decembra 1976. godine) daje jednu varijantu đuzleme pod naslovom "Zaliveni kolač s orasima", i to:

Pola (1/2) kg jufki (odnosno da se može prekriti tepsija oko 6 puta), 4 jaja, prašak za pecivo, 5 čaša šećera, 2 čaše ulja, 25 dkg mljevenih oraha, 1 jogurt i 3 čaše vode (za agdu). Čaša od jogurta je mjera za sve sastojke. (1, 5 dcl).

Fil pripremiti ovako: umutiti jaja sa dvije čaše šećera, dodati ulja, jogurt, prašak za pecivo i sve dobro promiješati.

Jufke podijeliti na dva dijela, redati u dobro podmazan pleh i svaku jufku premazati filom. Kad ste potrošili polovinu jufki, u sredinu stavite orahe, i opet redajte jufke i fil dok imate materijala.

Peći u osrednje zagrijanoj pećnici oko pola sata. Pečenu pitu zaliti agdom (zaljevom) skuhanim od preostale 3 čaše šećera i vode.

ARAPOVA GLAVA

Arapova glava predstavlja posebno oblikovanu vrstu slatke pite, a spravlja se u nekim bosanskim gradovima (Tešnju, Gradačcu).

Za oblikovanje služi veći kubali-lenger sličan izvrnutom poklopcu. Ako lenger (poklopac) nije stabilan, onda treba i visoki sadžak.

Rasuču se jufke tako da se dobije tolika površina jufke da se može poklopac pekriti oko 6 puta. Nešto jezgri oraha se izreže i pripremi nešto grožđica. Pripremi se tijesto kao za unutmu i u nj umiješaju orasi i grožđice.

Lenger (izvrnuti poklopac) se postavi na sadžak. Lenger se iznutra pomasti, te prekrije jufkom, tako da jufka, nešto prelazi preko poklopca. Jufka se pomasti i prekrivanje ponovi nekoliko puta i svaki put jufka pomasti. Potom se izlije punjevina u lenger. Krajevi jufke koji prelaze ivicu lengera prebace se unutra i tako pokrije (zatvori) arapova glava. Odozgo se pomasti i stavi u pećnicu da se peče.

Kada se ispeče, ohladi se, tepsija postavi u kosi vertikalni položaj, prinese lenger u istom položaju, pritisne na tepsiju i tako izvrne arapova glava na tepsiju (može i na lenger, oval). Kada se digne sa tepsije, arapova glava treba da ima formu poklopca, te se servira.

TEŠANJSKA ARAPOVA GLAVA

U Tešnju spravljaju i tzv. zalivenu arapovu glavu. Sastav je isti (vidi arapova glavu) s tim što se ova pita po pečenju zalije agdom (šećerom).

Peče se kao i arapova glava. Kada se ispeče, prinese se veća duboka tepsija i arapova glava skupa sa poklopcem izvrne u duboku tepsiju. Zatim se ulije agda (ukuhani šećer).

Kada pita upije agdu, vrati se na lenger u prvobitni položaj a onda na drugi lenger pažljivo izvrne i servira.

GRADAČAČKA ARAPOVA GLAVA

U Gradačcu spravljaju arapovu glavu slično kao naprijd navedene, a u okolici Gradačca arapovu glavu spravljaju sa halvom. O tome Husein Šehić iz Gradačca kaže: Razviju se jufke i filuju halvom i orasima. Kao kalup služi bakreni kalajisani poklopac od sahana. Tako filovana jufka se pomasti i peče.

Prema tome, arapova glava u okolici Gradačca sprema se kao i druge arapove glave (vidi recept za arapovu glavu), s tim što punjevinu čine halva i orasi.

U ovom slučaju moguće je možda arapovu glavu formirati i na drugi način. Jufke se pomaste, filuju halvom i saviju u gužve. Na tepsiju se postavi kubali poklopac i pomasti. Oko poklopca, a zatim po njemu do vrha savijaju se jufke. Tako naslagana arapova glava skupa sa tepsijom se peče u rerni.

ZULBIJA*

Zulbija i zulbećija su vjerovatno isto jelo. Za zulbećiju se kaže da je slatko koji zet nosi punici kada prvi put ide u pohode. Mehmed Mujezinović kaže da se zulbija nosi i bolesnicima.

Tri pregršti bijelog brašna (odvojeno svaka pregršt). Masla je potrebno toliko da se može zakuhati jedna pregršt i za pečenje zulbije. Jaja i kiselog mlijeka toliko da se može zakuhati po jedna od dvije preostale pregršti brašna. Nišeste za posipanje pri sukanju (razvijanju). Šećera za šerbe (agdu).

Jedna pregršt brašna se zakuha (zamijesi) maslom i oblikuje u okrugli kolač za sukanje, druga jajima, a treća kiselim mlijekom.

Zatim se sastave sva tri kolača, pospe sto nišestom, pospe i tijesto pa oklagijom rasuče. Zatim se omlivi nišestom oklagija i jufka smota (vjerovatno je to nešto deblja jufka). Jufka se polahko svuče sa oklagije i veoma pažljivo reže na komadiće kao za pitu ružicu.

U međuvremenu se uzavrije maslo i zulbije pažljivo stavljaju u maslo i peku (prže). Čim su pečene, vade se u odgovarajuću posudu.

Spravi se srednje gusto šerbe (nešto malo manje vode od količine šećera) i zaliju zulbije.

Napomena: vjerovatno se u šerbe doda limunova soka.

* Recept je anketiranjem nekih aščikaduna dobio Mehmed Mujezinović, Sarajevo.

BAMJE:

Ovo jelo u tradicionalnim jelovnicima fungira zasebno i nema zamjene niti sličnih jela koja se serviraju umjesto bamje, te je i ovdje izdvojeno u posebnu grupu.

Bamja (izvedeno iz turskog bamya)* je biljka. Ima je više vrsta, a jedna potiče i iz Bosne (2).

Za jelo se uporebljavaju mohunasti plodovi.

BAMJA

Za 4 obroka: 25 dkg sirove ili 5 dkg suhe bamje, 75 dkg bravljeg ili janjećeg masnijeg mesa, 12 dkg luka (crvenog), malo aleve paprike, so, biber, rukovet majdonosa (peršunova lista), đereviz (list celera), malo sirćeta, 1 limun.

Meso se izreže na zalogajiće u jednu šerpu, luk očisti i iskriža na meso, doda so, biber, izrezan majdonos i celer, aleva paprika, te sve disnta na tihoj vatri.

Za to vrijeme se obari bamja u vodi u koju je dodato malo sirćeta, te se voda ocijedi.

Kada je meso napola šćevabljeno (dinstano), obarena bamja se sastavi sa mesom, te dalje kuha dok ne budu kuhani bamja i meso. Po potrebi se dodaje malo mesne vode ili vode. Mora se paziti da se bamja ne prekuha.

Prilikom serviranja dodaje se kriška limuna.

Ako se stavlja sirova bamja, onda treba odrezati peteljke i kapice bamje.

Lelić Smail iz Bihaća u bamju dodaje i malo bijelog luka.

BAMJA* (NA DRUGI NAČIN)

Potrebno je 60 dkg janjećeg mesa srednje masnog (ako nema janjećeg - onda telećeg, goveđeg), 10 dkg luka (crvenog), 1 grumen masla, so, malo uvarenih kavada (paradajza), 1 limun i 20 dkg sirove bamje ili 5 dkg suhe bamje.

* Hibiscus esculentus.

* Recept Umihane Alagić-Lakišić.

Meso se isjeca (samelje). Luk očisti i iskriža. U lonac se stavi 1 grumen masla, saspu luk i meso, posole i ćevabe (dinstaju).

Ako je sirova bamja, onda je treba otrijebiti - odsjeći drške i skinuti kapice (dakle, po ovom receptu svježa bamja se ne obaruje). Ako je suha bamja, onda je treba obariti u zasoljenoj vodi i ocijediti na đevđiru.

Na tavu se stavi malo masnoće, doda oguljen i isjecan paradajz ili uvarenih kavada (ukuhanog paradajza) i to provrije. Doda se obarena ili svježa očišćena bamja, pa na vreloj masnoći prevrne nekoliko puta, tako da svu bamju "obiđe" uzavrela masnoća.

Zatim se bamja sastavi s mesom, ulije voda i kuha. Treba paziti da se bamja ne prekuha, jer onda izgubi okus. Biber se u pravilu ne dodaje.

Servira se sa kriškom limuna.

JANJETINA SA BAMJOM*

Za 10 obroka: 3 kg janjetine, 40 dkg masti, 30 dkg luka, 2 dkg mljevene paprike, 2 dkg češnjaka, 1 vezica peršuna, 1, 50 kg bamje i soli po potrebi.

Janjetina se isiječe na 20 komada. Luk se očisti i iskosa što finije, pa na vrućoj masti poprži na zlatnožutu boju. Zatim se luku doda fino kosani češnjak i peršun, te i to malo poprži, pa doda paprika. Jednom-dvaput se sve promiješa i odmah doda janjetina, posoli i polahko pirja.

* Karlo Walter "Suvremeno ugostiteljstvo", broj 6/1957.

Bamja se očisti, isiječe na manje komade, pa se u slanoj vodi prokuha i ocijedi. Kad je meso napola gotovo, doda se bamja i polagano sve skupa dopirja.

Kao prilog: mladi ili slani krompir.

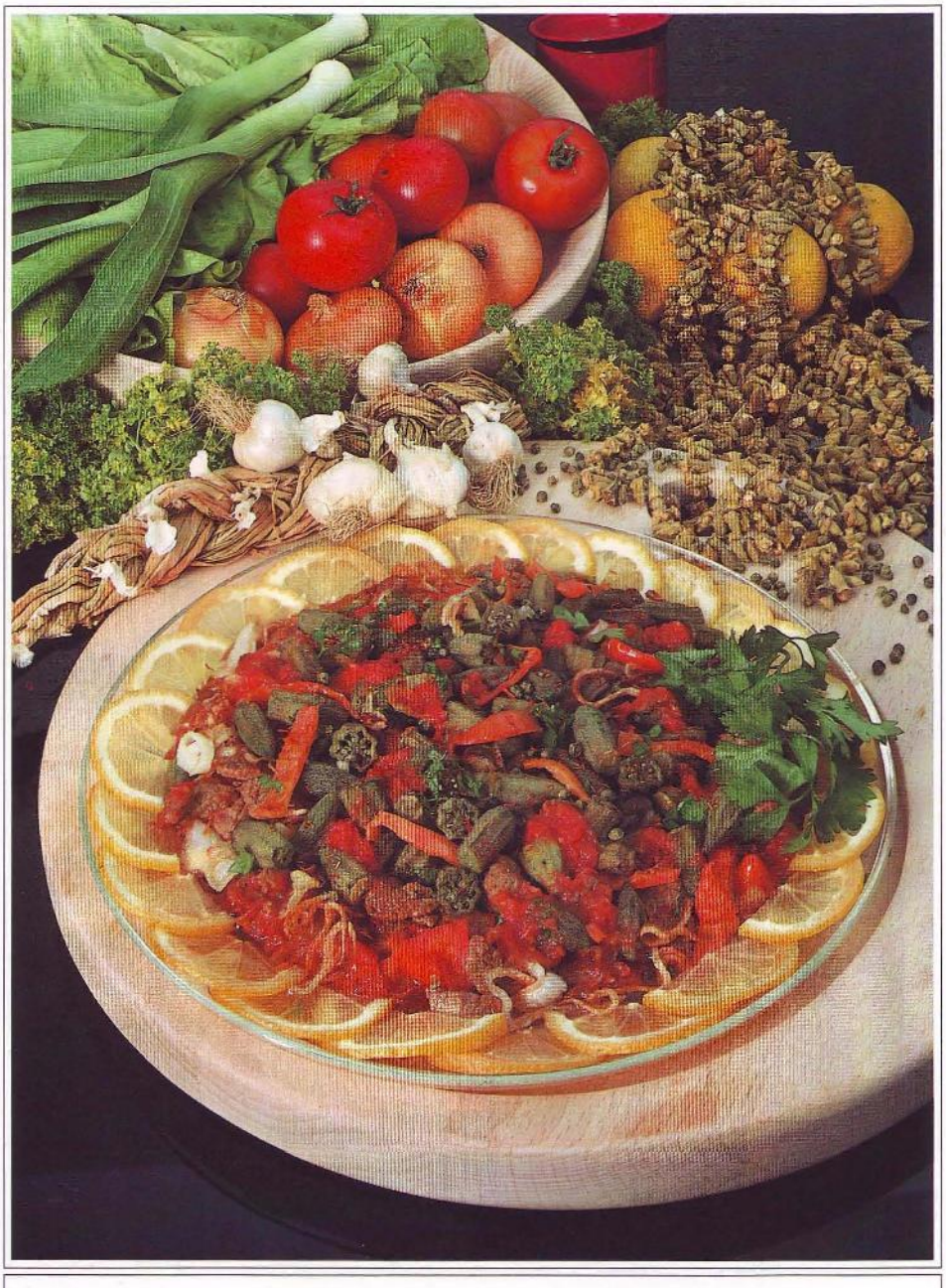
DOLMLJENA BAMJA

U porodici Džinića u Banjoj Luci, pored drugih načina, bamja je spremana i na taj način što je dolmljena mozgom. Recept za ovo jelo nemamo, pa ćemo ga pokušati konstruirati.

Nešto krupnija (šira) bamja se očisti i obari u vodi kojoj treba dodati malo sirćeta. Za to vrijeme spravi se nadjev za bamju: malo veoma sitno isjeckanog luka (crvenog), 1-2 jaja, malo sitno isjeckanog peršunova lista (majdonosa), 1-2 kašike kajmaka (slanog "kore"), malo soli i bibera. U to dodati obaren (prokuhan) ocijeđen i sitno isjeckan mozak.

U šerpu se stavi malo masnoće, iskriža luk, izrežu listovi peršuna, celera, posoli, doda koje zrno bibera, te sve izdinsta.

Za to vrijeme kod obarene bamje se donekle okriži poklopac, tako da se ne odvoji od bamje. Mozak se ocijedi i malom kašičicom (drškom) pune bamje mozgom, zaklapaju poklopcem i slažu u šerpu na izdinstani luk i zelen, koju smo prije toga skinuli s vatre. Vertikalno naslagane bamje u šerpi polahko se zaliju čorbom (juhom) od ocijeđenog mozga - samo toliko da se bamja može kuhati. Povremeno se, po potrebi, doda malo juhe i kontroliše ukus.



Bamja

BAMJA SA KRZATMOM

U aščinicama se kombinuju jela tako da se često servira na jednu polovicu tanjira komad krzatme sa nešto safta, a na drugu polovicu bamja. Dakle, komad "dinstanog" mesa i dodatak bamja sa mljevenim mesom.

PITE:

U ovo poglavlje su unesene sve pite koje se u određenim jelovnicima javljaju ili bi mogle da se nađu u odgovarajućem jelovniku, kao tzv. prelazna jela, a koje se u jelovnicima obično smjenjuju sa dolmljenim i sličnim jelima. Ovdje nisu unesene, odnosno izdvojene su u posebne grupe baklave i slične pite, kao i burek-pite.

Pita je grčka riječ, a označava vrstu jela (savijaču) koje se pravi od tanko rasukanog (razvučenog) tijesta (jufki-kora) i dolmi (nadijeva, filuje) raznim tiritima (nadjevima, filunzima).

U pomenutom starom zagrebačkom kuharu za pite se navodi izraz "povitice", a kasnije "savijače".

Pite mogu biti slane, poluslane, kisele i slatke.

Jelo slično piti pripremaju Italijani kao predjelo, to je napuljska (pica) (sirnica)*. "Pizza" označava vrstu pečenog tijesta, dok Italijani za pitu upotrebljavaju i riječ "pasta sfogliata", što bi označavalo lisnato tijesto.

Napuljska "pizza" je za Italiju ono što je za Bosnu pita, a "pizzarelle" ono što za Bosnu predstavlja "buregdžinice" (Walter).

Mada se može govoriti o nekim sličnostima, postoji velika razlika između italijanske "pizze" i naše "pite". Za "pizzu" se priprema kvasno tijesto i debelo razvlači (oko 5 mm), dok je osnovna karakteristika pravih bosanskih pita tijesto veoma tanko (gotovo kao cigaret-papir) razvijeno u velike jufke i nije ukvas jelo.

Pored toga, i punjevina (nadjev) je sasvim različita kod mnogih pita.

Osnovu kod pite čini jufka. Naš narod kaže: "Kakve jufke, takva i pita."

* * *

Pojam pite u Bosni je veoma širok. U nekim krajevima, kao u Gradačcu, pitama nazivaju sve ono što se peče ili samo dopeče u tepsiji (rešediju u tepsiji ubrajaju u pite itd.).

* Karlo Walter, Talijanska frittura i napuljska pizza, "Suvremeno ugostiteljstvo", broj 10/1961., Zagreb.

SPRAVLJANJE TIJESTA ZA JUFKE

Jufka je riječ preuzeta iz turskog (yufka), a naša riječ u pomenutom starom kuharu je "suvka" (vjerovatno od sukati).

Svako brašno nije za jufke. Zato je, prije zakuhavanja tijesta za jufke, najbolje izvršiti probu. To se čini na taj način što se uzme malo brašna (mehke - glatke nule ili dvice) i sa vodom zamijesi mala kuglica, ni mehko ni tvrdo (srednje). Tada se prignječi na siniju (stol, dasku) dlanom ili palcem. Ako tijesto pokaže elastičnost, odnosno ostane u cjelini, onda je dobro za sukanje, a ako se podere (raspadne), onda nije dobro za jufke.

Tijesto za jufku se spravlja na sljedeći način: Uzme se, naprimjer, 1/2 kg glatkog bijelog brašna i oblikuje kupa na stolu (siniji). Zatim se naprvi udubljenje (jamica) u sredini brašna, doda malo soli i kašika finog ulja.

Tijesto mijesimo sa malo podgrijanom (malo mlakom, mlakastom) vodom. Ako je vrućina, onda može i svježom vodom. Vode se dodaje toliko da se dobije tijesto srednje mehko - ne smije biti premehko. Mora se izrađivati ("raditi") sve dok se ispod površine ne pojave jedva primjetni mali mjehurići.

U pomenutom zagrebačkom kuharu iz 1876. godine za tijesto za jufku se kaže:

"Uzmi melje, koliko trebaš, mlačne osoljene vode, jedno jaje i malo masla, od toga zamijesi srednje tijesto, dobro ga razmijesi, dok se već lupi od ruke..."

Izrađeno tjesto se razdijeli na kolače od 15-20 dkg, dijelove koji se oblikuju uokrug da budu sasvim glatki i ostave na dobro nabrašnjenom mjestu da odstoje oko 20 minuta do pola sata. Prije toga se malo premažu maslom ili uljem da se ne bi uhvatila kora (najbolje maslom, jer se i od ulja može uhvatiti kora).

(Ako nemamo dobro brašno, onda treba dodati malo sirćeta. Tijesto će biti nešto žilavo, ali će se sigurno razviti).

Riječ **privijuša** za jufku se kaže ako se suču dvije jufke jedna na drugoj (vidi šam-burek).

SUKANJE (RAZVLAČENJE JUFKI)

Ranije su se u domaćinstvu obavezno sukale jufke oklagijom. Međutim, danas mnoga domaćinstva ne raspolažu više sinijom i oklagijom, te se jufke većinom razvlače na četvrtastom stolu. To mnogim domaćicama a i kulinarima stvara probleme, jer jufka koja se razvlači od "kolača" (tijesta) ima okrugao oblik. Zato, za sukanje jufki treba imati i u domaćinstvu i u radionici (kuhinji) okrugli stol promjera bar 1 metar, a poželjno je i širi.

Razvlačenje može biti na dva načina, i to: ručno razvlačenje i razvlačenje na čaršaf, odnosno kombinacija i jednog i drugog.

RAZVLAČENJE NA ČARŠAF

Sto se pokrije stolnjakom i stolnjak pospe brašnom. Uzme se jedan odstajali kolač tijesta za jufke i postavi na sredinu stola, te razvalja kuhinjskim valjkom (valgerom), tako da se dobije određeni plosnati elipsasti oblik. Ako se tijesto ne da razvlači, onda se doda malo sirćeta u tijesto i ponovno izradi.

Elipsasti oblik se premaže uljem.

Tada se nabrašne ruke, te tako nabrašnjene (i dlanove i nadlanice) sa napola savijenim prstima uvuku sa polahkano ispod tijesta do nadlanica. Vrhovi prstiju ne smiju dodirivati tijesto. Povlačenjem ruku u širinu, vrši se razvlačenje jufke naokolo stola, svuda podjednako.

Kada je jufka razvijena toliko da prekriva ploču stola, onda se kraj jufke podigne objema rukama i razvuče preko jednog ugla stola. Zatim se nategne preko suprotnog ugla stola, a onda još preko dva preostala ugla. Razvlačiti treba oprezno, da ne bi jufka popucala.

Ako je dobijena jufka tanka kao "svileni papir", a da nije popucala, onda je razvlačenje jufke potpuno uspjelo. Pošto su rubovi jufke ostali debeli, treba ih pažljivo odrezati (ovo tijesto se može upotrijebiti za pitice ili peksimete).

RUČNO RAZVLAČENJE

Ovo razvlačenje se većinom primjenjuje u buregdžinicama, a eventualno i u aščinicama.

Tijesto za jufke se spravi i oblikuje u kolače (kupice). Sto se namasti uljem. Kolač se raspljeska i dobro rastanji rukama. Zatim se tijesto uzme rukama (na ruke) i baca uokrug (vrti) - neki radnici čak i preko glave vrte tijesto, te se tako dobro razvuče. Iza toga se na stolu rukama tijesto još razvuče u tanku jufku, tako da jufka visi djelomično i preko stola.

Dakle, ne pomaže se pri razvlačenju ni valgerom, ni oklagijom, niti brašnom. Ne obrašnjavaju čak ni ruke, nego se i one mažu uljem.

Ovako razvučene jufke se ne suše, već se odmah od njih spravlja pita (dakle u određenom smislu industrijaliziran proces rada).

Svakako da je domaća jufka kvalitetnija od ove zanatlijske, odnosno buregdžinske.

SUKANJE JUFKI

Ranije su se obavezno sukale jufke pomoću oklagije na siniji za kuhanje (miješanje). Ova sinija je promjera 1, 5-2 metra. Oklagija predstavlja dugi okrugli štap promjera oko 2 cm, dužine 1, 5 m, na krajevima nešto tanji.

Sinija i oklagija se obrašne (pospu brašnom). Odležala kupica tijesta se stavi na siniju, malo se pospe brašnom i oklagijom razvlači (posipajući po potrebi pomalo brašnom) dok se ne rasuče jufka promjera oko 60 cm. Zatim se oklagija postavi na sredini jufke, te jufka presavije (prebaci) napola preko oklagije. Onda se oklagija

uzme za jedan kraj i jufka na oklagiji podigne u zrak, te se lagano potežući za krajeve, nešto razvuče.

Iza toga se, držeći oklagiju za oba kraja, jufka skupa sa oklagijom prostre na siniju. Tada se oklagija povlači, tako da se prebačena polovina jufke vrati na siniju u prvobitni položaj, tj. razastre cijela jufka. Obrašni se oklagija i opet lagano suče (razvlači) jufka. Ovaj proces se ponovi po potrebi nekoliko puta, tako da se dobije jufka promjera oko 1, 5 metar. Iza toga se jufka pomoću oklagije podigne i razastre na prostrti čaršaf da se suhne.

Na taj način se razvlače i ostale jufke.

Za jufke je važno da budu tanke. Debele jufke u sredini pite redovno ostaju nedovoljno pečene, te pita gubi od ukusa, teže je probavljiva, a često taj dio "živog" tijesta je i žilav i tvrd, te se i nožem teško reže.

OBLIKOVANJE PITA

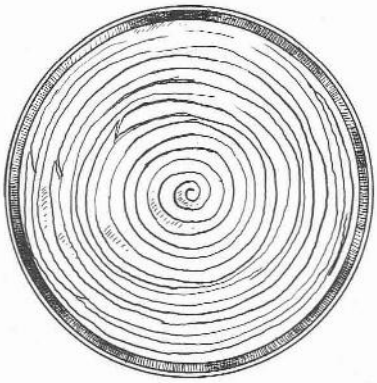
Pita se oblikuje na razne načine, i to:

- polagana ili pita poleguša,
- u gužve,
- u frkove (u zvrkove),
- na ružice,
- na boščaluk,
- na hamajliju.

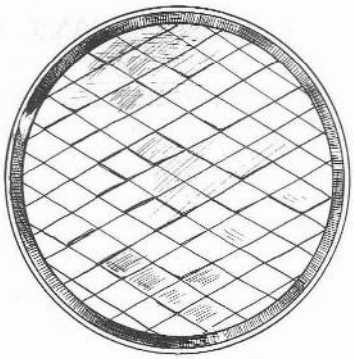
Polagana pita se oblikuje "preko tepsije", tj. horizontalnim slaganjem jufki jedne na drugu (i punjevine) preko cijele tepsije.

Polagane pite se režu u "dilume" (blage rombove), u četverokut (kvadrat), ili na male krugove (kolutove).

Pita u gužve oblikuje se rolanjem jufki (skupa sa filom), pomoću čaršafa (stolnjaka) ili prebacivanjem dijela jufke preko punjevine i



Pita u gužve



Pita preko tevsije (baklava i sl.)

Pita u frkove (u zvrkove)

prstima skupljenjem u gužve. To se obično radi na siniji, danas na stolu.

Srolane jufke polažu se na tepsiju uzduž (na štange) paralelno jedna do druge, ako je tepsija četvrtasta, ili uokrug (u frk), ako je tepsija okrugla, počinjući slaganje od sredine tepsije.

Formirati burek u gužve, još se kaže i zasukati burek.

Pita u zvrkove, u frkove slaže se kada se nosi na izlet ili na put.

U tom slučaju svaka polovica jufke (ako su veće), ili svaka jufka (ako su manje) oblikuje se kao zasebna cjelina, srolana je prvo u gužve, a onda je savijena uokrug - u frk, u spiralu.

Sa ovako složenom pitom se lakše manipulira, a i bolje se čuva ("konzervira"), jer se konzumira frk po frk, tako da se ne načinju svi frkovi.

Pita na ružice ili đul-pita se oblikuje na taj način što se jufka (pita) srolana na oklagiji ili u gužve reže na komadiće od 3-5 cm dužine, te se ružice vertikalno slažu u tepsiju jedna do druge.

Ovi komadići vertikalno postavljeni imaju neke sličnosti sa ružom.

Oblikovanje na boščaluk, vidi boščaluk-burek.

Oblikovanje na hamajliju, vidi buredžici na hamajliju.

PRIJESNACI ZELJANICE I BUREDŽICI:

Već ranije je pomenuto da su burek-pite izdvojene u posebno poglavlje, a u dva poglavlja su unesene tzv. lakše slane pite koje fungiraju ili mogu da fungiraju u određenim jelovnicima. Ostale razne pite ili jela slična pitama, koja se obično ne kombinuju u jelovnicima, unesene su u posebno poglavlje.

PRIJESNAC-PITA*

Dvije jufke (oko 2 m^2 lisnatog tijesta, u jufku staviti 1 jaje), 1/4 l kiselog mlijeka, 1/4 l slatkog mlijeka, 10-20 dkg kajmaka, 4-5 jaja, 25 dkg bijelog brašna (nule), kopar (malo lišća), meda 12-15 dkg, 15-25 dkg slatkog kajmaka (skorupa) ili mladog meda u saću.

Mlijeko i jaja se umute (ulupaju), doda kajmak, brašno i na kraju izrezani kopar. Sve se to dobro zamijesi, ali da ne bude gusto, da se može rasporediti (razliti) po tepsiji.

Pomašćena tepsija se prekrije jufkom, začini i prekrije još jednom. Izlije se i jednako rasporedi nadjev (filung). Zatim se začini rastopljenom masnoćom, pa opet prekrije sa nekoliko jufki i svaka se začini masnoćom.

Ispečen prijesnac se izreže na kvadratiće ili pravougaonike i postavlja na sofru, ili eventualno u tanjirima, ovalu, lengeru ili sličnoj zdjeli.

Uz prijesnac se servira na odgovarajući način med (u tacnice ili zdjelice sa kašičicom). Konzumira

* Prisnac ili prijesnac-pita Umihane Alagić-Lakišić.

se na taj način što se prijesnac namaže medom ili poslije svakog komada prijesnaca konzumira se kašičica meda sa slatkim kajmakom, a može i bez slatkog kajmaka.

Ako je mladi med u saću, onda se nasred tepsije postavi sahančić (tanjirić) sa medom u saću, te tako servira skupa sa tepsijom pite. Konzumira se skupa med sa voskom i prijesnacem.

KISELI PRIJESNAC

Razlika između ovoga i naprijed navedenog prijesnaca je u tome da se u nadjev kiselog prijesnaca dodaje još 1/4 l kiselog mlijeka (dakle, ukupno 1/2 l kiselog mlijeka). Servira se bez dodatka meda (Vidi recept prijesnac-pite).

PRIJESNAC OD BIJELE CIKLE

Ovaj prijesnac u svom putopisu pominje Sakcinski na prolazu kroz Bosnu, i kaže da je to prijesnac punjen sirom, jajima i bijelom ciklom.

Recept nemamo, ali ćemo ga okušati konstruirati.

1 kg bijele cikle, 1/4 kg mladog ili polumasnog sira, 3 jaja, dvije jufke, malo soli, masnoća za začin.

Bijela cikla se napola skuha, ocijedi, ohladi, te oguli i izrenda, posoli i kada odstoji, ocijedi.

Jufke se razviju. Pomasti se tepsija i prekrije nekoliko puta jufkama, koje se začine rastopljenom masnoćom.

Sir se izdrobi, smiješa sa ciklom, dodaju se jaja i sve opet izmiješa.

Ovim nadjevom ravnomjerno se prekriju jufke na tepsiji.

Zatim se punjevina začini, te prekriva jufkama, koje se također pomaste. Potom se prijesnac peče. Kada se ispeče, izreže se i servira.

PODVELEŠKI PRIJESNAC

U Podveležju spravljaju prijesnac na taj način što izmetu (izlupaju) bijelo brašno, vareniku (slatko mlijeko) i jaja, uz dodatak malo soli, te peku pod sačem. Kada se ispeče, preliju ga ljutim (kiselim) mlijekom u koje su istukli koju česnu saransaka (bijelog luka).

(Kanaet Tvrtko, o. c.)

PRIJESNAC OD BIJELE RODAKVE*

Potrebno dvije jufke da se tepsija može prekriti 6-7 puta, 1 kg bijele rodakve, 20 dkg kajmaka ili 1/4 l povlake (vrhnje, mileram), 2 jaja, so, masnoća za začin.

Rodakva se oguli i izrenda na sitno erende. Zatim se ubaci u ključalu vodu i pričeka da baci jedan ključ. Potom se izlije na đevđir i dobro pritisne, tako da se dobro ocijedi i postane gotovo suha.

* Recept Vejsila Brave, Sarajevo.

Jufke se razviju. Pomasti tepsija, prekrije jufkom, začini i opet prekrije 2-3 puta sa premašćivanjem.

U šerpu se stavi rodakva, doda kajmak ili povlaka, dodaju jaja i malo soli, te to sve izmiješa. Ova punjevina se istrese i rasporedi podjednako po jufkama na tepsiji. Nadjev se malo začini masnoćom, zatim prekrije jufkama uz stalno premašćivanje. Peče se u umjereno toploj pećnici.

PITA-ZELJANICA*

Tri jufke promjera oko 1, 20 m (u jufke staviti 1 jaje), 1/2 do 1 kg špinata, 1/4 litre skorupa (slatkog kajmaka), povlake, ili kajmaka, 1/4 kg mladog sira, 3-5 jaja, so, eventualno malo kukuruzna brašna, maslo za začin.

Špinat se opere, očisti i izreže (samo list bez korijena - korijenje se upotrijebi za juhu, čimbur ili pirjan).

Izrezani špinat se malo posoli, izmiješa, te utuku jaja, doda sir i kajmak i sve izmiješa. Može se dodati malo kukuruzna brašna da nadjev bude "razabraniji".

Postavi se jufka na zamašćenu tepsiju i obreže po rubu tepsije, začini te tako složi još nekoliko jufki. Na jufke se izruči i rasporedi nadjev i pomasti.

Nadjev se pokriva opet sa nekoliko jufki, a svaka se pomasti rastopljenim maslom. Pita se izreže na kvadratiće i peče.

To je polagana, prava zeljanica, a može se formirati i u gužve.

* Recept Umihane Lakišić-Alagić.

ZELJANICA NA DRUGI NAČIN*

Za 5 osoba: 600 g brašna, 150 g masnoće, 3 dcl slatkog mlijeka, 150 g sitnog sira, 300 g špinata, 3 jaja, 15 g soli, 150 g kajmaka, 5 g bibera.

Brašno prosijati, dodati 1/3 dcl ulja, 2 dcl mlake vode i 5 grama soli. Sve skupa dobro zamijesiti i tijesto ostaviti 30 minuta. U međuvremenu potrebno je pripremiti fil, špinat očistiti, oprati 3-4 puta u hladnoj vodi, ocijediti i staviti na dasku pa nožem sitno isjeći, posoliti i ostaviti da omekša.

Zatim ga dobro iscijediti da nestane vode. Ocijeđeni špinat staviti u posudu pa mu dodati sir, kajmak, jaja, biber**, mlijeko, to sve dobro izmiješati i probati da li je dovoljno slano.

Na sto staviti stolnjak, posuti ga brašnom i na stolnjaku razvlačiti tijesto preko cijelog stola. Krajeve tijesta otkinuti. Razvučeno tijesto pustiti da se malo prosuši, a zatim ga poprskati masnoćom i na 1/3 razvučenog tijesta složiti pripremljen fil. Zatim tijestom sa filom pomoću stolnjaka smotati u oblik štrudle.

Pleh (tepsiju) pomastiti pa prema dužini pleha izrezati rolovanu zeljanicu i staviti u pleh po dužini, a zatim ostatkom masnoće preliti pitu. Tako pripremljenu zeljanicu staviti u rernu i peći na tihoj temperaturi. Kada je zeljanica pečena, izrezati je na komade i toplu servirati.

* Lucija Bošnjak, "Oslobođenje" 14. maja 1967.

** Ismet Pilavdžić preporučuje da se biber ne stavlja.

TRAVNIČKA ZELJANICA

U Travniku zeljanicu pitu zovu **prisnac**.

Za 1 tepsiju: 60 dkg brašna za sukanje, 1 kg zelja ili špinata, 25 dkg mladog sira, 3-5 jaja, malo kukuruzna brašna, nešto nišeste, masla (masnoće) za začin, malo ulja, soli 10-25 dkg skorupa (slatkog kajmaka), 2-4 dcl slatkog mlijeka. Ako se zeljanica smotava u gužve, onda može i manja količina zelja.

Brašno se prosije, napravi malo udubljenje u sredini, doda malo ulja, te sa 2 dcl mlake vode i malo soli zamijesi tijesto i dobro izradi, te stavi da odstoji. Za to vrijeme zelje se očisti, odreže korijenje, opere, ocijedi, izreže na dužinu 1-2 cm. Na zelje se doda malo kukuruzna brašna i isto omelja (omlivi). Na to se doda sir, malo soli, utuku jaja i sve izmiješa.

Sinija se prespe nišestom (ili oštrom nulom) ili se na stol postavi stolnjak (ili posebno određeni čaršaf za sukanje) prespe nišestom (ili oštrom nulom). Tijesto se razdijeli u 4 kolača, malo izradi, uzme 1 kolač, pospe nišestom i pritiskanjem oklagijom ili valjkom rasuču jufke (Vidi još poglavlje - Pite - sukanje jufki).

Jufke se malo prosuše.

Pomasti se tepsija, prekrije jufkom, začini, prekrije drugom jufkom i trećom, a svaka se pomasti, rasporedi polovica fila, začini, prekrije jufkom, začini, opet prekrije jufkom i začini, rasporedi druga polovica fila, začini, a na kraju se i gornja jufka, začini. Pita se izreže u kvadratiće i stavi peći u zagrijanu pećnicu.

Kada je pečena, izmiješa se skorup i slatko mlijeko, polije po piti i pita vrati u pećnicu da se zapeče.

Uzavrije se nešto masla (maslaca) i zeljanica još malo začini odozgo.

ZALIVENA ZELJANICA

To je nešto skromnija zeljanica srolana u gužve.

Dvije jufke, pola kg špinata, soli, 10 dkg mladog sira, pola litre mlijeka, 3 jaja, 6-7 dkg maslaca, masnoće za začin.

Rasuču se jufke. Špinat (lišće) se odvoji, opere, ocijedi, iskriža i posoli. Na to se doda sir, jaja i oko 2 dcl mlijeka. To se sve izmiješa, ako je prerijetko, doda malo brašna. Jufke se razrežu, pomaste, poreda punjevina, pomasti, srolaju u gužve i slažu u pomašćenu tepsiju, pomasti i pita stavi peći. Kada je pečena, rastopi se maslac, doda 2-3 dcl mlijeka, izmiješa, zeljanica polije i vrati u pećnicu da se zapeče.

ZELJANICA IZ DUGA

I danas zeljanicu u Dugama (kraj Prozora) spravljaju od pšeničnog brašna iz vodenice i sijanog na koprenu (gusto sito). Zeljanica se srola u gužve. Puni se kajmakom, sirom, jajima i zeljem. Ovo pšenično brašno daje joj posebnu aromu.

Peče se pod sačem.

ZALIVENA ZELJANICA PO BAŠIĆU

Recept lahko zalivene zeljanice daje Sulejman Šerif Bašić ("Oslobođenje", 10. novembra 1976.)

1/2 kg kora (jufki), 1 kg špinata ili blitve, 5 jaja, čaša jogurta, čaša povlake, čaša slatkog mlijeka i kašika masla (maslaca) za zaljev poslije pečenja. Kiselo mlijeko kao prilog.

Špinat ili blitvu oprati i sitno isjecati, staviti u šerpu, dodati jaja, jogurt, povlaku i čašu mlijeka. Potom posoliti i sve dobro izmiješati.

Na zamašćenu tepsiju složiti nekoliko jufki i svaku začiniti rastopljenom masnoćom, tako da krajevi prelaze rub tepsije, potom prekriti tankim slojem nadjeva i krajeve jufke vratiti u tepsiju. To opet ponoviti dok ne utrošimo nadjev i jufke. Odozgo prekriti jednom cijelom finom jufkom i začiniti.

Peći na tihoj vatri. Kada porumeni, pita je pečena. Uzvariti u šolji slatko mlijeko s maslom (maslacom) i zaliti vruću zeljanicu.

Uz to servirati kiselo mlijeko.

BUREDŽICI

Buredžici se još nazivaju i burečići, burekčići.

Dvije jufke, oko 1/2 kg mesa bez kosti (janjećeg, junećeg, bravljeg, goveđeg), so, masnoća, oko 1/2 l kiselog mlijeka, koje česno bijelog luka.

Jufke se rasuču, malo suhnu, razrežu na dvije polovice, te pomaste. Isjeckano (samljeveno meso se posoli, te izmiješa.

Na svaku polovicu jufke na razmaku od oko 6-8 cm redaju se komadići mljevenog mesa (juvalaci), tako da u svaki burekčić dođe po 1 zalogajčić mesa.

Jufke se saviju u gužve, izrežu na burekčiće, koji se slažu u zamašćenu tepsiju. Buredžici se često režu i "na klis" (kosi valjak). Zatim se buredžici pomaste i ispeku.

Kiselo mlijeko se malo osoli, izmiješa, te (po želji) utuče više česni češnjaka, dobro izmiješa. Vrući buredžici se polijevaju kiselim mlijekom, zatim pomaste, te vrte u toplu pećnicu da se kiselo mlijeko upije.

Serviraju se hladni ili mlaki.

BUREDŽICI NA HAMAJLIJU*

Dvije jufke (vidi ranije spravljanje jufki), 40-50 dkg mesa bez kosti (janjećeg, bravljeg, junećeg), 4 dkg luka (crvenog), so, biber, maslo (masnoća), 1/2 l kiselog mlijeka.

Rasuču se jufke. Meso se isjeca (samelje) i u njega doda veoma sitno isjeckan luk, so, biber, pa se sve izmiješa.

Jufke se izrežu na pravougaonike dužine oko 15 i širine oko 8 cm. Pravougaonici jufke se začine rastopljenim maslom.

Meso se formira i kolačiće (juvalake - male kuglice promjera oko 2 cm), te na jednu polovicu pravougaonika jufke stavi se 1 juvalak. Jedan kraj (trokut) pravougaonika previje se preko

* Recept konstruiran na osnovu izlaganja I. Pilavdžića, Sarajevo.

Pite sirnica i zeljanica

juvalaka i polovica pravougaonika čini trokut, a druga je polovica kvadrat. Ovaj trokut se prebaci na kvadrat i sada cijeli komad čini kvadrat. Zatim preostalim krajem (trokutom) pokrijemo drugi trokut, gdje se nalazi juvalak, i dobijemo hamajliju od 4 previjena trokuta (vidi sliku).

Kad smo savili sve buredžike, slažu se u pomašćenu tepsiju, začine rastopljenom masnoćom i peku. Ispečeni se preliju kiselim mlijekom i malo začine uzavrelom masnoćom (najbolje uzavrelim mladim maslom - svježim maslacem).

PRŽENI BUREDŽICI

Dvije jufke, 30 dkg junećeg ili bravljeg, goveđeg, janjećeg mesa, masnoće za začin i prženje, so, biber, 10 dkg pirinča (riže), 1/2 l kiselog mlijeka, peršunov i celerov list.

Jufke se rasuču, suhnu i zamašćenom ivicom fildžana (šolje) režu u kolutiće.

U međuvremenu se meso isjeca (samelje), doda malo ulja i soli, te izmiješa. Riža se skuha toliko da nabubri. Majdonos i celer lišće se sitno isjecka. Sve se to doda mesu, pobiberi i izmiješa.

Po jedna kupica dolme (punjevine) se stavlja na svaki drugi kolut jufke. Prvim kolutom jufke se pokrije kolut sa punjevinom i pritiskivanjem krajeva slijepi buredžik. Uzavrije se masnoća na vatri i na vreloj masnoći prže polahko buredžici.

Prženi buredžici se vade u zdjelu i zaliju kiselim mlijekom.

SVEČANI BUREDŽICI

Bajramski ili svečani buredžici su bogati mesom, tako da se u svaki buredžik filuju po dva juvalaka (kupice) mesa.

GOTOVI BUREDŽICI

Posni, zimski, pečeni, ramazanski ili gotovi buredžici imaju cilj da domaćicama olakšaju posao oko spremanja, tako da imaju uvijek jedno jelo gotovo. To se ranije praktikovalo najviše za vrijeme posta, tako da ako domaćica ima, recimo, čorbu ili hošaf, te ove buredžike, onda je tzv. noćni ručak, koji se konzumira prije svanuća, brzo gotov. Ovi buredžici mogu da se, pod određenim uslovima, održe 7-8 dana, te bi danas bili pogodni u pekarskoj industriji kao pakovano gotovo jelo, ili u hotelijerstvu kao jelo "a la minut".

Dakle, buredžici se sprave kao obični buredžici, samo se ne polivaju kiselim mlijekom, već se onako pečeni, suhi slažu u drvenu kutiju (veća drvena kutija sa poklopcem - drvena radi toga da buredžici ne bi povukli kakav miris ili kakvu kiselinu, a postoji mogućnost određenog zračenja). Kutija je stajala na tahtrpos na hameriji (dakle, na zračnijem i hladnijem mjestu), i tu su se gotovi buredžici čuvali 7-8 dana.

Prilikom konzumiranja uzme se određena količina gotovih buredžika i postavi na tepsiju. Na vatru se stavi šerpa, (karavan-

tendžera) u kojoj vrije voda, a na šerpu tepsija s buredžicima, te se na taj način za 20-30 minuta raspare buredžici. Kada omekšaju, zaliju se kiselim mlijekom, eventualno precvrknu uzvarelom masnoćom i serviraju u istoj tepsiji u kojoj su i raspareni.

OSTALE SLANE PITE I JELA SLIČNA PITAMA:

KREŠEVSKI PIRJAN

A. Kristić (23) kaže da Kreševljaci vole svoj "pirjan" sa pečenom jufkom. Recept za ovo jelo nije se uspio očuvati.

Po mišljenju I. Pilavdžića, recept za ovo jelo bi bio sljedeći:

Rasuču se obične jufke kao za pitu, samo malo deblje. Pripremi se sjecano (mljeveno) juneće ili goveđe meso, koje se posoli i preprži sa nešto luka. Jufke se prerežu na 4 komada i ispeku na plati (ranije su pečene na saču).

Prepečena jufka se zamače u običnu ključalu vodu, odmah vadi iz vode i stavlja na tepsiju. Složi se red jufke, prespe prženim mesom, opet naslaže sloj jufki i sloj mesa, na kraju sloj jufki. Zatim se pirjan začini (pomasti) i peče.

KORE-PITA SA BORIKA

Za kore-pitu ispeku se deblje jufke na saču (peki), danas u rerni u tepsiji ili na velikoj ploči na šparherdu (šparetu). Zatim se spravi tirit (punjevina) od sedam bjelanjaka i jednog žumanjceta, malo posoli, doda kajmaka (povlake, milerama) te dobro umuti (izmiješa). Polože se u tepsiju nekoliko kore, začine rastopljenom masnoćom, nalije tirit (punjevina), zatim opet kore i začine, te tirit, a zatim opet kore i začine, te korepita ispeče.

(Recept Vasvije Saračević, Sarajevo).

BOSANSKA SIRNICA

U nekim krajevima Bosne spremaju pitu sirnicu na taj način što se jufka nadolmi sa dosta jaja i sira.

Karakteristika ove pite je ta da se pečena zalije slatkim kajmakom (skorupom) i uzavrelim maslom (maslacem), te se ponovo malo zapeče u pećnici ili se pokrije da se upiju kajmak i maslo.

Dvije jufke (vidi spremanje jufki), 20-30 dkg mladog sira, 2-4 jaja, so, 15 dkg masla, 1/2 do 1 l slatkog kajmaka-skorupa, tj. svježeg skorupa u kojem ima još dosta mlijeka, te je rijedak (ili povlake).

Rasuču se jufke te malo suhnu. U zdjeli se razdrobi sir, utuku jaja, te to izmiješa i posoli. Jufke se razrežu napola, začine i posipaju nadjevom. Jufke složene u gužve se stavljaju u zamašćenu tepsiju.

Rastopi se ostatak masla i saspe u kajmak. Polovicom ove mase prelije se sirnica, te malo nareže da bi kajmak mogao da prodre između jufki.

Zatim se pita peče. Ispečena se polije preostalom polovicom kajmaka i ubaci u pećnicu da se zapeče. Izreže se i servira topla.

SIRNICA

Ovu pitu nazivaju još i sirnjača, a u Gradačcu kajmačnica-pita.

1/2 kg mladog sira, 3 jaja, 1/8 l mehkog (slatkog) ili slanog kajmaka, 1/2 kg mehke nule, maslo ili maslac za začin, so.

Od brašna se pripremaju jufke (vidi spravljanje jufki).

Mladi sir se izdrobi, dodaju se tri cijela jajeta, kajmak, malo soli i sve izmiješa.

Jufka se postavi na obrašnjeni stolnjak, poškropi rastopljenim maslom (maslacem, mašću), te se nadjev u malim kupicama reda paralelno po jufki, i to malo dalje od kraja jufke. Zatim se objema rukama podigne stolnjak sa jufkom, malo ukuso, saviju se gužve. Zatim se gužve polažu u zamašćenu tepsiju, ponovo začine i pita se peče.

JAJUŠA

Jajuša, jajaruša ili srednjača spravlja se sa dosta jaja, a po tome je i dobila naziv. Ima nekih sličnosti sa prijesnacem.

Dvije jufke za pitu, 8 jaja, šolja skorupa ili kajmaka, 1/4 kg mladog sira, 1/2 l slatkog mlijeka, 10 dkg kukuruznog brašna, 2 dcl kiselog mlijeka ili kiselog vrhnja i oko 15 dkg maslaca (masla, masti), malo soli.

Od jaja, kajmaka, sira, mlijeka i kukuruznog brašna se pripremi nadjev (punjevina), na taj način što se jaja dobro istuku, doda ostalo i sve dobro izmiješa.

Rasuču se jufke i suhnu. Prekrije se jufkom pomašćena tepsija, te obreže po unutarnjem pervazu tepsije. Jufka se pomasti, pa se složi još nekoliko jufki i sve začine rastopljenim maslacem (maslom). Na sloj jufki izlije se nadjev i kašikom ravnomjerno rasporedi po cijeloj tepsiji. Nadjev se začini rastopljenim maslacom (maslom) i prekrije preostalim jufkama, koje se premašćuju. I gornja jufka se pomasti, te jajuša peče na jakoj vatri 10-15 minuta, a kasnije se smanji temperatura. Kada se jajuša ispeče i malo "hladne", izreže se na kvadratiće ili rombove.

MLJEKARICA-PITA

Sutli-pita naziva se još i mljekarica ili sut-pita.

Potrebno je jedna veća ili dvije jufke za pitu.

Za nadjev: 5 jaja, slatkog mlijeka oko 1 litar, brašna koliko bude potrebno, soli i masnoće.

Prilog kiselo mlijeko.

Umutiti 5 jaja sa 3 dcl slatkog mlijeka, zatim dodati toliko brašna da se dobije gusto tijesto. Posoliti tijesto, izmiješati, a zatim miješajući dodavati mlakog mlijeka toliko da se dobije tijesto (nadjev) da se može lijevati u tepsiju. Na to dodati 1 dcl povlake (vrhnja) i izmiješati.

Pomastiti tepsiju, prekriti je jufkom, pomastiti jufku i opet tako

učiniti. Na pomašćenu treću jufku izliti nadjev, začiniti ga (pomastiti rastopljenom masnoćom) prekriti jufkom, pomastiti i opet prekriti jufkom. Gornju jufku pomastiti i mljekaricu peći u zagrijanoj pećnici.

Servira se uz dodatak kiselog mlijeka.

SUTLI-PITA FALIČNA

Pomaste se jufke, smotaju u gužve (srolaju), opet pomaste i ispeku. Kada je pita ispečena, ravnomjerno se polije uzavrelim maslom i kiselim mlijekom, te pita vrati u pećnicu i malo zapeče, da "nadođe".

PITA KAPAVICA

Rasuču se jufke. Ulupaju se jaja i mlijeko, malo posoli, te se doda toliko brašna da se tijesto može sa kašike (žlice) kapati na jufke.

Pomaste se jufke, nakapaju nadjevom, srolaju u gužve, slože u tepsiju, opet pomaste i ispeku. Ispečena pita se izreže i servira sa slatkim ili kiselim mlijekom (zavisno od vremena kad se služi).

UČKUR-PITA

Učkur-pita je dobila naziv po tome što su srolane jufke veoma tanke (učkur – okrugla vrpca).

Jedna jufka, 15 dkg junećeg mesa bez kosti, 15 dkg suhog mesa, 1/2 l kiselog mlijeka, masnoća, so, biber*.

Jufka se po dužini izreže na komade širine oko 15 cm i pomasti.

Meso se izreže na komadiće i skupa samelje juneće i suho, te posoli i izmiješa.

Od mesa se na stolu formira tanka vrpca (učkur) i postavi na kraj izrezanog komada jufke i malo pobiberi.

Obrašnjenim rukama se prihvati jufka sa kraja na kome se nalazi meso i savije oko mesne vrpce, a onda srola i dobije tanka pita u gužve. Tako se postupa i sa drugim komadima jufke i nadjeva.

Učkuri se slažu u pomašćenu tepsiju, začine masnoćom i peku. Poslije pečenja pita se zalije kiselim mlijekom.

PITA IČIJA**

Pita-ičija (juta ičija, ljuta ičija) predstavlja kombinaciju kuhanog suhog mesa i pite od same ("suhe") jufke, koja u ovom slučaju ima funkciju peciva (umjesto kruha). U svaku jufku se stavi po jedno jaje.

1/2 do 1 kg suhog mesa (rebara), dvije jufke, nekoliko česni bijelog luka, vinsko sirće (ocat) ili 1-2 limuna, nešto masnoće.

Suho meso se izreže na komade i skuha. Jufke se rasuču što tanje, suhnu, malo pomaste i lagahno

* I. Pilavdžić kaže da se učkur-pita spravlja kao i burek od svježeg mesa, luka, soli i bibera, s tim što se manje nadijeva i tanko savija.

** Recept za pite-ičije Umihane Lakšić-Alagić.

srolaju u gužve, režu i slažu malo na "harmoniku" u zamašćenu tepsiju i peku.

Juha se odvoji od mesa i stavi da prokuha. Ako je meso od buta ili drugog dijela, onda se iskida na zalogajčiće. U juhu se doda (po ukusu) tučenog bijelog luka i sirćeta (octa). Ovim saftom se zalije pečena pita i po njoj poredaju komadi ili zalogajčići mesa, pa se vrati u toplu pećnicu da pita upije mesnu vodu. Može i bez sirćeta i bijelog luka, onda se pita zalije samo mesnom vodom i vrati u pećnicu da se mesna voda upije. Tada se odvojeno serviraju kuhano suho meso i pita, uz koju se dodaje dosta limuna.

PITA IČIJA NA DRUGI NAČIN

Suho meso se skuha i iskida na zalogajčiće i filuju jufke, te pita peče. Ispečena pita se zalije mesnom vodom (juhom), sirćetom i bijelim lukom (ako ne sirćetom, onda kasnije limunom), te vrati u toplu pećnicu da se upije.

Ičija:

Od jufki se ne slaže pita, nego se jufka iskomada, malo pomasti i slaže u dublju tepsiju i propeče. Odvadi se nešto jufki, te se izrezano suho meso pospe po preostalom dijelu u tepsiji. Zatim se odvađenim jufkama pokrije posuto meso. Ičija se izreže i zalije mesnom vodom sa sirćetom i tučenim bijelim lukom. Ukoliko se ne dodaje bijeli luk i sirće, onda se ičija servira uz dosta limuna.

LJUBUŠKE KORE

Na "odžaku" Muminagića u Ljubuškom, nekada se kore-pita spravljane na sljedeći način:

Koliko stolačkog ovčijeg suhog mesa (rebara), toliko purice (moruja, tuka, biba, ćurka). Suho meso se navečer potopi, a onda ujutro nastavi kuhati. Kad je suho meso upoljeno (napola skuhano), doda se morujino meso, te, ako treba, doda se malo soli, jedna kašika mljevenog bibera (papra) i jedna kašika pirniča (riže) i kuha dok meso ne bude kuhano. Treba da bude dovoljno čorbe (juhe, safta, umoka, umaka) da bi se kore mogle dovoljno natopiti.

U međuvremenu se rasuču deblje jufke, ispeku kore i slože u duboku tepsiju, a zatim polijevaju dobivenom čorbom (juhom, saftom) toliko da se dobro natope. Zatim se poreda meso po jufki i ubaci u rernu (peć, pećnicu) da se pobabi (zapeče). Servira se toplo, a kao meze može i hladno.

PITA PAČARICA

Pita pačarica spravlja se od mesa glavuša (teleće, ovčije, goveđe glavuše – glave). Glavuša se očisti, ispere i skuha. Odvoji se meso i izreže.

Rasuče se odgovarajući broj jufki (zavisno od količine mesa od glavuša), i ostave da se suhnu. Pomašćena tepsija se prekrije jufkom koja se poškropi rastopljenom masnoćom. Tako se složi i pomasti još koja jufka.

Izrezano (ili kavurisano – vidi kavurme), iščijano meso se pospe po složenim jufkama u tepsiji, pobiberi, te pokriva novim komadima jufke, koje se također poškrope rastopljenom masnoćom.

Zatim se pačarica peče.

Juha od glavuše se procijedi i počena pita zalije, uz dodatak nešto tučenog bijelog luka i sirćeta, te ponovo vrati u pećnicu da se juha upije i pečarica malo zapeče.

PIRINČ-PITA

Po A. Halimiću, Sarajevo, pirinč-pita, pita sa rižom, najviše je spravljana u Foči.

Dvije jufke, 10-15 dkg riže, 10 – 20 dkg faširanog mesa, soli, bibera, masnoće za začin i juhe ili vode, kiselog mlijeka.

Rasuču se jufke. Riža se prebere, opere i nastavi sa juhom ili vodom, te skuha da nabubri, ali da bude suha. Meso se posoli, na njega doda riža, pobiberi i sve izmiješa. Jufke se razrežu napola, pomaste, po dužini nešto previju unutra, pored punjevina, pomasti i jufke srolaju u gužve, te savijaju na pomašćenu tepsiju. Pita se pomasti odozgo i peče.

Servira se uz dodatak kiselog mlijeka.

SARAJEVSKA MASLENICA

Pita maslenica obično se sprema za ićindijašicu kao fino pecivo.

U Sarajevu se pita maslenica savija na tzv. boščaluk.

Razviju se manje masne jufke (vidi razvijanje jufki), slažu na zamašćenu tepsiju jedna na drugu, s tim što se svaka začini rastopljenom masnoćom (maslacem ili maslom). I gornja jufka se začini rastopljenom masnoćom, te krajevi (odsječci kruga) prebace unutra, odnosno maslenicu smota "na boščaluk" i peče.

Kada se ispeče, isiječe se na 8 kusova (oblik trokuta) i dijelova, koji se dobiju na taj način što se boščaluk prereže dva puta po sredini (na 4 dijela) i onda dijagonalno (iz ćoška u ćošak).

Još dok je maslenica vruća, rastopi se malo mladog masla, saspe u nešto mlijeka (slatkog), promiješa, polijeva maslenica, poklopi drugom tepsijicom da odstoji neko vrijeme topla i servira.

Može se serivirati i bez preljeva.

MASLENJAK

Maslenjak sprema žena muškarcu i da bi ga pojeo, mora ga "zaraditi". Ako ga ne "zaradi", opet će ga pojesti, ali to mora drugi put nadoknaditi, radi čega se piše crta da je muškarac dužan jedan maslenjak.

Spravlja se o debljih jufki. Postavi se jedna jufka i pomasti, zatim opet nekoliko jufki, te i one sve začine. Na zamašćenu jufku iskiti se povlaka (vrhnje, mileram), a zatim prekrije jufkom koja se pomasti, a onda savije na boščaluk (vidi savijanje na boščaluk) i peče.

PITA MASLENICA

Oko 80 dkg brašna, 25 dkg masla (masnoće), so, 25 dkg slatkog kajmaka (skorupa ili vrhnja), malo ulja.

Zamijesi se tijesto mlakom slanom vodom i napravi 4-5 kupica. Kupice se malo izrade, premažu malo uljem i puste da odstoje. Zatim se rasuču jufke i prosuše. Pomasti se tepsija i prekriva nekoliko puta komadima jufke veličine tepsije, koji se malo začine.

Uzavrije se oko 10 dkg masnoće, ubaci 15 dkg kajmaka i polije po jufkama na tepsiji. Zatim se ponovo prekriva jufkama koje se premašćuju i maslenica stavi peći. Kad je maslenica gotovo pečena, izreže se. Ostatak masnoće se uzavrije, smiješa sa preostalim kajmakom i polije po maslenici, a onda ubaci maslenica u pećnicu da se dopeče.

U okolici Gradačca pita maslenica se sprema tako da se na piti servira pečena kokoš.

PITA MASLENICA NA DRUGI NAČIN

Za pitu maslenicu L. G. Bjelokosić kaže:

...niti je pita niti pogača, no nešto srednje između toga dvoga. Pšenično se tijesto zakuha sa jajima i vodom, pa se odeblje rasuče. Ova se jufka dobro pomasti, pa se isprevija jedno po drugom i način kao pogača. Peče se... u peći...

Na nekim se mjestima u Bosni metne unutra meda, a priprema se i daje svatovima prvo jutro po derneku.

KLADUŠKA MASLENICA

Slaže se maslenica od nekoliko jufki preko tepsije. Svaka jufka se dobro pomasti (maslacem ili maslom).

Kada se ispeče, izreže se na kusove (dilume). Na svaki komad se stavlja lokum meda u mladom saću (vosku). Na med se može staviti slatkog kajmaka.

GUŽVARA SA LJUBUŠE

Na planini Ljubuši kod Duvna prave pitu maslenicu na taj način što je slažu "u harmoniku", dobro začine maslom. Pečenu gužvaru serviraju sa sirom iz mijeha.

POPRSKUŠA-PITA

Prema receptu Huseina Šehića iz Gradačca poprskuša-pita se spravlja na sljedeći način: "U vrelu vodu se metne masnoće, sipa se brašno i u tepsiji se rastanji i peče. Kad se ispeče, onda se pokajmači."

Pošto je ovaj recept nepotpun, približno dopunjen recept za ovu pitu bi bio:

Za malu tepsiju:

Oko 1/4 litre vode, 1 kašika masnoće, malo soli, brašna koliko bude trebalo, malo masnoće za tepsiju, kajmaka oko 10 dkg (kiselog vrhnja oko 20 dkg).

Stavi se voda u lonac da provrije, doda masnoća i pusti opet da prokuha. Malo se posoli. Zatim se sipa brašno miješa, tako da se dobije smjesa koja se može izliti u

tepsiju (ni čvrsto ni rijetko tijesto). Tepsija se pomasti, izlije tijesto, rasporedi ravnomjerno po tepsiji i peče.

Kada je pečeno, pospe se kajmakom (kiselim vrhnjem) i malo ostavi još u toploj pećnici.

ĐUZELMA-PITA

Bašeskija u svom skromnom jelovniku pominje i "guzelma-pitu". O kakvoj se piti radi, nije utvrđeno. Po mišljenu M. Mujezinovića naziv je došao od "gozlema" (guzlema), a što bi označavalo u zvrkove. Pošto su u Bosni naziva pita vezani za određenu vrstu materijala, to nismo sigurni u ispravnost ovog tumačenja.

SAKASKA-PITA

Ranije je navedeno da N. Buconjić za tikvenjaču-pitu kaže da je to s jajima i kajmakom izmiješana tikva.

Pretpostavljamo da se radi o piti koju u Sarajevu spravljaju domaćice sa tikvom sakaskom (sakatlijom, sakrskom – f. tur. – duguljasta bijela tikva sakrska).

Dakle, rasuče se jufka i ostavi da se suhne.

Srednja sakazlija (ni mlada ni zrela) se oguli, očisti drob, i tikva izreže na kockice. Umute (izlupaju) se jaja, doda kajmak i izmiješa (može malo i sitnog sira), saspe tikva i opet izmiješa. Ako je kajmak dovoljno slan, ne treba soliti. U nadjev se može dodati kopra.

Jufka se razreže za smotavanje u gužve, pomasti, poreda tirit (punjevina, nadjev), zamasti tepsija, srolaju jufke, slažu u tepsiju i peku.

MISIRAČ-PITA (TIKVENJAČA)

Misirač-pita ili tikvenjača se spravlja od jufki i mlade tikve misirače (jedna vrsta bundeve), odnosno tzv. kukuruznjače tikve, koja se sadi među kukuruzima, a može i od tikve sakrske (duguljasta bijela tikva).

Za 4 obroka:

Dvije jufke, oko 1 kg misirače, 15-20 dkg kajmaka, 15-20 dkg mladog sira (ili travničkog), 2 jaja, brašno, 1 dcl slatkog mlijeka, so, nešto masnoće.

Tikva se oguli i izriba na krupnije erende (na kojem se dobiju duguljasti listići), a bolje je isjeckati tikvu na kockice. Na tikvu se doda kajmak, sir, ulupaju jaja, doda malo brašna, slatkog mlijeka, soli i to izmiješa da se dobije nadjev.

Ovim nadjevom pune se jufke u gužve, pomaste i pita peče. Ispečena se malo začini uzavrelom masnoćom (maslom), izreže i servira.

Uz tikvenjaču se servira i lukovica.

MISIRAČ-PITA NA DRUGI NAČIN

To je recept za "posnu" tikvenjaču.

Mesnata tikva se sitno reže na kockice (ne smije se ribati na rende, jer tako gubi na ukusu).

Zatim se tikva osoli i pusti da odstoji, da se slomi. Kad pusti vodu, ižmika se i ocijedi. Isjeca se malo luka (crvenog), to izmiješa sa tikvom, posoli i pobiberi, te dobije nadjev. Jufka se začini uzavrelim maslom i doda nadjev, dobro pobiberi, savija i ponovo pomasti kada se složi u tepsiju.

Buconjić za tikvenjaču kaže da je to s jajima i kajmakom izmiješana tikva. Ovaj recept nemamo, mada prvi recept ima neke sličnosti sa ovim. To je vjerovatno tzv. tikvenjak.

REPNA PITA

Slično misirač-piti spravlja se i repna pita. Jestiva repa (kupus-repa) se opere, oguli, izrenda, usoli, odstoji, ižmiče i ocijedi, doda kajmak, sir, ulupana jaja i sl., te dobije nadjev i sa ovim puni pita.

KORE NA IRENDE

Među tzv. slanim jelima pomenuti Amidža Dekika navodi i kore na irende.

I za ovo jelo recept je izgubljen – zaboravljen.

Po mišljenju nekih sarajevskih aščikaduna to bi mogla biti pečena jufka – (kore – vidjeti sarajevski burek), koje se umjesto mesom dolme (filuju) izrendanim (ribanim) sirom. Kore se ubacuju u vrelu vodu, slažu u tepsiju, posipaju ribanim sirom, opet pokriju umočenim korama, začine i peku.

KRTOLAČA (KROMPIRUŠA, KROMPIR-PITA)

Za 4 obroka:

Dvije jufke promjera 1-1, 20 metara, 1 kg krompira, 150 g masla (masnoće), 2 jaja, 1-2 dcl kiselog ili slatkog mlijeka, soli.

Rasuču se jufke. Krompir se oguli i izreže, te kuha kao za pire-krompir.

Kada je krompir skuhan, ocijedi se voda, posoli, doda 1-2 kašike rastopljene masnoće, izlupa krompir, doda nešto mlijeka (kiselog ili slatkog), opet dobro izlupa, doda 2 jaja i ponovo izmiješa.

Razvijena jufka se poškropi rastopljenom masnoćom i razreže po sredini. Nadjev kuhačom nabacujemo na jufku u dva reda (na svaku polovicu jufke po dva reda punjevine). Krajevi jufke se odrube nožem ako su debeli. Presaviju se bočni krajevi jufke, zatim se presavije od sredine i jufka srola – smota, obično pomažući se stolnjakom (podiže se kraj stolnjaka i pomoću njega rolaju jufke).

Slaže se u tepsiju (po potrebi prereže jufka napola, ako je slažemo uzduž), začini rastopljenom masnoćom i peče.

KRTOLAČA OD SJECANOG KROMPIRA

Nekima je ukusnija i slađa pita od isjecanog krompira. U tom slučaju se krompir oguli (sirov) i isjeca sitno nožem. Ostali postupak je kao kod prethodne pite.

ČEVLJANOVIČKA KROMPIRUŠA

U Čevljanovićima spravljaju krompirušu pitu tako da je zaliju kajmakom.

Dvije jufke, 1 kg krompira, masnoće za začin, soli, bibera, kajmaka 10-20 dkg (stari, slani kajmak).

Rasuču se jufke, te suhnu. Krompir se oguli, isjeca nožem na sitne kockice (obavezno se sjeca krompir), i to tako da ga se sjeca u vodu. Zatim se ocijedi, posoli i izmiješa Jufke se razrežu napola, pomaste rastopljenom masnoćom, te po dužini malo previju unutra. Poreda se krompir, pomasti, pobiberi i jufke srolaju u gužve, te slažu u pomašćenu tepsiju. Pita se odozgo pomasti i stavi peći.

Kad je pita skoro pečena, uzavrije se malo vode u tavi, ubaci kajmak, rastopi, promiješa i sa ovako rastopljenim kajmakom kašikom prelijeva krompiruša, te vrati u pećnicu da se dopeče.

KROMPIRUŠA NA DRUGI NAČIN

Dvije jufke, 1 kg krompira, 1 glavica luka (crvenog), soli, bibera, masnoće, 10-15 dkg mesa (goveđeg, bravljeg, junećeg).

Meso se samelje skupa sa lukom ili luk sasvim sitno isjecka, posoli i izmiješa dobro sa mesom.

Rasuču se jufke i postave da se suše (15-20 minuta).

Krompir se oguli i izerenda (izriba na erende) u posudu u koju je nalivena voda i stoji u vodi sve do punjenja (da ne bi pocrnio).

Kad su se jufke suhnule, pomaste se. Krompir se vadi i cijedi, te izmiješa sa mesom i lukom (doda soli, ako nije dovoljno) i reda po jufki. Kad je fil poredan, pobiberi se i srolaju jufke u gužve, te postavljaju u zamašćenu tepsiju, odozgo začine i krompiruša peče.

KRTOLAČA SA SIROM IZ MIJEHA

Bez jaja i bez mlijeka, a umjesto mladog sira pita se puni sirom iz mijeha. Ovaj sir daje krtolači posebnu aromu.

SJERNICA-PITA

Prvo mlijeko koje se dobije nakon 2-3 dana pošto se krava otelila naziva se sjera, pa je po tome i ova pita dobila ime.

1 l svježe pomužene sjere, 2 jaja, 10 dkg kajmaka, malo soli, 30 dkg brašna za jufke, kiselo mlijeko.

U sjeru se dodaju jaja, kajmak, malo brašna, malo soli te sve to izmiješa.

Rasuču se jufke i prosuše. Pomašćena tepsija se prekrije jufkom i pomasti, te tako ponovi nekoliko puta. Zatim se izlije fil, prekrije jufkom, pomasti i opet prekrije jufkom. Krajevi jufke koji prelaze tepsiju prevrate se unutra na tepsiju, sjernica pomasti i peče.

Kad se ispeče, izreže se na dilume (komade), eventualno opet pomasti i servira. Odvojeno se servira kiselo mlijeko (u čašama, u zdjeli).

KUPUS-PITA

Dvije jufke, 2 glavice luka, pola glavice ili manju glavicu svježeg kupusa, 15 dkg junećeg i 15 dkg mljevenog telećeg mesa, 15 dkg masnoće, biber, so.

Isjeckati veoma sitno (što sitnije) luk. Izrezati kupus i malo ga izdinstati, toliko da malo povene. Skinuti kupus s vatre, dodati sitno isjeckani luk i meso, posoliti, pobiberiti, izmiješati da se dobije fil.

Jufke se začine uzavrelom masnoćom i filuju. Pita se savije, začini i peče.

KUPUS-PITA NA DRUGI NAČIN

Isjeckati luk, posoliti malo meso. Dinstati luk i dodati meso, zatim dodati izrezan kupus i dinstati da malo povehne, pa dodati malo bibera. Ostalo, kao i kod prvog načina spravljanja.

KUPUSNA PITA

Ovdje se kupus izreže na kriške, koje se prerežu poprijeko, tako da ne bude krupnih komada. Zatim se kupus osoli i nakon određenog stajanja, gnječenjem u rukama ocijedi (da ga sol slomije).

U međuvremenu se mljeveno meso malo poprži na masnoći. Zatim se kupus baci na meso koje se prži, da malo povehne (ne mnogo). Skine se šerpa sa vatre, doda malo bibera i izmiješa kupus s mesom. Ovom dolmom (nadjevom, filom) se pune jufke i savijaju u tepsiju. Prilikom savijanja začine se rastopljenom masnoćom.

Po I. Pilavdžiću za kupus-pitu kupus i meso se ne dinstaju. Dakle, kupus se izreže, nasoli, odstoji, dobro ocijedi, te opere. Luk se isjeca i prodinsta. Meso se samelje, sastavi sa kupusom, doda prodinstani luk, posoli, pobiberi i sve izmiješa. Ovim tiritom se filuju jufke, pomaste i peku.

KUPUS-PITA SA PIRINČEM

To je pita koja je u literaturi zabilježena kao pita od pirinča i kupusa (1), ali nemamo pravog recepta za ovu pitu. Za 4 obroka: Dvije jufke (oko 2 m2 lisnatog tijesta – jufke), 12 dkg pirinča, 1 kg glavatog (slatkog) kupusa, 10 dkg masnoće, 2 jaja, so, biber.

Kupus se može obariti ili dinstati:

Kupus očistiti, izreckati i obariti, ocijediti vodu. Rižu skuhati. Ulupati jaja i izmiješati kupus, rižu i jaja. Uzavrati pola masnoće i začiniti nadjev, pa posoliti i promiješati;

Kupus pripremiti, izrezati i prodinstati skupa sa već skuhanom rižom. Malo ohladiti i dodati ulupana jaja, posoliti i izmiješati nadjev.

Jufke poškropiti masnoćom, nadjev rasporediti, pobiberiti, pitu srolati, složiti u tepsiju i peći.

POSNA PITA OD KISELOG KUPUSA

Recept za ovu pitu daje Zorka Mitrović- J. Babić (33):

Rasuči jufke kao za pitu.

Uzmi sitno rezanog kiselog kupusa, preprži ga na ulju i dodaj u

nj još pola šolje kuhanog pirinča, posoli, pobiberi i dobro izmiješaj. Tada pozejtini prosušene jufke, napuni ih gornjom smjesom, uvij, začini i peci.

MRSNA PITA OD PIRINČA

Zorka Mitrović-J. Babić (33) daje sljedeći recept za ovu pitu:

Rasuči jufke kao i za drugu pitu. Skuhaj šolju pirinča u dvije šolje vode. U kuhani pirinač dodaj soli, 3 žumanceta, pola litre kajmaka (vrhnja), 1 kašiku maslaca i snijeg od 3 bjelanceta. Sve dobro izmiješaj, pomasti jufke, poredaj fil, savij i peci. Pečenu pitu polij kajmakom (vrhnjem).

FURDENJAČA SA KUPUSOM

Dvije jufke, 8 dkg riže, 70 dkg glavatog kupusa, soli, bibera, nešto masnoće, te furde (crijeva).

Jufke se rasuču. Furda (crijeva) se dobro operu (ne smiju se obariti), isjeckaju. Kupus se sitno isjeca, osoli, pusti da odstoji, promiješa i ocijedi. Riža se obari i ocijedi. Na rižu i kupus se dodaju crijeva, posoli, te sve izmiješa i dobije punjevina.

Jufke se razrežu napola, malo pomaste, nešto previju po dužini unutra, poreda fil, pobiberi krupno mljevenim (tucanim) biberom, jufke srolaju u gužve, stavljaju na malo zamašćenu tepsiju i peku.

PITA OD ZELENOG LUKA

Zeleni (mladi) luk (samo pera) se očisti, opere, iskriža na dužinu od 2-3 cm, posli, izmiješa i odstoji određeno vrijeme, a zatim prepere i ocijedi.

Rasuču se jufke. U posudu se utuku jaja, izdrobi sir i kajmak, doda luk, te sve izmiješa i dobije punjevina.

Jufke se razrežu, pomaste, previju po dužini, reda punjevina, pomasti, jufke srolaju u gužve, slažu na pomašćenu tepsiju, pomaste i peku.

PRIJESNAC SA ŽAROM (KOPRIVOM)

Već ranije je rečeno da narod pridaje ljekovita svojstva žari (koprivi), te od nje spravlja razna jela.

Rasuču se jufke. Vrhovi koprive se naberu, operu, isijeku, posole, a zatim omlive kukuruznim brašnom.

Tepsija se pomasti, prekrije jufkom, pomasti, te tako nekoliko puta. Zatim se razastre punjevina, dobro začini (pomasti), prekrije opet sa nekoliko jufki, a svaka jufka pomasti. Prijesnac se izreže, pomasti i peče.

Servira se uz dodatak kiselog mlijeka.

SARAJEVSKA KUKURUZNJAČA

Po I. Pilavdžiću je u Sarajevu, pored ostalih, spravljana i pita od kukuruznog griza.

Nadjev se priprema tako što se griz skuha u mlijeku, gusto kao pura, zatim ohladi i doda kajmak (slani).

Rasuču se jufke, pomaste, pune nadjevom i srolaju u gužve. Slože

se u tepsiju, pomaste i pita se peče.

Rastopi se maslo i doda malo slatkog mlijeka pa se ispeče pita začini.

Servira se uz dodatak kiselog mlijeka.

BAZLAMAČA (SLANA)

Riječ bazlamača u turskom označava vrstu debele pite od jaja, sira i brašna.

U Bosni se bazlamača obično spravlja od kukuruzna brašna, a može biti slana i slatka.

1 kg kukuruznog brašna, šolja slatkog mlijeka, 1 l kiselog mlijeka, 4 jaja, 2 kašike masla (masnoće), kvasac, so, 20 dkg slatkog kajmaka (skorupa ili povlake).

U šoljici slatkog mlijeka rastopiti kvasac i staviti ga na toplo mjesto da nadođe. Rastaviti žumanjak od bjelanjka. Kada je kvasac nadošao, mijesiti u loncu ili drugoj posudi bazlamaču od brašna, masnoće, kajmaka, kiselog mlijeka, soli i žumanjaca. Zatim dobro izlupati bjelanjke i dodati polahko u tijesto, stalno miješajući.

Pomastiti tepsiju, izliti na nju bazlamaču, vodeći računa da se ravnomjerno rasporedi po tepsiji, te ostaviti da stoji oko 1 sat da nadođe. Jako zagrijati pećnicu i staviti bazlamaču da se peče. Vatru smanjiti jedno 10 minuta, zatim opet pojačati i peći oko 15 minuta.

Pečena bazlamača se izreže i topla servira.

KULEN-PITA

Kulen-pita se sprema kao i burek, samo što se za punjenje upotrebljava škemba (fileki).

Dan ranije škembu treba skuhati, a zatim isjeckati, dodati luk i biber, izmiješati i dolmiti pitu.

Kada se ispeče, ova pita je često tvrda i silovita, te je treba raspariti. Parenje pite se vrši u đevđiru, koji je dubok oko 12 cm i veličine tendžere (promjera oko 35 cm). Pečena pita se izreže i složi u đevđir, koji se postavi na tendžeru u kojoj vrijucka voda. Kada se raspari, pita postoje mehka i razabrana, manje silovita.

Servira se samo topla, a nikako hladna.

FURDENJAČA-PITA

Pod imenom drobnjača-pita A. Kristić navodi pitu za "fine sladokusce" i kaže da se "kuha" od masnih crijeva.

Po mišljenju I. Pilavdžića drobnjača i furdenjača pita su iste pite. Spravlja se od crijeva uz dodatak malo krompira. Crijeva treba dobro očistiti, oprati, staviti da prokuhaju, vodu baciti a crijeva ohladiti, isjecati ili samljeti. Zatim se isjecka luk i krompir, te doda na crijeva, pa so, biber, te sve izmiješa i dobije se punjevina za pitu.

U međuvremenu se sprave jufke, puni pita i peče.

Drobnjača se servira vruća.

U slučaju da se drobnjača ohladi, prilikom ponovnog serviranja treba je raspariti kao i kulen-pitu.

(Za ispiranje crijeva neki upotrebljavaju i krečnu vodu).

BUMBAR-BUREK

Janjeća (bravlja ili druga) iznutrica (srce, crna i bijela džigerica, maramica i drugo) debelo bravlje crijevo, malo luka, aleve paprike, bibera i soli.

Obari se džigerica te isjecaju i drugi dijelovi za punjenje, posole, pobibere, popapriče, doda isjeckanog crvenog luka i sve izmiješa.

Debelo bravlje crijevo se dobro opere, pa se cijelo crijevo izvrati da spošljašnja strana (sa koje ne skidamo masnoću) bude unutra i napuni punjevinom, zaveže s krajeva, savije u tepsiju i peče. Servira se topao, a može i hladan.

BUMBAR-BUREK NA DRUGI NAČIN

Kod ovoga bumbar-bureka kao punjevina upotrebljavaju se iznutrice i kukuruzno brašno, na taj način što se kukuruzno brašno izmiješa sa iznutricom. U tom slučaju se ne stavlja bijela džigerica.

PUNJENI ŠIRDEN (BUMBAR PEČENJE)

Punjeni širden je filovano sirište pelica (abomasus) od bravčeta. Spominje ga i Bašeskija u svom jelovniku.

Isjecka se meso i džigerica, te promiješa. Zatim se doda nešto riže, isjecanog crvenog luka i izmiješa, te posoli i pobiberi i opet izmiješa.

Sirište ili pelica od bravčeta se dobro opere, postavi na tepsiju, zatim napuni punjevinom, zatvori pomoću čačkalica i ubaci u pećnicu da se ispeče.

Širden se servira topao, a izrezan se može servirati i hladan.

Može se spravljati i bez luka. Dakle, širden (sirište, maramica) se čisti i uredi. Meso se isjecka (samelje), posoli, pobiberi, doda obarene riže, isjeckanog lista peršuna, celera i sitno sjeckane obarene mrkve, ovo sve izmiješa, širden napuni, zaveže i peče.

Servira se vruće.

PENĐEVIŠ

Penđeviš (perz.-turski) označava debelo crijevo od ovce.

Debelo crijevo sa kojeg se ne skida loj – sitno se isjecka. Zatim se isto tako isjeckaju džigerica, srce i bubrezi, sve to izmiješa, posoli i isprži na vrelu maslu (ili drugoj masnoći).

Služi se kao meze uz piće.

PITA OD PENĐEVIŠA

Pored ostalih, pomenuti Amidža Dekika navodi i pitu od penđeviša. Vjerovatno se tu radi o piti punjenoj penđevišem. Dakle, sva utroba (debelo crijevo, džigerica, srce, bubrezi) se isjeca, osoli, isjecani luk izmiješa, rasuču jufke, posipaju penđevišem, pobiberi, srolaju jufke i pita peče.

Može i sam penđeviš s lukom za punjevinu. (Penđeviš – pers.-tur. Debelo crijevo od bravčeta).

MOSTARSKI PENĐEVIŠ

Safet Dizdar-Lakišić daje sljedeći recept za penđeviš:

Debelo crijevo od bravčeta se izvrati. Tzv. carsko meso (krezle) se isjeca, doda sitno isjecanog peršunova lista (majdonosa), soli, tucanog (ne mljevenog) bibera, ovo izmiješa i nabije u crijevo, složi u tepsiju, kao štapovi jedno pored drugog i peče. To je odlično meze za žestoka pića, a posebno za rakiju.

ŠARENI PENĐEVIŠ

Spravlja se kao i šareni burek, s tim što umjesto mesa dolazi penđeviš. Dakle, penđeviš se isjeca, isjecka luk i krompir, posoli, pobiberi i sa ovom punjevinom rolaju jufke. Jufka se začinja uzavrelim maslacem ili maslom.

KULJEN

"Kuljen" naziva A. Kristić (23) punjene dropčiće i svrstava ih u "odabrana jela"

O kojem se jelu radi, nije se uspjelo utvrditi.

OSTALE SLATKE PITE I PITULJICE:

Ružicu, đuzlemu i druge tzv. jače slatke pite uvrstili smo u grupu sa baklavama, te ovdje navodimo preostale slatke pite, koje ne fungiraju kao četvrto jelo u jelovniku, već su prelazna jela između dolmi i drugih slanih pita.

SARAJEVSKA JABUKOVAČA

Prema Ismetu Pilavdžiću, Sarajevo, jabukovača ili pita od jabuka, u Sarajevu je, po tradicionalnom načinu, spravljana na isti način kao i baklava, s tim što su u nadjev smiješane još i jabuke.

Za jabukovaču treba manje jufki, manje tirita i manje oraha, a dodaju se izerendane ili isjecane jabuke.

Jufke se slažu preko tepsije i dodaje nadjev kao i kod baklave. Režu se na dilume ili kusove (komad dobiven uzdužnim presjekom).

Pečena se zalije šerbetom.

VIŠNJEVAČA

Višnjevača-pita ili pita od višanja, nije štrudla od višanja, kako to neki nazivaju jer se razlikuje u tijestu i zaljevu (štrudla se ne zalijeva).

Dvije jufke (tanke, nemasne jufke, spravljene od oko 30 dkg brašna, malo soli, 1 jajeta i 1 kašike finog ulja). Za punjevinu: 50-70 dkg višanja i nešto šećera. Za zaljev: 50-70 dkg šećera i malo vanilije. Masnoće za začin.

Jufke se rasuču, razrežu napola, začine rastopljenom masnoćom, malo po dužini previju unutra. Očišćene višnje od košpica se posipaju po jufci, malo pošećere,

jufke srolaju u gužve, te smotaju na pomašćenu tepsiju.

Kada se ispeče, nareže se. Spravi se zaljev od iste količine vode i šećera, a koji se ukuha do te mjere da među prstima slipa (lijepi se) i zalije pita.

PITA OD JABUKA

Dvije jufke promjera oko 1 metar, odnosno oko 30 dkg brašna za jufke, malo soli, 1 jaje, 1 kašika ulja.

Za punjevinu: 1 kg polukiselih jabuka, 10 dkg masla (maslaca ili masti), 7-8 dkg tirita (vidi baklavu) ili prezli, 5-10 dkg grožđica, 5-10 dkg orahovih jezgri, 10-20 dkg šećera (zavisno koliko želimo slatko), cimeta u prahu, za začinjanje 10 dkg masla (masnoće).

Jufke: tijesto zamijesimo na taj način što prosijemo brašno, napravimo u sredini jamicu, stavimo malo soli, zatim jedno žumanjce ili cijelo jaje, te kašiku ulja.

Mlakom vodom umijesimo tijesto srednje mehkoće. Tijesto se natire (izrađuje) dok ne postane "svilenasto" glatko. Izrađeno je kad se potpuno odljepljuje od ruku i od stola, sa sitnim mjehurićima ispod površine tijesta. Tada se tijesto razdijeli u dvije kupice (jufke) i ostavi se na dobro nabrašnjeno mjesto da odstoji oko 20 minuta.

U međuvremenu se priredi nadjev. Jabuke se ogule i izrendaju, zamijesi i isprži malo tirita (vidi spravljanje tirita kod baklava), orasi se izrežu na listiće.

Potom se razvuku jufke i polože na sto da se malo prosuše. Pomasti se tepsija.

Jufka se razreže na polovicu. Jedna polovica jufke se začini rastopljenom masnoćom i više po sredini posipa se malo tirita, zatim jabuka, šećera, rozina i oraha, pa malo cimeta.

Jufka se pomoću besofre ili stolnjaka srola u gužve, prereže i slaže u tepsiju. Tako se postupa i sa ostalim jufkama.

Pećnica se grije oko pet minuta, pa se pita začinjena odozgo masnoćom peče oko 10 minuta, na jakoj donjoj vatri, a poslije na srednjoj temperaturi.

(Umjesto tirita u nadjev možemo dodati dvoje dobro umućenih – ulupanih jaja).

JAJUŠA S PEKMEZOM

Kao što smo naveli kod tzv. sarajevskog jelovnika, odnosno serviranja, često se izmjenjuju topla i hladna, slatka i slana jela. Kao hladna (a i topla) slatka jela mogu fungirati, proed ostalih, i jajuša s pekmezom i prijesnac s medom.

Jajušu s pekmezom spominje i narodna književnost: "i jajušu skuhati, i pekmezom zaliti". Skuhati u tradicionalnoj kuhinji Bosne ima značenje zamijesiti, dok je za kuhati upotrebljavan glagol variti.

Dvije jufke za pitu, 8 jaja, 1/4 kg slatkog kajmaka (može i slatkog vrhnja), 1/2 l slatkog mlijeka, kukuruznog brašna koliko ustreba, oko 1/2 l dobrog grožđanog pekmeza (u nedostatku pekmeza može i neki

razrijeđeni sirup), oko 15 dkg masla (ili maslaca).

Tijesto se zakuha i rasuču jufke, te ostave da se suhnu. U međuvremenu se grije peć i spravlja nadjev. Jaja se rastave na bjelanca i žumanjca. Bjelanca se dobro izlupaju, doda se slatki kajmak i mlijeko, te žumanjca i sve dobro izmiješa. Zatim se dodaje kukuruzno brašno i opet sve miješa. Kukuruznog brašna treba dodati toliko da se nadjev može iz posude izliti na tepsiju (dakle ni rijedak niti gust).

Zamašćena tepsija se prekrije jufkom i obreže unutar pervaza tepsije, pa jufka začini rastopljenim maslom, zatim se položi na drugu jufku i opet začini, te se stavi još koja jufka da bude sloj. Onda se izlije nadjev, začini, te prekrije drugim slojem jufki, koje se također začine.

Jajuša se peče neko vrijeme na jakoj vatri, a kasnije se temperatura smanji. Pečena jajuša se zalije pekmezom, izreže na male kockice i pokrije drugom tepsijom da se pekmez upije.

SLATKA JAJUŠA

Ovu pitu spominje Ivan Zovko u Narodnom blagu i kaže: "i jajušu skuhati i pekmezom zaliti ".

Jedna jufka, 4 jaja, mlijeka i brašna koliko bude potrebno, te oko pola kilograma slatkog pekmeza ili od 25 do 40 dkg šećera, malo cimeta.

Dobro se izmute jaja sa šećerom, a na to se doda brašno i izmiješa. Potom se dodaje mlijeko i miješa, tako da se dobije tijesto da se može u tepsiju izliti.

Tepsija se pomasti, prekrije jufkom i jufka začini. Izlije se fil, rasporedi, malo začini odozgo, prekrije drugom jufkom i opet začini. Peče se na umjerenoj vatri. Kada je pečena, izreže se na kocke i zalije vrućim pekmezom. Po potrebi pekmez razblažiti i provriti.

Ili – od šećera i vode (1, 5 do 2 dcl vode) spravi se rjeđe šerbe (agda) uz dodatak malo cimeta i pečena jajuša zalije.

KAJMAK-PITA

Spravlja se isto kao i slatka jajuša, s tim što se ne zalijeva pekmezom niti šećerom, već se na toplu pitu stavi sloj slatkog kajmaka, a po kajmaku izlije đulbešećer (slatko od ruža). Ako nemamo đulbešećera, onda je pospemo šećerom u prahu (Staubzucker).

BEJAZIJA

To je jedna vrsta slatke pite koju spravljaju u Gradačcu.

Ima specifično tijesto. Zakuha se tijesto sa kiselom povlakom (mileramom) i jajima uz dodatak malo mlijeka (slatkog).

Tijesto se izradi i oblikuju mali hamurčići (kolači) – kupice. Zatim se razviju jufčice kao za jerišćev pilav (tanje nego palačinke, ali ne tanke).

Uzme se tava veličine jufčica i jufčice prže u zamašćenoj tavi.

Jufke se slažu u tevsiju (može i na plitki tanjir, oval), filuju slatkom od ruže (ako nema, onda od višanja, trešanja ili drugim slatkom) tako da se i po vrhu bejazije (pite) pokiti đulbešećerom (slatkom od ruže).

Neki lome jufke kad ih slažu i dolme (filuju).

(Recept sestre Gradaščević Nusreta).

Prof. R. Gradaščević kaže da su bejazije iz Dervente prenesene u Gradačac (bejaz, arapski označava bijel).

SLATKE PITULJICE

Razne pituljice su, izgleda, u Bosni spravljane češće, jer Bašeskija spominje i prezime Pituljice.

Slatke pituljice su vrsta kajmak-baklave savijene "na hamajliju"*.

Brašna 25-30 dkg, skorupa (slatkog kajmaka) 20 dkg, 2 jaja, masnoće za začiniti, 40 dkg šećera, pola limuna.

Rasuču se jufke sa 1 jajetom, malo prosuše, te izrežu na pravougaonike.

Spravi se tirit (punjevina, fil) na taj način što se umute jaja, izmiješaju sa skorupom uz dodatak na mlijeku skuhanog griza. Svaki pravougaonik se malo začini rastopljenom masnoćom, na jedan ugao stavi kupica fila i pravougaonici smotaju na hamajliju (vidi crteže savijanja na hamajliju).

Savijene pituljice se slažu u pomašćenu tepsiju, začine masnoćom i peku.

* Recept supruge Pašić Smaje, Sarajevo.

Kada su pečene, spravi se zaljev (agda) od šećera uz dodatak oko 1, 5 decilitar vode i soka od limuna, tople pituljice zaliju i poklope drugom tepsijom da odstoje.

KAJMAK-PITULJICE

Kajmak-pituljice* predstavljaju varijantu kajmak-baklave.

Rasuču se dvije jufke kao za pitu (vidi sukanje jufki). Za zaljev: 70 dkg šećera i malo limunova soka.

Punjevina (fil): 1 litar slatkog mlijeka, 10 dkg pirinčanog griza (krupica, bungur, kojeg su nekada u Bosni spravljale same domaćice, meljući rižu na poseban mlin), 15-20 dkg skorupa (slatkog kajmaka), 10 dkg šećera. Pirinčani griz se kuha u mlijeku, toliko da se zgusne, a zatim se skine s vatre i ohladi. U to se doda kajmak i oko 10 dkg šećera, izmiješa, te dobije fil. Kada su se jufke suhnule, polovica jufke se pomasti i preko iste prebaci druga polovica (položiti oklagiju na sredinu jufke, zatim oklagiju izvući), te pomasti. Ovako dvostruka jufka se reže na komade oko 16x8 centimetara. Kašičica punjevine stavlja se na ugao svakog komadića jufke, smota na hamajliju (vidi crtež-sliku) i krajevi pritiskanjem zalijepe, te slažu u zamašćenu tepsiju. Tako se učini i sa drugom jufkom. Pituljice se još odozgo začine (pomaste) i peku.

Skuha se šerbe od 70 dkg šećera i 3 dcl vode, uz dodatak limunova soka i kada se pečene, pituljice se zaliju i puste da se ohlade.

* Recept konstruisan na osnovu razgovora sa suprugom Mehić Mustafe iz Sarajeva

to tavan slatkog kajmaka i rezanih oraha, te tako naizmjenice nekoliko puta. Odozgo dođe tavan kadaifa. Začini se (pomasti) i peče. Nakon pečenja zalije se agdom (prokuhanim šećerom).

Prof. R. Gradaščević kaže da se u gradačački kadaif ne stavljaju orasi nego samo slatki kajmak.

PEKARSKI KADAIF

Ekmek-kadaif ili pekarski kadaif spominje se na sarajevskoj večeri sredinom prošlog stoljeća, i to pod nazivom "mehkim kajmakom nadolmljeni ekmek-kadaif" (1).

To je kadaif spravljen od jedne vrste dvopeka. Recept ovog dvopeka je tajna koju čuvaju pojedini pekari i prenose sa koljena na koljeno. Prije rata ovaj kadaif u Sarajevu je proizvodio Emin Listara. I danas u Sarajevu ima više pekara koji peku ekmek-kadaif (dvopek). Proizvodi se od brašna, jaja, šećera i mlijeka. Dvopek je okruglog oblika i promjera od 17 cm, sličan po obliku kiseljačkoj pogači.

Spravljanje tijesta ("kolača") za ekmek-kadaif:

Halid Bisić, pekarski majstor iz Sarajeva i danas spravlja tijesto ("kolač", "biskvit"), za ekmek-kadaif. On kaže da ga spravlja na "bosanski" način i da se proces razlikuje od spravljanja na Istoku.

30 dkg maje - (kvasca, to je amonijum bikarbonat, ammonium hydrogen carbonat $(NH_4)\ HCO_3$, a možda i amonijum - karbonat $(NH_4)2C0_3$ - nismo analizirali tu materiju) ili kako to Halid popularno kaže "amonijaka", 4 litra mlijeka (slatkog), 2 kg šećera, 1 litar finog ulja, 1 litar vode, te 5 do 7 kg brašna "dvice" (Tip 600).

Sve ove sastojke treba u toplom (mlačnom) stanju izmiješati dodavši brašna toliko da se dobije srednje tvrdo tijesto. Zatim se od tijesta otkidaju komadi težine 25 dkg, rastanje pod valjkom, tako da se dobije ploča (kolač) debljine manje od 1 cm. Taj se kolač stavlja u posebnu zamašćenu tepsiju za pekarski kadaif (koja je nareckana sa strane, izlomljena cik-cak) i peče nekoliko minuta na srednjoj temperaturi oko 10 minuta.

Pekarski kadaif je pogodan i za savremenu "industrijsku" proizvodnju, jer se može održati oko 3 mjeseca. Naime, što duže stoji, to je bolji.

Spravljanje pekarskog kadaifa.

1 komad (ploča) ekmek-kadaifa, mljevenih oraha, 5 dkg, nešto rozina, 40-50 dkg šećera, malo limunova soka, 1-3 kašike meda (ne mora biti), malo maslaca.

Šećer i med se stavi u lonac, nalije vode da zamakne šećer u vodu, provrije i doda malo limunova soka.

Ploča kadaifa se prevrne na rastopljenom maslacu i postavi u tepsiju, te zalije vrućim zaljevom. Pospe se rozinama, te orasima (pažljivo), poklopi i pusti da se zaljev upije i kadaif ohladi.

PROZORSKE KLEPE

Brizar Ante, šef Hamam-bara u Sarajevu, nekada je kod stogodišnje Delić Ajke u Prozoru uživao u slatkim klepama koje mu je Ajka spravljala.

Rasuču se jufke u koje se stavi nešto šećera, te izrežu na pravougaonike za savijanje na hamajliju (vidi sukanje jufki i crteže savijanja na hamajliju – trokut).

U loncu se uzavrije voda. Na svaki komad jufke stavlja se grumenčić slatkog sira (mladi punomasni sir dobro ocijeđen), savija na hamajliju i klepe bacaju u vrelu vodu, te tako vriju oko 15 minuta (da se skuhaju).

Za to vrijeme se prirpemi krem na taj način što se umute (ulupaju) žumanjca i sipaju u duboki sud (lonac) u kojem se na peći nalazi varenika (kuhano slatko mlijeko) i brzo miješa (da se ne bi žumanjce zgrušalo). Zatim se doda šećera (po želji više ili manje slatko) i još miješa.

Klepe se vade đevđir-kašikom (šupljikasta lopatica), ocijede i stavljaju u određenu posudu (zavisno kako želimo servirati), te preliju kremom.

Serviraju se mlačne, a i hladne.

PITA PEKMEZUŠA*

Potrebno je 30 dkg meke nule, 1/2 l jabukovog pekmeza, 1/4 l mlijeka, 25 dkg masti, 10 dkg sitnog šećera, 5 jaja, 10 dkg kukuruznog brašna.

Od 30 dkg brašna se umijesi tijesto kao za savijaču, samo nešto tvrđe oklagijom razvije i na stolnjaku razvuče tanko, te ostavi da se prosuši, 1 žlicu masti pjenasto izmiješati, dodati 3 cijela jajeta, 2 žumanjka, 5 dkg šećera, pekmeza, mlijeko, kukuruzno brašno i snijeg od bjelanjaka.

Na pomašćenu tepsiju staviti izrezan list tijesta u veličini tepsije, pomastiti ga i na to staviti nešto veći list, čije stranice prelaze rub tepsije. Na ovaj list stavljaju se još dva lista koja se samo dobro pomaste, tako se sve stavi peći. Pečemo kao i naprijed pomenuta jela.

Pečena pita se premaže kuhanim pekmezom, dobro pošećeri i izreže na četvrtine.

GRIZOM PITA (IRMEK-PITA)

Husein Šehić daje sljedeći recept za grizom pitu:

Tijesto se zakuha jajetom i razvije jufka. Skuha se griz (krupica) u mlijeku i u ohlađen se doda masla, jaja i šećera i složi u jufku. Kad se u tepsiji ispeče, onda se zalije slatkom vodom.

Sistematizovani recept bi bio sljedeći:

Bijelog brašna oko 40 dkg, malo soli, malo ulja, 2 jaja, oko 1/2 kg šećera, 10 dkg kukuruznog griza (prekrupe), 1 l mlijeka, oko 3 kašike masla (ili oko 20 dkg maslaca).

Stavi se brašno na sto, napravi udubljenje, ubije 1 jaje, doda malo ulja, malo soli, te mlakom vodom zamijesi tijesto za jufku. Tijesto se

* Časopis "Plin", 3/1939.

formira u dvije kupice, te stavi da odstoji, a zatim se rasuču dvije jufke.

Skuha se girz u mlijeku, zatim doda 1 kašika masla (maslaca) i miješa da ne zagori. Kuha se oko 10-15 minuta na tihoj vatri. Skine se s vatre i ohladi, a zatim se doda 1 jaje i nešto šećera (prema želji) i izmiješa.

Jufke se pomaste, pune grizom i slažu u gužve u pomašćenu tepsiju, pa se pita začini i peče.

Od 25-40 dkg šećera i oko 2-3 dcl vode skuha se šerbe, te se ispečena pita zalije.

(krupica, griz, der Greiss – njem. Irmek, jerm.).

GRIZOM-PITA NA TROKUTE

Zamijesi se tijesto uz dodatak jaja i rasuče jufka (vidi sukanje jufki).

Jufka se malo suhne, a onda razreže po sredini. Zatim se začini rastopljenim maslom (drugom masnoćom), te se prebaci (smota) na širinu 20-25 cm. Na jednu stranu tako smotane jufke (na širini 10-12 cm) uzduž stavljaju se hrpice muhalebije, ali nešto ukoso (cik-cak), da bi se kasnije rezanjem mogli dobiti trokuti. Jufka se začini rastopljenom masnoćom i prebaci ona strana na koju nije postavljena muhalebija preko druge strane na kojoj su hrpice muhalebije. Krajevi jufke se malo pritisnu prstom tako da se donekle zalijepe. Zatim se režu trokuti (približno istostranični), tako da u svakom trokutu bude po jedna hrpica muhalebije, slažu u zamašćenu tepsiju i peku.

U međuvremenu se spravi šerbe od meda ili šećera, uz dodatak nešto vode i eventualno limuna, cimeta i pečena pita zalije.

Spravljanje muhalebije: muhalebija se spravi tako da se prekrupa (griz) stvari (skuha) u varenici (slatkom mlijeku), a potom se ohladi. U ohlađenu muhalebiju doda se nekoliko jaja i nešto kvasca, te se dobro izmiješa.

SLATKA TIKVARA

Slatka pita spravlja se i od tikve stambolke, slično kao od jabuka. Stambolka tikva je elipsastog (okruglastog) oblika, maslinasto-sivkaste boje.

ČEVLJANOVIĆKE RUŽICE

Jufka zakuhana sa žumanjcetom, kukuruzna brašna, lisnato rezanih ili mljevenih oraha, masnoće (masla) za začin.

Za zaljev: šećera, vode, masla i soka od limuna.

Jufke (tanko lisnato tijesto za pitu) se razrežu napola (širina 40-50 cm), začine rastopljenom masnoćom, pospu kukuruznim brašnom i orasima, te začini nadjev. Jufke se srolaju (smotaju u gužve) i režu na dužinu 4-5 cm dužine, te slažu uspravno (vertikalno) u zamašćenu tepsiju, te peku.

Spravi se zaljev (zavisno od količine ružica) na taj način što se u lonac stavi pola šećera, pola vode,

te 1 grumen maslaca (masla) i dobro prokuha. Na kraju se doda limunova soka.

Kad su ružice pečene, zaliju se zaljevom, pokriju i ostave da se ohlade.

KLJUKUŠE I BURANIJE:

To su slična jela i imaju u raznim krajevima Bosne i različite nazive: kljukuše, razlivače, buranije, ujevak (uljevak). U Sarajevu kljukuša nema nikakvih dodataka, a ujevak je različit, sa raznim dodacima.

KLJUKUŠA

Za 6 obroka: 1 kg bijelog brašna, 1 jaje, so, mesna voda, 1 l kiselog mlijeka, koje česno bijelog luka, nešto masla (masnoće).

Brašno se prosije, doda 1 jaje, posoli, te zamijesi vodom. Tijesto se tanko izlije na pomašćenu tepsiju i reš peče. Ispečeno se iskomada, prelije juhom (ili vodom) i ocijedi, te onda stavi u duboku tepsiju.

U kiselo mlijeko se saspe istučeni ili sitno isjecani bijeli luk, te kljukuša polije. Zatim se uzavrije maslo i kljukuša začini. A može se masnoćom začiniti i kiselo mlijeko, te kljukuša politi.

Spravlja se i tako da se ne prelijeva juhom, nego iskomada, polije kiselim mlijekom i pomasti.

Neki spravljaju kljukušu i ovako: Izliju tanko 1 sloj na tepsiju da se zapeče, a onda po tom sloju izliju drugi tanki sloj i vrate u rernu da se sve ispeče.

UJEVAK SA SIROM

U iskuhani istučeni krompir (krompir-pire) udrobi se cijelog sira i sve dobro izmiješa. Smjesa se zatim natire bijelim brašnom toliko dugo dok se ne dobije tvrdo tijesto kao za pogaču. Potom se tepsija dobro pomasti rastopljenom masnoćom, na tepsiju se stavi tijesto i raspljošti. Nabockati ujevak nožem, dobro začiniti rastopljenim maslom (masnoćom) i peći.

KROMPIR-UJEVAK

Izrenda se (izriba) krompir skupa sa lukom (crvenim), (oko 60 dkg krompira i 3 glavice luka), isjecka sitno 3-5 dkg dimljenog loja, doda malo brašna i vode, posoli,

pobiberi, izmiješa. Dobro se zamasti (poulji) tepsija, izlije i rasporedi ujevak, zatim još malo pomasti i peče.

Izreže se i servira uz dodatak kiselog mlijeka.

ZELJANIK

Zeljanik je ujevak od spanaća. 1 kg zelja, 1/2 kg brašna (kukuruzna ili pšenična, a može i miješano), 2-3 jaja, mlijeka (slatkog) ili vode, nešto masla i kajmaka, te kiselo mlijeko.

Spanać se dobro očisti, opere i izreže, te sastavi sa brašnom, dodaju se jaja, te skupa zamijesi mlijekom (ili vodom).

Zeljanik se izlije na tepsiju, ispeče, te izreže na dilume (komade). Skupa se rastope maslo i kajmak i polije ujevak.

Uz zeljanik se može odvojeno servirati kiselo mlijeko.

TIKVENI UJEVAK

Očisti se i izreže na kockice tikva, doda jaje, kvasac (germa), kukuruzno brašno i kiselog mlijeka koliko je potrebno da se umuti ujevak (dakle, ne dodaje se voda). Ujevak se izlije na pomašćenu tepsiju i peče.

TIKVENJAK

Tikvenjak se sprema na isti način kao i zeljanik, s tim što umjesto spanaća dolazi tikva (obično sakrska, a može i mlađa kukuruska).

Uz tikvenjake se servira i lukovica - salata.

(Tikve: bundeva, kukuruska ili baštenska, *Cucurbita pepo*).

ZELJANIK SA BORIKA

U zamašćenu tepsiju prostre se tavan riže, po tom tavanu prostre se tavan zelja (divlje zelje, spanać, ili pazija ili blitva, važno je da je zelje), zatim opet tavan riže, te zelja, pa opet gornji sloj pirinča. Naspe se čorbe (juhe ili mesne vode) jedna i po mjera od količine pirinča. Računa se da će isto toliko zelje pustiti vode. Ako nemamo čorbe (juhe), onda naspemo vode, a zeljanik pokitimo grumenčićima maslaca. Kada se zeljanik ispeče, onda umutimo jaja i slatko mlijeko, te vruć zeljanik prelijemo i vratimo u pećnicu da se pobabi (zapeče).

(Recept Vasvije Saračević, Sarajevo).

(Ako sipamo vodu, svakako ne treba zaboraviti posoliti).

LEZIBABA*

Lizibaba ili lezibaba je vrsta ujevaka sa mesom.

1 kg pšeničnog brašna, so, 1-2 jaja i 1 kg krompira, masnoća, 20-50 dkg mljevenog (sjecanog) mesa, 10 dkg luka (crvenog), 1/2 do 1 l kiselog mlijeka, masla (masnoće) za začin, koje česno bijelog luka.

Krompir se oguli, opere i izreže na sitne kockice. Pšenično brašno posoli, dodaju jaja, doda krompir te sve ovo zamijesi vodom.

* Recept I. Pilavdžića, Sarajevo

Tijesto se izlije u zamašćenu tepsiju.

Luk se očisti i isjeca, meso samelje, doda luk, so, biber i sve izmiješa, te se u hrpicama nakrca odozgo po lezibabi. Umjesto hrpica faširanog mesa, mogu se staviti listići suhog mesa.

Zatim se ujevak pomasti (začini) i peče. U kiselo mlijeko se istuče koje česno bijelog luka, te se tim polije lezibaba, a zatim začini uzavrelom masnoćom.

LIZIBABA

To je jedna varijanta lezibabe.

50-60 dkg pšeničnog brašna, 20-40 dkg mljevenog mesa, soli, 2 glavice luka (crvenog), bibera, masnoće.

Meso se zajedno sa lukom sjeca, odnosno premelje, posoli, pobiberi, izmiješa.

Zamuti se rjeđe tijesto (tako da se razlije po tepsiji). Pomasti se tepsija i od jedne polovice mesa poredaju zalogajčići po tepsiji (prošara tepsija s mesom). Tijesto se ravnomjerno razlije po cijeloj tepsiji. Od druge polovice mesa poredaju se zalogajčići na onim mjestima gdje nema mesa. Lizibaba se začini masnoćom i peče.

VARENIČANICA

Recept za jednu vrstu ujevaka daje Zorka J. Mitrović-Babić (33) pod nazivom vareničanica ili tzv. sutli pita. Po svoj prilici ime dolazi od varenog (kuhanog) slatkog mlijeka "varenike".

Umuti 5 jaja sa 3 dcl mlijeka, tome dodaj toliko brašna da je tijesto sasvim gusto, a onda dolijevaj pomalo mlaka mlijeka da dobiješ tijesto malo gušće nego za palačinke, onda posoli, i uzmi tepsiju, metni u nju dobru kašiku masti da se rastopi. Tada saspi umućenu vareničanicu u tepsiju, da bude za 1 prst debljine i peci u peći. Pečenu vareničanicu prelij kiselim mlijekom, izreži na komade i serviraj.

MAGLAJSKI UJEVAK

Pod nazivom masłenjak (jer se nekada spravljao s maslom) Jasna Smajlagić, Maglaj ("Oslobođenje" 3. III 1978.) daje sljedeći recept:

Zamijesiti i ostaviti da odstoji dva do tri sata tijesto od: 75 dkg pšeničnog brašna, pola litre mlijeka, komadića germe (malo većeg od kocke šećera) i soli po ukusu. Tijesto poslije podijeliti na tri dijela. Svaki dio razviti u deblju jufku i isjeći u veličini tepsije u kojoj će se peći.

Posebno izmiješati jednu šolju zagrijanog finog ulja i četvrtinu litra povlake i politi svaku jufku. Ostaviti tako u tepsiji da stoji 30 minuta. Peći u dobro zagrijanoj pećnici.

Servira se sam ili uz mladi sir.

Ako hoćemo ujevak sa mesom, onda se između jufki doda tanko i sitno sjeckano suho meso.

HELDINA ULIVAČA

Tako ovaj izljevak (ujevak) naziva Mehmed Terzić, Travnik.

Heldino brašno zamijesi se sa vodom i izlije u podmašćenu tevsiju. Kad se ispeče, izlomi se na male komadiće i poreda u drugu tevsiju. Prethodno se napravi preliv od mesa proprženog sa lukom i začinima (umok – saft od luka, mljeveno meso, peršun, mrkva, so, biber). Prelije po složenim komadićima ulivače. Jede se toplo.

BURANIJA

Arapski buraniyyä označava "jelo spravljeno od zeleni i pirinča", te nema nikakve veze sa pojmom buranije u Bosni.

U Bosni ima raznih vrsta buranija.

BURANIJA OD TIKVICA

Veoma lagahno i kao meze (uz žestoka pića i rakiju), i kao samostalno lagahno jelo, a i kao prilog, u Hercegovini se spravlja jelo pod imenom buranija.

Za 4 obroka: 1, 5 kg tikvica malo jačih sakazlija (koje nisu više za filovanje), 10-15 dkg masnoće, so, brašno, 1/2 l kiselog mlijeka (po mogućnosti cijelog neobranog), 1-3 česna bijelog luka, odnosno prema ukusu.

Tikve se ogule, izrežu i sredina izvrti. Zatim se tikve izrežu na kocke, posole i ostave da stoje dok se ne "slomiju" (dok se tikvice ne "predaju"). Pomasti se tepsija. Po tanjiru (stolu, drugoj tepsiji) razastre se brašno. Tikve se uzimaju u šake i dobro ižmikaju i ocijede, a zatim razastru po brašnu, te miješajući dobro obrašne. Potom se bacaju na zamašćenu tepsiju i sve tako dok se ne obrašni cijela količina. Potom se tikva ravnomjerno rasporedi po tepsiji.

Masnoća (maslo) se rastopi i buranija začini, te stavi peći.

Pečena i malo ohlađena polije se kiselim mlijekom u koje smo istucali (ili sitno isjeckali) česno bijelog luka (prema ukusu, može i bez luka). Po kiselom mlijeku malo začini uzavrelom masnoćom (maslacem, maslom). Mlijeko se može servirati i odvojeno, sa ili bez bijelog luka.

POČITELJSKA BURANIJA

Funkcionalno značenje arapske riječi buranija (zeleni grah) – u Bosni je mnogo šire i obuhvata više pečenih, a ne kuhanih jela, i to od zelenog graha, tikve, krompira i slično. Bosanac nikada ne upotrebljava riječ buranija za vareni (kuhani) mladi, odnosno zeleni grah.

Merdan Šemsa iz Počitelja daje sljedeći recept za buraniju ("Oslobođenje" 15. IV 1977.):

1 – 1, 5 kg očišćene tikve, malo brašna i soli, nekoliko kašika ulja, dva jogurta, 2 povlake, 10 dkg sudžuke i nekoliko česana bijelog luka.

Izrendajte tikvu, malo osolite i ostavite da omekša. Ocijedite u rukama, izmiješajte s brašnom, stavite da se prži na ulju. Promiješajte nekoliko puta da porumeni. Kada se tikva dobro ohladi, prelije je jogurtom u koji ste prethodno pomiješali dobro istučeni bijeli luk i malo soli. Oljuštite sudžuku i isjecajte na što

sitnije komadiće i prespite preko jogurta. Ovako pripremljeno jelo premažite mileramom i služite.

BURANIJA OD MOHUNA

Sprema se isto kao i buranija od tikvica. Mahune se malo obare u slanoj vodi, umjesto da se sole i žmikaju.

BURANIJA OD PATLIDŽANA

Crni patlidžani (melancane) se izrežu na komadiće kao za prženi krompir, te se obare u slanoj vodi. Voda se ocijedi i patlidžani omlive (obrašne), te poredaju u zamašćenu tepsiju i peku. Kada su pečeni, poliju se kiselim mlijekom u koje smo istukli malo bijelog luka.

MOSTARSKA BURANIJA

U kući Lakišić-Dizdara spravljaju buraniju na sljedeći način:

Tikva se isjeca na kocke, posoli, dobro omlivi (omelja, obrašnavi) u finom pšeničnom brašnu, rasporedi na zamašćenu tepsiju i peče.

Dok se peče, umuti se (ulupa) 4-5 jaja sa šoljicom-dvije mlijeka. Kada je buranija pečena, prelije se umućenim jajima i peć isključi da se jaja ne bi upekla.

BURANIJA OD PORILUKA

Bijeli dio poriluka, tj. glavice i dio stabljike izreže se na krupne komade (5-6 cm dužine) i dobro obari.

Zatim se ocijedi i obareni poriluk se posoli, te dobro omelja u brašnu, poreda po dobro pomašćenoj tepsiji (uzavrelim maslom, mašću, uljem). Zatim se odozgo dobro začini masnoćom i stavi da se peče.

Ispečena se zalije kiselim mlijekom.

RAZLIVAČA

Razlivača ima razne nazive: tiritpita, razljevača, razlivuša, razljevuša, izljevača.

Često je narod naziva "pitom", mada nije pita, jer se spravlja bez jufki.

L. G. Bjelokosić za razlivaču kaže: "u pšenično brašno se utuku jaja, umrvi sira i skorupa, pa sve zamijesi i izlije na tepsiju, koja se najprije podmaže maslom. Odozgo se opet malo pomaže maslom i nosi u peć te peče..."

5 jaja, 1/4 kg mladog sira, 1/4 kg skorupa (slatkog kajmaka ili vrhnja, ako nema slatkog kajmaka), 1/4 l slatkog mlijeka, 1 dcl kiselog mlijeka (ili kiselog vrhnja), 25 dkg kukuruznog brašna, 10 dkg masla (masnoće), malo soli.

Cijela jaja, sir, mlijeko i kajmak se izmiješaju kuhačom, zatim se doda kukuruzno brašno, malo soli, te sve miješa da se dobije tijesto nešto gušće nego za palačinke.

Uzavrije se maslac (maslo, mast), pomaže dobro tepsija, izlije smjesa, razradi po tepsiji, i odozgo dobro pomasti i peče.

JAJUŠA (JAJNICA)

Za jajušu Latif A. Muftić (Jela i pića po selima u Bosni i Hercegovini – Hrvatski dnevnik, 22. rujna 1940.), kaže da se sprema ovako: mlijeko se s brašnom, dobro izmiješa da bude žitko i tome se doda nekoliko jaja. Tepsija se pomasti dobro maslom i peče. Kad je jajuša pečena, polije se maslom i jede. (Vjerovatno začini uzavrelim maslom, odnosno buterom ili rastopljenim maslom i povlakom). Brašno može biti i kukuruzno, te bi to bila kukuruzna jajuša.

GRUŠARA

To je recept Zorke J. Mitrović-Babić (33) za izljevaču od sjere ili gruševine.

Umutite 3-4 čitava jajeta, dodati toliko brašna da se dobije gusto tijesto i to tijesto razrijediti mlijekom i gruševinom od istom oteljene krave koja je četvrti put pomužena. Tijesto mora biti malo gušće nego za palačinke. Pomastiti tepsiju, sasuti tijesto u tepsiju i peći grušaru pri umjerenoj vatri.

Napomena: Kao što je poznato, kada se krava oteli, prvo mlijeko posisa tele, a ostatak se izmuze, pomiješa u spirine (pomije) i dade kravi. Dakle, prvo mlijeko se ne konzumira, a već drugo se može konzumirati.

IZLJEVAK SA ŽAROM (KOPRIVOM)

To jelo je lijek, odnosno jedan od 3 obroka koja treba, po bosanskoj tradiciji, iz zdravstvenih razloga konzumirati u proljeće (jela sa žarom, koprivom). Spravlja se u proljeće.

30 dkg kukuruzna brašna, oko pola kg vrhova žare (koprive), 2 jaja, verenike (slatkog mlijeka), masnoće, soli.

Vrhovi žare se operu, te bace samo na 1ključ (obare) i ocijede.

U lonac se stavi kokuruzno brašno, doda obarena žara, utuku 2 jaja, doda malo soli, sve izmiješa, a zatim dodaje mlijeka koliko je potrebno da se dobije tijesto. To se dobro izmiješa, malo nakuha i u zamašćenu tepsiju rasplosni, i začini odozgo rastopljenom masnoćom te ispeče.

Servira se sa čajem ili kiselim mlijekom, ili se konzumira uz druga jela kao kruh.

KUKURUZNA RAZLJEVUŠA

Neki određene uljevake nazivaju i bazlamačama. Tako Nadža Olovčić ("Oslobođenje" 4. II 1977.) daje recept za bazlamaču:

Pola kg kukuruznog brašna, 1 litar mlijeka, 2-3 jaja, 8 kašika rastopljenog maslaca ili ulja, 1 kašika sode bikarbone, praška za pecivo ili kvasca, 10 dkg kajmaka i so.

Brašno se prosije, doda soda bikarbona i so. Jaja se dobro umute, doda polovica butera ili ulja, mlijeko i brašno i sve dobro izmiješa. Zatim se smjesa izlije u dobro zamašćenu tepsiju i peče 1 sat. Kada je razljevuša pečena, premaže se kajmakom ili povlakom i još malo stavi u pećnicu. Bazlamača se može pripremiti na isti način sa malo izrezanog špinata.

KUKURUZNI UJEVAK

Umute se sa kukuruznim brašnom tri jaja, kiselo mlijeko (nema vode), doda prašak za pecivo, izlije ujevak u pomašćenu tepsiju, te ispeče. Kada se ispeče, ujevak se prekrije kajmakom (povlakom, vrhnjem, mileramom) i vrati u pećnicu da se zapeče.

(Recept Saračević Vasvije, Sarajevo).

PODVELEŠKI IZLIVAK

U Podveležju prave izljevak (izlivak, kako oni kažu) od kukuruzna brašna i mlijeka (slatkog, dakle bez vode) uz dodatak mrvica mladog masla (butera) ili mrvica dimljenog suhog loja. Ako je sa mladim maslom, treba dodati i soli. Peče se pod sačem. Dodatak kiselo mlijeko.

(Kanaet Tvrtko, o. c.)

ŠARENIK OD KOPRIVE (ŽARE)

Još jedno okrepljujuće narodno jelo daje Šemsa Merdan, Počitelj ("Oslobođenje" 26. maja 1977. godine).

50 dkg koprive (žare, pretežno vrhova), 4 jajeta, 2 jogurta, 20 dkg milerama ili kiselog vrhnja, 20 dkg mladog sira, 50 dkg oštre nule, prašak za pecivo, 5 dkg ulja, 3 do 5 dkg maslaca, 1 šolju slatkog mlijeka, malo soli.

Očišćenu, isitnjenu koprivu prelijete ključalom vodom. Poslije 2-3 minuta ocijedite vodu i ostavite koprivu da se ohladi.

Ulupajte jaja, osolite, dodajte slatko mlijeko, zatim jogurt, mileram i sir, smjesu promiješajte. U prosijano brašno dodajte prašak za pecivo, brašno sipajte u pripremljenu smjesu i polahko izmiješajte. U tu smjesu dodajte ocijeđenu koprivu prelivenu sa malo ulja. Lagano izmiješajte pripremljenu smjesu.

Ovu žitku smjesu sipajte u pomašćeni pleh i pecite na umjerenoj temperaturi. Kad je šarenik pečen, omekšajte ga sa malo posoljenog mlijeka, stavite ponovo u pećnicu nekoliko minuta, a zatim izvadite da se ohladi i polijte otopljenim maslacem. Režite na kocke.

Služite obavezno uz salatu.

PITA OPARUŠA

M. S. Filipović (o. c.) kaže da se najbrže može zgotoviti pita "oparuša" (područje Visokog).

U ključaloj zasoljenoj vodi zakuhati pšenično brašno, izliti na zamašćenu tepsiju i raspljeskati.

Ubiju se dva jaja i izmute sa mlijekom te time prelije oparuša i stavi da se peče. Za desetak minuta sve je gotovo, kako kaže Filipović.

DOLME:

Dolma inače označava nadjev, odnosno povrće (patlidžani, paprike, paradajz, luk, tikvice itd.) nadjeveno mljevenim mesom i pirinčem.

Najstarije dolme u Bosni su vjerovatno dolma od tikvica i od patlidžana (paradajza), te dolma od luka (sogan-dolma), zatim dolma od plavih patlidžana (morpatlidžana) koje Bosanci nazivaju još frenk-patlidžani. Naime, tako naziva plavi patlidžan Bašeskija u svom popisu bilja*, napisanog negdje sredinom XVIII stoljeća. Patlidžan u Bašeskijinom popisu označava paradajz, kako se inače nazivao u Bosni (perz. patlidžan; *Solonaum lycopersicum*). Patlidžan-frenk i frenk-patlidžan, kako dva puta u popisu piše Bašeskija za plavi patlidžan, dodatkom frenk upućuje na zapadnoevropsko porijeklo biljke.

* Neobjavljeni prilozi Bašeskijini, pripremio M. Mujezinović.

ŠARENA DOLMA

Za 4 obroka: Jedna tikvica sakazlija ili polovica surahije* od koje se mogu dobiti 4 dolmice, 2 patlidžana, 4 paradajza, 1-2 krompira, 12 dkg luka glavatog (crvenog), 48 dkg mesa bez kosti (bravljeg, goveđeg, junećeg), 8 dkg riže, rukovet majdonosa (peršunova lista), 12 dkg masnoće, 2 g aleve paprike, 2 dkg soli, nekoliko zrna bibera, 1/4 l kiselog mlijeka, 10 dkg skorupa (slatkog kajmaka ili milerama).

(Neki smatraju da je bolje alevu papriku staviti na vrelo maslo i dolmu zacvrknuti).

Tikvica se prereže na komade dužine oko 4 cm, patlidžani se prepolove. Tikvice se ogule (tanko), patlidžani očiste i sve izdubi. Paprike se očiste i izdube. Na paradajzu se otkine poklopac i izdubi. Prepremi se nekoliko "loptica" luka

* Surahija je biljka penjačica sa zelenkastim duguljastim plodom – tikva dužine 40-120 cm, i promjera 4-8 cm.

kao za sogan-dolmu (glavica luka se obari i među prstima "ispukne" tako da se dobiju "babure"). Krompir se oguli, prepolovi i izdubi.

Meso se samelje, preostali luk isjecka, peršun isjecka, riža opere, posoli, pobiberi, te se sve izmiješa i dobije "dolma" (punjevina). Zatim se tom dolmom puni povrće i luk, a paprike i paradajz se poklope svojim "poklopcem", te se sve slaže u šerpu (tendžeru), zalije vodom i kuha.

Kada je dolma gotovo kuhana, razmuti se malo aleve paprike sa saftom iz dolme i saspe u dolmu. Dolma se pusti da još neko vrijeme vrijucka.

Serviraju se miješano dolme (od svakog povrća po jedna) u tople tanjire (sahane) uz dodatak malo vlastitog sosa. Kiselo mlijeko i slatki kajmak (ili vrhnje) se servira sa strane tanjira ili posipa odozgo po dolmama.

DOLMA OD TIKVICA*

Za 5 osoba: 250 g faširanog mesa, 80-100 g riže, 150 g masnoće, 100 g crnog luka, 1 kg tikvica, 50 g brašna, 20 g aleve paprike, 1 jaje, 5 g bijelog luka, 5 g bibera, 15 g soli, 2 dcl kiselog mlijeka, malo kopra.

Mlade tikvice očistiti, oprati, presjeći po sreidni i malom kašikom izvaditi sjemenke (srce) tako da unutarnji dio tikvice bude potpuno čist. Prilikom vađenja sjemenki voditi računa da tikvica ne pukne i da jedna strana ostane zatvorena. Ovako očišćene tikvice staviti u hladnu vodu.

Faširano meso posoliti, dodati biber, malo kopra (kopar se može staviti i na složenu dolmu) malo aleve paprike, malo sitno isjeckanog bijelog luka, malo isjeckanog i uprženog crvenog luka, jaja i očišćenu i opranu rižu. Ovo sve dobro izmiješati i probati da li je sve dovoljno slano. Ovako dobivenom masom puniti tikvice i u posebnoj posudi zagrijati masnoću, ostatak ranije očišćenog i isjeckanog crvenog luka staviti na masnoću da se prži. Kada luk dobije zlatnožutu boju, dodati brašno i još malo pržiti, dodati ostatak ranije očićenog i isjeckanog bijelog luka, alevu papriku, malo promiješati i zaliti vodom ili supom od kostiju. Ovako dobiven sos osoliti i prokuhati.

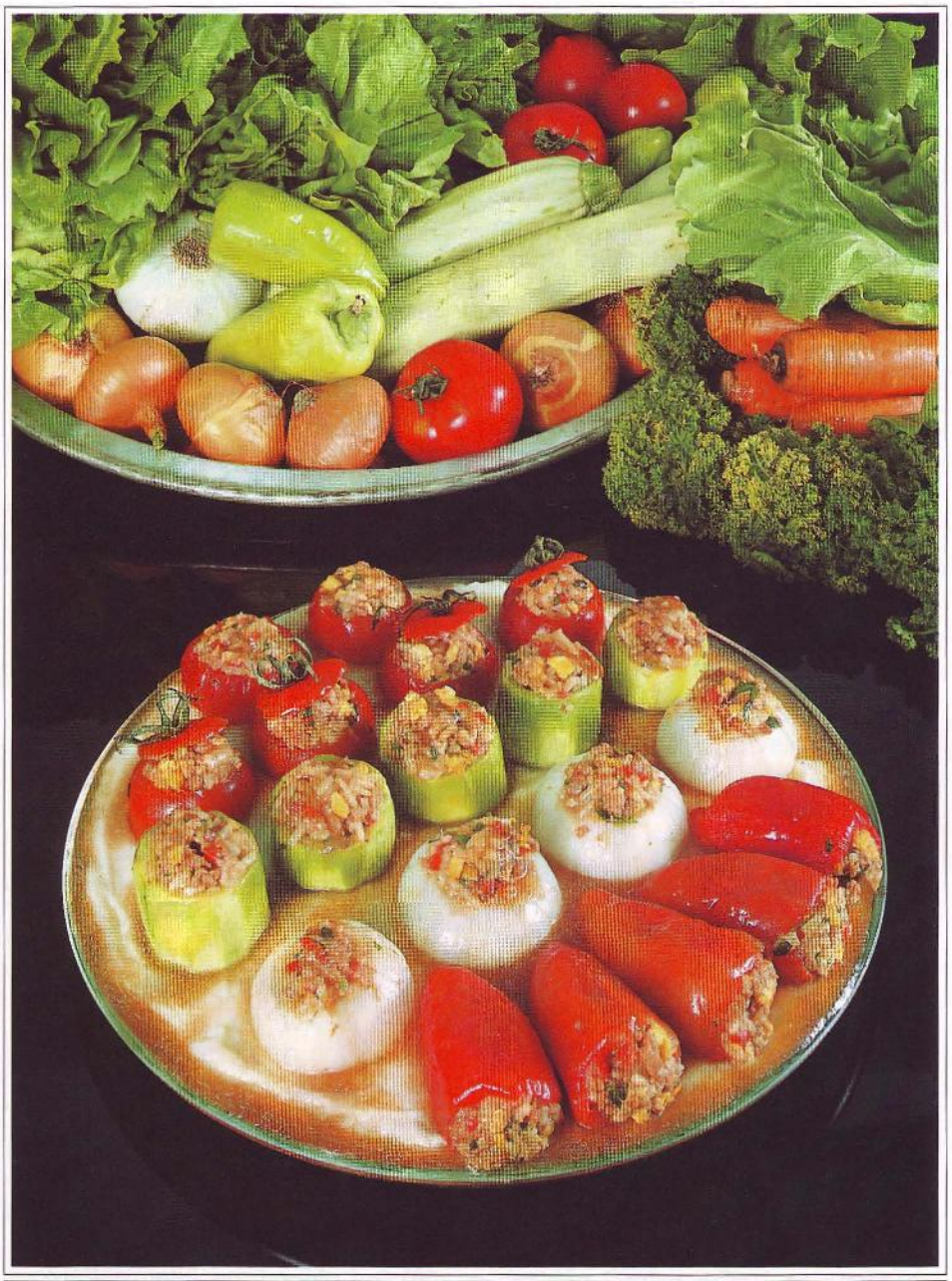
U tako prokuhani sos staviti već punjene tikvice i lagano kuhati dok meso i tikvice ne postanu mekani. Za vrijeme kuhanja na posudu staviti odgovarajući poklopac.

Prilikom serviranja tikvice politi kiselim mlijekom ili mlijeko servirati odvojeno.

TIKVE-DOLMA

U svom aščinskom jelovniku u Bosni, Amidža Dekika navodi tikva-dolmu i sakrska dolmu. Koliko sam mogao istražiti ovu materiju, ustanovio sam da je sakrska-dolma – dolma od tikvica koja se spravlja ljeti, a tikvica-dolma je zimsko jelo i sprema se od zimskih tikava.

* Nevenka Kiso, "Oslobođenje" 4. juna 1967.



Šarena dolma

Dakle, zimi pošto nema mladih tikvica, to se tikva oguli, izreže na pravougaone komade, izvrti i na dolmi kao i dolma od tikvica, te kuha.

SPREMANJE TIKVICA ZA DOLMU

Zorka J. Mitrović-Babić (33) navodi spremanje tikvica za dolmu za zimski period:

Oguli, izreži i izdubi tikve kao što i treba za dolme. Metni ih u flašu (teglu), lijepo poslaži i prelij hladnom, prokuhanom slanom vodom. U svaku flašu metni pomalo salicila (salicilna kiselina), povij pergament-papirom i kuhaj 10-12 minuta u pari.

PAPRIKE-DOLMA

Sprema se isto kao i druge dolme, samo se upotrijebe same paprike.

Za zimski period Zorka J. Mitrović-Babić (33) daje tri načina spremanja papirka za dolmu, koje su vjerovatno ukusnije od sadašnjih zaleđenih paprika, pa ćemo ih i navesti:

Uzmi lijepih, krupnih, domaćih paprika, operi ih i sa donje strane sjeme dobro očisti, zatim u svaku papriku metni po 1 malu kašičicu soli, poslaži ih u kakvu povéću zdjelu, samo pri slaganju svaki red paprika pomalo odozgo posoli i tako ostavi paprike da prenoće, sutradan uzmi 1 poveću flašu, poslaži paprike, odozgo ih sa čim pritisni i nalij ih istom vodom, koju su paprike pustile, dok si ih osolila. U slučaju da te vode ne bude dovoljno, a ti ih donalij još sa čistom, prokuhanom, slanom vodom, zatim poveži i ostavi. Pri upotrebi paprike uvijek uveče metni u hladnu vodu i pusti da prenoće, samo češće vodu mijenjaj, dok so ne izađe iz njih. Zatim nadjeni ili postupaj kao i sa drugom dolmom.

Ili:

Krupne domaće paprike obriši čistom krpom, drške im naniži na konac, da svaka paprika bude u razmaku od 3-5 centimetara i objesi na zid u ćileru (špajz) nek stoje. Pri upotrebi, zimi operi ih ključalom vodom, izvadi im sjeme, nadjeni ih i kuhaj.

Očisti paprike kao da ćeš ih sada nadjenuti, poslaži ih u veliku flašu, nalij na njih kuhana paradajza, poveži flašu dobro dunst-papirom i prokuhaj 15 minuta u pari. Pri upotrebi izvadi paprike, nadjeni ih, a pri kuhanju prelij istim paradajzom.

PATLIDŽAN-DOLMA (BAJILDI DOLMA)

Vjerovatno je to ranije bila dolma od paradajza, a kasnije se ovaj naziv prenosi na dolmu od plavih patlidžana, ili kako su je neki nazivali imam-bajildi.

Amidža Dekika dolmu od plavih patlidžana naziva bajildi-dolma.

Za 4 obroka: 1, 20 kg modrih patlidžana, 10 dkg luka (crvenog) oko 40 dkg mesa bez kosti, 8 dkg pirinča, 1-2 kašike ulja, 4 dcl l kiselog mlijeka (ili vrhnja), malo majdonosa (peršunova lista), malo

crvenog paradajza (ili ukuhanog paradajza).

Patlidžani se očiste od peteljica i operu. Zatim se prerežu po sredini napola (horizontalno sječenje patlidžana u vertikalnom položaju), izdube, odnosno izbaci se sredine i posole. Tako usoljeni odstoje oko 2 sata, a onda se operu i dolme.

Meso se samelje, luk isjeca, peršun isjeca, riža opere, doda malo ulja, posoli, pobiberi i sve izmiješa. Ovom dolmom pune se patlidžani i slažu u šerpu, zaliju sa nešto vode i kuhaju. Na to se iskriža paradajz (ili doda ukuhanog paradajza) i dalje kuha.

Serviraju se sa kiselim mlijekom.

TRAVNIČKE PUNJENE PAPRIKE

Za 4 obroka: 1 kg sitnijih paprika, 10 dkg crvenog luka, oko 40 dkg mesa bez kosti, 8 dkg riže, 1-2 kašike ulja, malo peršunovog lista, 10-20 dkg skorupa (slatkog kajmaka) oko pola litre slatkog mlijeka, malo aleve paprike i malo masla (maslaca ili druge masnoće), bibera.

Paprikama se odreže poklopac, istresu sjemenke, odstrane drške, te paprike operu. Meso se isjeca (samelje) posoli, pobiberi, doda luk očisti i sitno isjeca, te doda sitno isjecan peršun. Ovo sve se izmiješa, doda nešto ulja, te još izmiješa (izradi).

Ovom dolmom se pune paprike, zatvaraju poklopcem (vlastitim) i slažu u lonac. Doda se nešto vode i paprike poklope i kuhaju. U toku kuhanja dodaje se po potrebi vode, ali samo toliko da paprike ne bi zagorjele.

Kada su paprike kuhane, izmiješa se skorup i slatko mlijeko, paprike zaliju i dalje vrijuckaju dok se saft ne sjedini.

Pažljivo se serviraju sa saftom, uzavrije nešto masnoće uz dodatak malo aleve paprike i zacvrknu odozgo.

ULUK-DOLMA (SOGAN-DOLMA)

R. Gradaščević sogan-dolmu naziva uluk-dolma, a također i lukovice.

Sogan-dolma doslovno znači punjeni luk, pa se u Bosni još naziva i "lukovica".

Za 4 obroka: Oko 60 dkg crvenog luka (sitnije duguljaste glavice), oko 10 dkg luka crvenog za punjevinu (fil), 40 dkg mehkog mesa (goveđeg a može i miješanog sa bravećim), 8 dkg riže, 2-3 kašike ulja (ili rastopljene masnoće), so, biber, ukuhani paradajz (kavada), malo aleve paprike, malo sirćeta ili povlake, te 1/2 l kisela mlijeka.

Meso* i crveni luk se samelju i posole. Opere se riža, prodinsta i izmiješa sa mesom, doda malo bibera, jedno jaje, pa opet izmiješa, te se na taj način dobije punjevina.

Neki još dodaju malo ulja, ali tada se riža ne dinsta, te česno bijelog luka.

* Ranije se meso sjecalo sjecavicom, što je mnogo bolje, odnosno ukusnije jer mašine iscijede iz mesa previše bjelančevinastih i mineralnih materija.

Prije spremanja punjevine pripreme se "babure" luka. Podrežu se vrhovi glavica i skuhaju u vodi, toliko da se ne raspadnu, ali da se mogu izbacivati košuljice luka (babure) "dolme". Skinu se s peći, ocijedi topla i ulije hladna voda. Onda se prstima pritiskanjem izbacuju košuljice luka (babure) "dolme". Skinu se s peći, ocijedi topla i ulije hladna voda. Prvi sloj s ljuskom se odbacuje, a upotrebljavaju se drugi slojevi. Od jedne glavice luka dobije se više dolmi koje se pune punjevinama (nadjevajući dolme prstima, a manje babure, eventualno, čačkalicom ili dezertnim nožićem).

Punjene dolme luka se slažu u šerpu, zaliju vodom ili juhom, tako da budu pokrivene, doda malo sirćeta ili povlake, pritisnu tanjirom ili drugim poklopcem (užim od šerpe - da ne bi iz dolme prilikom kuhanja izletjelo meso), te stave kuhati. Dolme provriju za oko 10 minuta, poslije se prebace na tihu vatru i tako dalje kuhaju. U kuhanu dolmu se doda malo aleve paprike.

Uz dolmu, ili poslije, servira se kiselo mlijeko (ili povlaka, kiselo vrhnje). Mlijeko se može malo "precvrknuti" uzavrelim mladim maslom (maslacem).

SOGAN-DOLMA PO DURANOVIĆU

Pomenuti M. Duranović daje nešto drugačiji sastav sogan-dolme.

Za 10 osoba u dkg: goveđeg, ovčijeg i telećeg mesa miješano po 150, crnog luka 150, maslaca 20, riže 20, paradajz-pirea 10, milerama 20, začini: so, biber, sitan peršun, sirće.

Sa luka skinuti peteljku tako da se mogu vaditi prstenovi. Kuhati uz dodatak vinskog sirćeta, voditi računa da se luk ne prekuha. Odvojiti prstenove luka.

Sve tri vrste mesa faširati, izmiješati sa sitno sjecanim crnim lukom restovanim, dodati so i biber i rižu, zatim paradajz-pire i sitan peršun, i sve skupa izmiješati. Puniti crni luk, složiti u šerpu, naliti toplom vodom i polahko kuhati, uz dodatak soli i svježeg maslaca. Kada je sogan-dolma gotova, posuti sitnim biberom i preliti mileramom.

SOGAN-DOLMA OD PRASE (PORILUKA)

Spravlja se kao i druga sogan-dolma. Krupni bijeli dijelovi poriluka se izrežu na komade za sogan-dolmice, te se obare. Kada se obare, ocijede se i rastavljaju kao i luk za sogan-dolmu i dolme (pune, filuju) punjevinom (vidjeti sogan-dolmu).

DOLMA OD KRASTAVACA

Recept za ovu dolmu dala je Z. Mitrović-Babić (33): Oguli nekoliko velikih krastavaca, odozgo odreži za 2 prsta s jedne strane kao kapak i malo kašičicom istruži iznutra sve sjeme i nadijevaj nadjevom kao dolmu od tikvica. (Vidjeti dolmu od tikvica).

RUŽICE-DOLMA

Neki spravljaju sogan-dolmu i na drugi način. Očišćene glavice luka

(kod kojih je vrh odrezan) raskriže u više dijelova, sjeckajući ih upoprijeko, vertikalno odozgo prema dolje, ali ne do kraja, tako da glavice ostanu cijele, odnosno imaju izgled ruže.

Ruže od luka se naslažu u šerpu (jedan tavan, sloj), po njima se pospe sloj punjevine (priprema se kao i za sogan-dolmu), pa opet sloj luka, sloj punjevine, itd. I završava slojem punjevine.

Zatim se zalije juhom da dolma bude pokrivena i kuha.

Servira se po želji sa kiselim mlijekom.

MOSTARSKI SAHAN

Mostarski sahan predstavlja vrstu šarene dolme, uz dodatak japraka i uvlaka (kolačića), s tim što je ovo aščinsko jelo i nastalo kombinacijom jela u aščinci.

Dakle, u tanjir se servira nešto safta iz uvlaka (kolačića, malih kuglica), nekoliko kolačića sa strane, onda nekoliko hercegovačkih japraka, 1 mala (bolje pečena) paprika-dolma, 1 punjena (bolje pečena) paradajz-dolma i nekoliko sogan-dolmi. Prelije se miješanim saftom iz ovih jela

Dodatak povlaka ili kiselo mlijeko.

ŠARENA DOLMA U TEPSIJI

To je miješana dolma koja se peče (dinsta) u dubljoj tepsiji. 2-3 patlidžana, nekoliko paprika, malo raštike (kupusa), može i koji list loze, 1 tikvica, glavica-dvije luka za sogan-dolme, te ostali materijal kao i za druge dolme, odnosno punjevinu.

Patlidžani se očiste i prerežu izvrte kao i za drugu dolmu, pripremi luk, obari raštika (i eventualno lozov list), tikvice ogule, izrežu i u sredini izdube, paprika pripremi i sve se filuje punjevinom i slaže u zamašćenu dublju tepsiju. Rižu treba obavezno prodinstati prije spravljanja fila. Rastopi se nešto masnoće i dolma zalije odozgo, zatim stavi u rernu da se peče na tihoj vatri.

Po želji se servira sa nešto kiselog mlijeka.

PUNJENI PARADAJZ

Za 4 obroka: 1 kg sitnijeg ili srednjeg paradajza, 50 dkg faširanog mesa, 2 fildžana riže, masnoće, bibera, 2 česna bijelog luka, peršunova lista, soli, 1 glavica crvenog luka.

Odreži poklopac svakog paradajza tako da se jednim dijelom drži. Izdubi unutrašnji sadržaj i filuj.

Fil: poprži na masnoći glavicu crvenog luka, metni meso da se prodinsta, dodaj isjeckan bijeli luk i peršunov list, so, biber i napola skuhanu i ocijeđenu rižu. Napola ohlađenom smjesom puni paradajz i okreni poklopac na dno tepsije da bi sok iz njega ostao u mesu. Posoli, pomasti i peci u umjereno zagrijanoj pećnici dok ne porumeni i dok ne savrije višak soka koji paradajz pusti. Serviraj preliveno mileramom ili slatkim kajmakom.

PEČENE PAPRIKE U TEPSIJI

Za 4 obroka: 1 kg paprika, 40 dkg mesa, 10 dkg pirinča, 3 glavice luka, rukovet peršunovog lista, so, biber, masnoća.

Napravi se nadjev za paprike od mljevenog mesa, isjeckanog luka, izreckanog peršuna, riže, soli i bibera. Rižu treba obavezno prodinstati prije stavljanja fila. Nadjevene paprike se poređaju na zamašćenu tepsiju, a između njih se ukriža luka (crvenog) majdonosa (peršuna) i paradajza. Zaliju se mesnom vodom (juhom) ili vodom. Peku se na lagahnoj vatri u pećnici. U toku pečenja treba ih preokrenuti.

JALANDŽI-DOLMA

Na pominjanoj sarajevskoj večeri u prošlom stoljeću, među jelima je i "studena jalandži dolma" (1). Njena karakteristika je da se servira hladna (studena).

Jalandži, inače, označava nešto falično, "surogat", a to su obično jela bez mesa, lagahna jela.

Originalnog recepta za ovo jelo nemamo, ali se pretpostavlja da je to jedan od recepata koji se navode, tj. jalandži-dolma od patlidžana ili paprika.

Patlidžani (plavi) se prirpeme kao za patlidžan-dolmu. Prerežu i izdube.

Pripremi se dolma (nadjev, punjevina, fil) od mladog sira i jaja, malo soli i bibera. Doda se iskosani peršun i celer, te nešto rastopljenog maslaca ili druge masnoće. Zatim se pune patlidžani.

Serviraju se studeni (hladni).

JALAN-SARMA

Spravlja se kao i lozova jalansarma, s tim što se umjesto lozova lista uzima kiseli kupus.

JALANDŽIK-SARMA

Nusret Gradaščević za jalandžiksarmu daje sljedeći recept:

Upržiti dosta luka na dosta ulja, pa kad luk požuti, dodati rižu i malo je propržiti sa lukom, dodati tucanog (ne mljevenog) bibera.

Kiseli kups obariti, ocijediti i u ove listove stavljati punjevinu (luk i rižu) i zavijati lagahno velike i dugačke sarme, bez stezanja (rahli, labavo), da bi se riža mogla dovoljno nakuhati (nabubriti).

Sarmu slagati u šerpu i svu masnoću u kojoj je pržen luk i riža sasuti u šerpu i kuhati pritisnuvši sarmu nekim manjim poklopcem.

Servira se hladna uz dodatak limuna, na taj način što se tanki kolutići oguljenog limuna poredaju po sarmi.

IMAM-BAJILDI

Naziv jela potiče od arapsko-turskog.

U Gradačcu se ovo jelo spravlja kao jalan-dolma na sljedeći način:

Mrki (crni) patlidžani se potope u vodu da malo odstoje. Izvade se, razrežu po sredini (vertikalno) i izdube za punjenje.

Isjecka se dosta luka, prži na ulju, doda dosta paradajza, te malo

bijelog luka, posoli i doda malo bibera. Sa ovom ohlađenom masom (tiritom) pune se patlidžani, redaju u tepsiju, zaliju malo juhom i peku.

Servira se kao hladno meze, predjelo ili kao međujelo sa limunom.

Gradačačko meze pod nazivom imam-bajildi vjerovatno nema nikakve funkcionalne veze sa jelom pod ovim nazivom na Istoku. R. Gradaščević kaže da se patlidžani ne moraju dubiti, nego se naprave uzdužni razrezi i tirit (punjevina) stavlja u te razreze, a onda lagahno stisne cijeli patlidžan, kako ne bi punjevina ispadala.

JALANDŽI-PAPRIKE

U Bosni se umjesto lozovog lista upotrebljavaju i paprike za jalandži-dolmu.

Za 4 obroka: 12-16 komada paprika, 4 šoljice riže, 4 glavice crvenog luka (osrednje), 2 rukoveti peršunovog lista, malo (među prstima) suhe nane (lista mente), 2 paradajza (ili mesne vode), a može i vode umjesto paradajza, 2 kašike masla (masti, ulja), malo ulja, so, biber.

Luk se očisti, isjecka i dinsta na uzavrelom maslu, doda se riža, isjeckan peršun, nana, so i biber, te sve skupa još malo prodinsta. Zatim se skine s vatre, doda malo ulja i izmiješa. Paprike se operu, otkriži gornji dio (poklopac) izvuku sjemenke. Zatim se pripremljenim nadjevom pune paprike i slažu u zamašćenu dublju tepsiju ili u šerpu. Doda se malo juhe ili vruće vode, te stavi u pećnicu i peče (zapravo dinsta).

Prilikom pečenja stalno se dodaje juha, odnosno voda, tako da riža poprimi dovoljnu količinu tekućine, da bi se ispekla (skuhala). Neki umjesto juhe između paprika nakrižaju paradajza.

JALANDŽI-DOLMA SA SIROM

Za 4 obroka: 16 zelenih mesnatih manjih paprika (babura), 30 dkg mladog sira, 10 dkg kajmaka, 10 dkg crvenog luka, so, 8 dkg masnoće.

Paprike očistiti, oprati, odsjeći gornji dio - poklopac, izvaditi sredinu i posoliti. Crveni luk očistiti i sitno isjeckati, posoliti i izmiješati. Izmrviti sir, izmiješati sa kajmakom, zatim dodati luk i sve dobro izmiješati. Ovim nadjevom puniti paprike i zatvoriti poklopcem. Rastopiti masnoću u dubljoj tepsiji, složiti paprike te peći. (Nekada su ove paprike pečene u tepsiji pod sačem, tako da su bile ravnomjerno pečene sa svih strana).

SIROM PUNJENE PAPRIKE*

Za 10 obroka: 20 manjih zelenih paprika, 50 dkg mladog ovčijeg sira, 10 dkg masti, 6 jaja, soli po potrebi.

Papirke očistiti od sjemena i oprati. Sir viljuškom izmrviti, dodati cijela jaja, posoliti i dobro izmiješati.

* Karlo Walter, "Savremeno ugostiteljstvo", broj 4/1957.

Tim nadjevom napuniti paprike. Mast u šerpi dobro ugrijati, pa na njoj sa svih strana prepeći paprike da budu lijepo rumene.

KAJGANA-DOLMA

Zora Kalfić, Sarajevo ("Oslobođenje" 31. VIII 1977.) daje sljedeći recept za tikvice punjene kajganom:

Nekoliko sasvim mladih tikvica oljuštiti i izdubiti da bi se očistile od sjemena, preliti ključalom vodom, poklopiti i ostaviti da se ohlade.

Dok se tikvice hlade, pripremiti nadjev:

Jednu glavicu sitno sjeckanog crvenog luka poprži, u to dodati pet jaja, kašiku mlijeka, kašiku brašna, malo bibera i soli i miješati dok se ne zgusne. Na kraju dodati malo lista od peršuna. Ohlađene tikvice filovati, redati u šerpu uspravno, sa otvorom nagore, preliti sa malo milerama i zapeći u rerni.

SARME:

Sarme tradicionalne kuhinje Bosne razlikuju se od današnjih sarmi po tome što su sitnije "sarmice", zatim po upotrijebljenom materijalu, odnosno ima više varijanti sarmi, te po tome što se ne dodaje zaprška. Sarma (turski) inače označava nadjev koji se zamotava (zavija) u listove kiselog kupusa, graha (boranije), ili mlade listove vinove loze.

HERCEGOVAČKI JAPRAK

Tradicionalno jelo Hercegovine je japrak* - nadjev zavijen u listove posebne vrste kupusa, tzv. raštike - *Brassica oleracea* (porodica kupusa - raštan).

Svaki kupus (raštan, raštika) nije za japraka, jer od grubog, debelog i krupnog raštana ne valja ni japrak, niti prijan. Kupus mora biti zelen (ne bjeličast), mlad, mehak i nježan, ne krupnih listova. Prema tome, u osnovi, kvalitet japraka zavisi od kvaliteta kupusa-raštike.

Za 4 obroka: 1 kg mlade raštike, 50-60 dkg bravećeg mesa od buta* (u nedostatku može i teleće ili miješano teleće i goveđe), faširanog (u tradicionalnoj kuhinji isjecanog sjecavicom), 8-10 dkg riže, 1 glavica crvenog luka, 4 dcl kiselog mlijeka, so, biber, čista juha od kostiju (mesna voda) ili 1 paradajz, malo ulja, 1 grančica svježe ili suhe nane (mente). Meso se samelje, može i sa dodatkom malo luka, zatim se doda malo soli, bibera i riže, pa izmiješa, te se doda malo finog ulja ili vode i opet sve izmiješa. Ulje se dodaje da japrak bude razabraniji**.

U međuvremenu listovi raštike se obare i ocijede. Uzme se list raštike, odstrani debeli korijen, list položi na dlan, na list stavi "zalogaj"

* Japrak (tur.): 1. List, 2. list od vinove loze, 3. Jelo, dolma u listu japraku.

* Svaka bravetina nije ukusna, najbolja je "tečna" bravetina od ovaca sa planinskih pašnjaka i sa humine.

** I. Pilavdžić se ne slaže sa dodavanjem ulja, već kaže da sama riža mora razabrati meso.

nadjeva i zavije u list, uvrnu se krajevi lista unutra prstima druge ruke, zatim malo japrak stisne u šaci i stavlja u šerpu. Zatim se japrak zalije juhom (može i vodom), ako je juha jaka, razblaži se vodom i stavi kuhati. Prije toga se na vrh stavi grančica nane (mente). Umjesto nane, može se pri kraju kuhanja ukrižati malo peršunovog lista.

Za vrijeme kuhanja dolijeva se pomalo juhom (u nedostatku juhe, toplom vodom). Treba nastojati da u japraku bude malo safta. Može se ukrižiti i 1 paradajz. Kada je japrak kuhan, vadi se kašikom i servira u tanjire, a zatim se doda malo safta u kome je kuhan japrak (vlastiti sos).

Sa strane ili odozgo dodaje se kiselo mlijeko ili servira odvojeno. U tom slučaju za svaki obrok treba da bude 1 do 2 dcl kiselog mlijeka.

Hercegovački japrak se može spravljati i sa janjećim mesom.

BIHAĆKI JAPRAK

Lelić Smail iz Bihaća daje recept za japrak sa sokom od limuna.

Za 3-5 obroka: grožđani list (lozov list) 30 dkg, janjećeg mesa 25 dkg, junećeg mesa 25 dkg, crvenog luka 5 dkg, pirinča 15 dkg, ulja 1 dcl, bibera, soli, peršunova lista, limuna (sve po ukusu i potrebi), maslaca 2 dkg.

U kipuću vodu stavi lozov list da se ofuri oko 5 minuta. Ofuren list ostaviti da se hladi. Dok se list hladi, u tavu se stavi isjecano (danas mljeveno) juneće i janjeće meso. Mesu dodati sitno isjeckan luk, biber, peršun, so i rižu. Sve to dinstati 10 minuta, a potom smjesu hladiti. U svaki list staviti smjese i motati u obliku piramide. Tako savijeno slagati u dublju šerpu, dodati vodu i kuhati oko 20 minuta, dok uvri. Servira se toplo. Nacijediti limuna i zaliti uzavrelim maslacem.

Napomena: Japrak se inače sprema u toku cijele godine, ali zato treba imati lozov list, koji se za nesezonu konzervira. Vidjeti konzerviranje lozova lista uz recept za lozovu sarmu.

MIJEŠANI JAPRAK

To je, ustvari, mješavina hercegovačkog japraka i lozove sarme, koje se skupa služe i skupa kuhaju (vidjeti hercegovački japrak i lozovu sarmu), s tim što se ovdje uzima mladi svježi lozov list. Uzima se 2/3 listova raštike i 1/3 listova loze.

JAPRAK U KISELOM KUPUSU

Ovo jelo se spravlja u Hercegovini, po obliku slično je sarmi, po ukusu hercegovačkom japraku.

Za 4 obroka: 1 kg kiselog kupusa, oko 50 dkg junećeg mesa (može i bravećeg i goveđeg), 8 - 10 dkg pirinča, biber, so, malo ulja, 5 dkg masnoće, 2-3 dkg paradajz-pirea. (U ovaj japrak luk se ne stavlja).

Meso se isjeca, samelje, riža očisti. Kupus pripremi i rastavi na listove. Mljeveno meso, riža, biber (količina zavisno od ukusa) i so se dobro izmiješa. Zatim se doda 1 kašika ulja i opet sve dobro izmiješa.

Veći listovi kupusa se rasijeku napola i zavije japrak (opis kod hercegovačkog japraka).

U gotovo kuhan japrak se doda "zaprška" od masla i paradajz-pirea, te opet prokuha. Treba nastojati da saft potpuno ne uvrije.

Japrak se servira topao, a može i hladan, naročito ako je u funkciji meze.

JAPRAK-DOLMA SA PASTRVOM

Ovaj složenac pominje narodna pjesma. Nastao je u zimskom periodu, a možda i u nedostatku dovoljno povrća i svježeg mesa.

Za 4 obroka:

4 komada (svaki 5-15 dkg) suhog mesa sa kostima (rebra od čejreka), 30-40 dkg mljevenog mesa, 5 dkg pirinča, soli, bibera, 1 glavica luka, 20-40 lista raštike kupusa, 4-8 sušenih paprika (ili smrznutih).

Iskuha se suho meso i dobije čorba (juha).

Kupus, luk i paprike se obare. Mljeveno meso i riža se pomiješaju i izrade, doda soli i bibera. Sa ovim se dolmi japrak i složi na jednu polovicu šerpe (tendžere). Na drugu polovicu šerpe (lonca) slože se punjene paprike i sogan-dolma (punjeni luk). Zalije se mesnom vodom (čorbom, juhom od suhog mesa), peče suhog mesa poredaju odozgo, te kuha dok ne bude kuhano. Treba da ostane safta u jelu.

Servira sa svake dolme pomalo i peče suhog mesa. Dodatak vrhnje ili kiselo mlijeko.

JAPRAK-DOLMA SA PASTRVOM NA DRUGI NAČIN

Narodna književnost spominje jelo pod nazivom "japrak-dolma sa pastrvom". Pravi recept je nepoznat. Samo na osnovu naziva se može pretpostaviti kakav bi bio. To bi mogla biti kombinacija jalan-dolme, jalan-paprika i suhog mesa, nastala u zimskom periodu, kada se većinom trošilo suho meso*.

Za 4 obroka: Oko 12 komada suhih (konzerviranih) paprika i crnih patlidžana (i danas još se sušenjem konzerviraju paprike i izdubljeni crni patlidžani) oko 12 listova vinove loze (suhih ili iz turšije) ili raštike, 16 dkg pirinča (riže), 4 osrednje glavice crvenog luka, peršun i celer (list), suha nana (menta), 2 kašike masnoće, malo ulja, so, biber, te 40-60 dkg suhog mesa.

Suhe paprike, patlidžani i lozov list se navečer potope u vodu, te ujutro malo obare da im se povrati sočnost.

Suho meso se izreže na komadiće i dopola skuha. Isjeckan luk se prodinsta na uzavreloj masnoći, zatim se doda riža, isjeckani peršun i celer, so, biber, nana, te sve skupa prodinsta. Skine se s vatre i doda malo rastopljena masla ili ulja i izmiješa.

Ovim filom pune se paprike, patlidžani i zavija sarma od vinova lista, te složi jedan red u lonac. Zatim se složi red komadića suhog mesa, potom opet red jalan-dolme i

* Samija-hanuma Mađarević, Sarajevo, misli da je to jelo gdje se slaže red japraka, red suhog mesa.

Miješani japrak

jalan sarme, itd. Dok se sve ne naslaže u lonac.

Prorijeđenom mesnom vodom (juhom) od suhog mesa se zalije japrak-dolma i kuha. Po potrebi se dodaje voda ili juha. Servira se na tanjir dolma, a na nju suho meso.

SARMA U KISELOM KUPUSU

Postoje određene razlike u spravljanju ove sarme. U Hercegovini ovu sarmu nazivaju japrak u kiselom kupusu, a spravlja se kao japrak.

Za 4 obroka: 28 dkg goveđeg ili ovčijeg mesa od buta (može i svinjskog) ili miješanog (goveđeg i ovčijeg ili goveđe i svinjsko), 5 dkg riže, 80 dkg kiselog kupusa, 8 dkg suhog mesa (rebara ili pečenice), 8 dkg crvenog luka, 2-4 g bibera, so, 1 jaje, 1/2 dcl ulja, oko 1/2 l juhe. Po pravilu uzimaju se manje glavice kupusa, tako da se dobiju male sarmice. Tako se radilo nekada. Faširano meso se posoli, pobiberi, doda jaje, malo ulja*, riža, isjeckan luk, biber i sve izmiješa te dobije punjevina (nadjev).

Punjevinu zamotavati u odvojene listove kiselog kupusa, zamotavajući ih zatvarati sa strana kažiprstom.

Suho meso se stavi na dno šerpe, a onda se sarme slažu u šerpu, zaliju vrućom mesnom juhom (ili vrelom vodom) i kuhaju. Sarma treba da pusti vlastiti saft.

Inače, kod sarmi treba na dno obavezno staviti kosti suhog mesa, pošto se sarma podgrijava više puta tako da ne bi zagorjela.

* I. Pilavdžić tvrdi da ne treba dodavati ulje.

SARMA OD JUNETINE*

Ova sarma je laganije jelo i više odgovara zahtjevima savremene ishrane.

Za 4 obroka: 1 kg kiselog kupusa, 40 dkg junećeg mesa, 10 dkg suhog mesa, koja kost suhog mesa, 10 dkg pirinča, malo ulja, malo aleve paprike, te oko 1 l mesne vode (juhe), so, biber, 2 glavice luka (crveni luk).

Luk se oguli, izreže na kriške. Meso se izreže na komadiće. Melje se luk sa komadima mesa, tako da se već mljevenjem izmiješa. Zatim se doda so, biber, riža, malo ulja, malo aleve paprike i sve dobro izmiješa.

Odvoje se listovi kupusa, odnosno pripreme za savijanje sarme. Korijenje i otpaci se izrežu i stave na dno lonca, a na izrezani kupus kosti suhog mesa. Na sve to slože se sarme, pa na njih stavi suho meso.

Zaliti juhom i kuhati. Prema potrebi u toku kuhanja dolijevati juhu. Na kraju kuhanja u sarmi treba da ostane malo safta.

LJETNA SARMA

To je sarma od slatkog (glavatog) kupusa. Spravlja se isto kao i

* I. Pilavdžić kaže da se ranije sarma spravljala tako što se suho meso stavljalo u nadjev - dva dijela svježeg i jedan dio suhog mesa. Suho meso se uzima od flahe, i to masniji dijelovi koji nisu najbolje suhi. Skupa se melje svježe i suho meso.

travnička sarma (vidjeti recept za travničku sarmu), s tim što se ne dodaje mlijeko ni kajmak, već se prilikom serviranja doda povlaka (mileram).

TRAVNIČKA SARMA

Kao i u mnoga druga jela, u Travniku u sarmu dodaju skorup (slatki kajmak) i slatko mlijeko.

Za 4 obroka: Slatkog kupusa (glavatog), oko 1 kg, goveđeg (bravljeg, janjećeg) mesa bez kosti (buta) oko 30 dkg, 6 dkg riže, 10 dkg luka (crvenog), soli, malo bibera, skorupa 20 dkg i pola litre slatkog mlijeka, malo aleve paprike i masnoće.

Glavica (ili dvije) svježeg kupusa se očisti, odvoje listovi, te obare (blanširaju). Meso se isjeca (samelje), posoli, pobiberi, doda riža, luk očisti, sitno isjeca i doda, te se sve ovo izmiješa. Kupus se ocijedi i uzima po pola lista ili manji listovi, te puneći filom smotaju male sarmice i slažu u lonac (ili šerpu) i kuhaju. Doda se malo juhe ili vode.

Kada je sarma kuhana, zalije se izmiješanim skorpum i slatkim mlijekom, te još malo kuha da se saft sjedini.

Prilikom serviranja uzavrije se nešto masla (maslaca, masnoće) uz dodatak malo aleve paprike i sarma zacrvkne odozgo.

U Gradačcu se sarma pokajmači povlakom i dobro zacvrkne uzavrelim mladim maslom (maslacem).

TRAVNIČKI JAPRAK

Spravlja se kao lozova sarma (vidi lozova sarma) ali prvenstveno od svježeg lozovog lista koji se obari (blanšira), te ne dolazi kiselo mlijeko, već skorup (slatki kajmak) i slatko mlijeko. Dakle, spravi se lozova sarma s mesom i kada je kuhana, u nju se doda izmiješani skorup i slatko mlijeko, još neko vrijeme vrijucka da se saft sjedini.

Prilikom serviranja uzavrije se nešto masnoće sa malo aleve paprike i japrak zacvrkne odozgo, te eventualno pobiberi. (Dakle, ovdje se ne dodaje kiselo mlijeko).

SARMA OD JANJEĆE IZNUTRICE*

Za 10 obroka: 2 kg janjeće iznutrice (pluća, srce, jetra, slezena), 4 jaja, 20 dkg mladog luka, 1 dkg bibera, 2 janjeće maramice, 3 dcl mlijeka, so po potrebi, 20 dkg masti, 1 vezice zelenog peršuna.

Janjeća iznutrica se kuha u slanoj vodi tako da bude mekana, zatim ocijedi i isjecka na dasci. Mladi luk se izreže na krupnije komade (sa zelenim perjem) i prži na 10 dkg masti dok ne obavene. Na to se stavi isjeckano meso, fino isjeckan peršun, so i biber, pa nekoliko minuta sve skupa proprži. Janjeća maramica se razreže na manje komade, napuni mesom i smota. Na pomašćenu tepsiju se slože sarme jedna do druge.

* Karlo Walter, "Savremeno ugostiteljstov", 3/1957.

Jaja i mlijeko se dobro izmute, posole, pa preliju preko sarme koja se peče u umjerenoj vrućoj pećnici 3/4 do 1 sat.

Kao prilog se servira pire od krompira i zelena salata.

JANJEĆA SARMA U MARAMICI

Za pet osoba: 1, 5 kg janjeće iznutrice, 50 g masnoće, janjeća maramica, 5 jaja, 7 dcl slatkog mlijeka, 20 g riže, 50 g crnog luka, 15 g soli, biber, peršunov list po potrebi, 1/2 l kiselog mlijeka.

Janjeće iznutrice (pluća, srce i žlijezde) oprati i staviti u posudu da se kuhaju uz dodatak malo soli. Janjeću maramicu staviti u posudu i preliti je hladnom vodom. Kada je iznutrica kuhana, ocijediti je od vode, ohladiti i isjeći na jednake kocke (ili samljeti). Rižu očistiti, oprati i staviti da se kuha. Kada je kuhana, oprati je hladnom vodom i ocijediti. Crni luk očistiti, oprati isjeći na sitne kockice. U posudu staviti masnoću, malo je zagrijati, dodati luk i pržiti ga dok ne porumeni. U tako prženi luk dodati sječenu ili mljevenu iznutricu i malo prodinstati. Tome dodati kuhanu rižu, 1-2 jaja, malo soli, bibera, isjeckanog peršuna. To sve dobro izmiješati. Ako je masa previše gusta, može se razrijediti sa malo vode u kojoj su kuhane iznutrice. Janjeću maramicu izvaditi iz vode, pa je izrezati na veće kocke, tako da se u svaku kocku može umotati do 180 grama mase pripremljene za umotavanje.

Sarmu oblikovati pomoću veće šolje ili drugog sličnog predmeta. U određenu posudu staviti već izrezanu maramicu, tako da je cijela posuda iznutra obložena, dodat 180 grama mase i to zamotati. Tako zamotane sarme slože se u masnoćom premazni pleh jedna pored druge, pa se peku u pećnici dok ne porumene. U posebnoj posudi se izlupa ostatak jaja, doda mlijeko, biber, so, isjeckan peršun, to žicom izlupa i prelije preko već zapečene sarme. Tada se ponovo pleh sa prelivenom sarmom stavi u pećnicu da se peče sve dok preliv ne postane tvrd. Prilikom serviranja uz sarmu se u posebnoj posudi služi kiselo mlijeko.

LOZOVA SARMA

Ova sarma naziva se i japrak s mesom, kao i sarma od japraka, kako je naziva Karlo Walter. Ustvari, razlika je nešto u materijalu i nešto u tehnologiji spremanja, te i to da se lozova sarma spravlja zimi, a jalan-sarma, odnosno japrak, u proljeće i ljeto.

Za 4 obroka: 40-60 listova loze iz turšije (vidi objašnjenje kod turšije), bravljeg, junećeg, a može i telećeg ili miješanog mesa bez kostiju 40-60 dkg, 5-10 dkg pirinča, bibera, soli, malo ulja, luka (crvenog) 1-2 glavice, kiselog mlijeka četvrtina do jedne litre, malo suhog mesa ili suhih kostiju. Meso se samelje, luk

* Milutin Jocić, "Oslobođenje", 21. maja 1967.

očisti, izreže i premelje sa mesom, riža malo prodinsta, doda na meso, posoli, doda malo ulja, izmiješa, pobiberi i opet izmiješa.

Od ove punjevine formiraju se sarme u obaren lozov list i slažu u lonac. Prethodno se na dno stave suhe kosti ili suhog mesa. Sarma se zalije vodom i stavi kuhati.

Konzerviranje lozova lista: U toku ljeta mlađi listovi vinove loze spremaju se u turšiju (kisele), na taj način što se listovi loze malo posole, po 5-10 listova slažu jedan na drugi u smotuljcima u tegle. Kada se loza naslaže, zalije se skuhanom i ohlađenom vodom, zaveže i čuva za zimu.

SARMA OD JAPRAKA*

Za 10 obroka: 1 kg masne bravetine ili svinjetine, 1 kg govedine, 20 dkg riže, 10 dkg crnog luka, 2 jaja, 2 česna češnjaka, 20 dkg masti, 1/2 kg kiselog vrhnja i nešto papra, crvene mljevene paprike, kosanog peršunovog lista i soli, te oko 200 mladih listova vinove loze.

Listove japraka oprati i kuhati 15-20 minuta u slanoj vodi, ocijediti i ohladiti. Ako su listovi veoma mladi, onda se kuha samo 2 minuta. Na vreloj masti se isprži crni luk, češnjak i kosani peršun i to se doda mljevenom mesu zajedno sa jajima, rižom, paprom, crvenom mljevenom paprikom i soli. Sve se dobro miješa uz lagano dodavanje 1 dcl hladne vode. Tim nadjevom pune se listovi vinove loze, (pri savijanju sarmi gornja strana lista vinove loze treba da dođe unutra) savijaju se u male sarmice i slažu u šerpu tako da završetak lista dođe na dno šerpe. Mogu se slagati i u dva reda. Sarmice se pokriju manjim poklopcem nego što je sama šerpa i na nj stavi uteg od pola kilograma kako se pri pirjanju ne bi otvarale. Zaliju se juhom do visine preko poklopca i lagano kuhaju dok se riža ne smekša.

Pri služenju svaki obrok se prelijeva vlastitim sokom i vrhnjem. Kao prilog se doda slani krompir.

* Karlo Walter, Sarma od japraka, "Savremeno ugostiteljstvo", br. 4/1956.

LOZOVA JALAN-SARMA

Jalan sarma ("Prazna" sarma, "nazovi" sarma, "lažna" sarma) predstavlja nadjev bez mesa. To je vrlo lagahno, dijetalno jelo.

Za dva obroka: 30 mladih listova vinove loze, 100 g rižе, 30 pera mladog luka (zimi 200 g luka u glavici), so, biber, 1/4 l kiselog mlijeka, 50 g ulja ako stavljamo juhu ili 150 g ako nema juhe, malo nane (mente), ako nema svježe, onda suhe.

Listovi vinove loze se obare. Isjecka se sitno luk i prodinsta. Opere riža i malo prodinsta, pa se riža i luk izmiješaju, posole i pobibere. Nadjev se ponovo izmiješa i zavije u sarme od listova vinove loze, te slaže u šerpu pomašćenu uljem.

Pri zamotavanju sarmi gornja strana lista treba da dođe unutra, a donja sa vanjske strane sarme.

Ćevabljenje (dinstanje) sarme se može vršiti u ulju sa dodatkom vrele vode ili u mesnoj (juhi).

Servira se po pravilu hladna. Može sa kiselim mlijekom i bez kiselog mlijeka, zavisno od funkcije, drugih priloga i pića koje se tom prilikom servira.

SARUK-SARMA

Saruk-sarmu kao aščinsko jelo spominje u svom aščinskom jelovniku u Bosni Amidža Dekika.

Recept za ovo jelo danas se ne zna.

JALNIŠ-DOLMA

Jalniš dolma* predstavlja sarmu od kupusa sa filom od dinstane riže, paradajz konkaseom (concasser, francuski zdrobiti, tucati), peršunom, biberom i soli, vrlo kratko se kuha u jakoj (masnoj) goveđoj supi. Ostaviti da se prirodno ohladi u supi.

LOZOVA JALAN-SARMA NA DRUGI NAČIN

Listovi vinove loze se obare. Opere riža, isjecka dosta peršunova lista i malo nane (mente).

Riža se malo prodinsta, na to se doda peršun i nana, posoli i pobiberi, te se još malo prodinsta.

Sarma se zavija rahli (labavo, ne stiska se), slaže u posudu i kuha.

Servira se hladna kao meze ili kao predjelo.

JALANDŽI-SARMA PO NIKŠIĆU

Listovi kiselog kupusa se prokuhaju i voda baci, da bi se smanjila kiselost.

Za to vrijeme se isjeca mrkva na kockice i sitno malo nane (metvice).

Na masnoću se stavi malo ukuhanog paradajza, doda riža i prodinsta, doda mrkva i nana, posoli, eventualno pobiberi i sve prodinsta.

Sa ovom punjevinom (tiritom) pune se sarme i kuhaju.

Servira se hladna uz dodatak dosta limunova soka.

* Recept M. Duranovića, nastavnika kulinarstva, Sarajevo.

BUREK-PITE I TIRIT-PITE

Na području Bosne i Hercegovine pod burekom se razumijeva pita punjena mesom.

Po obliku savijanja, slaganja jufki razlikujemo savijani burek ili "burek u gužve" i "polagani burek", te boščaluk burek.

OSNOVNE BUREK-PITE:

POLAGANI BUREK

"Polagani burek" ili "burek preko tepsije" ili u Sarajevu nazvan još i "šam-burek", spravlja se u domaćinstvu prilikom nekih svečanosti i u praznične dane.

Za 4-8 obroka: Tri suhe jufke, od kojih se može dobiti 8-12 listova veličine tepsije, 64 dkg sočnog ovčijeg mesa od buta (može i miješano goveđe i ovčije, goveđe i svinjsko, a može i samo goveđe), 3-4 glavice crvenog luka, oko 20 dkg masla (ili druge masnoće), so, biber.

Meso se isjeca (samelje). Luk sitno isjeca. Razviju jufke i suhnu.

U šerpu se stavi malo masnoće i lagahno preprži luk, posoli, te ohladi, a zatim doda meso, so i biber, pa izmiješa.

Jufke se režu u veličini tepsije. Tepsija se pomasti i prekrije jednom jufkom koja se začini rastopljenom masnoćom, pa drugom jufkom, tako da se stvori "donja podloga". Zatim se ravnomjerno pospe fil, pa prekrije trećom jufkom i tako nekoliko puta naizmjenično fil-jufka. Svaka jufka se začini rastopljenom masnoćom. Na kraju se stavljaju dvije završne jufke i svaka pomasti. Burek se peče u pećnici, a ispečen se reže na kocke ili dilume (oblik romba). Ovdje ćemo samo napomenuti da se spravljaju tzv. "suhe" i "masne" jufke. "Suhe" jufke su one koje se spravljaju na oklagiju, bez premazivanja uljem. Za polagani burek bi trebalo upotrijebiti tzv. "suhu" jufku, kako isti ne bi bio "silovit".

BUREK U GUŽVE I BUREK U FRKOVE

Za burek u gužve se još kaže i zasukani burek.

Kao što je već ranije rečeno, burek u gužve se formira na taj način što se jufke na kojima je raspoređen nadjev zgužvaju (srolaju) i zatim slažu u zamašćenu tepsiju. U uglastu tepsiju srolane jufke se slažu uzduž - jedna do druge, a u okruglu naokrug - počevši od središta pa prema pervazu tepsije. Burek u frk, u zvrk, se složi isto kao i burek u gužve (uokolo), samo što svako pola jufke (ili jufka, zavisno od toga kolike želimo) čini zasebni frk, zasebno formiranu cjelinu.

Frkovi mogu biti okrugli ili elipsasti. Ovakav način slaganja pite čest je kod pripremanja pite za put, izlet, te u buregdžinicama i aščinicama.

Za 4-6 obroka: Dvije jufke promjera oko 1, 20 m, 1/2 kg masnijeg ovčijeg mesa (može ovčije i goveđe ili goveđe i svinjsko meso kao i od janjećeg buta miješano sa telećim), 2-3 glavice crvenog luka, 1 kašika finog ulja, oko 150 g masla (masnoće) nešto juhe (ne mora biti), biber, so.

Meso se isjeca* (samelje). Luk sitno isjeca. Razviju jufke.

U šerpi se na malo masnoće preprži luk sa mesom, (prethodno posoljeni) te ohladi (fil treba obavezno ohladiti, jer se može burek "zapariti" ili ljeti, ako stoji, i djelimično pokvariti).

Zatim se jufka začini rastopljenim maslom. Prije filovanja jedan kraj jufke se presavije (onaj koji visi preko stola), presiječe napola i pomasti. Poredan fil se pobiberi i jufka pomoću stolnjaka srola, prereže prema dužini tepsije (ako je tepsija četvrtasta) i slaže. Ako je tepsija okrugla, onda se slaže u frk, počinjući od sredine tepsije.

Složen burek se začini rastopljenom masnoćom i peče. Po pečenju pokrije se drugom tepsijom ili krpom da omekša.

BUREK U FRKOVE

Frk (u frk, na frke, u zvrkove, u kokovrče) zove se pita, odnosno burek složen u kolutove.

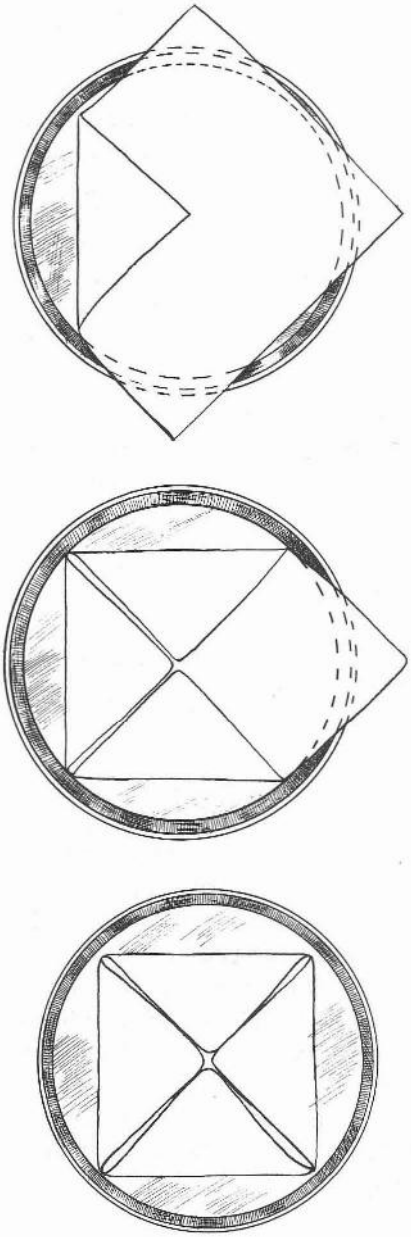
Frkovi su obično promjera 15-30 cm i najviše se spremaju kao brašnenica (jelo za put), tako da se pita ne mora rezati niti kidati već se onako ucijelo složе manji ili veći frkovi i spakuju za put. Tako se pita bolje konzervira i zadržava svježinu i po nekoliko dana.

Burek u frkove se složi najprije u gužve, a onda se slaže frk na taj način što se srolana jufka obavija oko jednog kraja pite, odnosno prave se kao kućice puža, krugovi (spirale).

BOŠČALUK-BUREK

Po sastavu ovaj burek je identičan polaganom bureku, s tim što se formira u kvadrat ("boščaluk") i što meso treba prije filovanja

* U tradicionalnoj kuhinji meso se sjecalo tzv. sjecavicom (sicavicom) i bilo je znatno ukusnije, jer mašina zgnječi i naruši sočnost mesa.



Savijanje boščaluk-bureka

prepržiti. Luk se može ili ne mora staviti (vidi burek).

Radi se na taj način da se preko tepsije stavi 1 jufka, pa začini uzavrelim maslom, zatim tako položi još nekoliko jufki.

Nadjev (istog sastava kao i za polagani burek) se pospe po dijelu gornje jufke koji je na tepsiji kvadratnog ili pravougaonog oblika (ako je pravougaona tepsija). Zatim se krajevi jufke koji prelaze tepsiju presaviju (prebace) sa sve četiri strane preko nadjeva, tako da se dobije burek složen na kvadrat odnosno pravougaonik. Ovaj pravougaonik (boščaluk) se prevrne na drugu zamašćenu tepsiju, te je tako sa gornje strane gladak i onda peče.

BOŠČALUK-BUREK NA DRUGI NAČIN*

Potrebne su 4 jufke koje prelaze površinu tepsije u kojoj ćemo peći boščaluk-burek. Dvije tepsije, ili 1 pleh i 1 tepsija. Sjecanog (mljevenog) mesa 30-50 dkg tako da se može dva puta izvršiti posipanje jufki. Luka (glavatog, crvenog) oko 10 dkg, soli, bibera, masnoće za ćevabljenje (dinstanje) i pomašćivanje (začinjanje).

Luk se očisti i isjeca, meso samelje, te polovica mesa sa lukom proprži. Kad se meso skine s vatre, doda se druga polovica prijesnog mesa, posoli, pobiberi i sve izmiješa.

Na pleh se postavi jufka i pomasti, zatim druga jufka i pomasti. Isječci kruga jufke prelaze pravougaoni oblik tepsije ili pleha. Ove jufke se prespu mesom, opet

* Recept konstruiran na osnovu izlaganja I. Pilavdžića, Sarajevo.

se prekriju jednom jufkom koja se pomasti, pa prekrije drugom jufkom, pomasti i pospe mesom. Poslije toga se dijelovi jufke koji prelaze pleh, prebace unutra na nadjev sa sve 4 strane (dakle, 4 puta se vrši previjanje krajeva), tako da se dobije boščaluk (kvadrat ili pravougaonik). Ovako složen boščaluk-burek se prevrne sa tepsije na drugu pomašćenu tepsiju i peče.

Ispečen burek se izreže na dilume ili kvadratiće.

SLAGANI BOŠČALUK-BUREK

A. Halimić, Sarajevo, boščaluk--burek slaže nešto drugačije.

Prirepmi se 8-10 manjih kolačića tijesta za male jufke. Pripremi se odgovarajuća količina punjevine, kao za burek.

Prva jufka se rasuče, nešto suhne, začini na stolu, smota u boščaluk (previju unutra isječci kruga). Začini se druga jufka, na nju postavi smotana prva jufka i po prvoj jufci pospe punjevina. Previje se druga jufka, začini i opet pospe punjevina. Začini se treća jufka, na nju postave dvije prethodne, pospe punjevina, previje treća jufka i tako dalje, dok se sve jufke ne slože. Završna jufka se slijepi (krajevi spoje), burek izvrne na drugu pomašćenu tepsiju i peče. Može i da se ne izvrće, već peče onako složen.

Servira se ucijelo i reže topao pred gostima.

U Travniku se boščaluk-burek obavezno formira za 1 obrok (1 osoba) dakle mali boščaluk-bureci. Jedna porcija boščaluk-bureka ima dimenzije oko 15x10 centimetara. Dakle, rasuču se male jufkice promjera oko 25 cm. Jufka se pomasti, pospe punjevinom za burek i krajevi (isječci kruga) jufke prevrate, slijepe, burečići začine i peku. Ne vrši se prevrtanje burečića.

Isto tako aščibule su i na druge načine oblikovale boščaluk-burek u Travniku. Neke su rezale jufke u pravougaonike dimenzija oko 22 x 35 centimetara. Na polovicu ove jufke stavi se fil, te druga polovica prebaci preko fila i krajevi slijepe. Na taj način se dobijaju burečići oko 15 x 10 centimetara. Neke aščibule u Travniku formiraju boščaluk-burek slično montiranju tuhsalvete u vodoroavnom obliku na tanjiru prilikom serviranja.

ŠAM-BUREK

Nešto drugačija varijanta sarajevskog boščaluk-bureka je šâm-burek. Spravlja se za praznike - svečane prilike. (Recept Bahrije Foćo-Topčagić, Sarajevo).

Zakuha se tijesto za jufku sa jajetom, mlijekom, malo soli i malo ulja.

Napravi se 8-10 malih kolačića od tijesta, ako se prave debele jufke, a više kolačića - ako se prave tanke jufke. Jedan kolačić se malo rasplešće i pomasti, preko njega postavi drugi ("privijuša jufka") i ujedno razvije u debele ili tanke jufke (to su dvije varijante šam-bureka).

U međuvremenu se spravi tirit (punjevina) na taj način što se mljeveno (janjeće) meso proprži sa

malo luka, soli, bibera, nane (metvice) i doda kuhane riže, te izmiješa.

Jufka se prebaci na izvrnutu tepsiju i začini (pomasti). Preko jufke se posipa tirit. krajevi jufke se prebace unutra preko punjevine i dobije četverokut (boščaluk), te izvrne i prebaci na drugu pomašćenu tepsiju u kojoj će se peći. Bureci se pomaste i peku.

ŠARENI BUREK

Pravi burek, opisan u prethodnom receptu, dosta je "teško" jelo, pa se sprema i nešto lagahnije miješanjem krompira sa mesom.

50 dkg brašna, 28 dkg mesa, 16 dkg masnoće, 8 dkg crvenog luka, 20 dkg krompira, 2 g bibera, 2 dkg soli (a može i više krompira).

Ovaj burek se sprema na isti način kao i prethodni, samo se punjevina (meso i luk) prethodno ne prži, već se sve stavlja u jufku prijesno (luk, meso i krompir). Krompir treba oguliti i staviti u vodu, pa tek kada su jufke na stolu, odnosno prije filovanja, sjeckati na sitne kocke ili rendati (mada nije preporučljivo, jer gubi na kvaliteti ako se renda). Treba naročito obratiti pažnju na to da luk i krompir budu veoma sitno isjecani. Luk se prethodno može malo osoliti i ižmikati.

Punjevina se izmiješa na taj način što se meso posoli pa dodaju luk i krompir, i sve skupa izmiješa. Punjevina se može napraviti i na taj način što se (kad su već pripremljene jufke) krompir i meso izrežu na veće kockice te u mašinu ubacuju 3-4 kocke mesa i 3-4 kocke krompira, tako da iz mašine izlazi smiješno meso i krompir. Doda se sitno isjeckani luk, posoli i sve dobro izmiješa. Biber se dodaje kada je punjevina postavljena na jufke, tj. prije savijanja jufki.

ŠARENI BUREK NA DRUGI NAČIN

Lagahniji i mehak burek je sa telećim mesom, pa je pogodan za osobe koje izbjegavaju goveđe, ovčije, odnosno svinjsko meso.

Za 4 obroka: brašna za dvije jufke (oko 50 dkg), 10 dkg goveđeg mesa, 30 dkg telećeg mesa, 10 dkg krompira, 6 dkg crvenog luka, 1 g bibera, 1-2 dkg soli, 1/2 dcl ulja, 1/2 dcl slatkog mlijeka, masnoće za začin.

Način spremanja je isti kao kod prethodnog bureka, s tim što se u fil dodaje ulje i mlijeko.

FOČANSKI BUREK

Hadžiahmetović Hasan, Sarajevo, kaže da se fočanski burek spravlja preko tepsije na taj način što se obari riža, isjeca kokošije meso, doda prodinstana luka, bibera, soli, sve izmiješa i ovim nadjevom presipaju jufke - puni burek.

Za ovaj burek upotrebljava se tzv. pečena jufka. Pošto je skoro pečen, burek se malo zalije juhom od kokoši i zapeče.

PŠENIČNI ŠARENI BUREK

U nekim krajevima šareni burek spravljaju na taj način što za jufku upotrebljavaju pšenično brašno (iz vodenice, mlinice). Iako je burek tradicionalno jelo, može se prilagoditi i najsavremenijim potrebama. Burek izrezan na male komadiće, ili mali burekčići (o kojima se govori kasnije) veoma su pogodni i za služenje na koktel-prijemima).

VARENI BUREK (SU-BUREK)

Recept sestara Gradaščević Nusreta.

Uzeti dovoljno brašna na siniji (stolu), napraviti udubljenje i ubaciti 4 žumanjca i 1 cijelo jaje, te malo soli. Vodom zakuhati tvrdo tijesto, natrti ga i podijeliti na jumake (loptice). Loptice treba da su tolike da se dobije deblja jufka kojom se može prekriti odgovarajuća tepsija.

Razviti jufke oko 4 mm debljine (tanje od rezanaca, a deblje od tankih jufki za pitu). Prilikom razvijanja što manje ih posipati brašnom.

Pripremiti tirit (punjevinu, fil): sjecano (mljeveno) meso posoliti, malo pobiberiti i propržiti. Meso skinuti s vatre i dodati sitno sjecani svježi luk (luk se ne prži), te izmiješati. Dvije jufke ostaviti prijesne. Ostale (tri) jufke ubaciti u ključalu vodu, jednu po jednu, samo toliko da prebaci ključ, a onda ih prebaciti jednu po jednu u hladnu vodu. Vade se iz hladne vode i stavljaju na bošču (salvetu, krpu) da se ocijede.

Tepsija se pomasti i stavi donja prijesna (nekuhana) jufka. Pomasti se i pospe tiritom (punjevinom). Zatim se prekriva "kuhanim" jufkama, pomašćuje i posipa tiritom. Tako sve (tri) kuhane jufke. Gornja jufka se stavlja opet sirova, nekuhana i pomasti.

Peče se na umjerenoj vatri. Kada je burek pečen, potuši se (poškropi vodom) i pokrije da otpusti (omekša).

SRNEĆI BUREK

Odličan burek se može pripremiti od srnećeg buta, ali se pritom mora pridržavati određenih pravila.

Za 4 obroka: oko 50 dkg brašna (ili dvije jufke), 50 dkg srnećeg buta, 8 dkg crvenog luka, 15 dkg masla (ne druge masnoće), 2 g bibera, 2 dkg soli.

Meso od srnećeg buta se ne stavlja u bajc, već se meso obradi maslom. Maslo se rastopi, meso razreže i stavi u maslo, odnosno nalije maslo na meso (ne smije biti vruće) i ostavi tako bar 24 sata da maslo preuzme miris divljači. Meso se izvadi i maslo ostruže, pa se meso isjeca na kockice (ne smije se mljeti).

Način spremanja je isti kao i kod drugih bureka. Burek se ne smije začiniti nikakvom drugom masnoćom već maslom, jer jedino maslo u bureku preuzima miris divljači.

ŠKALJIN SRNEĆI BUREK

Škaljo (dr. Nezir Škaljić, Sarajevo) naprotiv, spravlja burek od

svježeg srnećeg mesa i ne stavlja ga ni u kakav bajc ni u maslo. On kaže da je to pravi srneći burek i treba da ima kokiju (žmah) divljači. Ostalo je kao i kod drugog bureka. Obavezno se začinja maslom.

Meso treba uzeti od hrpta, vrata ili prsiju, a ne od buta.

TIRIT-PITE:

SARAJEVSKI BUREK

Kao "jelo na glasu" i specijalitet Sarajeva Evlija Čelebija spominje burek od kokošijeg mesa. To su sigurno tzv. **sarajevske kore** ili ono što u Travniku i Kreševu nazivaju **tirit-pita**.

Ovaj burek se sprema od gotovih pečenih jufki koje se zovu kore.

Priprema kora:

Kore se spremaju u većim količinama i služe nekoliko mjeseci (obično zimi), a drže se na suhom mjestu.

10 kg brašna za jufke, 20 jaja, oko 2 dkg soli. Od brašna, jaja i soli uz dodatak mlake vode spravlja se tijesto i razvijaju tanke jufke (vidi spravljanje jufki u poglavlju - Pite). Jufke se malo suhnu i režu na komade dimenzija oko 20 x 15 cm. U međuvremenu se dobro zagrije pećnica i u njoj tepsija. Komadi jufke se bacaju na vrelu tepsiju u pećnici (dakle, ne smije biti emajlirana), prevrću i brzo vade iz pekare, hlade i slažu u pletenu korpu, te spremaju na suho i zračno mjesto. Kore se mogu peći i na vrućoj plati, ili na tepsiji, odnosno vrelom saču na ognjištu, kako se to nekada radilo. Ako je spravljanje kora uspjelo, onda su one pune krupnih mjehurića.

Spremanje bureka:

Za jednu tepsiju potrebno je: kora (pečenih) toliko da se tepsija može prekriti 4 puta, 75-100 dkg pilećeg ili kokošijeg mesa (po mogućnosti domaće, ne industrijsko), soli, bibera, nešto kiselog mlijeka, masnoće (nešto masla).

Kokoš se skuha i dobije zasoljena juha. Meso se iščima na konce i drži na toploj pećnici. Juha se procijedi i stavi u šerpu da provrije. Na toplu peć postavi se duboka tepsija i pomasti. Kore se bacaju u ključalu juhu (čista čorba) odmah vade i vruće slažu u tepsiju. Može se umjesto juhe upotrijebiti i vrela voda. Kada se složi tavan kora (u međuvremenu se meso preprži na masnoći) pospe se filom i pobiberi. Može da se meso i ne prži nego složi na tavan (sloj) jufki i začini vrelom masnoćom. Pošto smo složili tavan (red, sloj) kora, tavan kokošijeg mesa, opet umačemo kore i pokrivamo meso i to ponavljamo nekoliko puta. Gornji sloj je od jufke (kora). Burek se zatim zalije vrelom kokošijom čorbom (juhom), poklopi se drugom tepsijom i ostavi na toploj peći da se juha upije.

Potom se uprži malo masnoće (masla, maslaca), te burek začini i malo pospe mljevenim biberom. Zatim se izreže i servira topao u tepsiji u kojoj se i spravlja. Dodatak u odvojenim posudama kiselo mlijeko ili drugo piće.

U Travniku i Kreševu ovaj burek nazivaju **tirit-pita**.

TIRIT-PITA*

Za 4 obroka potrebno je: dvije jufke (poželjno je da to budu suhe, kućne jufke - razvijene dobro na oklagiju), odnosno tolike jufke da se tepsija može prekriti 8-10 puta, oko 1/2 kg kokošijeg mesa bez kosti, oko 20 dkg tirita, so, biber, 20 dkg masla (masnoće), kokošija juha, 1/2 l kiselog mlijeka (ili kiselog vrhnja).

Materijal za tirit: 15 dkg brašna, 1 jaje, 1 dcl slatkog mlijeka i masnoće.

Spraviti tirit od brašna, jajeta i mlijeka ili vode (vidi spravljanje tirita kod recepta za červiš). Kokošije meso skuhati u slanoj vodi, odvojiti od kosti i iščimati na komadiće. Tirit popržiti na masnoći. Ostalu masnoću rastopiti.

Pomastiti tepsiju i prekriti jufkom, zatim jufku pomastiti, te tako naslagati nekoliko premašćenih jufki. Posipati polovicom tirita i mesa, te pobiberiti. Zatim naslagati nekoliko jufki i svaku pojedinačno začinit masnoćom. Posuti preostalom polovicom tirita i mesa, pobiberiti. To prekriti sa dvije jufke, začiniti i staviti u pećnicu da se peče.

Kada je burek gotovo pečen, izrezati ga na kvadratiće, zaliti juhom i dopeći. Topao burek se zalije kiselim mlijekom (ili vrhnjem), malo začini mladim maslom (a i ne mora), te vratiti u toplu otvorenu pećnicu da malo stane.

TRAVNIČKI VARENI BUREK

Takozvani sarajevski burek ili sarajevske kore u Travniku nazivaju **vareni burek** i spravljaju ga od kora (pečene jufke), te janjećeg, junećeg, bravljeg, ili goveđeg mesa. Ako se stavlja kokošije meso, onda to Travničani nazivaju tirit-pita.

Za jednu tepsiju potrebna je: kora, pečena jufka (vidi sarajevski burek) za nekoliko tavana (slojeva), nekoliko puta prekriti tepsiju. 50-60 dkg mesa bez kosti (janjeći but masniji, juneće, ovčije ili goveđe), 20-30 dkg luka, soli, bibera, masnoće za začiniti, te juneće i goveđe juhe jedna šerpa.

Luk se očisti, isjeca na sitne kockice, prepрži na masnoći i skine s vatre. Meso se isjeca (samelje, posoli, izmiješa). Šerpa sa lukom se vrati na vatru, te u nju izdrobi mljeveno meso, miješa i prepрži tako da je pečeno. U međuvremenu se nastavi juha (čista čorba) u šerpi da vrije. U vrijuću juhu se ubacuju kore (komadi pečene jufke), odmah vade i slažu u duboku pomašćenu tepsiju, koja je na pećnici. Tepsija se prekrije močenom jufkom, a onda prženim mesom i lukom (filom), zatim

* Recept konstruisan na osnovu izlaganja supruge Pašić Smaje, Sarajevo, Breka ulica.

pobiberi, opet prekrije močenom jufkom, opet razastre fila, pobiberi i opet prekrije močenom jufkom, te jufke začine uzavrelom masnoćom i pita ubaci u ugrijanu pećnicu da se zapeče. Potom se zalije juhom (čistom čorbom) i ostavi u toploj pećnici da se juha upije. Izreže se i servira topla u tepsiji u kojoj je pečena. U posebnim posudama dodatak - kiselo mlijeko ili drugo piće.

BIOGRADSKE PAČE

Prof. R. Gradaščević daje nešto potpuniji recept za biogradske pače.

Za tepsiju premjera 30-40 cm potrebno je sljedeće: 2,5 do 3 smotka (pakla) jufčica (kupovnih) ili oko 0,5 do 0,6 kg domaćih (pečene jufčice - mlinci). Otkuhati 1,5 do 2 kg tučijeg mesa. Pripremiti 1 dcl masnoće.

Napraviti kiselu mejanu (kiseli umok) od 2 do 3 supene kašike brašna i to na bijelo (da ne porumeni) i to zaliti s dva dcl kiselog kajmaka (povlake - milerama) i s 2 dcl mlijeka, posoliti i zakiseliti sokom od jednog limuna ili sirćetom po ukusu.

Tepsija se pomasti, a jufčice potapaju u vrelu tučiju mesnu vodu (juhu) i redaju po tepsiji. Svaki se red zamasti i polije mejanom. Na polovini stavi se meso očišćeno od kostiju i dalje se istim postupkom poreda druga polovina jufčica.

Stavi se u rernu na 10 do 15 min. da tijesto ravnomjerno i potpuno upije sok - umok (da se pobabi). Ova pita mora biti sočna.

TRAVNIČKA TIRIT-PITA

To je varijanta sarajevskih kora (vidi sarajevski burek), s tim što se na travnički način kokošije meso izreže na kockice, te u fil, pored ostalog, doda i izdrobljenog travničkog sira.

Ovo jelo je 1968. godine dobilo "zlatnu viljušku".

AŠČIKADUNINE SARMICE*

Za 10 osoba u dkg: brašna 70, kokošijeg bijelog mesa 60, mrkve, peršuna, celera 20, travničkog sira 30, romanijskog kajmaka 20, milerama 30, maslaca 20, 8 jaja. Začini: so, biber, lorber.

Zamijesiti brašno sa 4 komada jaja, soli i malo vode da bude srednje tvrdoće. Razviti jufku kao za gibanicu, isjeći je 10x20 cm i ispeći na ploči. Kokošije bijelo meso kuhati sa povrćem i začinima, kada je kuhano, juhu procijediti, meso odvojiti od kostiju i sitno isjeći. U meso dodati travnički sir, kajmak, jedno jaje i soli po ukusu. Sve skupa izmiješati. Pečene kore umočiti u kokošiju juhu, puniti filom, rolovati, složiti u vatrostalnu zdjelu podmazanu maslacem, preliti istopljenim maslacem. Mileram i ostatak jaja izmutiti, posoliti, preliti preko sarmica i zapeći.

KREŠEVSKI TIRIT

Za tirit-pitu u Kreševu A. Krstić (23) kaže, pored ostalog, sljedeće:

* Recept M. Duranovića, nastavnika kulinarstva, Sarajevo.

"... a jest kombinacija pečene jufke močene u pileću čorbu, slagane u "tevsiju," u sredini pileće ili kokošije meso, a iza, kako se je to zapeklo, prelije se kiselim kajmakom sa utucanim bijelim lukom."

Kako vidimo - ovdje se radi o sarajevskom bureku ili korama, s tim što se na kraju prelije kiselim kajmakom sa istučenim bijelim lukom.

BOSANSKI TIRIT*

Za 10 obroka: 3 kg masne kokoši, 30 dkg luka, 30 dkg masti, 1 l vrhnja, 2 dkg bibera, 1 dkg brašna, 3 dkg ulja, 1 jaje, soli po potrebi, vezica zelenog peršuna.

Kokoš skuhati u slanoj vodi. Oprezno odvojiti kosti od mesa, da bi ostali veliki komadi mesa. Luk sitno iskosati i popržiti na 10 dkg vrele masti. Zatim na luk dodati zeleni peršun, samljeveni biber, so po potrebi i meso, pa oprezno promiješati.

Od brašna, 3 dkg ulja, 1 dkg soli i 4 dcl vode zamijesiti tijesto da bude mjehurasto i da otpada od ruke i daske na kojoj se mijesi. Zatim načiniti okrugli hljeb (sigurno više ljepčića a ne jedan), namazati ga uljem i ostaviti pola sata da se odmori. Poslije razvući na stolnjaku jufke, malo prosušiti, izrezati u listove veličine tepsije. Složiti 10 listova i svaki dobro poškropiti rastopljenom masnoćom. Na to staviti jednakmjerno već pripremljeno meso, pa sada složiti ostalih 10 listova*.

Sve listove treba dobro poškropiti mašću. Zatim preliti tirit vrhnjem i peći u srednje vrućoj pećnici oko 3/4 sata.

Servirati vruće.

OSTALE BUREK-PITE

SARAJEVSKI PUH-BUREK

Nekada je bio poznat puh-burek. Ime mu potiče od njegove mjehuraste (napuhane) forme.

Danas ga rijetko prave. Izuzetak je supruga Muhameda Duranovića iz Sarajeva. Evo kako to ona radi. Rasuče donekle tri jufke, zatim ih malo pomasti i stavi jednu na drugu. Sve tri skupa dalje rasuče na oko 5-8 milimetara debljine. Jufke se izrežu pritiskanjem sa ovalnim poklopcem od sahanića (ili nekom oštrom šoljom).

Pripremi se tirit, (fil, punjevina), od mljevenog mesa, soli, nešto luka, malo proprži na masnoći, doda sitno sjeckanog peršunova lista i bibera, izmiješa, te kupice ovog fila stavljaju na jednu polovicu svakog izrezanog komada jufke. Rub jufke se namaže bjelancetom, te druga polovica previje preko fila i slijepi. Tako burekčići čekaju gotovi dok ne dođu gosti. Kada dođu go-

* Karlo Walter, "Savremeno ugostiteljstvo", broj 3/1957.

* I. Pilavdžić preporučuje manje tijesta, tj. 6 jufki odozdo i 6 jufki odozgo.

sti, uzavrije se masnoća i burekčići bacaju u vrijuću masnoću i peku.

TIJESTO ZA PUH-BUREK NA DRUGI NAČIN

Potrebno je: dvije šolje mlijeka, jadna šolja maslaca ili masti, jedna paklica germe razmućene u malo mlijeka, jedno jaje i brašna koliko je potrebno da se dobije tvrđe tijesto. Ostaviti da kvasa dva sata, a zatim razviti jufku (koru), debljine prsta. Vaditi komade okruglom modlom (čašom, šoljom), u sredini svakog komada staviti nadjev, prekriti drugim komadom, slijepiti, premazati žumanjcetom i odmah peći.

PIRINČ-PUH-BUREK

To je isto kao sarajevski puh-burek, s tim što se za fil na malo masnoće prodinsta luk, doda meso, posoli, doda obarenog pirinča, polahko miješa i malo zapeče. Zatim se skine s vatre, postavlja na izrezane jufkice, fil pobiberi, krajevi jufkica namažu bjelancetom, presaviju, slijepe i prže na vreloj masnoći.

BOSANSKI BUREKČIĆI

Zorka J. Mitrović-Babić (33) pod nazivom "Prženi jastučići od mesa na bosanski način" daje sljedeći recept:

Zakuhaj od 2 jajeta i malo mlijeka s brašnom tijesto da bude tvrdo kao za pitu, razvij ga malo podeblje, kao što je tupa strana u noža, izreži komade duge oko 12 centimetara i široke oko 8 centimetara. U međuvremenu isprigaj 1/4 kg sjeckanog goveđeg mesa sa malo sjeckanog crvenog luka (danas se obično meso samelje sa crvenim lukom) na masti, posoli, pobiberi, dodaj jedno jaje i na jednu polovicu svakog komada jufke postavi ovu punjevinu. Okolo jufku namazati bjelancetom, previti drugu polovicu preko mesa, slijepiti po rubu i burekčiće pržiti na vreloj masti.

BOSANSKI BUREKČIĆI NA HAMAJLIJU

Sastav isti kao i kod bosanskih burekčića samo što se razvije tanka jufka, izrežu pravougaonici dužine oko 30 centimetara i širine oko 12 centimetara. Ovako izrezana jufka se pomasti. U mislima se taj pravougaoni komad jufke razdijeli na 4 trokuta: na drugi zamišljeni trokut stavi se punjevina koju prekrijemo prvim trokutićem jufke i slijepi, opet prebaci na novi, koji se previje četvrtim trokutom s druge strane, slijepi. Tako formirane burekčiće pečemo na vreloj masnoći. (Vidjeti još crtež savijanja na hamajliju.)

BUREKČIĆI OD CRNE DŽIGERICE

Zamijesi se tijesto kao za bosanske burekčiće i razvije jufka (Zorka J. Mitrović-Babić), izreže na komade, te pune burekčići ovim nadjevom: sitno isjeckati teleću mladu džigericu i isprigati s glavicom crvenog luka na malo mas-

noće, skinuti s vatre, dodati jedno jaje, soli, bibera i sjeckanog peršuna, izmiješati, puniti burekčiće, slijepiti i pržiti na vreloj masnoći.

DOBOJSKI BUREKČIĆI

Fatima Kapetanović, Doboj ("Oslobođenje" 28. XII 1976.) daje pod nazivom "uštipci filovani mesom" sljedeći recept za ove burekčiće.

25 dkg brašna, pola kesice suhog kvasca, 1 dcl mlijeka, jedno jaje, malo soli, 5 dkg maslaca, 35 dkg mljevenog mesa, jedno žumanjce, so i biber.

Pripremiti tijesto miješajući brašno sa kvascem (prethodno rastopljenim u mlakom mlijeku), jajetom, istopljenim maslacem i solju. Pustiti da tijesto nadođe.

Meso izmiješati sa žumanjcetom, biberom i solju. Razmijesiti tijesto koje je nabujalo, isjeći u manje komade i na svaki staviti u sredinu nadjev. Sada tijesto skupiti na vrhu i formirati male hljepčiće. Na kraju hljepčiće peći u zagrijanoj rerni oko 25 minuta.

HERCEGOVAČKI BUREKČIĆI*

Za 10 obroka: 50 dkg brašna, 2 l/2 dcl vode, 1 kg govedine, 1 kg svinjetine ili masne bravetine, 30 dkg masti, 10 dkg luka, 4 dkg češnjaka, 1 l kiselog vrhnja ili mlijeka, 1 dkg bibera, 1 kašika limunova soka ili octa, 3 dkg ulja i soli po potrebi, 1 vezica peršuna.

Od brašna, vode, limunova soka ili octa, 2 dcl ulja i malo soli zamijesiti tijesto, koje mora postati mjehurasto i otpadati od ruke i posude u kojoj se mijesi. Zatim se stavi tijesto na pobrašnjen sto (treba razdijeliti na dva dijela) premazati ostatkom ulja, pa pustiti 3/4 sata da se odmori. Dok se tijesto odmara, pripremi se meso za nadjev. Meso se odvoji od kostiju i samelje. Luk sitno iskosa, pa na 5 dkg vruće masti poprži. Doda se fino kosani češnjak i peršun na meso, pa 10-15 minuta prži. Doda se so i mljeveni biber, pa sve ohladi. Na stolu se od tijesta razvuku jufke kao za štrudle i ostave da se malo osuše. Zatim se izreže 6 listova tijesta veličine tepsije. Tepsija se pomasti i na nju slože tri lista - jedan na drugi, tako da se svaki list prethodno dobro poškropi mašću. Zatim na gornjem listu slože se hrpice mesa (po prilici u obliku fildžana) u razmaku od 2 cm (hrpica do hrpice). Nakon toga se slože po mesu nova tri lista. Prstima utisnuti tijesto oko svake hrpice mesa (ili pritisnuti velikim findžanom ili šoljom koju smo obrašnili) i ponovo poškropiti mašću i peći u srednje vrućoj pećnici dok se ne dobije lijepa rumena boja. Prije upotrebe (15-20 minuta) preliti burekčiće kiselim vrhnjem ili mlijekom i peći još 15-20 minuta.

Burekčiće izrezati i servirati vruće.

Nekome svakako neće odgovarati bijeli luk u tijestu, pa se bijeli luk može isjecati - istući i sasuti u kiselo mlijeko.

* Karlo Walter, "Savremeno ugostiteljstvo", br. 6/1957.

ČIKOVI BUREK (KLEPE)

Za jufku: 1/2 kg brašna, 1 jaje, malo soli.

Za nadjev: 50 dkg mesa bez kosti, malo luka, so, biber, 1/2 l kiselog mlijeka, česno bijelog luka, masnoća za začinjanje.

Od brašna, jajeta i malo soli sa vodom se zakuha tijesto i rasuče deblja jufka (1-2 milimetra). Tijesto treba da je tvrdo.

Rasukana jufka se izreže na kvadratiće (oko 6 cm) ili na pravouganike, ako će se savijati na hamajliju.

Isjeca (samelje) se meso, a skupa sa mesom premelje i luk (crveni), posoli, pobiberi i izmiješa.

Ruke se nakvase vodom i od fila oblikuju mali juvalaci kao lješnici. Juvalak se postavi u 1 ugao kvadratića jufke te srola, a krajevi prstima slijepe "na pera".

Klepe se bacaju u kipuću vodu i kuhaju oko 10 minuta.

Potom se voda polahko ocijedi ili đevđir-kašikom povade klepe, te slažu u duboku pomašćenu tepsiju, začine provrelim mladim maslom (ili drugom masnoćom), te ubace u pećniciu i zapeku*.

U kiselo mlijeko se utuče česno bijelog luka (može i bez luka) poliju klepe i serviraju.

Umjesto kiselog mlijeka može se politi povlakom (mileramom).

* I. Pilavdžić preporučuje da se klepe ne zapeku, već da se poliju kiselim mlijekom ili kajmakom, pomaste rastopljenim maslom i serviraju.

KLEPE SA POVLAKOM*

Za 10 osoba u dkg: brašna 70, faširanog mesa 100, crnog luka 10, butera 20, milerama 30, jaja 4 komada, začini: so i biber.

Zamijesiti tijesto od brašna sa jajima i soli, srednje tvrdoće. Razviti jufku i isjeći na kvadratiće 5 x 5 cm.

Faširano meso posoliti, dodati biber i sitno sjecani crni luk, sve skupa dobro izmiješati, puniti kvadrate jufke, presaviti u obliku trougla i kuhati u slanoj ključaloj vodi 5-10 minuta. Kada je gotovo, klepe ocijediti, preliti topljenim buterom, staviti u pogodnu činiju (vatrostalnu zdjelu), preliti mileramom i zapeći u pećnici.

(Neki klepe nazivaju i kulaci).

Neki kažu da se klepe formuju kao širi rezanci (pravougaonici), a latice da se uvijek režu na trokut.

LATICE

To su klepe bez mesa. Spravljaju se od deblje jufke, bacaju u ključalu vodu, ocijede, začine, preliju kajmakom i zapeku.

SITNE LATICE

(Recept Bahrije Fočo-Topčagić, Sarajevo).

Sa jajetom i vodom zamijesi se tvrđe tijesto.

Rasuče se debela jufka i pospe kukuruznim brašnom. Jufka se savije na oklagiju i razreže po oklagiji

* Recept M. Duranovića, nastavnika kulinarstva, Sarajevo.

(uzduž dok je na oklagiji). Zatim se reže na komade širine 2-2, 5 cm. Potom se ovi pravougaonici režu na trokutove (latice). Metnu se u đevđir (cjediljku) da se istrese brašno, koje će otpasti. Sipaju se u slanu ključalu vodu i kuhaju, saspu na đevđir, properu toplom vodom i ocijede.

Serviraju se u zdjeli, začine uzavrelim mladim maslom (masnoćom), poliju povlakom, kajmakom ili pospu masnim sirom, ili kombinovano.

BUREK OD HELDE

(Recept Terzić Mehmeda, Travnik).

Heldino brašno zamijesi se s vodom (malo soli) kao za palačinke. Pripremi se tirit (punjevina) kao za burek (popržen luk, mljeveno meso, so, biber).

U zamašćenu tepsiju izliti sloj tijesta debljine palačinke i zapeći. Po ovome posuti (ili pokititi) tirit (meso) i ubaciti da se zapeče (zagrije). Kada se meso malo zapeklo, izlije se opet tijesto debljine palačinke i opet zapeče. Ponovo se pospe tiritom i zapeče a onda izlije treća "palačinka" i burek ispeče (dakle, tri tavana tijesta, a dva punjevine).

Kada se ispeče, prelije se mladim maslom (maslacem) služi toplo.

FINDŽAN-BUREK

Prirede se tanke jufke, kao i za ostale savijače. Zatim se odgovarajući komad jufke prostre po stolu, pomasti i na njega stavi druga jufka, te i ova pomasti. Prirediti fil od mladog sira, jaja i peršuna. Zatim se na jufke stavlja fil u obliku kupica veličine fildžana (veliki fildžan) ili šolje kojom će se formirati fildžan-burek (otuda i naziv). Promjer šolje 6-10 cm.

Preko kupica se stavljaju odgovarajući komadi jufke, pomaste i opet stave odgovarajući komadi jufke. Zatim se pritiskujući šoljom (fildžanom) režu fildžan-bureci, a ujedno i spajaju sve jufke, tako da svaki komad predstavlja cjelinu za sebe. Zatim se fildžan-bureci slažu u pomašćenu tepsiju i peku.

TATAR-BUREK

Ovu vrstu bureka navodi Amidža Dekika u pomenutom aščinskom jelovniku. O kakvom se tačno bureku radi, nismo mogli ustanoviti. Mulahanuma Merhemić iz Sarajeva kaže da je ovaj burek sličan klepama.

GUZNAC-BUREK

Isto tako ovaj burek navodi Amidža Dekika u pomenutom jelovniku. Po pomenutim aščikadunama u Sarajevu, to je burek sa debelim crijevom.

ZEČIJI BUREK

Burek može da se spravlja i od zečijeg mesa, slično kao i drugi bureci. Ovaj burek treba nešto jače začiniti (pomastiti). Burek je dosta mehak, a meso u bureku se ne rastopi.

SLATKE KUHINJE (KOLAČI):

RAHVANIJA*

Tradicionalni recept za rahvaniju se nešto razlikovao od današnjeg recepta, te ćemo ga ovdje iznijeti.

Za jednu tepsiju: 25 jaja, 20 dkg šećera u prahu, 30 dkg oštre nule (grifig), malo masnoće, masnog papira da se prekrije tepsija, 12 dkg džulbešećera, 2 kg šećera, 1 1/2 litra vode.

U posudu se izlije 25 cijelih jaja, doda šećer u prahu, te muti oko 20 minuta, tako da dobro naraste (da se dobije dobra pjena). Zatim druga osoba sipa polahko brašno, a prva stalno muti da ne bi bilo grudvica od brašna (gutica, hrsuza).

Zagrije se pećnica, ali ne jako. Tepsija se pomasti, tijesto izlije na tepsiju i peče. Kada je rahvanija požutjela ("upolila"), pokrije se masnim papirom, da ne bi izgorjela, i vrati u pećnicu da se dopeče.

Za to vrijeme se pripremi šerbe. Šećer se dolije vodom i stavi na peć da vrije oko 10 minuta i skine kada se dobije šerbe srednje gustine.

Rahvanija se izvadi iz pećnice, izreže na kusove ili kvadratiće i vruća zalije šerbetom, te ostavi da se ohladi.

Ohlađena se pokiti đulbešećerom - na svaki komad rahvanije stavi se mala kašičica đulbešećera.

* Recept je konstruisan na osnovu izlaganja I. Pilavdžića, Sarajevo.

RAHVANIJA NA DRUGI NAČIN*

Za 5 osoba: 70 g pšeničnog brašna, 400 g šećera, 6 jaja.

U posudu slupati jaja (bjelanjak i žumanjak), dodati 100 g šećera i to žicom dobro umutiti. Kad su jaja i šećer dobro umućeni, dodati brašno pa dalje miješati. Ovu masu staviti u već mašću podmazani pleh, staviti u rernu i peći na tihoj vatri. Za to vrijeme ostatak šećera pomiješati sa 4 dcl vode i kuhati. Kada je masa u plehu pečena (to

* Ismet Pilavdžić, "Oslobođenje" 7. maja 1967.

se zna ako poslije uboda nekim predmetom masa ne ostaje na predmetu), izvaditi i isjeći na predviđene komade (10), pa zaliti kuhanim šećerom.

Servira se hladna.

BOSANSKA RAHVANIJA

Nešto drugačiji sastav i tehnološki proces spravljanja rahvanije daje M. Duranović, nastavnik kulinarstva, Sarajevo i naziva je bosanska rahvanija.

Za 10 osoba u dkg: šećera 100, oraha jezgre 25, rozina 20, brašna 15, limuna 10 (jedan komad), 6 komada jaja i jedna šipka vanilije.

Odvojiti žumanjaca od bjelanaca. U žumanjca dodati 15 dkg šećera i izraditi pjenasto da nestane kristala od šećera. Posebno iz, lupati bjelanca uz dodatak 10 dkg šećera da bude čvrst snijeg. Spojiti masu od žumanjaca sa masom od bjelanaca, dodati brašno, sjeckane orahe i rozine, lagahno izmiješati. Masu izručiti u podmazani pleh, posuti brašnom, peći na temperaturi 120° C od 40 do 45 minuta.

Preostatak šećera, šipku vanilije i limun bez kore kuhati u 4 dcl vode desetak minuta, ovim preliti pečenu rahvaniju i isjeći je na kusove ili dilume kao baklavu.

GRADAČAČKA SUT-PITA

(Recept sestara Nusreta Gradaščevića, Sarajevo).

Količine za tepsiju promjera 30 - 40 cm.

Jedan duboki tanjir slatkog kajmaka (skorupa), dva ista tanjira mlijeka. Dobro se umuti (ulupa) 4-5 kom. jaja i doda u mlijeko te doda i kajmak. Zatim se u ovu smjesu dodaju 3 čorbene (supene, jušne, jedaće) kašike nišeste i jedna kašika brašna.

Dotle se tepsija dobro zamasti i zagrije, kao i pećnica, te smjesa izlije i ispeče. Ako pita naraste, onda je uspjela.

Poslije pečenja zalije se agdom (zaljevom) kao baklava.

Servira se toplo u tepsiji u kojoj je pečena.

HALVA

Halva (arapski) je slatko jelo koje se spravlja od brašna, masla i šećera (ili meda), a može kao slador doći i kvalitetan pekmez.

Po jedna mjera brašna, masla i šećera (ili meda) i dvije mjere vode. Malo šećera u prahu i eventualno vanilije.

Maslo se uzavrije u šerpi (dubokoj tavi ili plitkoj tendžeri) i u njemu prži brašno, ali stalno miješajući, jer ne smije nimalo prigorjeti. Ova zaprška se peče i miješa sve dok ne počne otpadati od kuhače (drvene kašike). To se još zove pečeni hamur ili pečeno brašno.

Onda se uzavrije šerbe (zaljev) od vode i šećera (odnosno meda ili pekmeza). Vrijućim šerbetom se zalije hamur (zaprška) i brzo miješa. Prije zalijevanja treba zamotati ruku krpom da se ne bismo opržili. Hamur se miješa sve dotle dok se halva ne zgusne.

Halva se servira u tanjire na taj način što se vadi kašikom u "lokumima" i reda po tanjiru.

Zatim se halva pospe šećerom u prahu i eventualno vanilijom ili drugim mirođijama (po ukusu).

MEDENA HALVA

Karakteristika ove halve jeste da se brašno prži nasuho i zalije medom.

Dakle, poprži se u odgovarajućoj dubokoj posudi jedna polovica pšeničnog i polovica kukuruznog brašna (svega 1 kilogram) i pazi da ne zagori, dakle, treba dobro i brzo miješati.

Nastavi se jedna litra vode i jedna litra meda i provrije. Brašno se zalije ovom medovinom i dobro miješa. Onda se u ovo saspe jedna litra rastopljena slatka masla (nesoljeno maslo) i opet se na vatri dalje miješa.

Kada se dobro umiješa, onda se iskašika u sahan (tanjir), da se ohladi. Kada se ohladi, opet se zalije medom (medenim šerbetom).

Servira se hladna.

(Recept iz spomenutog pčelarskog priručnika).

HALVA S MEDOM

Medena halva se spravlja i na drugi način, tj. kao i halva, s tim što se u zaljev pomiješa med i šećer.

HALVA PEKMEZUŠA

Spravlja se kao i halva, s tim što se u zaljev pomiješa pekmez (grožđani ili cijeđeni pekmez od smokava) i šećer.

IRMEK-HALVA

Irmek-halva (jerm. - arapski) ili pandur-halva od griza. Po jedna mjera masla, griza i šećera, te slatkog mlijeka.

Uzavrije se maslo, doda griz, miješa i prži hamur (zaprška).

Posebno se mlijeko i šećer malo prokuhaju, pa se uzavrilo "šerbe" sipa u zaprišku, koja se na vatri miješa sve dok se dobro zgusne.

Servira se kao i obična halva.

GRADAČAČKA HALVA

Recept sestara Nusreta Gradaščevića.

Po jedna mjera pšeničnog griza (prekrupe), masla (biljnog mrsa) i šećera, te 1 1/2 (jedna i po) mjera mlijeka (varenike, slatkog) i pola mjere vode. Zatim odgovarajuća količina badema i grožđica (rezaćija).

Masnoća se uzavrije u loncu (šerpi), doda griz i prži stalno miješajući.

Bademi se stave u mlaku vodu oko 10 minuta, ocijede, ogule i eventualno izreckaju.

Uzavrije se šerbe od mlijeka, vode i šećera, te zalije zaprška, ubace bademi i grožđice i miješa dok se ne zgusne.

Zatim se halva izruči u kubali poklopac, poravna, malo stane, a zatim izvrne na plitki tanjir (oval, tacnu). Tako dobije oblik "piramide". Eventualno se pospe sitnim ili vanilin šećerom.

HALVA-PITA

Prema Hećimović Hazimu iz Gradačca ova pita se sprema na taj način što se jabukov "tucani" pekmez stavi u posudu na peć, doda malo vode, promiješa, zatim doda pšenično brašno, promiješa, pusti da provrije, te eventualno miješa još, ali dotle da se tijesto može sasuti u tepšiju. Tijesto se rasporedi po tepsiji, "nareže" fildžanom ili šoljom na kolutiće, te stavi u peć da se dopeče.

Kada se ispeče, spremi se preljev (zaljev) od oko 1/4 litra jabukovog pekmeza i jedno dvije kašike slatkog kajmaka (nesoljeni kajmak sa uzvarenog mlijeka) i pita prelije.

KOLE-PITA

To je također gradačački specijalitet, koji mi je dao Hećimović Hazim, Gradačac.

Kole-pita se spravlja na taj način što se zamijesi tijesto od slatkog mlijeka, slatkog kajmaka, jabukova pekmeza i brašna, te doda malo sode bikarbone. Tijesto se dobro izmiješa, rasplosne (rasprostre) po tepsiji, isiječe na kolutove (vjerovatno se zato i zove kole) ili izreže na rombove i ispeče.

Kada se ispeče, zalije se prokuhanim pekmezom koji je razblažen sa nešto vode, ili prokuhanim šećerom.

Prilikom serviranja dodaje se kriška limuna, tako da konzument po želji ucijedi limunovog soka.

ZVORNIČKA SLATKA CICVARA

Interesantno je da se i danas, ne samo na području Gradačca već i u drugim krajevima, u narodnim jelima upotrebljavaju voćni šećeri, (pekmezi).

Ove recepte iz Zvornika mi je dao Šišić Ilijas, stolar, inače naivac (slikar).

U posudu se uspe jabukovog tucanog pekmeza, uzavrije, a onda dodaje brašno i miješajući zapeče cicvara.

Zatim se cicvara kašika (vade zalogaji kašikom) u činiju u jednom sloju. Ovo se pospe mljevenim ili tucanim orasima, precvrkne uzavrelim maslom (ili maslacem), opet se naslaže po orasima red cicvare, pospe orasima, začini maslom i tako nekoliko redova.

Na kraju cicvara se prekrije slatkim kajmakom (nesoljene kore, kajmak) ili slatkim vrhnjem (povlakom), ako nemamo slatkog kajmaka.

ZVORNIČKA HALVA-PITA

Spravlja se kao i gradačačka halva-pita (vidi halva-pita), s tim što se umjesto zaljeva stavi odozgo tavan slatkog kajmaka (ako nema, onda slatkog vrhnja), pospe orasima i vrati u pećnicu da se uhvati malo kore.

HALVAN-PITA

Ovaj recept nalazimo u spomenutom pčelarskom priručniku. To je, ustvari, pečena halva u tepsiji.

Poprži se napola kukuruzna i pšenična brašna. U priručniku ne kaže

koliko, ali navedena količina meda i masla može podnijeti od pola do jedne oke brašna (65-130 dkg).

Pošto se brašno prži nasuho, treba brzo miješati da ne bi zagorjelo.

To se saspe u smjesu od pola oke (65 dkg) masla i dobro se izmiješa. Smjesu treba dobro ukuhati (umijesiti), sručiti u tepsiju i po tepsiji rastanjiti. Onda se to našara košem (čašom) od mlina pa se peče. Kad se ispeče i dobro užuti, zalije se medenim šerbetom dok je vruće. Onda se hladno servira.

DOMAĆA DŽANEĆIJA

Naziv dolazi od perzijskog ganegi "kao duša". U Bosni je često nazivaju dženećija, a označava "rajsko jelo".

To je vrsta domaće (kućne) halve, slične rešediji, s tom razlikom što džanećija pri prženju mora plivati u maslu, pa se višak masla kasnije odlije.

Mjera šećera i nišeste (pšeničnog skroba), masla mnogo više, tako da tijesto može plivati, odnosno upiti masla koliko može.

Rastopi se šećer u vodi i doda nišesta, te to miješa, tako da se dobije žitko tijesto.

Maslo se rastopi i uzavrije u dubokoj tavi (ili šerpi), te se saspe tijesto u vruće maslo i miješa toliko dugo na vatri dok se ne isprži i porumeni. Tada se odlije višak masla i džanećija vadi u tanjire, te eventualno posipa štaubom.

Za dženećiju R. Gradaščević kaže da je kao biljur (kristal), a po njoj kao da je sve inje popadalo.

AŠČINSKA DŽANEĆIJA*

50 dkg nišeste, 25 dkg masla, 75 dkg šećera u kocki, 25 dkg meda.

Maslo se stavi u posudu i uzavri, na to se saspe šećer, te polahko miješa da se šećer rastopi na maslu, kada se šećer rastopi, doda se med, te opet polahko miješa dok se i med ne rastopi i sjedini sa maslom i šećerom.

Zatim se na ovo saspe 1/4 litra vode i miješa sve dok se šećer ponovo ne rastopi (pošto se šećer zgruša kada se uspe voda).

U međuvremenu se u drugoj posudi rijetko razmuti nišesta sa vodom i sipa u šećer (koji je na vatri) i kutlačom stalno miješa. Tada se džanećija počne kupiti oko kutlače, te kad počne da cvrči, treba jače miješati.

Potom se džanećija iskašika (kašikom vadi lokum po lokum) na oval, te servira, po potrebi, u tanjire.

DŽANEĆIJA

Nešto drugačiji recept za džanećiju daje pomenuti M. Duranović.

Za 10 osoba u dkg: nišeste 50, šećera 100, masla 50.

Kravlje maslo rastopiti, dodati šećer i sve skupa pržiti dok ne porumeni (boja je tamnocrvena). Nišeste razmutiti sa 3 dcl hladne vode, dodati uprženi šećer uz stalno miješanje na vatri sve dotle dok ne dobijemo kompaktnu, povezanu

* Po Ismetu Pilavdžiću, recept za aščinsku džanećiju se nešto razlikuje od kućne džanećije.

masu. Ocijediti preostatak masnoće a džanećiju oblikovati kašikom za supu i složiti u činiju.

Servirati hladno.

Proizvodnja nišeste: Nišesta se dobiva od pšenice koja se kiseli u vodi sedam dana, pa se gnječi, ispira i ostavi da se slegne. Osušena bijela masa ostaje kao čisto bijelo brašno, i to je nišesta.

REŠEDIJA

Rešedija (arapski) označava domaću halvu, koja se razlikuje od džanećije po tome što se, kad je ispržena, mrvi.

Ista mjera šećera, nišeste (pšeničnog škroba) i masla.

Šećer se rastopi u vodi, doda nišesta, te miješa tako da se dobije žitko tijesto.

Na tavu se stavi maslo da uzavrije, a onda se sipa rijetko tijesto (koje smo spravili od šećera i nišeste), te stalno miješajući peče tako dugo dok se ne isprži i porumeni.

Servira se kao i druga domaća halva.

REŠEDIJA S MEDOM

Mnoga jela su ranije spravljana od meda ili su miješani šećer i med. U nekim slučajevima to se činilo radi arome, a u drugim iz ekonomskih razloga, jer je med, prije koje stoljeće, u Bosni bio oko 4 puta jeftiniji od šećera.

U Glasniku Zemaljskog muzeja Sarajevo, (Godište 1910., strana 526) navodi se rešedija s medom: "Bud mi slatka s medom rešedijo."

PITA-REŠEDIJA

Prema Hećimović Hazimu iz Gradačca, rešediju spravljenu u tepsiji nazivaju pita.

Mjera nišeste, jabukova pekmeza, pola mjere šećera, pola mjere masla (masnoće), nešto šećera u prahu.

Zamijesi se tijesto od nišeste, malo vode i jabukova pekmeza. U međuvremenu skuha zaljev (agda) od šećera, te rastopi masnoća u tepsiji.

Tijesto se iskašika u tepsiji, zalije vrućom agdom i peče. Povremeno se promiješa, tako da dok se ispeče, rešedija se sva raspe u zrnaca.

Servira se u činijama (poculanski, obično ovalni tanjiri) na taj način što se iskašika na tepsiji i potom pospe sitnim šećerom.

TUFAHIJE*

Prema tvrđenju Mehmeda Mujezinovića iz Sarajeva, tufahije kao jelo su iz Bagdada prenesene u Bosnu (tufahum, arap. - jabuka).

Za 5 tufahija: 5 jabuka (delišes), 500 g šećera, 0, 5 l vode, 1 kesica vanilin šećera, 0, 25 l skorupa ili slatkog kajmaka, 150 g šećera, 100 g oraha, 50 g badema i limunova kora. Ako nema skorupa, onda uzeti povlaku (vrhnje).

Pola litre vode, 500 g šećera i kesicu vanilin šećera sastaviti u posudu i kuhati. Jabukama iz sredine povaditi sjemenke i srce, zatim ih oguliti i staviti u posudu sa

* Ismet Pilavdžić, Sarajevo.

vodom i šećerom i kuhati 10 minuta. Zatim skinuti sa štednjaka, povaditi jabuke i ostaviti da se hlade do 30 minuta. Zatim jabuke puniti ranije pripremljenim filom od mljevenih oraha, badema, slatkog kajmaka i šećera.

Masa se pripremi tako da se sastave mljeveni orasi, bademi i slatki kajmak i izmiješaju.

Prilikom serviranja punjene jabuke ukrasiti ostatkom slatkog kajmaka i trešnjom ili džemom. Serviraju se hladne.

Jabuke delišes (zlatni) su jabuke koje se kuhanjem neće raspasti. Za tufahije mogu se uzeti i druge vrste jabuka, ali takve koje će prilikom kuhanja ostati cijele.

BOSANSKI KOLAČI OD ORAHA

To je recept koji daje Zorka Mitrović-Babić (33): Umuti 6 žumanjaka sa šećerom (koliko je teško 6 jaja), tome dodaj toliko rezanih oraha koliko je teško 6 jaja, toliko isto grožđica, toliko prosijana brašna i snijeg od 6 bjelanaca. Sve lagano izmiješaj, saspi u podmazan pleh i peci u peći pri umjerenoj vatri. Pečene reži na tanke i duge komade.

MEDENI LOKUMI

To je recept iz spomenutog pčelarskog priručnika.

Njihova odlika je što su s medom i što se mogu održati dugo da se ne pokvare.

Uzme se jedna mjera meda i masla u jednakoj mjeri u dva suda. Brašno se zamiješa s maslom toliko da se dobije čvršće tijesto, te se umiješa i med u to tijesto. Tijesto se ukuha (dobro umijesi), onda se otkidaju od njega komadi kao pola kahvenog mlina (10-12 cm dužine i promjera 5-6 cm), pa se ukuhavaju valjajući (trljajući) među rukama.

Lokumi se stavljaju u tepsiju i peku.

SMOKVARA

Ime je dobila ili po obliku - oblik sušene presovane smokve, ili po pekmezu od smokava.

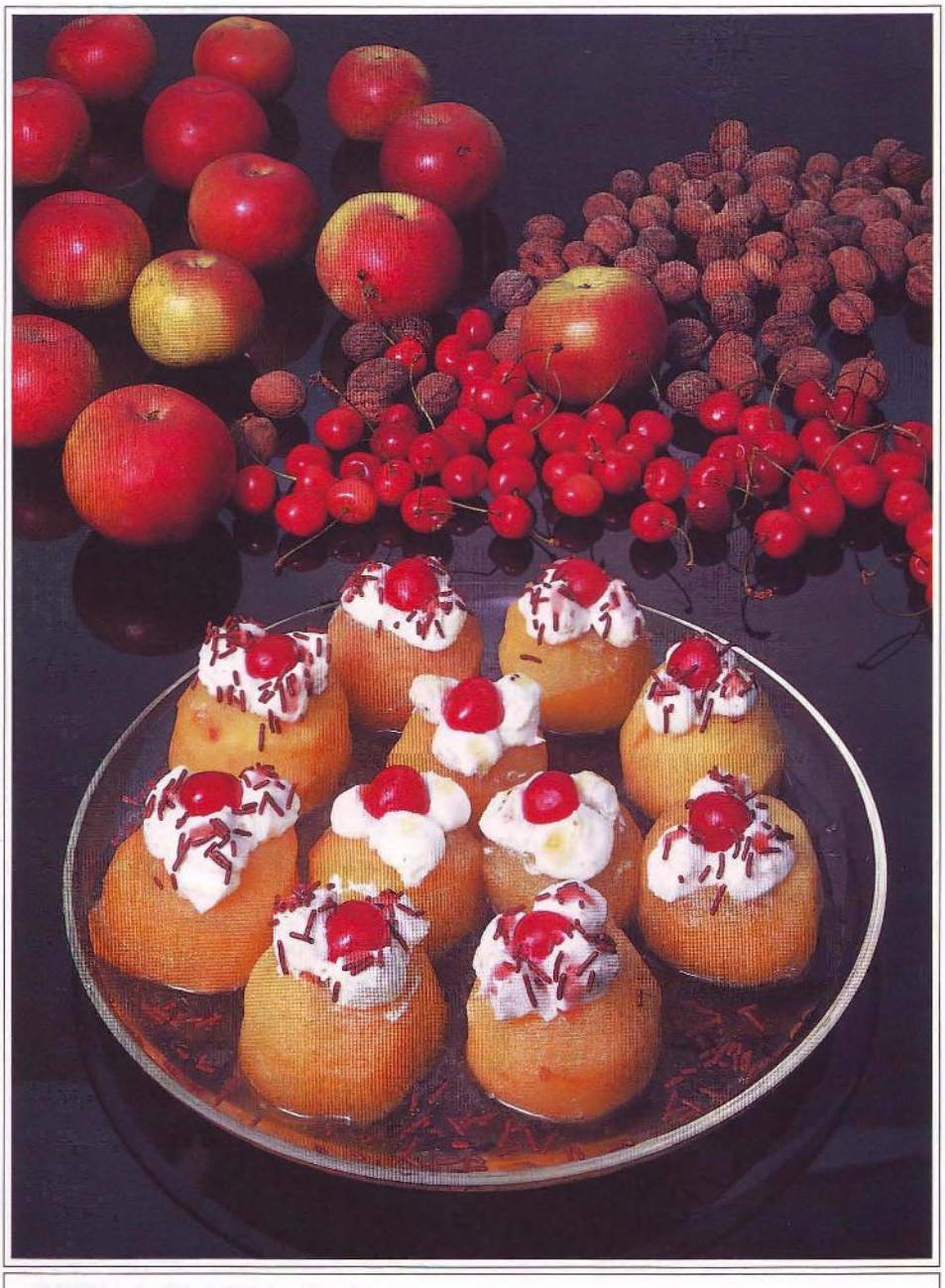
1/4 kg masla (masnoće), 3/4 l vode, 1/4 kg šećera, brašna koliko je potrebno, polovica od toga pšeničnog griza, koje jaje, malo kukuruzna brašna za natiranje, 1/4 kg pekmeza od smokava (ili šećera) za zaljev.

Maslo, voda i šećer se izmiješaju i stave na vatru da provriju, te se doda malo sode bikarbone.

Kada je smjesa provrila, skine se s vatre i sipa brašno i pšenični griz u omjeru 1:1/2 sve dok se masa ne zgusne. Zatim se može dodati i koje jaje.

Od spravljenog tijesta uz natiranje kukuruznim brašnom formiraju se kolačići u obliku raspljoštene smokve ili elipsastog oblika. Slažu se u zamašćenu tepsiju, preko sredine zarežu nožem te peku.

Pečene se izvade i ostave da se hladnu. Za to vrijeme skuha se šerbe i vrućim zalije smokvara, pokrije i pusti da se šerbe upije.



Tufahije

SMOKVARA NA DRUGI NAČIN

Medom i maslom zakuha se kukuruzno brašno, naprave se oveće kuglice, na sredini ulube palcem ili dnom malog fildžana, ispeku i zaliju vrućom medovinom.

SMOKVARA PO BJELOKOSIĆU

Polovica kukuruzna i polovica pšenična brašna se zamijesi s maslom i nešto malo vode. Tijesto se oblikuje u okrugle pljosnate kolačiće, poreda u zamašćenu tepsiju i peče.

Poslije pečenja zalije se šerbetom od pekmeza od smokava ili šećera.

HANUMIN PUPAK

To je naš narodni naziv za tzv. jelo kadun-đubegi. Naročito su poznati u Banjoj Luci.

Doslovno prevedeno kadunđubeg (pers. - turski) bi označavao "ženski pupak" - damski kolač.

Bjelanci, mehki (slatki) kajmak, nišesta, odnosno pšenični skrob (ili oštra nula), te šećer, limun i kora vanilije za šerbe.

Od bjelanjaka umutiti snijeg, dodati mehki kajmak i dobro izmiješati.

Na stolu od nišeste napraviti kupicu i razdijeliti je da se dobije udubljenje.

Masom od jaja i kajmaka zakuhati tijesto i natrati nišestom da bude osrednje tvrdo. Od tijesta oblikovati okrugle kolačiće koji se u sredini formiraju kao pupak. Poredati u zamašćenu tepsiju, peći na srednjoj vatri. Pečene i vruće zaliti već pripremljenim šerbetom, te ostaviti da se šerbe upije.

HURME (DATULE)

To je jelo iz spomenutog pčelarskog priručnika s medom.

Vari se pilav (pirinač) u medu (medenoj vodi), jedna mjera pirinča i dvije mjere medne vode.

Kad se svari i ohladi, pospe se pšeničnim brašnom, ukuha se (umijesi), pa se prave kolačići u obliku hurme. Kad se to načini, onda se umuti nekoliko jaja (u čašu) saspe se u tanjir i u ovim jajima valjaju hurme (kolačići), a onda peku na vrelu maslu u tavi. Kad se ispeku, čine se tvrde kao hurme.

Zaliju se hladnim, slatkim šerbetom od meda.

OSTALA SLATKA JELA:

MUĆENA RAZVARUŠA

Bosanska tradicionalna kuhinja poznaje mućenu i zavarenu razvarušu.

Za tijesto: 1 kašika masla, 1 jaje, 1 kašika povlake (milerama), malo praška za pogaču, brašna koliko bude potrebno.

Za zaljev (agdu): dkg šećera, malo soka od limuna i 2 dcl vode.

Maslo, jaje, povlaka i prašak se dobro umute, zatim se dodaje brašno, te muti i dodaje dok se ne dobije srednje tvrdo tijesto.

Na malo zamašćenu tepsiju tijesto se rasplješće. Poslije toga se poklopcem od mlina (ili šoljom, fildžanom) razvaruša oblikuje (izreže na kolutove).

Razvaruša se zatim ispeče.

Šećer, voda i sok od limuna se stave samo da prokuha (ne treba kuhati) i razvaruša zalije.

ZAVARENA RAZVARUŠA

Za tijesto: 10 dkg masla, jedna kašika masnoće (ili ulja), malo soli, brašna koliko bude potrebno, malo praška za pogaču, jedno jaje.

Za zaljev: 50 dkg šećera, 2 dcl vode i malo soka od limuna.

Jedan litar vode se nastavi na vatru, doda vrlo malo soli, kašika masla ili ulja, malo praška za pogaču. Kada prokuha, zaspe se brašnom i miješa na vatri dok se ne postigne tijesto kao pura. Potom se ovo tijesto saspe u zamašćenu tepsiju, a zatim doda jedno jaje, te umiješa u tijesto. Iza toga se na tepsiju stavi maslo, te razvaruša na maslu fino ukuha (izradi tijesto), potom rasplješće na tepsiji i kašikom uokrug isjecka, te stavi peći.

Šećer, voda i sok od limuna se samo prokuhaju (dakle ne kuhaju se duže vrijeme) i pečena razvaruša zalije.

CIGANČAD

U Sarajevu se zovu i rutava cigančad. Za ovo jelo I. Zovko kaže:

"Samo bjelanca od jaja s vrlo malo bijelog brašna, a veoma mnogo sitnog, ko prah šećera, umućena i zakuhana te veoma oprezno na tihoj vatri u kakvu kalajli sudu pečena, da ne pocrne, a to sve tako učini, da komadići sliče svojim oblikom raznim stvarima."

Recept je svakako nepotpun. Vjerovatno treba prvo od bjelanaca dobiti "snijeg", zatim dodati malo bijelog brašna i dosta štauba, te ovo sve dobro izmiješati kao kremu. Masnoću za prženje treba vjerovatno uzavriti, a onda vatru nešto smanjiti, te kašikom ili viljuškom lijevati masu i pržiti, poslije čega se dobiju različite figure.

BOSANSKI SLATKI KOLAČIĆI

Recept Zorke Mitrović-Babić (33).

Podmladi 2 dkg kvasca (germe) sa malo mlijeka i malo brašna i pusti da kvas uzraste, onda dodaj u kvasac tri čitava jajeta, malo soli, pet ravnih kašika šećera, 1 1/2 šolju mlijeka i toliko brašna da tijesto bude kao za krofne.

Gotovo tijesto izlupaj i pusti da uzraste i onda vadi kašikom okrugle kolačiće na vruću mast i prži dok obadvije strane lijepo ne porumene, ali ih nemoj bosti viljuškom, da ne upiju mast. Popržene kolačiće uvaljaj u sitni šećer i serviraj.

MEDENI KOLAČIĆI

Recept je iz pomenutog pčelarskog priručnika.

Prave se ovako: Krompiri se svare i smrve (istuku). Natuče se jaja, pa se smiješaju s krompirima. Na to se odmah ulije meda, umuti se i prave kolačići koji se prže na maslu u tavi.

MEDENJACI

Danica Vučković, Sarajevo ("Oslobođenje" 13. 2. 1978. god.) daje sljedeći recept:

1 čaša mlakog meda, 1 čaša šećera, 2 jaja, 1 prašak za pecivo, 750 g brašna, fildžan vode i malo mljevenih karanfilića.

Jaja, med i šećer dobro umutiti, dodati prašak i karanfiliće i postepeno dodavati brašno i vodu.

Tijesto razviti oklagijom oko prsta debelo i malom čašom vaditi medenjake. Staviti u pobrašnjen pleh i peći na blagoj vatri.

PEČENA TIKVA

Za pečenu tikvu upotrebljava se i tikva stambolka. Tikva se izreže na komade i peče.

SLATKA BAZLAMAČA

Bazlamača, (turski) inače, označava vrstu debele pite od jaja, sira i brašna.

2 dkg kvasca (germe, pjenice), 1 šalica mlijeka, 4 jaja, 2 kašike masnoće (masti), 1 litar mlijeka, 1 kg kukuruzunog brašna, 4 kašike (žlice) šećera, pekmeza, šećera za posipanje.

Najprije se rastopi kvasac (pjenica) u šalici mlijeka i doda 1 kocka šećera. To se stavi na toplo mjesto da se kvasac digne. Kad je pjenica dignuta, umijesi se tijesto od pjenice, brašna, šećera, masnoće (masti), malo mlijeka, soli, žumanjaca.

Od bjelanaca se istuče čvrsti snijeg i polahko umiješa u tijesto. Pomasti se tepsija, ulije u nju bazlamača i ostavi da stoji 1 sat da se digne.

Dobro se zagrije pećnica oko 5 minuta, stavi u nju bazlamača i peče 10 minuta na smanjenoj donjoj vatri. Tada se vatra malo pojača i peče do kraja, otprilike 15 minuta.

Pečena bazlamača se izreže na dilume (romboide) ili kocke, svaki komad namaže sa malo pekmeza i posipa šećerom.

BOSANSKA TORTA

1 šalica maslaca, 1 šalica vanilin šećera i 6 žumanjaka se miješa pola sata. U to se doda 1 šalica brašna, ribana kora i sok od limuna, a na koncu čvrst snijeg. Peče se u namazanoj posudi za tortu, kao obično. Kada je ohlađena, može se preliti ocaklinom od limuna ili zaliti šerbetom od vina.

Šerbe od vina: 1/4 kg šećera, 1/2 šalice vode i 1 šolica vina se kuha i time prelije torta.

OCAKLICA OD LIMUNA

Miješaj dugo 25 dkg sitnog šećera sa 2 kašike vruće vode i sokom od 1/2 limuna.

Ili:

Skuhaj gusto 20 dkg šećera. U međuvremenu umuti u tanjiru sok od 3 limuna i uvijek pridolijevaj ukuhanog šećera i malo sitno tucanog šećera (štauba). Kad dodaš sav ukuhani šećer i vidiš da je dobro umućeno, prelij tim tortu.

BANJALUČKA TORTA

Zorka Mitrović-Babić (33) navodi recept i za tzv. banjalučku tortu:

Umutiti dobro 8 žumanjaca sa 16 dkg šećera, tome dodati 16 dkg samljevenih oraha, jednu kašičicu cimeta, umućen snijeg od 8 bjelanaca i malu kašičicu brašna. Sve lagano izmiješati, sasuti u podmazanu modlu i peći. Kad se torta ispeče i ohladi, razreži preko pola i nadjeni ovim nadjevom: ukuhaj gusto 20 dkg šećera, tome dodaj 20 dkg samljevenih oraha i snijeg od 2 bjelanca. Sve izmiješaj, nadjeni tortu, a odozgo je prelij sa prelivom od žumanjaca i prespi sitnim šarenim bombonima.

BOSANSKI KOLAČI

To je recept Zorke Mitrović-Babić (33) i glasi:

Zakuhaj tijesto od 25 dkg umućena butera, dodaj 25 dkg šećera, 38 dkg brašna, 3 kuhana protisnuta (pasirana) žumanjca, 1 cijelo jaje, 5 dkg očišćenih samljevenih badema, sok od 1/2 limuna.

Zakuhano tijesto rastanji za jedan prst debelo, radi sa raznim malim kalupima, svaki komad pomaži bjelancetom, pospi tucanim bademom i peci na umjerenoj vatri. Ovi su kolači bolji kada dulje stoje.

MAFIŠ

Mafiš na arapskom označava: prazan, nema ništa.

Za ovo jelo nema recepta. Zna se samo da predstavlja vrstu slatkiša koji se izrađuju od malih tankih jufki. Tijesto za jufke se zakuha s jajima.

Slatkiš se topi čim se stavi u usta, što znači "nestaje", te je otuda i dobio ime "mafiš" (ništa).

FIŠECI

Recept iz spomenutog pčelarskog priručnika.

Zamiješa se tijesto sa jajima i razviju se jufke. Svaka se izreže na komadiće u obliku pačetvorine (pravougaonika). Svaki se komadić jufke narecka s jedne dulje strane, pa se zamotava na ćošak, kao trgovački dućanski fišeci, koje trgovci prave od papira. Ti se fišeci prže na maslu u tavi, a kad se poprže, ohlade se i hladni zaliju medom u sahanu.

AŠLAMAČA

To je "jestivo od ašlama (trešanja), koje se napuče (izvade se koštice, špice) i poredaju u tepsiji, pospu šećerom i nešto brašnom, te se to u peći ispeče".

ŠLJIVOPITA

To su pečene šljive.

1 kg plavih šljiva (zrelih), 20 dkg mehkog (slatkog) kajmaka ili milerama (povlaka), malo brašna.

Ako šljive nisu zrele, onda i malo šećera.

Iz šljiva se izbace koštice, tepsija pomasti i pospe malo brašnom, zatim šljive poredaju po tepsiji, pospu malo brašnom i peku. Kada se ispeku i ohlade, poliju se mehkim kajmakom ili se serviraju na tanjire pa onda poliju kajmakom.

Ako šljive nisu dovoljno zrele, onda se desetak minuta prije nego što će biti pečene pospu malo šećerom i dovrši pečenje.

Mogu se politi slatkim kajmakom (skorupom).

ŠLJIVOPITA NA DRUGI NAČIN

U Sarajevu se šljivopita sprema na sljedeći način:

Očišćene šljive (bez brašna i masnoće) poredaju se po tepsiji, zatim se podobro pošećere, pospu odozgo malo brašnom i peku.

Kada se ohlade, poliju se skorupom (ili mileramom) i serviraju.

MEDENA BUNDEVA

Recept iz spomenutog pčelarskog priručnika.

Oguliti, očistiti i sitno izrezati bundevu pa je svariti u tendžeri (bakarna posuda). Kasnije se izlije u sahan (bakreni tanjir), pa je onako vruću treba zaliti medom nek se hladi.

Servira se hladna.

MEDENE ZEMIČKE

To je recept iz spomenutog pčelarskog priručnika.

Prave se ovako: Najprije treba zemičke izrezati nožem na tanko. Istuku (razmute) se jaja, pa se kriške namoče u tim jajima. Onda se prže na maslu u tavi. Kad se ishlade, zaliju se medom (medenim šerbetom).

HALIMIN KOLAČ

Nura Duškaj, Sarajevo ("Oslobođenje" 15. 9. 1976. god.) daje sljedeći recept za ovaj kolač:

4 jaja, pola litre kiselog mlijeka, pola kg šećera, pola litra ulja, 75 dkg brašna (meke nule), dvije kesice praška za pecivo, džem, šećer u prahu, čokolada u mrvicama.

Četiri cijela jaja umutiti u jednom sudu, a u drugom kiselo mlijeko i šećer. U šećer i mlijeko dodati ulje i ponovo dobro umutiti. Tome dodati ulupana jaja i brašno, kojem smo dodali prašak za pecivo.

Pola pripremljene mase izliti u zamašćen pleh i peći pet do deset minuta u već zagrijanoj rerni. Kad se tijesto zapeklo, izvaditi iz rerne, premazati džemom pa preliti preostalim dijelom tijesta. Ispečen kolač posuti šećerom u prahu i čokoladnim mrvicama.

(Umjesto džema mogu se upotrijebiti dinstane jabuke sa šećerom.)

PROSO S MEDOM

U svom skromnom jelovniku sredinom XVIII stoljeća, Bašeskija pominje neko slatko jelo pod nazivom "proso s medom". Vjerovatno se proso prije skuha, ocije-

di, postavi na tanjir, te odozgo polije medom.

Proso (Panicum milliaceum L) je veoma ljekovito. Uzgoj prosa inače seže sve do u kameno doba.

Zdrav proso potopi se u peterostrukoj količini hladne vode i stoji 5 sati. Pošto je odostojao, kuha se kaša. kad je proso kuhan, servira se i doda med.

JAHNIJA:

JAHNIJA

Antun Hangi (10) navodi sljedeći recept jahnije u Bosni: "Debelo meso izreže se na sitne komadiće i pomiješa sa sitno isjeckanim bijelim i crvenim lukom. Zatim se sve to dobro pobiberi (vjerovatno i posoli) i stavi u lonac i kuha kao i lonac." Ovaj recept je nepotpun i očito ga Hangi nije temeljito zabilježio.

Za 5 obroka: 1 kg ovčijeg mesa od vrata koje je krto i sočno, 3 oveće glavice crvenog luka, 2 mrkve, 2 struka poriluka (samo bijeli dio), 1 struk korijena zeleni i 2-3 babure paprike, 5 dkg masnoće, so, biber, aleva paprika, nekoliko krompira, peršunova lista i 1/2 l kiselog mlijeka.

Meso isjeći na 5 komada ili 10 komadića. Izrezati rebrasto luk i malo ga propržiti (zarumeniti), te na luk staviti meso. Poslije nekoliko minuta dodati iskrižani poriluk, zelen, babure i alevu papriku, so i biber po ukusu. Naliti toliko vode da sve bude prekriveno, poklopiti i pustiti da vrije (mlado meso oko 1 sat, a ostala duže). Poslije toga se doda krompir isječen na kolutove i kuha sve dok se krompir ne počne raspadati.

Isjeckati zeleni peršun i sasuti u kiselo mlijeko, izmiješati.

Servirati u tanjire i sa strane dodati 1 dcl kiselog mlijeka sa peršunom.

JANJEĆA JAHNIJA

Za 5 obroka: 1 kg janjetine od mečine (bez kosti) 1 1/2 dcl ulja, kašika brašna, 2 struka mladog luka, glavica crvenog luka, 2 dcl kiselog mlijeka, 1 kg špinata, so, aleva paprika, biber.

Meso oprati, izrezati na kocke i upoliti (skuhati napola). U međuvremenu špinat očistiti, oprati i krupno izrezati. Luk isjeckati. Zatim na ulju prepržiti luk, špinat i meso. Posuti brašnom, posoliti, pobiberiti, dodati alevu papriku, te dobro izmiješati. zatim zaliti mesnom vodom.

Polahko kuhati da sve omekša, a kasnije više dinstati, odnosno paziti da jahnija ostane, ali ne previše, u saftu.

Servirati uz dodatak kiselog mlijeka.

JAHNIJA SA SUHIM MESOM

Kao specijalitet Sarajeva Evlija Čelebija navodi "jahniju od ovčije i goveđe pastrme sušene na hrastovini". Vjerovatno je to bilo planinsko ovčije meso sušeno na smrekovini. Pravi recept ovog jela nije sačuvan, ali je vjerovatno približan ovom koji donosimo.

Suho meso se isiječe na komade, nalije vodom i ostavi 1 sat da stoji u vodi, a zatim se opere. Meso se stavi kuhati, te se, kad je donekle kuhano, odvadi nešto mesne vode i na njoj izdinsta isjeckani luk (crveni), zatim doda malo paradajza i luk sastavi sa mesom.

Kasnije se doda krompir izrezan na dilume (komade), malo bibera i aleve paprike, te po potrebi so i jahnija dokuha.

JAHNIJA NA PROLJETNI NAČIN*

Za 5 obroka: 1 kg janjećeg mesa, 130 g slanine, 120 g masnoće, 200 g mrkve, 200 g boranije, 100 g mladog luka, 200 g kelja, 4 babure, 15 g soli, 10 g bibera, 10 g aleve paprike, celera u listu po potrebi.

Meso isjeći na krupnije komade, oprati i staviti u posudu sa već zagrijanom masnoćom i pržiti dok ne porumeni. Sve povrće očistiti i oprati. Zatim isjeći na štapiće. Mladi krompir i luk ne treba sitniti. Kada meso porumeni, izvaditi ga iz posude, pa u istu posudu sa masnoćom dodati krompir, luk i sve ostalo povrće da se na tihoj vatri dinsta oko jedan sat. Dok se povrće dinsta slaninu isjeći na listove i u posebnoj posudi propržiti. Na proprženu slaninu složiti jahniju. Slagati na taj način što se u posudu sa slaninom stavlja red povrća, red mesa dok se ne složi sva pripremljena masa (povrće i meso), s tim da posljednji sloj bude povrće. Voditi računa da se pri slaganju jahnije stavi i pokoje cijelo zrno bibera. Zatim ovako složenu jahniju zaliti supom od kostiju ili vodom, poklopiti i lagano kuhati oko 2, 5 do 3 sata.

Servira se u zajedničkoj posudi ili odvojeno.

PAPAZJANIJA*

Za 10 obroka: 2 1/2 kg masnih goveđih prsa, 1/2 kg krompira, 25 dkg mrkve, 20 dkg peršuna, 10 dkg pasternjaka, 15 dkg celera, 10 dkg češnjaka, 30 dkg luka, 20 dkg pirea od paradajza, 5 kašika sirćeta, 5 dkg brašna, 2 dkg samljevene paprike, 2 dcl bijelog vina, 1 vezica peršunova lista, 3 lista lovora, 15 zrna samljevenog bibera, 3 feferona, 3 litra vode i soli po potrebi.

* Milutin Jocić, "Oslobođenje", 18. VI 1967.

* Karlo Walter, "Savremeno ugostiteljstvo", broj 3/1957.

Meso se izreže na 20 komada (svaki obrok 2 komada). Sve povrće se očisti i izreže na deblje ploške, luk izreže na kolutove, a češnjak se rastavi od glavice, ali se ne čisti. Peršunov i celerov list sitno iskosati. Tako pripremljeno povrće staviti u posudu, posoliti, dodati papra, samljevenu papriku, lovorov list, kosani peršun, pa to dobro izmiješati.

Zatim u zemljani lonac (a može biti i deblji emajlirani) slaže se red povrća, red mesa, dok se sve ne složi. Sirće, vodu, paradajz, brašno i vino izmiješati i preliti preko mesa i povrća. Nakon toga lonac dobro zavezati namočenim pergament-papirom i staviti u srednje vruću pećnicu da se polagano kuha 3-4 sata.

Papazajniju servirati u zdjelama ili dubokim tanjirima.

JANJEĆA PAPAZJANIJA

Zorka Mitrović- J. Babić (33) daje sljedeći recept za janjeću papazjaniju:

Izreži 2 kg masne janjetine na poveće komade, metni je u kakav zemljani lonac, dodaj 1/2 kg crvenog luka izrezanog na rebarca (na kadaif), 3 čitave glavice bijelog luka, 3 lovorova lista, 15 zrna bibera, 6 kašika vinskog sirćeta, 1/2 kg crvenih patlidžana, 4 zelene paprike, 2-3 rezana krompira, 1 šaku šljiva, lišća od peršuna, soli, kašiku masti i 3 litre vode. Lonac odozgo poveži pergament-papirom i kuhaj lagano 5-6 sati u pekari (znači, peći u pekari).

JANJEĆA KAPAMA*

Za 5 osoba: 850 g mladog janjećeg mesa, 100 g masnoće, 100 g crnog luka, 50 g brašna, 5 g aleve paprike, 15 g soli, 500 g mladog luka, 1250 g špinata, 2, 5 dcl kiselog mlijeka.

Crni luk očistiti i isjeći na kockice, staviti ga u posudu i na pola masnoće dinstati. Janjeće meso oprati i isjeći na jednake komade, posoliti, staviti u brašno, pa ga peći na polovini masnoće u odvojenoj posudi, dok ne dobije rumenu boju. Zatim meso i dinstani luk sastaviti, dodati alevu papriku i još malo dinstati. Mladi luk izrezan na krupne komade dodati mesu. Kada luk omekša, dodati očišćeni i dobro oprani špinat. Tada se to sve skupa izmiješa i zalije vodom ili vodom od kostiju da pokrije sastavljenu masu (kampamu). Nastaviti sa kuhanjem, s prethodno poklopljenom posudom. Kapama je kuhana kada meso i povrće potpuno omekšaju.

Prije serviranja kontrolisati okus, te servirati uz dodatak kiselog mlijeka.

* Milutin Jocić, "Oslobođenje", 9. aprila 1967.

KALJE:

BOSANSKA KALJA

Kalja (arap.) predstavlja varivo sa mesom ili kajmakom. U Bosni, također, ima više jela pod nazivom kalja. Ovu smo nazvali bosanska kalja, tj. kuhani kupus sa mesom*.

Za 5 obroka: 1.1/2 kg slatkog kupusa, 1/2 kg debele govedine (ovčetine ili svinjetine), 1/2 kg janjetine (od rebara ili bubrežnjak), 1/4 litre kiselog mlijeka, so, biber, paprika.

Glavice kupusa očistiti, izrezati na kriške, vertikalno na 4-6 dijelova, tako da se kriške ne raspadnu. Meso isjeći na komade.

U šerpu se slaže red mesa, red kriški kupusa, pa opet red kupusa i red mesa. Posoliti i pobiberiti (može biber i u zrnima). Dodati oko 2 kriške rastopljene masnoće i vode toliko da u njoj kupus bude do polovice. Zatim se kalja kuha, (najprije uzavrije, a onda lagahno kuha). Kada se meso rastavlja od kosti, kalja je kuhana. Tada se uzavrije 1/2 kašike masnoće, doda, po želji, aleva paprika i kiselo mlijeko (povlaka). Ovim začinimo toplu kalju.

Prilikom serviranja kriške kupusa treba pažljivo vaditi da se ne raspadnu, odnosno ne izgube formu.

Kalja je najbolje ako se istiha kuha (dakle krčka, a ne vrije) i to 5-8 sati.

Pošto se miješa govedina i janjetina, treba ranije staviti govedinu da se kuha.

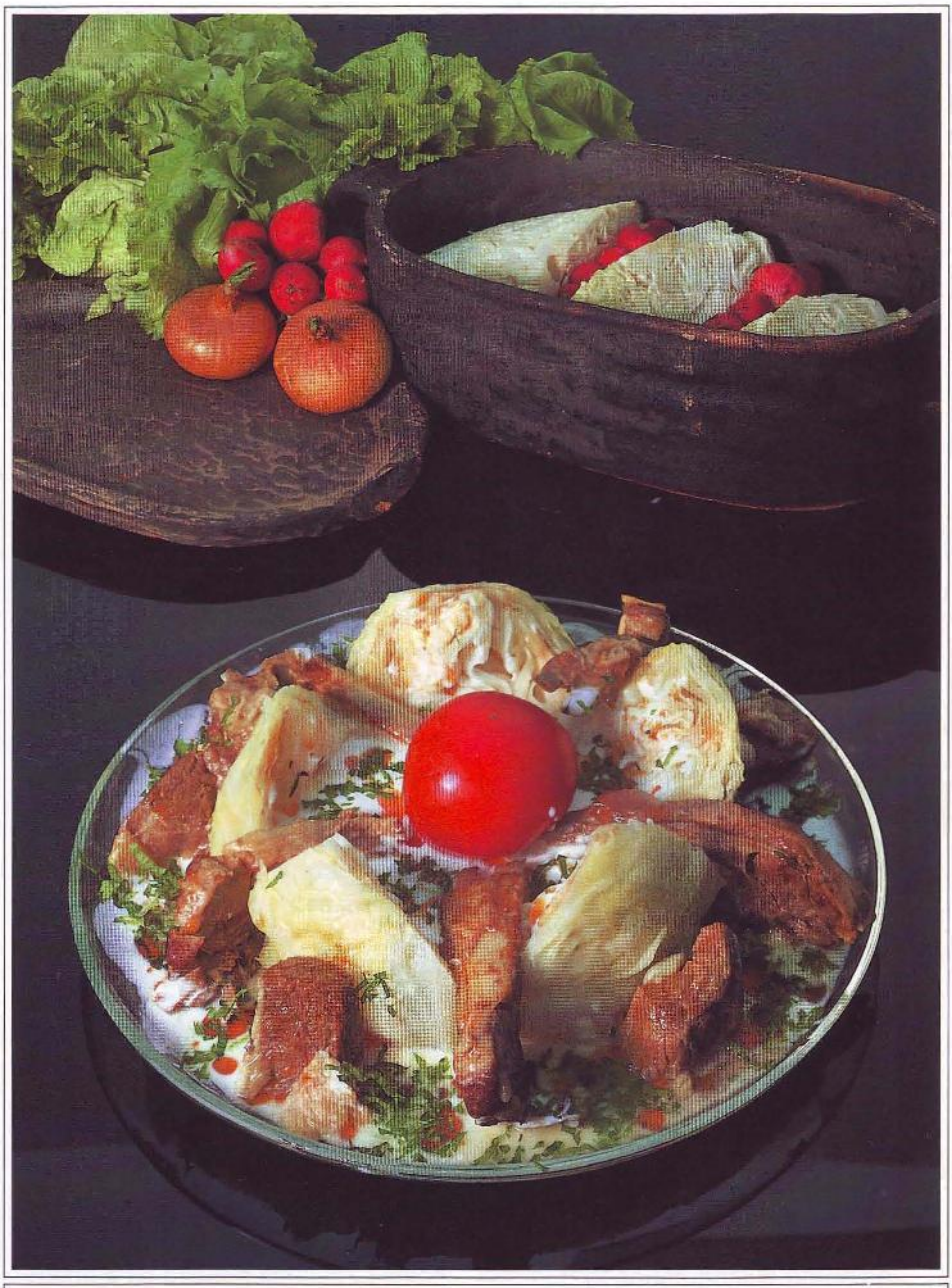
* Isti naziv i u časopisu "Plin", broj 2/1939.

JANJEĆA KALJA*

Za 5 osoba: 750 g janjećeg mesa, 150 g masnoće, 200 g crnog luka, 2 kg kupusa, 30 g paradajz-pirea, 30 g soli, 15 g aleve paprike, 15 g brašna.

Masnoću staviti u posudu da se zagrije, crni luk očistiti, oprati i isjeći na kockice te ga staviti u posudu sa masnoćom da se dinsta.

* I. Pilavdžić, "Oslobođenje", 7. maja 1967.



Bosanska kalja

Janjeće meso isjeći na krupnije komade, oprati i staviti na već napola uprženi luk da se dinsta. Meso i luk dinstati dotle dok nestane sva tekućina koju je meso pustilo. Tada mesu i luku dodati brašno i sve skupa još malo prodinstati, a zatim dodati alevu papriku, paradajz pire i so. Ovo sve dobro izmiješati i zaliti toplom vodom i nastaviti sa kuhanjem.

Kupus očistiti, isjeći na 6 do 8 dijelova (kriške) pa dijelove složiti u posudu okolo, tako da sredina ostane prazna. Ovako složen kupus zaliti vrelom vodom, osoliti i prokuhati. Kada je kupus prokuhao, ocijediti ga tako da u posudi ostane sam kupus. Tada u posudu sa kupusom dodati već upola kuhano janjeće meso i sve skupa nastaviti kuhati sve dok kupus ne postane mehak.

Prije serviranje provjeriti okus kalje, a servirati skupa meso i kupus sa vlastitim saftom.

ZORKINA JANJEĆA KALJA

Zorka Mitrović-Babić daje nešto drugačiji recept za janjeću kalju (33).

Uzmi 1 kg masne janjetine od bubrežnjaka, izreži je na komade, operi, složi u šerpu, a po mesu metni 2 kg mladog kupusa (slatkog glavatog kupusa), rezanog na poveće komade, nekolika crvena patlidžana (također izrezana), posoli, pobiberi i nalij vode da ogrezne (zamakne u vodu), zatim pokrij i kuhaj. Kad je skoro kuhano, zaprži tanjom zaprškom, u kojoj si preprigala 1 glavicu sitno rezanog crvenog luka i malo crvene paprike (aleve paprike). Kad hoćeš da serviraš, pospi kajmakom (povlakom, mileramom).

PATKA NA MOSTARSKI NAČIN

Područje Mostara ima atraktivna lovišta na rijetku divljač, pored ostale i na pernatu, naročito močvarice, među kojima se ističe divlja patka (Anas platyrhyneches) u lovištima Hutovo Blato i Mostarsko Blato, pa je vjerovatno ovaj recept izvoran*.

Za 10 obroka: 2 1/2 kg mesa divlje patke, 20 dkg masti, 25 dkg poriluka, 2 kg kisele repe, nešto samljevenog papra, crvene slatke paprike i soli po potrebi.

Patke očistiti i oprati, razrezati svaku na četiri dijela, dobro posoliti i ostaviti šest dana da se smekšaju u vlastitom soku (rasolu). Ukoliko pačije meso nije ispustilo dovoljno soka, onda je potrebno meso do vrha preliti slanom prokuhanom i ohlađenom vodom. Patke izvaditi iz rasola i staviti ih 4 dana u dim. Poslije toga dobro ih oprati i kuhati u manjoj količini vode. Ne suviše kiseloj repi dodati poriluk prepržen na vreloj masti na zlatnožutu boju, crvenu papriku i papar. Repu zaliti juhom u kojoj su kuhane patke i dopirjati. Patka i repa poslužuju se zajedno.

* Karlo Walter, "Savremeno ugostiteljstvo", broj 7/1956.

PIRJANI:

Naš autohtoni naziv za pirjan bi eventualno bio varica.

Pirjani imaju uz kulinarski i medicinski značaj, jer ovakvim načinom spremanja meso gubi mnogo manje hranljivih sastojaka, meso se mekša u vlastitom soku i u vrlo maloj količini vode. U Hercegovini se obično pirjanima nazivaju jela koja se spravljaju od rebara (janjećih, ovčijih ili suhog mesa u zimskim periodu), koja se nešto zaprže na vreloj masnoći, uz eventualni dodatak luka (ako luk odgovara određenom povrću), zatim zaliju toplom vodom i kuhaju. Kada je meso napola kuhano, sastavlja se sa odgovarajućim povrćem i dalje kuha, a na kraju eventualno začinja maslom.

Međutim pod pirjanom u Bosni se razumijeva sasvim drugo jelo, odnosno jelo spravljeno od bijele i crne džigerice. Zato je Karlo Walter (nastavnik kuharstva u Opatiji) jednu varijantu pirjana i nazvao "bosanski pirjan" (vidi kasnije).

Pirjaniti (pirjati - kuhati - dinstati) je izvedenica od perzijske riječi "biryan", što označava nešto zajedno kuhati (u ovom slučaju meso i povrće) i dinstati na masnoći. Drugo značenje je kuhati isjeckanu džigericu ili isjeckano meso sa džigericom, toliko dok masnoća ne savri.

Ili, kako se to kaže u starom zagrebačkom kuharu, pirjaniti ili pirjati, tušiti - znači kuhati nešto u pari, a koja se stvara od namirnice koju pirjanimo (juha, voda, mast, maslo, maslac i sl.). Zato su tendžere (lonci) u tradicionalnoj kuhinji imale kupasti poklopac koji upada u opervaženu posudu, pa su bile praktične za pirjanje jela. Neke industrije suđa oponašaju danas ovaj oblik tendžere.

PIRJAN OD KISELOG KUPUSA

U tendžeru (lonac) staviti malo masla (slanine, masti) i postaviti sloj suhog mesa (većinom rebaraca) izrezanog na komade, pa sloj ribanca kiselog kupusa (ili isjeckanog kiselog kupusa), te tako slagati

sloj po sloj da na kraju ostane nekoliko prsta praznog prostora do vrha lonca (tendžere). Zatim se nalije nešto juhe ili vode, poklopi i dinsta (kuha). Ukoliko pirjan ne pusti dovoljno vlastitog soka, dolijeva se malo vodom ili juhom da ne bi zagorio.

Kada su meso i kupus gotovo kuhani, prespe se pirjan sa malo riže i nastavi kuhati dok i riža ne bude kuhana. Po želji, prilikom serviranja može se začiniti uzavrelim maslacem ili maslom.

Pilavdžić preporučuje da se prije slaganja pirjana prodinsta malo luka, doda malo aleve paprike, pa tek tada složi meso i kupus.

PIRJAN OD PATLIDŽANA*

Za 4 obroka: 80 dkg mesa (teleće krmenadle ili janjeća rebra-masnija ili drugo meso), 2 kašike masla (masnoće), 1 glavica luka, 1 paradajz, 1/2 kg crnih patlidžana, može i do 1 kg, so, 1 šoljica riže, rukovet peršuna, malo mrkve ili vegete po želji.

Uzavrije se maslo i doda izreckan luk te dinsta, pa se doda meso izrezano na komade, sve posoli, ukriža se paradajz i mrkva, te dinsta. Patlidžane oprati, očistiti i izrezati na krupnije kocke, te staviti u hladnu vodu da odstoje dok se meso ne smekša. Ocijediti patlidžane od vode i dodati na meso, isjeckati peršun i dodati malo vegete (po želji).

Sve dinstati, te kada patlidžani omekšaju, dodati rižu pa nastaviti dinstati dok riža ne bude kuhana.

* Recept Lakišić-Alagić Umihane, Mostar.

Ako su patlidžani sasvim mladi, režu se na kolutove.

PATLIDŽANI SA SJECKANIM MESOM

To je varijanta pirjana od plavih patlidžana, s tim što je tehnološki proces nešto drugačiji.

Za 4 obroka: 50 do 60 dkg janjećeg, telećeg, ili junećeg mesa bez kosti, 1 kg modrih patlidžana, soli, luka (crvenog), 1-2 glavice, paradajza 2-3 komada, (ili ukuhanog paradajza), malo masnoće, rukovet peršuna, eventulano 1 zelena paprika, 5-6 dkg pirinča.

U lonac se stavi malo masnoće i rastopi, ukriža paradajz, eventualno 1 paprika, posoli, izmiješa i dinsta, zatim se doda sjeckani luk na kockice, te sve proprži.

Za to vrijeme se isjeca meso. Patlidžani se očiste, izrežu na kocke, usole, odstoje, operu i izmiču, te ocijede.

Na prženi luk i ostalo se saspe mljeveno meso, te preprži (dinsta), a zatim nalije vode (samo toliko da patlidžani tek zamaknu u juhu). Lišće peršuna se izreže i doda, a zatim dodaju patlidžani, poklope i kuhaju. Po potrebi se dodaje malo tople vode, tako da na kraju bude safta.

Kada su patlidžani skoro kuhani, prespu se rižom i kuhaju dok riža ne bude kuhana.

LOZOVINA-PIRJAN

Spravlja se u proljeće, kada se počne razvijati vinova loza. Suho

meso se izreže na komade i stavi kuhati. Ubrano mlado lozovo lišće se krupno iskriža i malo obari, te ocijedi. Kada je meso donekle prokuhano, doda se lozovo lišće i nastavi kuhati. Zatim se prespe sa malo pirinča. Lozovina se spravlja i od suhog lozova lišća, s tim što se suha lozovina mora prethodno, večer prije kuhanja, potopiti u vodu.

LOZOVINA NA ŽARI

Jedna varijanta lozovine jeste: lozovina spravljena sa koprivom (žarom).

Suho lozovo lišće večer ranije potopiti u vodu. Deblje suho meso izrezati i staviti kuhati. Zatim dodati obareno i ocijeđeno lozovo lišće. Kada je skoro kuhano, onda se ukrižaju vrhovi žare (koprive) i malo špinata. Odmah zatim se prespe malo riže i kuha dok riža ne bude kuhana. Može se dodati i izrezanog lista sljeza. Ako je meso dovoljno slano, ne soli se.

MOHUNE PIRJAN

Za 4 obroka: 1 kg sočne bravetine, poželjno rebara ili bubrežnjaka (može i masnija janjetina), 5 dkg masnoće, 5 dkg crvenog luka, so, 1 paradajz ili malo ukuhanog paradajza, 1 kg mohuna, nešto juhe, 2 dkg riže, 2 dkg maslaca (ili masla).

Mohune očistiti od žice, iskrižati i oprati. Meso izrezati na komade (oko 2 komada za svaki obrok) staviti u lonac da se kuha (dodati juhe ili vode). Mohune se prevrnu na malo masnoće, zatim sastave sa mesom, posole i kuhaju. Kasnije se doda riža i ukriža paradajz, odnosno doda malo ukuhanog paradajza.

Sa malo masnoće napravi se zaprška od crvenog luka i saspe u pirjan, a zatim još prokuha. Prilikom serviranja malo začiniti uzavrelim maslacem (ali i ne mora).

Pirjan od mohuna se može spraviti i na drugi način, i to:

Deblje šareno janjeće meso se izreže na pače (komadi mesa sa kostima, obično rebra ili plećka), opere, nastavi da se kuha i osoli. Kada se meso donekle skuhalo i čorba (juha) donekle savrila, ukriža se crvenog luka, mrkve, paradajza, doda rukovet izrezana peršuna (lista) i pusti jedno vrijeme da se pihtija.

U međuvremenu se očiste mohune, izrežu i saspu u meso, te se sve skupa kuha (pirjani). Po potrebi se doda malo tople vode.

Treba paziti da u pirjanu ostane safta (soka, čorbe).

ZELENI GRAH

Za kuhane mohune u Sarajevu kažu zeleni grah. Može se spravljati sa mljevenim poprženim mesom ili sa komadima mesa koji su odvojeno dinstani.

Dakle, zeleni grah (mohune) se očisti od petlji i žica, izreže na dužinu 3-4 cm, obari i ocijedi na đevđiru.

Poprži se isjeckani luk (crveni), dok ne porumeni, saspe mljeveno

meso, posoli i dinsta sa lukom. Pri kraju se doda isjeckanog lista peršuna i malo prodinsta. Zatim se sastave zeleni grah i meso, uspe vode ili juhe, te dokuhaju.

MOSTARSKE MOHUNE

U kući Ćemalovića u Zahumu u Mostaru, mohune su spravljane slično krzatmi.

Janjeće meso se iskuha toliko dok se ne dobije juha. Očišćene i iskrižane mohune se vare na juhi, posole, te doda izrezanog peršunova lista. Meso se izvadi iz juhe, poreda u tepsiju (šerpu) i zapeče, dok dobro ne porumeni.

Serviraju se mohune i doda zapečeno meso.

TRAVNIČKI MLADI GRAH

Kao i mnogo druga jela, u Travniku se spravlja mladi grah (mohune) uz dodatak skorupa (slatkog kajmaka) i slatkog mlijeka.

To je mladi grah (mohune sasvim mlade) dinstan sa maslom (masnoćom), a kada je već kuhan, izmiješa se skorup i slatko mlijeko te doda u grah da još malo vrijucka i da se saft sjedini. prilikom serviranja uzavrije se malo masla (ili druge masnoće) uz dodatak malo aleve paprike. Odvojeno se doda dinstano meso.

Ako se mladi grah spravlja sa mesom, onda se ne dodaje skorup i slatko mlijeko. U tom slučaju isjeca se luk, preprži na masnoći, na to doda meso sa kostima u komadima (peče), prevrne na masnoći nekoliko puta, na to saspe očišćen i izrezan mladi grah, posoli, ukriža paradajz, (ili doda ukuhanog paradajza sa nešto juhe), poklopi i dinsta. Po potrebi se dodaje nešto vode da jelo ne bi zagorjelo.

PIRJAN OD BIŽE (GRAŠKA)

Mladi grašak u nekim krajevima Bosne nazivaju biža.

Za 4 obroka: 1 kg mladog graška, 1 kg janjećih rebara, 1 glavica luka, 5 dkg masnoće, so, rukovet majdonosa (peršunova lišća), malo mrkve ili jedan krompir, 1 paradajz, ili malo ukuhanog paradajza.

U lonac se stavi masnoća, isjeckan luk i dinsta. meso se opere, izreže na komade, posoli i stavi u lonac na luk, pokrije i pusti oko pola sata da se dinsta.

U međuvremenu se očisti grašak (izvade zrna)*. Kada se meso upoli, saspu se zrna graška, očisti majdonos i malo mrkve isjeckane na kockice (ili 1-2 krompira). Zatim se ukriža 1 paradajz (ili doda malo ukuhanog). Poklopiti i kuhati. Kasnije se dodaje pomalo juhe ili vode, tako da i poslije kuhanja ostane dovoljno safta.

Kada je grašak mehak (a i meso), pirjan je varen (kuhan). Može se upotrebljavati i drugo meso (juneće, teleće), a također grašak iz konzervi.

Još se može dodati i malo nane i celera.

* I. Pilavdžić preporučuje da se zrna prethodno malo prokuhaju.

PILEĆI PIRJAN*

Za 4 obroka: Jedno masnije pile, 15 dkg luka (crvenog), 15 dkg masla, 3 zelene paprike, jedan crni patlidžan, dva paradajza, 50 dkg krompira, majdonos i đumbir**.

Piletinu isjeći na komade i na vrelom maslu zapržiti u tavi da porumeni. izrezati patlidžan na kockice i posoliti. U lonac staviti kašiku masla, izrezati luk na rebra i papriku, te sasuti na uzavrelo maso. Dodati ocijeđene patlidžane. Piletinu izvaditi iz tave, ocijediti i naslagati na povrće u lonac. Izrezati paradajz na kriške i dodati nešto mesne vode (juhe), poklopiti i pustiti da kuha (pirjani se).

Kada se piletina "upoli" (napola skuha), izrezati krompir na kriške, dodati i pustiti da se sve dalje kuha. Na kraju dodati isjeckan majdonos (peršun) i đumbir.

JOŠIRLUK S MESOM

Za 4 obroka***: 1, 20 kg špinata, 20 dkg mesa mljevenog, 40 dkg mladog luka, 8 dkg masnoće, 2 dkg soli, 8 dkg pirinča, malo bibera, malo paradajza, aleva paprika, česnodva bijelog luka, 1/4 l kiselog mlijeka.

Mljeveno meso se prodinsta na masnoći, očisti mladi luk, iskriža i doda, posoli i sve dinsta dok se meso ne upoli. Tada se doda očišćen, opran, izrezan špinat, te sve kuha. U toku kuhanja se ubaci 1-2 česna bijelog luka. zatim se prespe rižom, doda malo paradajza i dalje kuha.

U kuhani joširluk se doda malo prepržene aleve paprike.

Prilikom serviranje dodaje se malo kiselog mlijeka na vrh tanjira i bibera.

MOSTARSKI PIRJAN

Submediteranski uslovi klime u Hercegovini, omogućuju da se već u februaru koristi svježa zelen, koja je neobično korisna za probavu.

Suho meso se isječe na komade (pečice) i iskuha.

Sastavi se divlje zelje, mladi luk i spanać, zalije juhom od kuhanog suhog mesa, poreda meso i kuha. U to se doda malo ječma (geršle) i na tiho kuha (ćevabi) da bi se ječam skuhao. Po potrebi se doda malo soli.

(Recept Behram Safeta, ugooglastitelja iz Mostara.)

PIRJAN OD ZELJA

Pirjan od zelja predstavlja jednu varijantu joširluka.

Za 4 obroka: Korijena od spanaća oko 1 kg (listovi se upotrebljavaju za pitu zeljanicu), mesa od rebara od 60 dkg, soli, pirinča 10 dkg, mladog masla (maslaca) 8 dkg, kiselog mlijeka oko 1/2 litre, (ili povlake).

Meso se opere, isiječe na manje peče (oko 16 komadića) te pristavi u tendžeru (lonac) i kuha uz dodatak vode i soli.

* Recept Junuza Hadžibajrića.
** Đumbir ili ingver (Zingibir officinale).
*** Normativi Junuza Hadžibajrića, Sarajevo.

Korijenje špinata se izreže, opere i doda u meso kad je već prilično kuhano. Zatim se pirjan prespe rižom i nastavi variti. Varen pirijan se servira sa nešto safta, odozgo doda nekoliko kašika kiselog mlijeka (povlake, vrhnja) koje se zatim začini uzavrelim mladim maslom.

RAŠTIKA-PIRJAN

Pirjan od raštana ili raštika-pirjan spravlja se od kupusa zvanog raštika. Svaka raštika nije dobra za jelo. Ona mora imati: zeleno, mlado, tanko, mehko, ne preveliko lišće.

Za 4 obroka: janjećeg masnijeg mesa sa kostima 60-100 dkg, odgovarajućeg raštana 1 kilogram, riže 10 dkg soli.

Meso se izreže na komade (pečice) i pristavi kuhati, te se dobije juha. Kupus se otrijebi, izreže na rebra, opere, ocijedi, saspe u juhu, posoli i kuha skupa sa mesom. Kada su kupus i meso skoro kuhani, prespe se rižom i kuha dok se i riža ne skuha.

Prilikom serviranja stavlja se raštan na tanjir i dodaje peča-dvije mesa.

PAČA-PIRJAN

Raštika (raštan-kupus) je najbolji kuhan sa janjećim pačama (glavušama). Pače treba dobro očistiti i isprati na vilicu i grkljan, a prije toga ih nasjeći malo kod malog mozga. Ispiru se sve dotle dok ne izađe sva krvužidna iz njih.

Raštika se očisti, otrijebi, odreže korijenje (drške), iskriža, opere, te obari. zatim se sastavi sa janjećom pačom, osoli i kuha. Po ukusu se može dodati malo riže.

OSTALI PIRJANI:

BOSANSKI PIRJAN*

Naziv bosanski pirjan dali smo zbog toga da bi se razlikovao od hercegovačkih pirjana (vrsta krzatme), koji predstavljaju sasvim drugo jelo.

Za 10 obroka: Bijela i crna teleća džigerica, 30 dkg riže, 30 dkg crvenog luka, 30 dkg masnoće, 1 dkg bibera i nešto đumbira,** aleve paprike, isjeckanog majdonosa (peršuna) i soli.

Bijelu i crnu džigericu kuhati u slanoj vodi oko 30 minuta, ocijediti i ostaviti na stranu da se ohlade. Ohlađene džigerice isjeckati na sitne kockice. Crni luk sitno isjeckati i popržiti na masti dok ne dobije zlatnožutu boju, dodati rižu i pržiti dalje na laganoj vatri pazeći da luk ne izgori.

* "Savremeno ugostiteljstvo" 4/1956.

** Đumbir ili ingver dobiva se od korijena jedne biljke koja se gaji u istočnoj Indiji i na Antilima. Ing. M. Vladan, Tehnologija i nauka o robi za ugostiteljsku strukturu, Zagreb, 1948.

Kada se riža malo zaprži, dodati isjeckanu džigericu, đumbir, biber, papriku i peršun, te posoliti, zatim zaliti 1 litrom kipuće juhe i staviti da se skuha riža. Poslije toga staviti u pećnicu da se zapeče. Servira se sa kiselim mlijekom.

SARAJEVSKI PIRJAN

To je, ustvari, druga varijanta bosanskog pirjana.

Za 4 obroka: 1, 20 kg braveće, teleće, janjeće bijele i crne džigerice i srca, 16 dkg riže, 6 dkg masnoće (masla), 8 dkg luka (crvenog), malo bibera i aleve paprike, oko 1 l mesne vode (goveđe, teleće, janjeće, od peradi), 4 dkg mladog masla (maslaca), 2 dcl kiselog mlijeka.

Džigerica i srce se obare, izreže ono što je za odbaciti, zatim isjecaju na sitne kockice.

Isjecka se luk i malo dinsta da se zarumeni, doda malo aleve paprike, zatim na ovo saspe isjeckana džigerica i dinsta oko 10 minuta. Zatim se pirjan zalije juhom i kuha još oko 5 minuta, a onda saspe riža, promiješa i pusti da prokuha. Dalje se kuha na slabijoj vatri dok riža ne bude skuhana.

Pri serviranju se začinja uzavrelim mladim maslom (maslacem) i po želji sa malo bibera. Kao prilog servira se kiselo mlijeko ili jogurt.

U aščinici se ne začinja mladim maslom, nego se na kraju dodaje safta iz raznih jela koja se nalaze na aščinskom ognjištu.

SARAJEVSKI PIRIJAN NA DRUGI NAČIN*

Za 10 obroka: oko 3 kg braveće ili janjeće iznutrice (bijela i crna džigerica i srce), 30 dkg riže, 20 dkg luka (crvenog), mesna voda ili voda, kiselo mlijeko, sol, aleva paprika, paradajz (svježi ili ukuhani).

Iznutrica se isiječe na kockice. Luk se očisti, isiječe na kockice i prži u loncu. Kada je luk gotovo popržen, doda se paradajz (svjež ili ukuhan), te opet prodinsta, a zatim zalije mesnom vodom, te posoli, popapriči i pusti da uzavrije. Zatim se saspe isjeckana iznutrica i riža, te pusti da opet uzavrije, a zatim se smanji vatra i pirijan kuha oko pola sata.

Pri serviranju se u aščinici dodaju razni aščijski saftovi (iz drugih jela), a uz pirjan, po želji se servira i kiselo mlijeko. U domaćinstvu pirjan treba začiniti malo uzavrelim mladim maslom ili saftom od pečenja.

PIRJAN OD ŠKEMBE (ŠKEMBIĆI)**

Za 10 obroka: oko 3 kg škembe (fileka), oko 20 dkg masnoće, 30 dkg luka crvenog, 2 kašike brašna, 30 dkg svježeg paradajza (ili 5 dkg ukuhanog), so, biber, sirće ili eventualno limun, koje česno bijelog luka.

* Recept konstruiran na osnovu izlaganja I. Pilavdžića.

** Recept I. Pilavdžića, Sarajevo.

Dan ranije škembe se očisti (ošuri skine kožica - ostruže), pa izreže na veće komade i pristavi preko noći da se vari (kuha). Kad su komadi škembe kuhani, povade se na neku posudu, te opet prečiste nožem (ostaci kožice i drugo) i izrežu na kockice veličine kocke šećera.

U šerpu se metne masnoća, doda crveni luk očišćen i izrezan na rebra, te dinsta. Kada luk počne da žuti, dodaje se brašno i zajedno isprže luk i brašno. Na to se istare (pomoću erende) paradajz (ili doda ukuhani paradajz). Dodaju se izrezani škembići, te vode toliko da škembići mogu prokuhati. Kada škembići prokuhaju, već su gotovi.

Potom se doda nešto istučenog bijelog luka prokuhanog sa malo sirćeta.

Prilikom serviranja škembići se, eventualno, još začine, pobibere, te se doda, po želji, još sirćeta ili limuna.

KROMPIR-PIRJAN

U Hercegovini ovaj pirjan nazivaju i "pirjan od krtole". U Bosni ovo jelo neki nazivaju i kalja od krompira.

Za 4 obroka: 1 1/2 kg krompira, 1 glavica luka, 1 rukovet majdonosa (lišća peršuna), oko 1/2 kg mesa isjeckanog (faširanog) ili izrezanog na komadiće, 5 dkg riže, 10 dkg masla (masnoće), 5 dkg maslaca, so, malo bibera, 1 paradajz (ili malo ukuhanog paradajza) ili aleva paprika.

Isjecano (mljeveno) meso se izdrobi (ili meso izrezano sitno na komadiće), staviti kuhati sa dodatkom soli. Oguli se krompir, opere, izreže na kriške ili krupnije kocke i malo "prevali" na uzavrelu maslu. Doda se na usoljeno meso i dalje kuha. Po potrebi se doda nešto vode. Zatim se prespe sa malo riže. Kada je pirjan kuhan, uprži se malo isjecanog luka na maslu, doda malo aleve paprike ili soka od paradajza, te to saspe u pirjan i ponovo prokuha.

Kuhan pirjan se servira u tanjire i začini uzavrelim mladim maslom.

KALJA OD KROMPIRA*

Za 4 obroka: 60 do 100 dkg janjećeg mesa, 1 kg krompira, nešto peršunova lista, jedna glavica luka, nekoliko zrna bibera, soli, malo aleve paprike.

Meso sa kostima isjeći na komade (peče), te paziti da nema sitnih kostiju i staviti da se kuha. Dodati koje zrno bibera, luk očistiti i glavicu ucijelo dodati ili raskriženu napola ili najviše načetvero.

Oguliti krompir i raskrižiti ga na 4 kriške (ako je krupan, onda još preko polovice), dodati krompir i skupa kuhati s mesom. Peršunovo lišće sitno isjecati i dodati. Kada je krompir skoro kuhan (a i meso svakako), onda kalju osoliti, dodati malo aleve paprike i pustiti da se dokuha. U toku kuhanja kalju ne miješati, već drmati ili oprezno promiješati, pošto krompir mora da ostane ucijelo. Treba paziti da ostane dosta safta.

* Recept Sofije Kunštić-Čavljak.

KROMPIR-KALJA*

Za 4 obroka: 1 1/2 kg krompira, 1 glavica luka, oko 1/2 kg mesa, 10 dkg masla, so, biber, aleva paprika, nešto mesne vode (juhe).

Meso se isjeca na komadiće i preprži na luku, posoli, doda aleva paprika, biber, zatim prelije mesnom vodom (ili vodom), te sastavi sa krompirom ranije oguljenim i izrezanim na kriške ili krupnije kocke, te kalja kuha.

Kalja od krompira je slična krompir-pirjanu, razlikuje se samo po tome što se u kalju ne stavlja riža.

ZIMSKA KALJA

Kada već nema svježeg glavatog (bijelog) kupusa, onda se kalja sprema i sa kiselim kupusom.

Nekoliko peča (komada, porcije) janjećeg debljeg mesa dinsta se otprilike toliko da se "upoli". Na to se doda iskrižan kiseli kupus i nekoliko komadića (ili peča) suhog mesa, poklopi i kuha dok ne bude varen (kuhan) i kupus i meso. S obzirom na to da je i kupus i suho meso slano, to se kalja ne soli.

GRAHNI PIRJAN

Od graha (pasulja) uz dodatak nešto ječma (geršle) spravlja se kuhani grah, odnosno grahni pirjan.

Dakle, grah se opere i dan ranije (ili navečer) prokuha i ocijedi. Suho meso ili suhe kosti se operu i nastave kuhati da se dobije juha. Isto tako se opere i eventualno obari i ocijedi geršla. U meso se ukriža nešto crvenog luka i stavi bijelog luka ucijelo (cijela česna ili cijela glavica, samo oprana), doda grah i geršla, po potrebi posoli i kuha dok se dobro ne raskuha. Proba se i eventualno dosoli.

SITNI ĆEVAB S GRAHOM

Kao što je već rečeno ranije, u aščinicama se jela kombinuju (miješaju). Tako se kombinuje i grah (varivo na juhi, odnosno mesnoj vodi) sa sitnim ćevabom. U metalni tanjir (tembalu) stavi se određena količina graha ("**grahnog** pirjana"), a na isti određena količina sitnog ćevaba. Po potrebi se zagrije.

SOČIVICA

Sočivica (sitna leća) spravlja se i kao pirjan i kao čorba, zavisno koliko ostavimo gusto, a isto jelo se može koristiti i kao čorba i kao pirjan.

Za 4 obroka: 16 dkg sočivice, 5 manjih glavica luka (crvenog), nekoliko česni bijelog luka, suhog mesa ili suhih kostiju (4 komada - peče), malo paradajza, malo vegete.

Sočivica se obari (oko pola sata se kuha na jakoj vatri) i voda se ocijedi.

Naspe se vruća voda na sočivicu, suhe kosti (meso) operu i dodaju.

* Recept konstruiran na osnovu izlaganja I. Pilavdžića, Sarajevo.

Sitno se isjeca i izgnječi luk i doda, te bijeli luk u oguljenim česnama.

Kasnije se doda malo vegete.

Prije nego se skuha, zaprži se malo paradajza (samo paradajz na masnoći - bez brašna), doda u čorbu (pirjan) i pusti da kuha još neko vrijeme.

Ako suhe kosti ili meso nisu dovoljno slani, onda se malo i osoli.

Suhe kosti (meso) treba potopiti u vodu prije kuhanja.

VARICA

Pod ovim imenom Vid Vuletić spominje kuhano jelo. (1) To je, ustvari, jedna vrsta pirjana.

Spravlja se od suhog mesa, raznih vrsta zrnastih kultura: sočivice (sočivo), graha, kukuruza, pšenice, leće, graška i slično, tako da se od svih vrsta uzme pomalo i pomiješa.

Suho meso se izreže na komadiće i kuha. Kada je meso prokuhalo, saspe se ova mješavina zrnastih kultura i kuha. U nedostatku suhog mesa, spravlja se sa sirovim mesom i začinja mašću (maslom, uljem ili maslacem).

PRASA-PIRJAN

Prasa (grčki) označava pör, poriluk, praziluk, Allium porrum.

To je uglavnom zimsko jelo i veoma je značajno kada nema drugog svježeg povrća.

Spravlja se sa suhim, a i svježim mesom. Može i sa suhim kostima, a i sa suhim lojem. Jedino treba paziti da bude dovoljno masnoće da prasu (poriluk) "slomije".

Suho meso ili suhe kosti se operu i potope navečer. Sutradan se ta voda baci i kosti (meso) pristave da se vare. Zatim se doda prasa i kuha. Ako su kosti (meso) dovoljno slane, ne treba soliti. Kada su meso i prasa skoro kuhani, prespe se sa pirinčom, malo ili više, prema vlastitom ukusu. Pirinač se može sasuti i sa strane, tako da ne bude izmiješan sa prasom. Ako se spravlja sa suhim lojem, onda se suhi loj sitno izreže i poprži, pa na to doda iskrižana prasa.

Pri konzumiranju začinja se limunom.

Spravljanje sa svježim mesom:

Za 4 obroka: 60 dkg tečnog ovčijeg masnog mesa (od buta), može i govedine, a može i miješano, 1 kg prase, 2 krompira, 5 dkg masla (masti), 1/2 l mesne vode, 3 dkg soli, malo bibera, malo aleve paprike, 3 dkg riže.

Isjeca se meso (može se i samljeti, ali nije tako ukusno kao kad se isjeca). U međuvremenu se očisti prasa - samo bijeli i malo zelenog iznad bijelog dijela, pa izreže, opere i ocijedi.

Meso se malo proprži na uzavreloj masnoći u loncu, doda prasa, promiješa i još malo dinsta (pirjani). Zalije se toplom mesnom vodom (juhom, a može i vodom), posoli i kuha. Zatim se doda krompir izrezan na kockice, a kasnije se prespe rižom i kuha dok riža ne bude kuhana. Na kraju se začini alevom paprikom stavljenom na malo uzavrele masnoće. Pri serviranju se malo pobiberi.

Može se dodati i sok od limuna.

PORILUK SA KOSANIM MESOM*

Za 10 obroka: 1 kg masne bravetine, 1 kg govedine, 3 kg poriluka, 1 dkg bibera, 12 dkg paprike, 5 dkg pirea od paradajza, 10 dkg soli, 2 dkg masti.

Meso se samelje i poprži na masti, doda biber, paprika i paradajz. Poriluk se izreže na 5 cm dugačke štapiće, deblji se prerežu uzduž na polovinu, pofuri kipućom vodom i ostavi da stoji u vodi 1/2 sata. Nakon toga ocijedi i složi na kosano meso, dolije toliko juhe da poriluk bude pokriven (može i vodom). Sve skupa se pirjani otkriveno dok se ne upirja polovina tekućine**. Ne smije se miješati, nego tresti od vremena do vremena kako se ne bi izmiješao poriluk sa mesom. Servira se tako da se utisne u kutljaču dio poriluka i povrh toga meso, pa kad se iskrene kutljača da dolje bude meso, a gore poriluk. Dodatak - proprženi krompir (restani). U manjim obrocima može se dodati i kao predjelo.

PIRJAN OD REPE

Ovo jelo navodi Husein Šehić kao jelo koje se u okolini Gradačca servira i na svečanim objedima (zijafetima), više radi običaja i kaže: "Repa sa mesom nije neko kvalitetno jelo, ali se radi običaja postavlja i kod zijafeta. To je obično jestiva repa koja se sa mesom vari."

Prilikom spravljanja repu treba prethodno prokuhati i preprati. U svom popisu bilja Bašeskija spominje kupus-repu.

Ako se pirjan sprema od kisele repe (vidi salate), onda treba odvojeno kuhati krompir, a odvojeno repu sa komadićima suhog debljeg mesa. Kada se repa skuha, treba krompir propasirati i izmiješati sa kiselom repom.

Isto tako se može odvojeno kuhati i grah i repa sa mesom, a kasnije grah propasirati i izmiješati sa kiselom kuhanom repom.

Prilikom serviranja repu treba začiniti uzavrelom masnoćom i pobiberiti.

PIRJAN OD KOPRIVE

Šemsa Merdan, Počitelj ("Oslobođenje" 17. maja 1977. god.) daje recept za ovaj pirjan. Ranije smo rekli da kopriva (žara) ima značajno mjesto u liječenju čovjeka, pa je svrha i ovog jela u prvom redu zdravstvena.

Pola kg mlađe koprive (žare) ubrane u proljeće, 10 do 15 dkg luka (crvenog), 15 do 20 dkg mljevenog mesa, 10 dkg pirinča, 5 dkg ulja, malo soli.

Isjeckati sitno luk i na vrelom ulju pržiti dok ne omekša. Dodati mljeveno meso i pržiti dok ne porumeni. Posoliti po ukusu, doliti nešto vode da se dinsta. Opranu i isitnjenu koprivu sasuti u meso kad

* Karlo Walter, "Savremeno ugostiteljstvo, 3/1956.

** I. Pilavdžić misli da bi trebalo pirjati pokriveno i na tihoj vatri, jer kod otkrivenog pirjana izađe sva "slast".

proključa. Dalje sve dinstati dok meso i kopriva ne postanu potpuno meki, a zatim presuti očišćenim i opranim pirinčom. Sve skupa kuhati dok voda gotovo ne ispari. Servirati toplo.

REPNA KALJA*

Nekada se u tradicionalnoj bosanskoj kuhinji spravljala tzv. repna kalja.

Repa za jelo se oguli i isiječe na kocke (veličine kocke šećera), te obari i prepere da izađe "silina". Izreže se malo luka na kockice, stavi u šerpu na masnoću i preprži, te na luk saspe repa i sve skupa malo prodinsta. Sjecano (mljeveno) meso se zasebno proprži na malo masnoće, posoli, doda malo aleve paprike, bibera, te zalije mesnom vodom (juhom) ili vodom, repa se saspe na mso i kuha.

Prilikom serviranja može se dodati kajmak (povlaka).

SATARAŠ

Naziv sataraš dolazi vjerovatno od satura (arapski), koja označava mesarsku sjecavicu (bradvu), a u ovom slučaju značilo bi isjecati svega pomalo.

Za 4 obroka*: 1 kg svježih paprika, 20 dkg sjecanog (faširanog) mesa, 4 dkg riže, 8 dkg mrkve, 30 dkg krompira, 12 dkg crvenog luka, 25 dkg svježeg paradajza, 1-2 grama bibera, 2 dkg soli, 12 dkg masnoće, 10 dkg zelenog paradajza.

Luk se očisti, isjeca i prodinsta na masnoći, doda faširano meso, posoli i dinsta dok se ne "upoli". Izrezane paprike se dodaju na meso, te crveni i zeleni paradajz, mrkva i krompir. Kada je sve to gotovo prodinstano, zaspe sa rižom i zalije sa malo juhe, a kada je riža kuhana, gotov je i sataraš. Na kraju se malo pobiberi.

TURLU-TURLU

Ovo jelo navodi Amidža Dekika u svom aščinskom jelovniku. Po nekim mišljenjima to bi mogao biti sataraš. Ustvari ne znamo kakvo je to jelo.

* Recept Ismeta Pilavdžića, Sarajevo.

* Neki u sataraš stavljaju samo papriku, paradajz, meso luk, rižu, so i biber.

MUSAKE:

Analiza recepata musaka Bjelokosića, Pilavdžića i Hadžibajrića pokazuje da se bosanske musake razlikuju od uobičajenih recepata za musake.

Musaka dolazi od arapske riječi musäqqa (skvašen, napojen), a inače označava povrće pripremljeno za jelo sa prženim mesom (uprženo na maslu i jajima a posuto uprženim sjecanim mesom).

BOSANSKA MUSAKA

Neki kulinari kažu da musake nisu karakteristične za Bosnu. međutim, to nije tačno.

L. G. Bjelokosić kaže:

"Musaka je omiljeno muhamedansko jelo. Ono se priprema od modrih patlidžana i mesa. Patlidžani se izrežu na sitne kockaste komadiće, pa se dobro posole i ostave jedan sat u soli. Zatim se dobro izažmru i operu, pa se na maslu poprigaju. Meso ovčije se dobro isjeca, pa se i ono poprига. Ovo se sve složi u tendžeru, i to jedan red patlidžana a drugi mesa. Kada je složeno, nalije se mesne vode, osoli i pobiberi i pristavi na vatru, te se dobro raskuha." Ovaj Grđićev recept je svakako nepotpun i treba ga dotjerati.

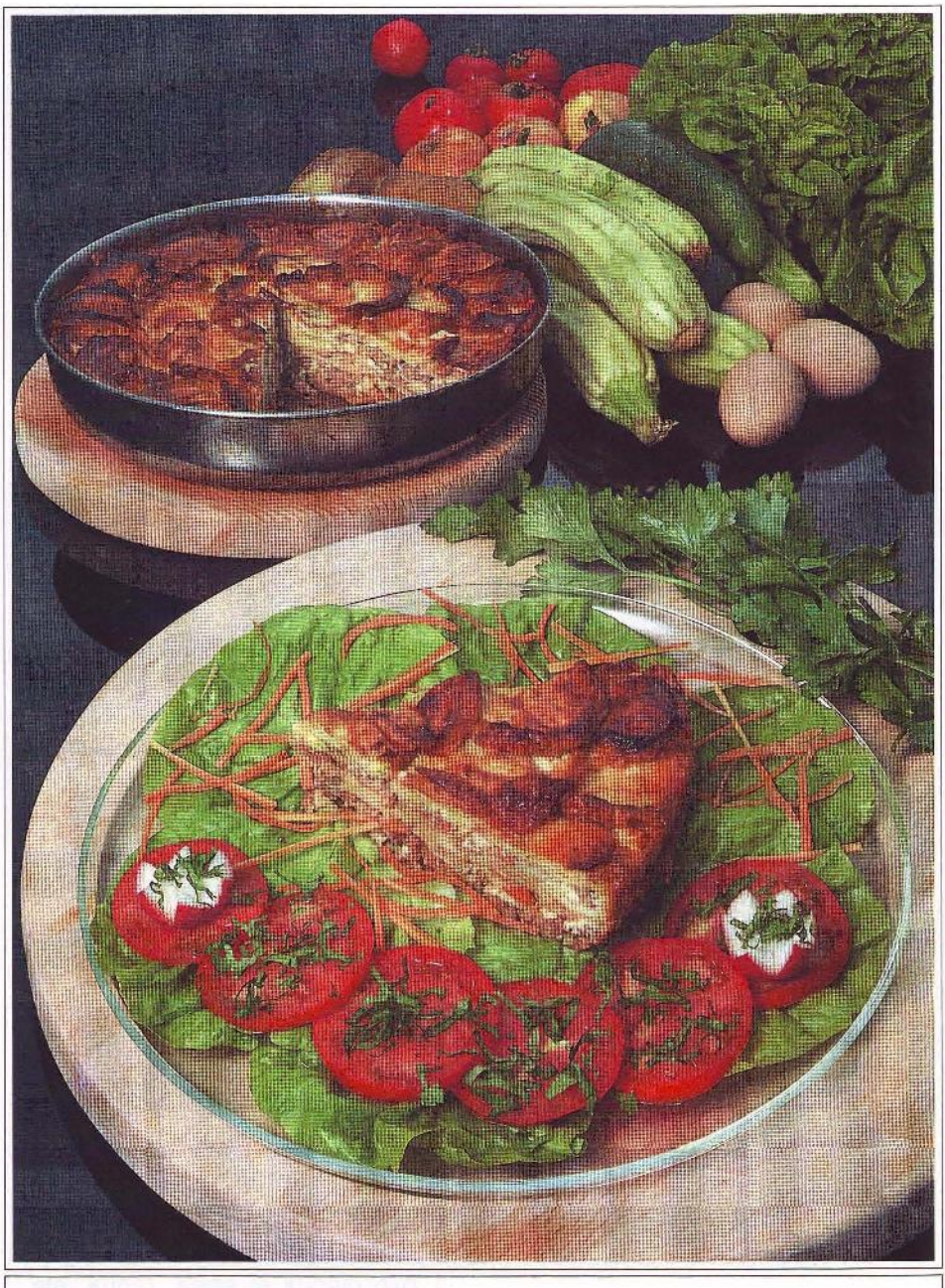
BOSANSKA MUSAKA NA DRUGI NAČIN*

Dvije mjere paradajza, 1 mjera plavih patlidžana i 1 mjera mesa. Masla za prženje, so, malo luka (crvenog), biber i kiselo mlijeko.

Plavi patlidžani se izrežu na sitne kockaste komadiće, posole i ostave u soli nekoliko sati (ili bolje cijelu noć). Zatim se dobro operu u 2-3 vode i ocijede, pa se poprže na maslu. Isjeca se (samelje) meso, posoli i proprži sa lukom. Paradajz se izreže na kolutiće.

Zatim se u tendžeru (šerpu) stavi nešto masnoće i slaže musaka: sloj

* Ismet Pilavdžić, Sarajevo.



Musaka od patlidžana

paradajza koji se posoli, sloj mesa, sloj crnih patlidžana koji se posole i pobibere, te tako redom sve dok ima materijala. Kuha se na tihoj vatri. ne dodaje se nikakva voda, ili kasnije vrlo malo po potrebi.

Pri serviranju prelije se (po želji) kiselim mlijekom.

SARAJEVSKA MUSAKA*

Za 4 obroka: 1, 20 kg crnih patlidžana, 20 dkg bravljeg mesa (može i goveđeg), 12 dkg masla (ili druge masnoće), 1 paradajz ili malo ukuhanog paradajza, malo aleve paprike, 3-4 dkg soli, 12 dkg crvenog luka, 4 dcl kiselog mlijeka, malo mesne vode (juhe).

Crni patlidžani se očiste i izrežu na kolutove, posole, odstoje neko vrijeme da ispuste gorčinu, te se ocijede i pažljivo malo operu.

Meso se isjeca (samelje), luk očisti i isjeca. Na pola uzavrele masnoće se saspu luk i meso, posole, te proprže. Druga polovica masla se uzavrije, doda paradajz, saspu patlidžani i proprže. Kada su se zarumenjeli, doda se malo paprike.

U duboku tavu (ili šerpu) stavi se sloj patlidžana, sloj mesa i tako redom, zalije malo juhom i peče (dinsta, kuha). Kada je kuhalo oko 1 sat, onda se zapeče na tihoj vatri.

Musaka se servira u tanjire i poliva kiselim mlijekom.

* Po mišljenju Junuza Hadžibajrića musaka u Sarajevu se nešto razlikuje od klasične musake.

MUSAKA OD PATLIDŽANA*

To je poznato jelo iz mnogih jelovnika i kuhara.

Za 4 obroka: 1,20 kg crnih patlidžana, 20 dkg mesa (goveđeg), 10 dkg masnoće, 3-4 dkg soli, 2 jaja, 2 dcl slatkog mlijeka, 8 dkg luka crnog, 4 dkg brašna, 2 g bibera.

Crni patlidžani se očiste i izrežu na plohe, te posole, puste da malo odstoje i ocijede.

Meso se isjeca (samelje), luk očisti i isjeca. Uzavrije masnoća i prodinstaju luk i meso, posole. U zamašćenu tepsiju naslaže se sloj patlidžana, pospe mesom i lukom, malo pobiberi, te opet sloj patlidžana i sloj mesa i luka, a odozgo je obavezan sloj patlidžana. Jelo se peče.

Kada je musaka gotovo pečena, zalije se jajima sa mlijekom i brašnom i vrati ponovo u pećnicu da se zapeče.

Spremanje crnih patlidžana za musaku u zimskom periodu:

Zorka Mitrović - J. Babić (33) kaže: Izreži patlidžane kao za musaku, osoli ih, pusti da stoje 1 sat. Zatim ih dobro iscijedi, poslaži u flašu (teglu) i nalij slanom, prokuhanom vodom. Odozgo metni malo salicila, poveži i prekuhaj 15 minuta u dunstu.

MUSAKA OD PATLIDŽANA NA DRUGI NAČIN

Patlidžani se izrežu na plohe, posole, odstoje i ocijede. Zatim se

* Recept Sofije Kunštić-Lakišić.

umaču u tijesto (brašno, jaje, mlijeko izmiješano), pohaju i prže.

Pripravi se tirit - fil od dinstanog mljevenog mesa, luka, peršuna, soli, bibera.

U tepsiju se slaže red patlidžana, red tirita, tako 5 katova i peče.

MUSAKA OD KROMPIRA

Za 4 obroka: 1, 20 kg krompira, 20 dkg mesa, 12 dkg masti, 2 dkg soli, 8 dkg luka crnog, 2 g bibera, 2 jaja, 4 dkg brašna, 2 dcl slatkog mlijeka.

To je poznata musaka, priprema se slično kao i musaka od crnih patlidžana (vidi: musaka od patlidžana).

MUSAKA OD TIKVICA*

Za 5 osoba: 1, 5 kg mladih tikvica, 500 g mljevneog mesa, 200 g masnoće, 200 g brašna, 100 g crnog luka, 30 g soli, 5 g bibera, 5 g peršunova lista, 1 l slatkog mlijeka, 6 jaja.

Mlade tikvice očistiti, oprati i isjeći tanko po dužini, malo posoliti i pustiti da stoje. U posebnu posudu staviti brašno, 2 jaja i so. Žicom miješati uz dodavanje mlijeka, tako da se dobije masa kao za palačinke. U odvojenoj posudi (pleh ili tava) zagrijati masnoću. Tikvice stavljati komad po komad u pripremljenu masu. Zatim ih vaditi iz mase i stavljati u posudu sa vrućom masnoćom da se prže.

Kada su sve tikvice ispohovane, ostaviti ih na stranu da se malo ohlade. Crni luk očistiti, oprati, isjeći sitno i ispržiti na ostatku masnoće. Na prženi luk dodati mljeveno meso i pržiti - restati dok meso ne postane sitno i uprženo. Tada mesu dodati sitno isjeckan peršun, so i biber. U pleh za musaku slagati red pohovanih tikvica, red restanog mesa. Ovo redati sve dok se ne potroši sve pripremljeno. Ostatak jaja, mlijeka i začina izmiješati i preliti musaku. Zalivenu musaku peći u pećnici dok jaja i mlijeko ne postanu čvrsti (pečeni). Musaku u plehu izrezati na komade i toplu servirati.

MOHUNE MUSAKA (GRAHNA MUSAKA)

Emina Stanić, Sarajevo, daje sljedeći recept za ovu musaku ("Oslobođenje", 31. 8. 1977):

1 kg mohuna, 40 dkg mljevenog mesa, 2 glavice luka, 2 jaja, 4 kašike ulja, malo lista peršuna, 1/4 l kiselog mlijeka, biber, so i ulje.

Mahune očistite i dinstajte na ulju dok ne budu meke. Zatim na ulju ispržite luk, dodajte meso, posolite i pobiberite i dodajte sitno isjeckan peršun. U podmazanu tepsiju složite red mohuna, red mesa i tako da posljednji red budu mohune.

U kiselo mlijeko umutite jaja, dodajte malo slatkog mlijeka, sve dobro izmiješajte, time prelijte musaku i s tavite u rernu da se peče oko pola sata.

* Mara Batinić, "Oslobođenje", 1. oktobra 1967.

KUPUSNA MUSAKA

(Recept Bahrije Fočo - Topčagić, Sarajevo)

Glavati (slatki, bijeli) kupus izreže se na tanke rezance, obari i ocijedi, te prevrne na masnoći.

U međuvremenu se proprži luk na masnoći, te proprži izrezano ili mljeveno masno meso, posoli, doda paradajza, sitno sjecane mrkve, malo aleve paprike, te na to složi kupus i dinsta (kuha) uz dodatak vrlo malo vode.

MUSAKA OD KELJA*

Za 5 osoba: 1 kg kelja, 1/2 kg mljevenog mesa, 200 g masnoće, 200 g brašna, 1 litar slatkog mlijeka, 6 jaja, 100 g crnog luka, 15 g soli, 5 g bibera, 5 g peršunova lista.

Kelj očistiti, odvojiti list i skinuti rebra sa lista, oprati i staviti u već pripremljenu slanu vrelu vodu da kelj malo omekša (da se blanšira). Zatim kelj ocijediti i ohladiti. U posebnu posudu staviti brašno, 2 jaja i so. Žicom miješati uz dodavanje mlijeka, da se dobije masa kao za palačinke.

U odvojenu posudu (pleh - tava) staviti masnoću da se zagrije. Omekšan kelj, list po list stavljati u pripremljenu masu i pržiti u vrućoj masnoći sve dok se sav kelj ne upotrijebi. Crni luk očistiti, oprati, isjeći i propržiti na masnoći. Na prženi luk dodati meso i pržiti dok ne postane sitno i uprženo. Tada mesu dodati peršun, so i biber. U pleh za musaku slagati red pripremljenog kelja, red pripremljenog mesa. Ovo raditi sve dok se ne utroši sve pripremljeno. Ostatak jaja, mlijeka i začina izmiješati i zaliti musaku. Zalivenu musaku peći u pećnici dok jaja i mlijeko ne postanu čvrsti (pečeni). Pečenu musaku u plehu izrezati na komade i toplu servirati.

* Ismet Pilavdžić, "Oslobođenje", 3 septembra 1967.

PILEĆA MUSAKA OD KELJA

Tahira Cerić iz Sarajeva daje sljedeći recept za ovu musaku:

Uzeti kilogram i po kelja u glavici, očistiti ga, oprati, isjeći na kriške i obariti u slanoj vodi. Obaren kelj staviti na cjediljku da se dobro ocijedi. Svaki komad prvo uvaljati u brašno, zatim u razmućena jaja, pa pržiti na vreloj masti.

Pile posebno ispeći kao i svako pečenje, isjeći na manje komade i očistiti od kostiju. U dublju tepsiju ili vatrostalni sud stavljati red prokuhanog kelja, red pilećeg mesa. Musaku zaliti kiselom povlakom, dodati 10 dkg masla, 3 cijela jajeta - sve promiješati i zaliti musaku i zapeći u rerni. Servirati u istom sudu u kojem je i pečena.

ZELENI PATLIDŽAN

Kao slano jelo Amidža Dekika u svom popisu navodi zeleni patlidžan.

Šta predstavlja ovo jelo, danas, ne znamo. Ferid Hadžibajrić, Sarajevo, kaže da bi to bio zeleni paradajz spremljen na musaku, odnosno kao tava.

KRZATME:

Krzatme su rebra isječena na komade - krzatme.

Krzatma (turski) označava ćevap od rebara janjećeg ili drugog mesa sa povrćem.

Prema vrsti mesa i vrsti povrća imaju i razne krzatme, i to:

Prema vrsti mesa su: janjeća, teleća, ovčija, juneća ili od peradi.

Prema vrsti povrća, odnosno žitarica, od graška, mohuna, graha, slatkog kupusa, krompira (prvenstveno mladih), riže, itd.

KRZATMA

Po Ismetu Pilavdžiću (Sarajevo), krzatma se na tradicionalni način spravlja tako što se prži dok sve ostale navedene krzatme su novijeg datuma.

Bravlje, juneće ili teleće meso (bajrit, rosbrat ili prsa, but ne dolazi u obzir) se isiječe na komade. Po potrebi i opere, te preprži na masnoći. Meso se izvadi u drugu šerpu, a na masnoći na kojoj je bilo meso proprži se da porumeni na kockice isjeckani luk. Posoli, doda aleve paprike i sve to saspe na meso (krzatmu). Zatim se doda čista voda, i to kuha na slaboj vatri dok se krzatma ne skuha.

Kao prilog uz krzatmu servira se po želji, joširluk bez mesa, te eventualno riža, mohune, grah ili rezanci. Prilog se začinje saftom iz krzatme.

KRZATME NA DRUGI NAČIN

Za 4 obroka: 6 dkg masnoće (masla), 80 dkg do 1 kg mesa (rebara), svježeg povrća (slatki kupus, mohune) 50 dkg, ili 20 dkg graha, ili 50 dkg graška ili 20 dkg riže, 1 dkg soli, malo aleve paprike, 4 dkg crvenog luka, 2 dkg ukuhanog paradajza, 1-2 česna bijelog luka, 3 dkg mrkve, malo bibera.

Ovdje je dat materijal za razne krzatme, a način pripremanja je naveden kod pojedinih vrsta krzatmi.

KRZATMA SA JERIŠĆE PILAVOM*

Za 10 osoba u dkg: janjećeg mesa 250, maslaca 20, brašna 60, jaja 5 komada. Začini: so, biber, lorber, peršun, 1 karanfilić.

Janjeće ili mlađe ovčije meso isjeći na krupne komade (jedan komad u porciju), posoliti, složiti u pleh, preliti topljenim maslacem, zapeći u pećnici uz dodatak vode da porumeni. Složiti u pogodnu posudu, naliti vrelom vodom, po potrebi još malo posoliti, dodati biber u zrnu, list lorbera i jedan karanfilić, Lagahno kuhati u pećnici sve dotle dok meso ne bude potpuno mehko.

Jeršćev pilav: brašno zamijesiti sa jajima i soli da tijesto bude dobro tvrdo, zatim ga razviti u tanke jufke, osušiti i isjeći na tanke rezance. Rezance kuhati u slanoj ključaloj vodi tri minute, a zatim procijediti i oprati. Maslac istopiti, preliti preko pilava i zagrijati ga u pećnici. Prilikom serviranja u sahan staviti komad mesa, jerišće i preliti vlastitim saftom iz krzatme, posuti mljevenim biberom i sitnim peršunovim lišćem.

JANJEĆA KRZATMA

Izrezana na komade (veće) mlada janjeća rebra (može i prsa, pa butići) se posole i napola dinstaju. Mladi krompir se očisti i izreže.

Isjecka se crveni luk i mrkva, prže malo na masnoći, doda aleva paprika i paradajz, zatim se saspu dinstani komadi mesa i krompir, nalije vrućom vodom, odnosno mesnom vodom, ubaci bijeli luk (cijela česna), poklopi lonac i na tihoj vatri dinsta. Pri serviranju se malo pobiberi.

TELEĆA KRZATMA

Mlada teleća prsa sijeku se na krzatme. Uz teletinu je obično prilog mladi krompir, kao i uz janjetinu.

OVČIJA KRZATMA

Kada nema mlade janjetine, onda se krzatma priprema i od ovčijih rebara. Ovčiju krzatmu treba duže vremena pirjaniti. Prilozi su riža, krompir, grah.

JUNEĆA KRZATMA

Ova krzatma se sprema kao i ovčija krzatma.

KRZATMA OD PERADI

Komadi mesa od patke, guske, tuke ili kokoši se kuhaju. Zatim se ocijedi juha i na toj juhi se skuha riža (ne mora se skuhati, već se može dodati i prijesna).

Kada je riža skuhana, razastre se po tepsiji, doda zelen, komadi mesa poredaju po riži i ubaci u rernu da se krzatma zarumeni, zapeče. Pri serviranju dodaje se sok od limuna i malo bibera.

* Recept M. Duranovića, nastavnika kulinarstva, Sarajevo.

KRZATMA SA ČERVIŠEM

Ovo jelo navodi pomenuti R. Gradaščević i kaže: "Jedeš, a červiš ti se niz bradu cijedi."

To je vjerovatno jedno od onih tzv. miješanih, odnosno kombinovanih aščinskih jela, dakle krzatma sa prilogom od červiša.

Gradačačka krzatma u ovom slučaju je ćevabljeno (dinstano) meso u komadu (teleće, janjeće, ovčije), u kome je ostalo dovoljno safta. Za červiš vidjeti recept za červiš.

TAVE:

TAVA

Naziv ovog jela potiče otuda što se nekada spremalo u zemljanoj tavi (duboka zemljana okrugla tepsija).

Izgleda da je ovo jelo ranije mnogo spremano u aščinicama, pošto se u inventaru jedne aščinice u Sarajevu iz 1915. godine nalazi 10 zemljanih tava.

Karakteristika ovog jela jeste da, po pravilu, koristi svježe povrće i mlado meso.

Zavisno od vremena kada se sprema tava, odnosno kojim materijalom se raspolaže, može biti i drukčiji sastav od ovog koji se navodi.

Za 4 obroka: 80 dkg mesa (po mogućnosti rebara mladog janjeta), 50 dkg mladog krompira, 25 dkg zelene paprike, 25 dkg svježeg paradajza, 15 dkg crvenog luka, po mogućnosti manjih glavica, 10 dkg mrkve, rukovet peršunova lista, malo lišća celera, nekoliko česna bijelog luka, 1 dcl juhe (ili vode) ako meso nije tako mlado, janjeće košuljice ili pergament-papir ako nemamo košuljice, malo aleve paprike, 2 dkg masnoće.

Povrće se sredi, očisti i izreže. Luk se samo oguli ako su sitnije glavice ili prereže ako su krupnije. Peršun i celer krupnije se izreže, bijeli luk u česnima ostavi. Sve to se stavi u duboku pomašćenu tavu (odnosno tepsiju), posoli te doda bibera. Meso se izreže na komade i poreda po povrću. Tava se pokrije košuljicom ili papirom i stavi u pećnicu da se peče. Kasnije se doda malo aleve paprike.

Ukoliko meso nije tako mlado, onda ga treba prethodno malo prokuhati da se "upoli". U tom slučaju u tavu se doda i nešto mesne vode (juhe).

ELBASAN-TAVA

U svome aščinskom jelovniku u Bosni, među tzv. slanim jelima, Amidža Dekika navodi i Elbasan-tavu.

Prema tome, ovo jelo egzistira u Bosni više stoljeća. Elbasan je grad

u Albaniji pa je moguće to jelo došlo otuda, s tim što je u Bosni prilagođeno domaćoj kuhinji i ukusu.

Ovdje navodimo recept nastavnika kulinarstva M. Duranovića, Sarajevo.

Za 10 osoba u dkg: janjećeg mesa 250, janjeće maramice 20, milerama 10, maslaca 10, jaja 10 komada, kiselog mlijeka 1 litar. Začini: so, biber, peršunov list, bijeli luk.

Janjeće meso isjeći na krupne komade (po mogućnosti 1 komad u porciju), meso nasoliti i pobiberiti, obaviti ga janjećom maramicom, složiti u zemljanu tavu (vatrostalnu zdjelu), preliti topljenim maslacem i peći u pećnici uz dodatak vode. Kada je meso pečeno, napraviti preljev od jaja, kiselog mlijeka, milerama, sitno sjeckanog bijelog luka, soli i sitno sjeckanog peršuna, dobro izmiješati, preliti meso i peći u pećnici da porumeni. Servirati u istoj zdjeli u kojoj je tava i pripremljena.

PRŠNJA

Među tzv. slanim jelima u svom aščinskom jelovniku u Bosni Amidža Dekika navodi i pršnju.

To je neka vrsta tave sa slatkim kajmakom (skorupom). Recept sastavljen na osnovu izlaganja Mugdima Vukotića, nastavnika iz Mostara.

Za jednu tavu (tepsijicu): 30-40 dkg telećeg ili janjećeg mesa mečine, luka (crvenog) 10-15 dkg, rukovet lista peršuna i celera, mrkve oko 10 dkg, soli, bibera, paradajza oko 15 dkg, skorupa (slatkog kajmaka) 10-15 dkg, masnoće.

Luk se očisti, isjeca i preprži na masnoći dok ne porumeni. Na to se ukriža peršun, celer i mrkva, posoli, te nekoliko puta lagahno prevrne dok se ne dobije odgovarajući sos.

Meso se isiječe na sitne zalogajčiće, posoli i proprži na masnoći dok ne porumeni. Na to se ukriža peršun, celer i mrkva, posoli, te nekoliko puta lagahno prevrne dok se ne dobije odgovarajući sos.

Meso se isiječe na sitne zalogajčiće, posoli i proprži na nešto masnoće u tavi, tepsijici (a može i u šerpi). Na ovo meso se posipa proprženi luk i zelen (sos) i pusti da se ćevabi - dinsta. U toku ćevabljenja ravnomjerno se ukriža paradajza (ako nema svježeg, onda ukuhanog) i ćevabi dok ne bude meso gotovo.

Rastopi se (uzavrije) malo masnoće, doda skorup, promiješa i ovim ravnomjerno pospe pršnja.

DEMIRLIJSKI GRAH

Demirlijski ili ciganski grah u Bosni je u početku bilo sirotinjsko jelo, a kasnije su ga prihvatili svi slojevi.

Prokuha se bijeli grah, pomasti demirlija (tepsija), grah ocijedi, istrese i rasporedi po demirliji. Po grahu se izreže razne zeleni (lista peršuna, celera, mrkve), malo usjecka crvenog luka, malo sitno isjeckanog bijelog luka, posoli, pobiberi, te začini rastopljenom masnoćom i peče.

Kada je grah pečen, izvadi se iz pekare, ostavi da se malo hladne, a onda po grahu poredaju grumenčići kajmaka i grah servira skupa sa demirlijom.

(Recept Mugdima Vukotića, nastavnika iz Mostara).

SARAJEVSKA TAVA

Vahid Londrc, zlatar iz Sarajeva, kaže da je sastav ove tave isti kao i bosanskog lonca, s tim što se peče u zemljanoj tavi (vatrostalnoj posudi). Prilikom pečenja prekrije se janjećom košuljicom, a ako nemamo janjeće košuljice, onda se pokrije sa nekoliko čistih opranih listova glavatog (slatkog) kupusa.

TURLU-TAVA

Turlu-tava je varijanta bosanske tave. Turlu-tava se nekad pekla u zemljanoj tavi (crepulji).

Za 4-6 obroka: 1 kg mladog bravećeg mesa (nekada se uzimala oka, kad je meso mjereno na oke), 1/2 kg paradajza, 10 dkg bamje, 2 glavice luka (crvenog), nekoliko česni bijelog luka, nekoliko slatkih paprika i nekoliko ljutih paprika, pola glavice kupusa, 10-15 dkg graška, nekoliko krompira, lišća majdonosa, celera, cimeta, bibera, karanfilića. Neki dodaju i crnog patlidžana.

Meso se izreže na krupnije zalogaje, iskriža paradajz, te to stavi na tavu i posoli. Zatim se očisti i izreže sve ostalo povrće i složi na meso i paradajz, posoli, doda biber u zrnu, bijeli luk u česni i ostali začini. Ljute paprike se dodaju cijele.

Tava se peče na tihoj vatri nekoliko sati. (Nekada se pekla u pekarskoj radnji sa strane, tj. na tihoj vatri).

Uz turlu-tavu obavezno se servira somun (lepinja), pošto je pogodan da upija saft tave.

TURLU-TAVA NA DRUGI NAČIN

To je jedan brži način spravljanja turlu-tave, koja ne mora dugo da se peče na tihoj vatri. Meso se izreže i skuha, posebno povrće izdinsta, a onda doda meso na povrće i skupa sve ubaci u pećnicu da se zapeče.

REPNA TAVA

U Sarajevu neki spravljaju tavu i od repe na taj način što repu za jelo operu, obare, ogule, izrežu na kocke, postave u tavu, dodaju začine, odozgo postave meso i peku. Ovo jelo smatra se veoma zdravim za ishranu.

ĐUVEČ

Riječ đuveč u turskom (gügec, vulg, güvec) označava zemljanu tavu ili tendžeru.

Kako kaže Škaljić (Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku), đuveč kao jelo sastoji se od komada mesa pomiješanih sa lukom, pirinčem, krompirom i pečenim u zemljanom sudu. Sličan je recept đuveča koji se priprema u Bosni. Ovdje ćemo navesti đuveč iz časopisa "Plin", Zagreb, s tim što su date količine potrebnog materijala.

Za oko 6 obroka: 1 kg goveđeg ili telećeg mesa, 1/2 kg krompira, 1/2 kg mohuna, 2 plava patlidžana, 5-6 paradajza, 15 dkg masti, so, 3 glavice crvenog luka, rukovet peršuna, 2 jaja, 1 mjerica kiselog milerama.

Luk se izreže i pirja na masti, te doda meso izrezano na komadiće i preprži.

Kada je meso napola meko, pripremiti ostale dodatke: krompir izrezati na velike komade (1 krompir na 4 dijela) mohune izrezati, patlidžane oguliti i narezati na ploške, posoliti i naliti sa malo vode, te stresti da svugdje budu vlažni i ostaviti ih tako 10 minuta, zatim iscijediti.

Dodatke sve zajedno izmiješati, staviti u šerpu, odozgo staviti meso sa lukom i peći na umjerenoj vatri.

Kada je meso gotovo pečeno, izrezati paradajz na velike komade i staviti odozgo, isjeckati peršun i posuti po paradajzu, te vratiti u pećnicu da se prepeče.

Jaja izlupati i dodati jednu mjericu kiselog vrhnja (kajmaka), te preliti po đuveču i zapeći na jakoj vatri.

Servirati u istoj posudi u kojoj je i pečen.

ĐUVEČ NA DRUGI NAČIN*

Teleće meso se izreže na komade i napola skuha, te se ujedno dobije i mesna voda (juha).

Isjeku se na kockice luk i mrkva, isiječe lišće peršuna i celera, te sve ovo u tavi na masnoći prodinsta. Krompir se oguli i izreže na kolutove.

U zamašćenu tepsiju rasporedi se prodinstano povrće i pospe se malo riže, pa se složi krompir i na kraju poredaju komadi telećeg mesa. Potom se đuveč zalije mesnom vodom (juhom). Između mesa se nakriža paradajz, pospe biber, paprika i stavi peći. U đuveč se ne dodaje nikakva masnoća.

* Recept Ismeta Pilavdžića, Sarajevo.

ĐUVEČ NA BOSANSKI NAČIN*

Za 4 obroka: 72 dkg mesa ovčijeg, telećeg ili goveđeg, 12 dkg masla (masnoće), 8 dkg riže, 30 dkg krompira, 6 dkg paradajza, 16 dkg svježe paprike, biber, so, 8 dkg mrkve, 8 dkg crvenog luka, rukovet majdonosa (peršunova lista), 2 jaja, 3 dcl kiselog mlijeka (ovčijeg).

Meso isjeći na manje komade (4-6 dkg), luk isjeckati i propržiti na uzavrelom dijelu masla i posoliti. Isjeckati mrkvu, dodati i propržiti. Krompir izrezati na kocke, paprike iskrižati. Rastopiti ostatak masnoće i staviti u crepulju ili dubliu tepsiju (duboku tavu) posoliti i pobiberiti. Na to ravnomjerno sasuti proprženo meso, luk i mrkvu i staviti u rernu.

Kada se meso "upoli", izvući tepsiju i rižu ravnomjerno posuti po tepsiji. Na rižu iskrižati paradajz, a na to peršun i vratiti u pećnicu da se ispeče. Ako za rižu nema dovoljno tekućine, dodati u toku pečenja malo mesne vode (juhe) ili vode.

Pečen đuveč preliti izlupanim jajima, te opet vratiti u pećnicu da se zapeče.

Kada se zapeče, izvaditi da se malo hladne, a zatim ravnomjerno kašikom politi kiselim mlijekom.

* Recept Junuza Hadžibajrića, Sarajevo.

Tava sa kiselim mlijekom

JALAN-TAVE:

JALAN-TAVA

U nekim mjestima Bosne spravljaju i u tavi (ili tepsiji) pečeni krompir. Može se spravljati na razne načine.

Krompira mladog prema broju obroka, 1/4 mesa od količine krompira, luka (crvenog) koliko i mesa, masnoća, so.

Krompir se izreže na kolutiće, posoli i peče u tepsiji na masnoći. Meso se samelje. Luk isjeca, te malo prodinsta na masnoći, zatim doda meso i prodinsta. To se pospe po krompiru u tepsiji i vrati u pećnicu da se zapeče.

TAVA SA SLATKIM KAJMAKOM

Krompir izrezan na deblje kolutiće se skuha u slanoj vodi (ali da se ne raspadne). Ocijedi se voda, krompir poreda u zamašćenu tavu ili tepsiju, prelije slatkim kajmakom (ili povlakom), zatim zapeče.

Prilikom serviranja začini se uzavrelim mladim maslom (maslacem).

TAVA SA SLANIM KAJMAKOM

Za 4 obroka: 1, 20 kg krompira, 2-3 česna bijelog luka, 15-20 dkg masnoće (ili ulja), so, 16-20 dkg slanog kajmaka.

Krompir se oguli, opere i izreže na tanje kolutove. Ulje se uspe u tepsiju i saspe krompir, posoli, rasporedi po tepsiji, te ubaci u toplu pećnicu i ispeče.

Bijeli luk se očisti i veoma sitno isjecka, izvadi krompir iz pećnice i ravnomjerno pospe bijelim lukom, te promiješa. Zatim se tepsija prekrije krpom i ostavi u otvorenoj pećnici da odstoji oko 10 minuta.

Na tanjir se servira kajmak i uz kajmak topao krompir.

TAVA SA KISELIM MLIJEKOM

Isto se spravlja kao i tava sa slanim kajmakom, samo mjesto kajmaka stavlja se kiselo mlijeko. Dakle, kada je krompir pečen i kada se polije gustim kiselim mlijekom, vrati se u toplu otvorenu pećnicu.

Servira se toplo, najbolje u tavici (tepsijici) u kojoj je i pečeno.

BEĆARSKI KROMPIR

Sena Veljković sa Ilidže kod Sarajeva ("Oslobođenje" 25. 8. 1977.) daje sljedeći recept:

Na jedan kg krompira uzti 8 babura i svaku isjeći uzduž na 4 dijela. U šerpu staviti masnoću po volji, pa redati red oguljenog i na kolutove izrezanog i posoljenog krompira, red paprike. Odozgo posuti isjeckanim peršunovim listom i ponovo preliti uljem.

Staviti u pećnicu da se peče, a prije nego što se iznese na sto, preliti jednom šoljom kajmaka ili mileramom (povlakom).

ĆUFTE, KOLAČIĆI I SLIČNA JELA:

BOSANSKI KADUN-BUTIĆI

Kadun-butići (perzijski - bukvalno prevedeno "damska bedrica-bedra", "damski butići", "damska stegna") u perzijskom označavaju posebnu vrstu ćufti (šnicli) koje se začinjaju limunom. U Sarajevu se nazivaju kadun-butići. Junuz Hadžibajrić, međutim, kaže da se u Bosni spravljaju i drugačiji kadun-butići, od mladih janjećih ili mladih telećih butića. Ali ni on nije bio siguran u recept, pa je izveden pod pretpostavkom.

Za 5 obroka: 75 dkg mesa od mladog janjećeg butića ili mladog telećeg buta. Za punjenje (dolmljenje) 25 dkg teletine (ili janjetine), 12 dkg riže, 1-2 rukoveta majdonosa, 1-2 rukoveta celera, so, biber, masnoća za prženje i dinstanje, 5 malih limunova ili 3 veća, malo brašna i 1 jaje.

Od janjećeg ili telećeg buta izrezati i istući šnicle promjera 10-12 cm, posoliti.

25 dkg mesa isjecati (samljeti), uzavriti malo masnoće i staviti da se dinsta na lagahnoj vatri. Rižu prokuhati da nabubri i ako ima vode, ocijediti (ne bi trebalo da bude vode kada nabubri). Lišće peršuna i celera sitno isjeckati, malo posoliti i dodati na meso koje se dinsta, kontrolirti slanost i dodati bibera.

Skinuti meso sa vatre kada se upoli, i šnicle staviti na brašno. Izlupati jaje i dodati malo brašna i dobro izmiješati. U tavi uzavriti masnoću za prženje.

Na svaku šniclu staviti nešto punjevine (tako da se može zatvoriti), formirati butiće i "zašiti" ih čačkalicom, pa močiti u jaje i pržiti na vreloj masnoći.

Kada porumene, vade se i serviraju sa jednim limunom (ili polovicom većeg).

Servirati ih prema želji – vruće ili hladne. Na razrezan kadun-butić se cijedi dosta limuna.

KADUN-BUTIĆI

Za 4 obroka: 65 dkg janjećeg buta bez kosti ili mlade teletine 10

dkg pirinča (riže), rukovet celera, 2 rukoveta peršuna, so, biber, masnoće toliko da bude dovoljno za prženje i dinstanje, bijelo brašno, malo ulja, 4 mala ili 2 veća limuna, 1 jaje.

Meso se samelje, posoli, izmiješa i malo "izradi" (mijesi). Ako je meso nemasno, treba dodati malo ulja. Zatim se meso razdijeli na oko 40 dkg i oko 25 dkg.

Riža se opere, naspe isto toliko vode i prokuha (dok ne "popije" vodu). Peršun i celer se sitno isjeckaju.

U šerpu se metne nešto masnoće i saspe 25 dkg mesa, te malo prodinsta. Zatim se doda riža, promiješa sa mesom, doda isjeckani peršun i celer, dosta pobiberi i sve to dinsta dok ne bude gotovo dinstano, te kontrolira da li je dovoljno slano.

Obrašni se sto, uzme 40 dkg mesa (preostali veći dio, raspljosni na stolu, obrašni se valjak odnosno oklagija i rasuče mesno tijesto na debljinu od oko 5 milimetara. Zatim izreže na kvadrate tako da se u njih može zaviti nadjev (dinstano meso i riža), jaje sa malo vode izlupati, dodati malo brašna (1/2 dkg) i opet izlupati. U dubokoj tavi uzavrije se masnoća (maslo). Po jedna kašika nadjeva se stavlja na kvadrate od mesne jufke, zavije 1 ugao, a onda dva ugla sa strane, a četvrti ugao ne previja, te se stiskom šake oblikuju mali "butići" (veličine kao japrak ili sarma). Pošto četvrti krak (ugao) nismo previli, to je stiskom u šaci dobiven oblik butića (bataka).

Ovi butići se zamaču u izlupano jaje i prže na vreloj masnoći dok se malo ne uprže, zatim se prevrnu, smanji jačina vatre, te još prže na slabijoj vatri.

Butići se serviraju hladni ili topli u tanjire sa polovicom, odnosno cijelim limunom za svaki obrok.

Na razrezane se cijedi dosta limunova soka.

KADUN-BUTIĆI PO RESULOVIĆU

Džemal Resulović, ugostitelj iz Sarajeva, daje nešto drugačiji recept za kadun-butiće.

Za 4 obroka: 65 dkg telećeg mesa bez kostiju (ili janjećeg buta), 10 dkg riže, rukovet celera i peršuna (lista), soli, bibera, masnoće za prženje, brašna za pohovanje, 1 jaje, malo vegete, 2 do 4 limuna.

Meso se samelje (isjeca), posoli i izmiješa, te razdijeli na dvije polovice.

Riža se otrijebi, opere i naspe isto toliko vode i prokuha, da popije vodu (nabubri). Peršun i celer se sitno isjeckaju.

Jedna polovica mesa se engliš preprži na masnoći (pola proprženo, još crvneo meso), te skine s vatre. U ovo meso se doda peršun, celer, biber, riža i malo vegete, te izmiješa. Na to se doda druga polovica sirovog mesa i opet izmiješa. Od ove mase oblikuju se mali butići (oko 7 dkg težine). Zatim se ulupa jaje (eventualno malo vode). Na peć se stavi masnoća da bude vrela. Formirani kadun-butići se pažljivo obrašne, prevrnu u jajetu i prže na vreloj masnoći.

Serviraju se sa prilogom 1/2 do 1 cijelog limuna.

(Neki umjesto limuna stavljaju slani kajmak na kadun-butiće).

DOMATIS-BUTIĆI

Tahira Čerić, Sarajevo ("Oslobođenje" 10. januara 1977. godine) pod naslovom "Kadun-buti" daje jednu vrstu kadun-butića.

Kilogram ovčijeg ili goveđeg mesa oprati, isjeći na komade i zajedno s glavicom crnog luka samljeti. Mesu zatim dodati jedno jaje, jednu osminu kg riže i sitno sječenog peršunovog lista. To sve dobro izmiješati. Na štednjak staviti vodu da provri i posoliti je. Od mesne mase praviti loptice veličine jajeta, dajući im duguljast oblik kao malih butića. Pri oblikovanju butića stalno kvasiti ruke vodom. Pažljivo ih spustiti u vrelu vodu da se kuhaju. Kada se vidi da je riža kuhana, butiće vaditi pažljivo iz vode. Za to vrijeme posebno ulupati 3-4 jajeta a u tavi izavreti dosta masnoće (masla). Kadun-bute umakati u ulupana jaja i spuštati ih u vrijuću masnoću, te pržiti dok ne porumene.

Uz ove kadun-butiće služi se sos od paradajza (crveni patlidžan, domatis).

NAĐINI KADUN-BUTIĆI

Imamo još jednu varijantu kadun-butića od Nađe Olovčić, Sarajevo, ("Oslobođenje" 15. septembra 1976. godine).

40 dkg mesa, 15 dkg riže, 1 glavica luka, 20 dkg masti ili 1/4 litre ulja, 1 jaje, 2-3 kašike brašna, so i biber. Riža se očisti i stavi u vrelu slanu vodu, kojoj se dodaju 2 kašike ulja. Kuhana riža se pobiberi i ohladi. Mljeveno meso se isprži na luku i izmiješa sa kuhanom rižom. Od riže i mesa prave se "bupci" (uzima se onoliko smjese koliko staje u šaku i stegne), uvaljaju u brašno i umućeno jaje te prže na vrućoj masti 2-3 minute, dok porumene s obje strane.

Kadun-butići služe se sa umakom od paradajza kao samostalno jelo.

ĆUFTE

Ćufte ili ćufteta (perzijski) označavaju, inače, "kolačiće od mesa sa saftom". Tradicionalna kuhinja Bosne razlikuje kolačiće od ćufti, te ćufteta od raznih vrsta ćufti.

BOSANSKO ĆUFTE

Za 4 obroka*: 60 dkg mljevenog mesa (telećeg ili janjećeg), 10 dkg riže, 2 jaja, 4 dkg brašna, 2 dkg soli, 24 dkg masnoće, 8 dkg crvenog luka, 8 dkg mrkve, 4 g bibera.

Riža se opere, doda isto toliko vode ili mesne vode, te toliko kuha da "popije" vodu, odnosno nabubri.

Meso se izreže na komade, te sjeca skupa sa očišćenim lukom (odnosno fašira skupa sa lukom) tako da se meso i luk "sjedini".

* Normativ materijala Hadžibajrić Junuza.

Malo se posoli, pobiberi i izmiješa. Obari se mrkva, isjeca i doda na meso, zatim doda riža i sve izmiješa. Ova smjesa se formira u kuglice, zavisno od toga koliko komada ćufti se daje za jedan obrok. Zatim se ćufte raspljosne. Jaja se dobro izlupaju. Uzavrije se masnoća u dubokoj tavi. Ćufte se obrašnjave (omeljaju), zamaču u jaje, te prže na vreloj masnoći.

BOSANSKO ĆUFTE PO HALIMIĆU

Adem Halimić, aščija iz Sarajeva, daje nešto drugačiji recept za bosansko ćufte. Ako je uspjelo, bosansko ćufte se na presjeku šareni kao kvalitetna sudžuka.

Za 4 obroka: 40 dkg krta mesa (janjeće, juneće, ovčije), 8 dkg pirinča, 2 jaja, malo mlijeka (slatkog), malo brašna, soli, bibera, česno bijelog luka, masnoće za prženje i eventualno malo aleve paprike i paradajza. Česne bijelog luka se očisti i veoma sitno isjecka, meso izreže i skupa sa lukom dva puta presjeca (premelje). Riža se prebere, opere i obari, te saspe na meso. Ovo se posoli, pobiberi i sve izmiješa. Razbiju se jaja, doda malo mlijeka, umuti, doda brašna i opet umuti. Uzavrije se masnoća. Od smjese se iskolačaju ćufte, zamaču u jaje i prže na vreloj masnoći.

Bosansko ćufte se obično servira sa nekim prilogom, uz dodatak malo tzv. aščinskog safta (iz sitnog ćevaba, iz krzatme ili iz šiš-ćevaba, ili od svakog pomalo, zavisno šta aščija ima na odžaku-ognjištu). Ako nemamo ovih saftova, onda napravimo sos od uzavrele masnoće, paradajza i aleve paprike.

PAŠA-ĆUFTE

Za 4 obroka*: 64 dkg mljevenog mesa, 12 dkg riže, 1 1/2 jaje, 2 dkg soli, 12 dkg masnoće, 4 g aleve paprike, 2 g limuntosa (ili limunove kore), 4 g bibera, malo brašna, 2 dcl kiselog mlijeka ili oko 12 dkg kajmaka.

Skuha se riža i ocijedi. Meso samelje i izmiješa sa rižom, posoli, doda limuntos, biber, sve izmiješa i oblikuju okrugle pljosnate ćufte (kolačići). U ulupano jaje se doda malo brašna. Uzavrije se masnoća. Ćufte se umoče u jaje i prže na masnoći. U saft se doda malo aleve paprike.

Serviraju se sa malo vlastitog safta i preliju kiselim mlijekom ili rastopljenim kajmakom.

U aščinici se obično dodaje pomalo safta iz raznih jela koja se nalaze na aščinskom odžaku – ognjištu (iz ćevapa, krzatme, šiš-ćevapa i sl.).

Može se i pripremiti poseban saft za paša-ćufte. Dinsta se isjeckani luk, doda malo paradajza ili aleve paprike, malo brašna (zaprška), zalije juhom (mesnom vodom). Zatim se ovaj sos procijedi i dobije saft za ćufte.

ĆUFTETA

Za 4 obroka: 30 dkg bravljeg buta, 30 dkg govedine, 1 jaje, 6 dkg

* Sastav Junuza Hadžibajrića, Sarajevo.

bijelog brašna, so, biber, 16 dkg masnoće, 3 dcl kiselog mlijeka (ili vrhnja), malo aleve paprike.

Meso se isjeca (samelje), posoli, pobiberi, doda jaje i sve to izmiješa. Od ove smjese se naprave kuglice, umeljaju u brašno, raspljosne i prže na vreloj masnoći.

Pečene se serviraju u podgrijane tanjire. Od preostale masnoće uz dodatak malo vode i aleve paprike se načini zaprška i doda uz ćufteta. Sa strane tanjira doda se kiselo mlijeko ili povlaka.

BEGOVSKI KOLAČIĆI*

Za 10 osoba u dkg: faširanog mesa (tri vrste smiješati – govedine, teletine, bravetine) 150, crnog luka, 20, riže 20, brašna 10, paradajz-pirea 10, maslaca 20, povlake 10, jaja 4 komada. Začini: so i biber.

Rižu kuhati da bude napola mehka. Isfaširati meso, dodati napola kuhanu ohlađenu rižu, paradajz-pire, sitno sjeckani crni luk, jedno jaje, so i biber. Sve skupa izmiješati i formirati u vidu manjeg oraha.

Na maslacu prepržiti brašno da bude svijetle boje, naliti fondom od kostiju, iskuhati, a zatim dodati formirane kolačiće i kuhati 15 minuta. Dotjerati ukus mljevenim biberom i soli. Skinuti sa štednjaka, malo ohladiti, izlupati tri komada jaja sa povlakom i povezati saft. Ako se želi prokuhati jaja u saftu, onda kolačiće izvaditi, a saft prokuhati skupa sa jajima i onda nazad vratiti kolačiće.

* Recept M. Duranovića, nastavnika kulinarstva, Sarajevo.

VARENI KOLAČIĆI*

Za 4 obroka: 50 dkg junećeg (goveđeg mesa, 15 dkg crvenog luka, 4 dkg riže, so, biber, brašno, juha ili voda, maslo ili druga masnoća, 2 dcl skorupa ili povlake, te eventualno limuna.

Meso i luk se skupa samelju (ranije se sjecalo skupa nekoliko puta), doda riža, so, biber, te sve izmiješa. Ovo mesno tijesto se malo izradi i prave kuglice.

Na tepsiji se razastre brašno na koje se bacaju kuglice, pospu se brašnom i zatim tepsija drma tako da se kuglice same dovoljno obrašne. Zatim se kolačići sipaju u juhu koja vrije i kuhaju. Kada se serviraju na tanjir, odozgo se dodaje skorup (slatki kajmak) ili povlaka (vrhnje), te začine uzavrelim maslom.

Po želji gosta može se dodati i kriška limuna.

VARENI KOLAČIĆI NA DRUGI NAČIN

Za 4 obroka: 50 dkg junećeg (goveđeg) mesa, 15 dkg crvenog luka, 4 dkg riže, malo soli, bibera, aleve paprike, malo ukuhanog paradajza, 1 jaje, brašno, 1 1/2 l slabije (rjeđe) juhe, 5 dkg masla (masnoće), malo skorupa (može i vrhnja).

* Recept sastavljen na osnovu razgovora sa Ismetom Pilavdžićem, Sarajevo.

Meso se samelje, luk isjecka, i u meso doda 5 dkg luka, riža, so, biber, jaje i izmiješa mesno tijesto.

Razastre se brašno na sto (tepsiju) i mesno tijesto mijesi dotle dok ne bude takvo da se mogu praviti kuglice. Zatim se mesno tijesto kida, brašnjavi i prave kuglice promjera 3-4 cm.

U međuvremenu se stavi juha na vatru (može i voda, ako nema juhe), doda preostalih 10 dkg isjeckanog luka i to kuha. Kada je luk gotovo kuhan, saspu se kolačići i kuhaju sve dok se juha ne ukuha da čini sos (luk treba praktično da se pretvori u sos-saft). U tavici se uzavrije maslo, doda malo aleve paprike i ukuhanog paradajza, promiješa i prokuha, te saspe na kolačiće. Kolačići se spuste da još malo prokuhaju.

Serviraju se sa malo skorupa (može i vrhnje).

ĆUFTE U SAFTU

To je ustvari jedna vrsta varenih kolačića, samo spravljenih nešto drugačije*.

Za 4 obroka: 30 dkg junećeg mljevenog mesa, glavica luka, soli, brašna, malo vegete, 5 dkg riže, 1 jaje, malo ulja, malo aleve paprike, kiselog mlijeka.

Luk se isjeca, doda u mljeveno meso, posoli, doda malo vegete, riže, malo ulja, malo aleve paprike, jaje i sve dobro izmiješa. Formiraju se kuglice na taj način što se omlive u brašnu. U međuvremenu se uzavrije voda. Treba paziti da vode bude toliko da ćufta samo zamaknu (ogreznu) u vodi, dakle ne smije biti previše vode. Ćufte se bacaju u ključalu vodu i kuhaju oko 15 minuta, a onda disntaju na tihoj vatri oko pola sata. Treba paziti da bude safta. U toku dinstanja probati ukus i eventualno popraviti.

Serviraju se tople uz dodatak kiselog mlijeka. Ako nema kiselog mlijeka, može se dodati i limun.

ĆUFTE NA MLADOM MASLU

Još jednu varijantu ćufti (kolačića) daje spomenuta Sofija Kunštić iz Sarajeva.

Za 4 obroka: 60 dkg mljevene junetine, malo soli, brašna, 2 jaja, malo paprike, komad mladog masla (maslaca), ulja, 4 dcl povlake. Meso se posoli, izmiješa, te na brašnu formiraju ćufte (kao faširane šnicle).

Umute se jaja, uzavrije ulje, ćufte umaču u jaja i prže na ulju, te vade i ocijede.

U širokoj šerpi ucvrlji se grumen mladog masla (maslaca), doda malo aleve paprike i malo vode (toliko da ćufte mogu samo djelimično plivati u umoku, - saftu), poredaju ćufte i na tihoj vatri ćevabe (dinstaju) neko vrijeme.

Serviraju se sa vlastitim saftom i prelivaju povlakom (mileramom).

ĆUFTE U KAJMAKU

To je aščinski složenac, tj. aščije (kuhari) često kombinuju jela.

* Recept Sofije Kunštić-Čavljak, Sarajevo.

Dakle, rastopi se nešto romanijskog (planinskog) slanog kajmaka ("kore"), doda nešto safta iz ćufti, provrije, dodaju ćufte ucijelo ili zdrobljene, te malo vrijuckaju poklopljene u kajmaku.

BOSANSKI KOLAČIĆI SA POVLAKOM*

Za 10 osoba u dkg: faširanog mesa (najbolje je miješano – govđe, bravlje, teleće) 150, crnog luka 20, maslaca 20, brašna 10, povlake (milerama) 10, zemičke 3 komada, jedno jaje. Začini: so, biber.

Meso sitno iskosati ili samljeti na mašinu, dodati sitno sjeckani crni luk, kvašene ocijeđene zemičke, jaja, brašno, so i mljeveni biber. Sve skupa dobro izmiješati, a zatim oblikovati u vidu većeg lješnika, ispržiti na maslacu, složiti u pogodnu posudu (sahan), preliti topljenim maslacem, posuti sitnim biberom i zaliti mileramom, staviti u pećnicu da sve skupa malo prokrčka.

BOSANSKA PRŽENA ĆUFTETA

To je recept Zorke Mitrović-J. Babić (33). Uzmi 1/2 kg goveđeg krta mesa, samelji ga, dodaj soli, bibera, 1 jaje i brašna 1-2 šake; od toga valjaj sasvim male kugle (ćufteta), meći ih u sito, pospi ih brašnom da se ne slijepe i prži ih na vreloj masti. Kad su pržena, umuti jedno jaje, pospi po ćuftetima i pusti da se i jaje zapeče, onda izvadi u tanjir i tople serviraj.

PRŽENI KOLAČIĆI

Za 4 obroka: 60 dkg mesa, 1 jaje, 10 dkg prezla, 8 dkg luka (crvenog), česno-dva bijelog luka, so, biber, malo brašna, masnoće za prženje, te materijal za saft koji se dodaje paša-ćuftetama (vidi paša-ćufte).

Meso se izreže, luk (crveni očisti i izreže, očisti i isjecka bijeli luk, ovo se sve skupa samelje. Zatim se doda prezli (nekada tučenog peksimeta), posoli, pobiberi, doda jaje, izmiješa, te još jednom premelje. Zatim se formiraju kolačići (pljosnati okrugli kolačići promjera oko 5 cm), te na vreloj masnoći peku.

Ispečeni se ostave u masnoći u kojoj su pečeni do serviranja. Pri serviranju dodaje se saft isti kao za paša-ćufte. Mogu se servirati i sa prilogom – pilav ili drugo varivo.

PRŽENI KOLAČIĆI NA DRUGI NAČIN

Za 4 obroka: 60 dkg mesa, 2 dkg soli, 12 dkg masnoće, 8 dkg crvenog luka, 2 g paprike, 20 dkg hljeba, 4 g bibera, 2 g bijelog luka.

Meso se samelje i posoli, doda namočen hljeb, sitno isjeckan crveni luk, biber, bijeli luk, te sve dobro izmiješa i prave kuglice, pa se raspljošte i prže na uzavreloj masnoći.

Uprženi se serviraju na tanjire. U preostalu masnoću se doda aleva paprika, malo proprži i servira kao

* Recept M. Duranovića, nastavnika kulinarstva Sarajevo.

saft uz kolačiće. Mogu se servirati i sa prilogom – pilav ili drugo varivo.

VARENI UVALACI

Za 4 obroka: 50 dkg mesa (bravljeg, janjećeg ili junećeg), 10 dkg brašna, so, 12 dkg mladog masla (ili druge masnoće), 4 dcl kiselog mlijeka.

Meso se samelje, posoli i prave loptice promjera 2 cm, koje se dobro uvaljaju u brašno. U međuvremenu se stavi voda u lonac da proklju̇ča, te se uvalaci bacaju u ključalu vodu i kuhaju. Vode treba da bude toliko da se mogu kolačići kuhati.

Stave se sahani (tembale) na peć i dobro zagriju, te u svaki sahan (tembalu) naspe malo safta u kojem su kuhani uvalaci i na njega dodaju uvalaci. Uzavrije se mlado maslo (ili druga masnoća) i uvalaci dobro začine. Ili: u tavi se uvalaci malo zaprže u vlastitom sosu, a zatim serviraju u podgrijani tanjir, te začine uzavrelim maslacem.

Serviraju se obavezno u vrućem sahanu (tembali) ili podgrijanom tanjiru. Kiselo mlijeko se dodaje sa strane ili se servira u odvojenoj zdjeli.

SRNEĆI KOLAČIĆI

Za 4 obroka: 60 dkg mesa od srnećeg buta, 2 dkg soli, 15 dkg masla, 8 dkg crvenog luka, 2 g aleve paprike, 2 g bibera, česno bijelog luka, te masla za stavljanje mesa u bajc.

Srneće meso se ne stavlja u bajc*, već u maslo i tako odstoji bar 24 sata.

Meso se izvadi iz masla, isjeca (ne smije se mljeti, već samo sjecati), posoli, doda sitno isjeckan luk, te izmiješa, pobiberi, sve umijesi i oblikuju kolačići. Na uzavrelom maslu (samo na maslu pržiti, jer maslo preuzima miris divljači) prže se kolačići.

U preostalu masnoću doda se malo aleve paprike i tim saftom se zaliju servirani kolačići.

SRNEĆI SITNI KOLAČIĆI

Spomenuti Škaljo spravlja sitne kolačiće od svježeg srnećeg mesa, bez stavljanja u bajc ili maslo. On kaže da kolačići i treba da imaju aromu divljači, to im daje posebnu atraktivnost. Kolačići se prže na maslu ili maslacu.

Kada su sitni kolačići poprženi, odozgo se doda kajmak.

ZEČIJI SITNI KOLAČIĆI

Kao i srneći, tako se zečiji kolačići spravljaju od svježeg zečijeg mesa. Prže se na maslu ili maslacu. Kada su isprženi, odozgo se doda kajmak.

* Od njem. die Beize, pajc, pac, salamura.

DOLMADŽIK

Dolmadžik (turski) predstavlja obložene kolačiće spravljene od isjeckane bravlje džigerice. Pravi recept ovog jela izgleda da se davno izgubio.

Džigerica se isjeca*, doda prodinstanog luka (crvenog), posoli, doda isjeckanog peršuna i celera (lista), malo bibera, jaje i sve izmiješa. Pomoću brašna formiraju se kolačići, obrašne (pospu brašnom), zamaču u razmućeno jaje, te prže na vreloj masnoći.

PRŽENI UVALACI

Za 4 obroka: 40 dkg mekšeg janjećeg mesa (može i telećeg ili mlađeg bravljeg), so, brašno, 12 dkg masla (ili druge masnoće), 8 dkg mladog masla (ili druge masnoće), 4 dcl kiselog mlijeka.

Isjeca se (samelje) meso, posoli, dobro uvalja u brašno i od mesne mase oblikuju uvalaci nešto krupniji od lješnika.

Na tavi (tiganju) uzavrije se masnoće, te uvalaci isprže. U podgrijani sahan (tembalu, tanjir) serviraju se isprženi uvalaci, razastru po tanjiru, te ravnomjerno poliju kiselim mlijekom.

U međuvremenu se uzavrije mlado maslo (maslac) i ravnomjerno začine uvalaci.

UVALACI U KAJMAKU

Za 4 obroka: 40 dkg janjećeg (telećeg ili mladog bravljeg) mesa, so, brašno, 12 dkg masnoće, 16 dkg kajmaka, 4 dkg mladog masla.

Samelje se meso, posoli, izmiješa, oblikuju male loptice (uvalaci), uvaljaju u brašno i na uzavreloj masnoći se isprže.

U vruć sahan (tembalu) stavi se 4 dkg kajmaka i rastopi, a na to doda četvrti dio prženih uvalaka, te odozgo malo začine mladim maslom.

TRAVNIČKI KOLAČIĆI

Kod ovih kolačića karakteristično je travničko dodavanje skorupa i slatkog mlijeka.

Količine zavise od prilike, veličine obroka i broja obroka.

Meso se isjeca (samelje), posoli, omelja (obrašni) i sa obrašnjenim dlanovima formiraju kolačići u obliku malih orašćića (juvalaci, loptice). Kolačići se prže na maslu (masnoći) u tavi (šerpi). U drugoj šerpi (dubokoj tavi) na vatri uspe se skorupa (slatkog kajmaka) i slatkog mlijeka, toliko da pržena količina kolačića može zamaknuti (utonuti) u mlijeku. U ovo uzavrelo mlijeko (i skorup) sipaju se polahko kolačići, vatra smanji, i vrijuckaju dotle dok saft ne postane gust.

Zatim se šerpa skine s vatre i u tavici uzavrije nešto masla (masnoće) uz dodatak malo aleve paprike, kolačići serviraju u zagrijane tanjire, začine odozgo i pobibere.

Po pravilu, trebalo bi raspolagati tembalama (sahanima) za svaki obrok posebno i odmah na peć staviti tembalu sa skorupom i slatkim kajmakom, u nju dodati 10 – 15 prženih kolačića, pustiti da se

* Prema mišljenju Ismeta Pilavdžića, Sarajevo.

saft zgusne, skinuti s vatre, precvrknuti uzavrelim maslom (maslacem) sa malo aleve paprike, zatim malo pobiberiti, postaviti tembalu na porculanski tanjir i toplo servirati.

ŠAKAVCI

Za 5 obroka: 1/2 kg kravljeg (ili telećeg, goveđeg, zečijeg, srnećeg) mljevenog mesa, malo bijelog luka, 100 do 150 g pirinča, 1 kašika masla (ako je meso mršavo), so, biber, juha (ili voda ako nema juhe), 1/2 l kiselog mlijeka.

Od mesa, isjecanog luka, pirinča, masla, soli i bibera napravi se smjesa, i onda u šaci, pomoću druge ruke, formiraju šakavci (loptice promjera oko 4 cm).

Šakavci se stave u zdjelu, zaliju vrućom juhom (ili vrućom vodom) i kuhaju. U kuhanim šakavcima treba da ostane nešto juhe (da sva ne uvri, dodaje se pomalo u toku kuhanja).

Po želji se može dodati zaprška od paradajza i juhe ili masnoće (u tom slučaju se ne dodaje zaprška od paradajza, nego eventualno zaprška sa alevom paprikom).

KIMA

Kima (turski) inače, označava sjecavicu za sjecanje mesa, kao i isjeckano ili samljeveno meso.

L. Grđić-Bjelokosić daje recept kime:

"Isjeca se dobro krta mesa, pa se dobro melja u brašno i naprave positni, okrugli kolačići, koliko orasi. Zatim se iskriža podosta i dobro sitno crvenog luka. Luk se najprije dobro upriga na maslu i zatim se saspu ovi kolačići, pa se i oni uprigaju. Kada je sve uprigano, saspe se u tendžeru, nalije vode, osoli i na vatri kuha."

Vjerovatno je kvalitetnije jelo ako se kolačići zaliju toplom mesnom vodom.

Uz kimu svakako treba neki dodatak, kao povlaka ili kiselo mlijeko.

KOLAČIĆI NA UMOK

Iz onoga što piše L. Grđić-Bjelokosić, mogli bismo izvući recept kolačića na umok.

Za 4 obroka: 60 dkg mljevenog mesa, brašno, so, nekoliko česni bijelog luka, masnoća za disntanje, 2 jaja, 3 dcl kiselog mlijeka, mesna voda (juha) za kuhanje.

Posoliti mljeveno meso, umeljati u brašno. Bijeli luk isjecati i ubaciti u mesno tijesto. Od toga oblikovati kolačiće. Na uzavrelo maslo sasuti kolačiće i dinstati. Kada su djelimično prodinstani, naliti donekle vrućom mesnom vodom i kuhati.

Kada su kolačići kuhani i juha uvrila, zaliju se jajima izlupanim sa kiselim mlijekom te sve skupa malo prokuha.

BUMBARIĆI*

1/2 kg džigerice (ili 40 dkg telećeg ili janjećeg mljevenog mesa), glavica crvenog luka, masnoće za prženje, 5 dkg pirinča,

* Recept Vejsila Brave, Sarajevo.

malo bibera, soli, crvene aleve paprike, malo nane (metvice) i janjeća košuljica.

Janjeća košuljica se potopi u toplu vodu (da ne bi pucala).

Džigerica se isjeca na sitne komadiće (ili mljeveno meso umjesto džigerice). Luk se sitno isjecka, stavi na vrelu masnoću, doda malo vode, saspe riža, posoli, pobiberi, doda malo aleve paprike i nane. To se malo dinsta, a zatim doda džigerica (odnosno meso), te još malo prodinsta i promiješa.

Janjeća košuljica se izreže na komade da se može zaviti sarma. Na komad košuljice stavlja se smjesa, zavija i slaže u tepsiju te peče.

Servira se toplo kao međujelo, obično po jedan komad.

SALATE I DRUGI PRILOZI U FUNKCIJI SALATA:

Među nekim poznavaocima tradicionalnog kulinarstva Bosne, kao i stručnim radnicima vlada mišljenje da tradicionalno kulinarstvo Bosne nije imalo salate u današnjem smislu, ili da nisu podjednako upotrebljavane kod svih nacija.

Međutim, neki dokumenti i anketiranja ovo mišljenje opovrgavaju.

Tako u svom ljetopisu Bašeskija sredinom XVIII stoljeća spominje čizmedžiju Mustafa-baša **Salatu** i nekog tabaka sa istim prezimenom. I, što je značajnije u svom neobjavljenom popisu bilja (koji priprema za štampu M. Mujezinović) Bašeskija izričito navodi biljku **salatu**.

To može jedino da bude tzv. zelena salata, koje ima više vrsta (glavatica, endivija, staklasta ili resa salata, itd.). Pored salate, Bašeskija spominje (koliko se iz naziva moglo ustanoviti) još neke biljke od kojih se mogu praviti salate: krastavice, hren, luk, rodakva, čukundruk, patdližan (paradajz), prasa (poriluk), a u ljetopisu spominje još zeleni luk i turšiju.

Isto tako upotrebu salata u tradicionalnoj kuhinji Bosne potvrđuje i popis aščinskih jela u Bosni od Amidže Dekike, koji navodi i posebne nazive salata (sogan-salata, čukundruk-salata, lukuša, siriluk itd.). Istina je da ni Amidža Dekika ne navodi paradajz salatu. Prema tome tačno je da paradajz (crveni, zreli) u centralnoj i istočnoj Bosni nije konzumiran u sirovom stanju, jer je smatran truhlim i upotrbljavao se samo za kuhanje. Ovo se ne bi moglo reći za druge krajeve Bosne, a posebno za Hercegovinu, gdje crveni paradajz ima i poseban naziv – kavad. S druge strane, paradajz je mnogo upotrebljavan za kuhanje, ukrižan u jelima ili kao **ukuhani paradajz**. O tome svjedoči kod Bašeskije poseban naziv za paradajz (patlidžan, a plavi patlidžan naziva frenk-patlidžan i patlidžan-frenk), zatim navedeni Zorkin kavadžak, te tarhana sa

paradajz-sokom, odnosno ukuhanim paradajzom.

Na osnovu ovoga, kao i specifičnih salata na bazi određenog povrća, kiselog mlijeka i mladog sira, mogli bismo zaključiti da je salata mnogo servirana u tradicionalnoj kuhinji Bosne.

Pored raznih priloga (povrća), turšije (kiseline), nekih posebnih salata, umjesto salate nadalje se upotrebljavaju i neki napici, kao: kiselo mlijeko, jogurt, mlaćenica, smisa itd.

ZELENA SALATA

Ovu salata spominje Bašeskija u navedenom popisu bilja, te Amidža Dekika u navedenom aščinskom jelovniku u Bosni.

Za razliku od današnjeg spremanja, ova salata se ranije obavezno križala (rezala) i dodavala pera zelenog luka. Dakle, salata se opere, odvoje listovi, iskriža, posoli, zatim operu pera zelenog luka, iskrižaju na dužinu 1-2 cm, izmiješa, poulji, doda limunova soka ili malo sirćeta, te opet izmiješa.

Obično se uzima pet puta više salate nego luka.

LUK-SALATA

U aščinskom popisu jela u Bosni, Amidža Dekika spominje sogansalatu i lukušu (salatu). Sogansalata je vjerovatno salata od crvenog luka, a lukuša ne znamo kakava je, možda bi to mogla biti i lukovica.

Luk-salata se sprema obično uz mezetluke. Luk (glavati, crveni) se očisti, iskriža na tanke kriške, posoli, odstoji 1 sat po mogućnosti, izažme, ocijedi, zatim poulji, doda malo sirćeta i pobiberi.

SALATA OD BIJELOG LUKA

Bijeli luk se istuče u lukotuču ii drugoj posudi (može se i sitno isjeckati), posoli, poulji, eventualno doda malo sirćeta, izmiješa i pobiberi. Ova salatu zovu i teretur.

MOHUNA-SALATA

Među prvim salatama Amidža Dekika u svom starom bosanskom aščinskom jelovniku stavlja mohuna salatu.

Mohunama se odrežu vršci sa strane, raspolove se uzduž, presijeku napola i skuhaju u zasoljenoj vodi. Voda se ocijedi, mohune slože u salatijer, po potrebi posole, te poulje. Sa malo soli u lukotuču se istuče česno-dva bijelog luka, doda sirćeta, izmiješa i saspe na salatu, te salata lagahno izmiješa. Zatim se malo pospe mljevenim biberom.

Spremanje mohuna za salatu u zimskom periodu: Zorka J. Babić (33) kaže sljedeće: Odreži mladim mohunama sa strane krajeve, raspolovi ih uzduž i obari u slanoj vodi. Zatim ih iscijedi, poslaži u flašu (teglu), prelij prekuhanim, razblaženim slanim sirćetom, poveži i ostavi.

KRASTAVICE

Krastavice ili krastavci, kako ih naziva Bašeskija u ljetopisu i spomenutom popisu, odnosno krastavac, kako se obično danas kaže, po Bašeskiji su masovno trošeni u Sarajevu sredinom XVIII stoljeća. Može se pretpostaviti da su krastavci trošeni svježi – za salatu, kiseli, te kao teretur i lukovica. Drugu upotrebu krastavica nismo mogli ustanoviti (kao za čorbu i sl.).

H. Kreševljaković, prema pisanim dokumentima, navodi upotrebu krastavica u Bosni u XVI stoljeću.

U Čevljanovićima krastavce spravljaju sa kajmakom (povlaka, mileram). Krastavci se tanko izrežu na kocke ili kriške (prema ukusu), ili izerendaju, posole, odstoje, ocijede, doda povlaka i izmiješa. Eventualno doda malo bibera (prema ukusu).

SALATA OD KRASTAVACA

Krastavci se ogule, izrežu i posole, te treba da odstoje najmanje jedan sat. Zatim se ižmikaju i ocijede. Doda se malo isjeckanog kopra (lišća), malo tučenog bijelog luka, ulja i malo sirćeta, te izmiješa.

TERETUR (SALAT)

Teretur predstavlja salatu a često fungira i kao meze uz rakiju. Pravi se od kiselog mlijeka i krastavaca. Krastavice se isjeckaju, bolje da se naribaju (izerendaju), posole, i dodaju u kiselo mlijeko. Zatim se istuče malo bijelog luka, doda u salatu i izmiješa.

Servira se obično u čaši. Kada se servira (saspe u čašu) na vrh se kane jedna kap finog ulja i malo pobiberi, da bi teretur dobio začin.

TERETUR NA DRUGI NAČIN

Teretur se spravlja i bez krastavica, tako da se bijeli luk sitno isjecka (ili bolje istuče u lukotuču, ili isjecka i zgnječi nožem), saspe u čašu kiselog mlijeka, promiješa, kane kapljica ulja i doda malo bibera. Tučeni luk je lakše probavljiv.

Ovaj teretur, pored funkcije salate i meze, navodno, pospješuje cirkulaciju krvi. Osim toga, ovako konzumirani bijeli luk se lakše probavlja.

TERETUR OBIČNI

Tereturom neki nazivaju salatu od bijelog luka.

Bijeli luk se istuče uz dodatak soli. Na to se doda maslinova ulja (može i drugo ulje) i pobiberi. Ako se hoće umanjiti aroma bijelog luka i maslinovog ulja, doda se i dobrog vinskog sirćeta. Inače se dodaje jabukovo sirće.

Neki dodaju još i malo sitno isjeckanog lista peršuna.

Inače, teretur sa sirćetom je veoma dobar protiv temperature, zatim u periodu epidemija gripe itd.

LUKOVICA

Lukovica je vrsta salate od krastavaca koja se još i danas spravlja u Bosni. Spravlja se na taj način što se krastavice ogule, izrežu na tanje sitnije komadiće, posole, usjecka luk (mladi ili crveni), doda izdrobljen mladi sir i kajmak (povlaka), te sve izmiješa.

Lukovica se naročito servira uz pitu tikvenjaču, uz tikvenjak ili uz kukuruzu.

KISELE KRASTAVICE

Ima više načina za spremanje kiselih krastavaca. Zdrave sitne krastavice se operu u nekoliko voda, te ostave da se osuše. U oprane staklenke (tegle) poredaju se krastavci vodoravno ili uspravno uz dodatak malo hrena, bibera i kopra. Kada je staklenka puna, stave se unakrst dvije drvene šipčice. Prokuha se sirće (razvodnjena esencija), posoli po volji i ohladi. Zaliju se krastavice i zatvore staklenke.

KISELI KRASTAVCI NA DRUGI NAČIN

Zorka Mitrović – J. Babić (33) daje sljedeći recept za kiseljenje krastavaca:

Uzberi malih zelenih krastavaca, metni ih u jednu vanglu i pofuri vrućom vodom, u koju si metnula 1 dkg šapa (stipse). Zatim ih pokrij i pusti da se ohlade. Hladne krastavce operi, osuši i poslaži u jednu flašu. U flašu metni još lišća i žica vinove loze, 1 – 2 lista lorbera, lišća od višanja, malo kopra i mali komadić hrena. Odozgo metni unakrst daščice i polij hladnim, slanim, prokuhanim, blagim sirćetom, koje si razblažila sa vodom i ostavi na suncu da kisnu. Da krastavci dobiju lijepu zelenu boju, mnogi meću komadić, kao pšenično zrno, plavog kamena na dno flaše. Sirće ne smije biti ni odveć blago ni suviše jako, nego umjereno da se može piti.

ZELENI PATLIDŽANI

Mali zeleni patlidžani (zeleni paradajz, kako se ranije u Bosni zvao) ostavljaju se isto kao i krastavci (vidjeti: Kiseli krastavci na drugi način).

PRIJESNI KRASTAVCI U SOLI

Zorka Mitrović – J. Babić (33) za zimsku salatu od krastavaca kaže:

Oguli i izreži krastavce kao za salatu (na kolutove), posoli ih i pusti da stoje usoljeni 1 sat. Zatim ih ocijedi i složi u male dunst-flaše i to jednu šaku ocijeđenih krastavaca, pa jednu šaku soli. Zatim šaku krastavaca, pa šaku soli. I sve tako složi dok ne napuniš flašu. Ozgo zalij malo uljem, poveži dunst-papirom i ostavi. Zimi, na 4 sata prije upotrebe, krastavce metni u hladnu vodu, da voda izvuče so, promijeni im nekoliko puta hladnu vodu. Kad su prestale biti slane, napravi ih sa kajmakom (povlakom) i sirćetom; i zatim, ako je potrbno, dodaj malo soli. Ako se krastavci spremaju za

ručak, najbolje ih je odmah izjutra potopiti u vodu.

KRASTAVCI U SLANOJ VODI

Ovaj recept daje Zorka Mirović – J. Babić (33).

Stavi u vanglu zelene, mlade krastavce, pofuri ih ključalom šapli vodom, pokrij i pusti da se ohlade. Hladne izvadi, obriši i poslaži u flašu. Slažući dodaj u flašu malo krupna bibera, korijena hrena, malo lista i žice vinove loze, lišća višnje, malo kopra i 1-2 lista lorbera. Ozgo opet stavi lozova lišća i kopra i prelij hladnom, prokuhanom, slanom vodom. Flašu poveži krpom i mjehurom (vjerovatno mješina) i ostavi na suncu ili na toplo mjesto da kisne. Svaki dan uzdrmaj flašu (teglu) po jednom. Kad vidiš da su ukisle, ostavi ih na suho mjesto.

REZANI KRASTAVCI U SIRĆETU

Uzmi prijesne krastavce, oguli ih, izreži na tanko kao za salatu, usoli ih i pusti da stoje 2 sata. Poslije ih iscijedi, metni u flašu i dodaj koje zrno bibera. Zatim prelij prokuhanim sirćetom, razblaženim vodom, a odozgo nalij za 2 prsta finog ulja. Zatim poveži dunst-papirom i ostavi na suhom mjestu da stoji. Pri upotrebi izvadi ih u tanjir i prelij drugim sirćetom i uljem. Mnogo je bolje ako se ovi krastavci ostavljaju u manjim flašama (teglama).

ZELENI LUK

Na osnovu obrađenog materijala može se konstatovati da bi u funkciji slata na treće mjesto došli prilozi sa zelenim lukom, kako ga naziva Bašeskija. Interesantno je da i Buconjić piše zeleni luk, a ne mladi luk (3), i kaže: "... kao najpristaliji se smok uzima pečenoj janjetini zeleni luk..."

U starom Sarajevu, kao i drugim gradovima Bosne, rijetko je koja avlija bila bez zelenog luka. U sezoni zeleni luk je bio redovan prilog obrocima.

Isto tako kod spravljanja zelene salate obavezno su ukriža malo zelenog luka (samo pera, bez bijelog dijela). Zeleni luk se pravi i na salatu. Možda Amidža Dekika lukovicom i naziva ovu salatu.

Dakle, sama pera mladog luka ili i pera i stabljika, veoma sitno se isjeckaju, posole, odstoje (da se "preda"), zatim doda ulje, sirće, izmiješa i pobiberi na kraju.

SATRICA (LUKMIRA)

Satrica (lukmira, zarica, siriluk), spravlja se u sezoni mladog luka.

4-5 strukova mladog luka, 15 dkg mladog sira, malo soli, malo bibera, malo peršunova lista i 2 dcl kiselog mlijeka.

Mladi luk se isjecka veoma sitno (što sitnije), i saspe u salatijer (ranije u tradicionalnoj kuhinji u poluduboku ćasicu, ili duboki sahan, ili u zemljani čanak), posoli i pusti da odstoji nekoliko minuta, tako da so "slomi" mladi luk.

Mladi sir se izdrobi na komadiće i saspe na luk. Na to se nalije kiselo mlijeko i malo promiješa. Nekoliko isjeckanih listića peršuna se pospe odozgo, a zatim se malo pobiberi.

Osim u funkciji salate, lukmira se servira i kao meze uz rakiju, a osobito prija uz žestoka pića.

Umjesto peršunova lisa neki u lukmiru stavljaju malo dobro istučenog bijelog luka.

ZARICA

Ivan Zovko (40) za zaricu daje sljedeći recept: "Mladi luk se sitno iskriža i dobro opere. Zatim se u luk udrobi mlada sira i mlada skorupa, posoli i izmiješa."

To je, ustvari, jedna varijanta lukmire, ali koja je manje kisela, jer se luk sitno iskriža i dobro opere, a dodaje se i mladi skorup (slatki kajmak).

PODVELEŠKA LUKMIRA

U Podveležju prave lukmiru od mladog masla, mladog sira i mladog luka. Dakle, sve se to izmrvi, isjeca, ako je sir neslan, doda se malo soli i sve izmiješa.

(Kanaet Tvrtko, o. c.)

SIRILUK

U svom aščinskom jelovniku Amidža Dekika spominje siriluk.

U mladi sir se sitno usjecka oko luka (crvenog) od količine sira. Posoli se i izmiješa. Na to se doda nešto povlake i opet izmiješa, a može da povlaka prekrije i samo površinu siriluka, u tom slučaju se ne miješa.

Ako nemamo povlake, možemo dodati malo kvalitetnog slatkog mlijeka i izmiješati.

LUKOVAC

U Čevljanovićima spravljaju i salatu od luka sa povlakom (mileramom) koju nazivaju lukovac.

Luk se isjecka, posoli, ocijedi, doda povlaka i izmiješa, te malo pobiberi.

RODAKVA-SALATA

Kao prilog na trpezi bosanske kuhinje često se nalazi rodakva (crna rodakva, rotkva). Pored uobičajene upotrebe kao priloga, odnosno salate, rodakva se dodavala kao prilog i uz kadaif (slatko jelo), radi lakše probave.

Inače, salata se spravlja na taj način što se rodakva izerenda (izriba), poulji i polimuni. (Ne soli se).

NIKŠIĆA MEZE

Otac Džemaila Nikšića iz Sarajeva pored ostalog spravljao je kao meze crnu rodakvu sa maslinama (zejtin-tane).

Crna rodakva se sitno izerenda (izriba), ocijedi, poulji, posirćeti, te odozgo prekrije maslinama.

Rodakva na salatu je spremana* na više načina:

* Ove recepte sakupila je od nane Tasuše u Mostaru Ziba Lakišić.

- crna rodakva se oguli, opere, satre (izriba) na erende, posoli, odstoji, zatim ocijedi od soka (jer je sok žestok), doda ulje i limun (ili sirće) i pobiberi;
- doda povlaka na rodakvu umjesto ulja i limuna;
- rodakva se pošećeri i doda sirćeta umjesto ulja i soli;
- isto tako je spremana i bijela rodakva.

BOSANSKI AFRODIZIJAK

Pored bamje, salepa, meda, oraha, smokava i oraha, prave prozorske zdrave šljivovice, itd., postoji vjerovanje da je đereviz (korijen celera) đerdekli (afrodijazično) meze (zakuska).

Dakle, svježi korijen celera se nariba, doda hardala (senfa) i izmiješa.

Neki kombinuju izerendani celer sa ciklom i začinima, a drugi prave neku vrstu francuske salate i to:

Od pravih svježih jaja (od koke čeprkuše ili još bolje od one koja spava na drvetu) i kvalitetnog ulja spravi se majoneza; pripremi se kuhan i na kockice rezan krompir, grašak i sitno rezane na kockice kisele krastavice, na to izerenda celer, izmiješa, doda majoneze, izmiješa, oblikuje, te ostatakom majoneze preliju kupice.

KISELI KUPUS

To je poznata salata od kiselog kupusa. Glavati (slatki) kupus se očisti, izvrti korijen, ubaci so, složi se u kacu i dolije vodom, pusti da se turšija (postigne vrenje).

PARADAJZ-SALATA (KAVODE-SALATA)

Rajčica (Solanum Lycopersicum L.), paradajz, u Bosni je nazivana crvenim patlidžanom, a u Sarajevu i tomatom, potiče iz Južne Amerike, a u Evropu se prvi put opisuje u Italiji 1554. g. U Evropi su ranije paradajz zvali "zlatna jabuka sa smrdljivim okusom" i smatrali ga otrovnim.

(tomate franc., Paradiesapfel njem., pomidoro tal., - paradis od fr. raj).

Neka mišljenja koja su formirana na osnovu usputnih zapisa austrijskih posjetilaca u XIX stoljeću Bosni, potpuno su neosnovana i donesena na osnovu nekih zapažanja, a ne proučavanja. Tako ima netačnih mišljenja i u pogledu paradajza (patlidžan, zeleni i crveni patlidžan).

Itina je da se prijesan crveni paradajz nije konzumirao u centralnoj i istočnoj Bosni, jer je smatran truhlim, ali to nije tačno za druge krajeve Bosne.

Ukuhani paradajz, domatis, kako se naziva u Sarajevu, odnosno crveni paradajz prijesan, međutim, veoma se mnogo upotrebljavao za kuhanje, pa pored ostalog, i za spremanje tarhane (tijesta za čorbu, juhu, tzv. kisela tarhana).

U Mostaru i nekim drugim krajevima Bosne i Hercegovine spremanje poznate paradajz-salate koje imaju neke specifičnosti. Da li to ima neke veze sa nekadašnjim

spremanjem salate od patlidžana (zelenog paradajza), nije nam poznato.

Paradajz se izreže na kolutove, poslaže na tanjir tako da tanjir bude prekriven paradajzom. Zatim se posoli. Očisti se i isjecka luk na sitne kockice, te kolutovi paradajza pospu lukom. Ovako se mogu napraviti i dva do tri reda salate. Salata se zatim poulji, malo doda jabukova sirćeta, te pobiberi. Salata se ne miješa, već samo malo prodrma tanjir da se ne bi narušila forma. Na kraju se pospe sitno isjeckanim majdonosom (lišćem peršuna).

Ima i druga varijanta ove salate, a to je da se poređaju tanki kolutovi paradajza, na njih kolut krastavca na to dođe kolut paprike, na to tanki kolutić crvenog luka, te mali kolutić bijelog luka. Salata se osoli, odstoji, ne miješa, nego tanjir prodrma, a kasnije doda ulje, malo sirćeta i pobiberi. I kada se dodaju začini, ne miješa se, nego samo tanjir prodrma.

PATLIDŽAN – TURŠIJA

To je pozanti kiseli zeleni paradajz. Zeleni paradajz se obari, zalije slanom, prokuhanom ohlađenom vodom i ostavi da se ukiseli.

ZEJTIN-TANE (MASLINE)

Pored rodakve, u Sarajevu (vjerovatno i drugdje) je kao redovan prilog uz jača jela servirano zejtintane (masline).

HREN

Hren navodi u svom popisu bilja Bašeskija. Kao prilog servira se izerendan hren, a i izerendan hren smiješan sa povlakom.

HREN-UMOK

Kao što je ranije već rečeno, u Bosanskoj krajini spremaju umok (teretur, sos) od hrena na taj način što izerendaju (naribaju) hren i jabuku, te dodaju povlaku i izmiješaju.

ČUKUNDRUK (CVEKLA)

U svom popisu bilja pod nazivom čukundruk Bašeskija navodi i ciklu (cveklu). Cikla je u Bosni cijenjena kao zdravo povrće i kao lijek.

Stare Sarajlije poznaju crveni i žuti čukundruk za ljudsku ishranu te čukundruk za ishranu krava (kravlji čukundruk).

Cikla je kuhana, guljena i servirana kao prilog. Tako je sve do skorijih dana na ulicama Sarajeva uz kuhane i pečene kukuruze prodavan i kuhani čukundruk. Na ulici se odmah gulio i jeo.

Stari je običaj da se na uranak (Edrelez, Đurđevdan) obavezno pojede jedna kuhana cikla.

Neki kažu da je to bila pečena cikla.

KISELA CIKLA

Cikla se opere, oguli, izerenda (izriba) na tanke rezance, usjecka bijelog luka, doda ulja i sirćeta,

stavi u teglu i odstoji 6-8 dana, poslije čega se može konzumirati. Po želji se još začini.

CIKLA SALATA

Isto tako se može konzumirati i salata od svježe cikle, za koju je poznato da je neobično dobra za obnavljanje krvi.

Svježa cikla se oguli, sitno izerenda (izriba), posoli, malo odstoji, doda malo istučenog bijelog luka, začini uljem i sirćetom, te izmiješa i salata je gotova.

SALATA OD MRKVE

Svježa mrkva se izerenda, posoli, izmiješa. Istuče se malo bijelog luka uz dodatak soli, doda malo vode i sok saspe na salatu, te izmiješa. Po želji se doda i malo izerendana hrena, ulja, po ukusu sirćeta i izmiješa. Također i malo bibera.

PRASA-SALATA

U svom popisu bilja Bašeskija spominje i prasu. L. G. Bjelokosić kaže da se prasa ili poriluk priprema na više načina, pored ostalog i na salatu: Bjelokosić ne kaže na koji način se spravlja ova salata, te bi recept, otprilike, bio ovakav:

Bijeli dio prase se dobro obari (da bude mehak), ocijedi voda, prasa postavi na tanjir, posoli, poulji, doda limunov sok (ili sirće), te po želji pobiberi.

PRASA-SALATA NA DRUGI NAČIN

Kao prilog u funkciji salata prasa se sevira i prijesna.

Bijeli dio prase se očisti, sitno izreže, osoli i ostavi da odstoji jedan do dva sata. Poslije toga se dobro izapere i servira kao prilog. Može se dodati kajmak (povlaka) ili kiselo mlijeko.

HAJVAR

Pod nazivom hajvar neki autori među jelima u Bosni navode poznatu salatu ajvar, koja se spravlja od samljevenih frenk-patlidžana (plavi patlidžan), zelene paprike, gorušice i bibera.

PAPRIKE PUNJENE KUPUSOM

Glavati kupus se izreže i osoli, te pusti da odstoji, da se usoli. Dotle se paprike očiste, operu i ocijede.

Kada je kupus odstojao, izmiče se (iscijedi), pobiberi i poulji, te doda malo sirćeta (octa). Ovim kupusom se pune paprike. Tegle se operu, ocijede i paprike slažu okrenute prema gore. Smjesom od pola vode, pola sirćeta (octa) se zaliju paprike. Prije zatvaranja tegli (ranije ćupova) paprike se odozgo zaliju uljem.

Zorka Mitrović – J. Babić (33) sa kupusom miješa još i sitno sjeckane mrkve, te nadjevene paprike prelijeva hladnim, prekuhanim, razblaženim, posoljenim sirćetom.

ŠARENA TURŠIJA (ŠARENA SALATA)

1 kg crvenih i 1 kg žutih paprika, 2 kg luka (glavatog, crvenog), 2 kg krastavaca sa korom, 2 kg zelenog paradajza s korom.

Sve izrezati i izmiješati. Kuhati 3 l vode. U vrelu vodu se stavi sve ovo povrće. Sasuti 20 dkg soli i veliku kašiku šećera, 3 dcl ulja, 3 lista lorbera. Kada počne kuhati, onda se doda 1 dcl sirćeta, bolje esencije. Neka kuha 5 minuta, pa skinuti s vatre i ohladiti. Kada je posve hladno, sasuti u tegle i zaliti vodom u kojoj se kuhalo, pokriti i ostaviti. Naredni dan zatvoriti i povezati tegle.

KISELA REPA

Tzv. bijelu repu oprati, eventualno oguliti (ne mora), izerendati na erende, posoliti, promiješati i staviti u turšiju (u ćupove, u tegle, u kacu i sl.). Repa sama pusti sok i ukiseli se. Može se upotrebljavati kao salata ili kao pirjan.

KONBOS

Pod nazivom "Konbos" A. Krstić (23) navodi bezmesno jelo i kaže: "... te kiseli kupus kuhan u glavicama kroz 2 dana, a onda hladan serviran uz bijeli luk i ulje."

SARAJEVSKA KUPUSKA

Kao specijalitet Sarajeva, pored ostalih jela, Evlija Čelebija spominje i jelo kupusku u kaže:

"...Kupuska, tj. kiseli kupus i sir od surutke." Iz ovoga teksta proizašlo bi da je to neka vrsta salate od kiselog kupusa i mladog sira.

Pošto se u kulinarstvu Bosne japraci i sarme raznih vrsta bile neobično zastupljene, to se može pretpostaviti da sarajevska kupuska predstavlja hladnu nekuhanu sarmu (vrstu jalandži-sarme) od kiselog kupusa i mladog sira, serviranu kao salatu, a i u funkciji mezetluka.

Dakle, sitno isjecani (ili pasirani) mladi sir donekle osoliti, dodati sitno isjeckano lišće peršuna, izmiješati, te ovim tiritom (filom) u listove kiselog kupusa zavijati sarme i slagati i ostaviti da salata odstoji izvjesno vrijeme.

***

Jelo sličnog naziva ("capouska") u Turskoj nema nikakve veze sa sarajevskom kupuskom, a spravlja se od sjecane bravetine (janjetine) na podlozi kuhanog, sjeckanog i dinstanog kelja.

PILAVI:

Pilav (perzijski) u osnovi označava gusto svareni pirinač.

Osim jela, riječ pilav označava u Bosni i svadbu, svadbenu večeru, zakusku poslije polaganja esnafskih ispita, te "veliki pilav", kako se nazivaju teferič-kušanme.

Kod svečanih obroka obavezno je jelo pilav s mesom dakle spravljeno s mesom, a ne kao prilog uz meso.

Pilava ima raznih vrsta. Na osnovu literature, kao i anketiranja, pokušali smo konstruirati sve vrste pilava koji su se spravljali na području Bosne.

Najstariji pisani dokumenti o pilvu u Sarajevu su vjerovatno iz 1462. godine u musafirhani (gostinjcu) Isa-bega Ishakovića.

Pilav kao veoma ukusno jelo, kuhan u karavanu kroz Bosnu, pominje i Pule 1658. godine, te opisuje i proces spravljanja toga pilava.

OSNOVNI PILAVI:

CRVENI PILAV

Bašeskija na velikom pilavu (teferič-kušanmi) sarajevskih čizmedžija 1770. godine, pored ostalih jela, navodi i tri vrste pilava: crveni, žuti i bijeli pilav.

Ranije navedena istraživanja dokazuju upotrebu paradajza (koji je nazvan patlidžan) u kuhanju u Bosni i Hercegovni). Prema tome, potpuno pogrešno mišljenje je da crveni paradajz nije konzumiran u Bosni. Istina, nije konzumiran u nekim krajevima Bosne u svježem stanju i kao salata, ali je uveliko upotrbljavan u kuhanju. Prema tome, crveni pilav jeste pilav sa paradajzom.

Recepte I. Pilavdžića za pilav sa ukuhanim paradajzom, odnosno crvenim svježim paradajzom je sljedeći:

Za 20 obroka: 25 dkg masla, 1 kg pirinča, 50 dkg svježeg paradajza ili 10 dkg ukuhanog paradajza, mesna voda (juha) ili voda, 4 dkg soli, bibera, 2 do 4 kg mesa, eventualno kiselo mlijeko.

Meso se opere, izreže na komade i kuha, te se dobije juha.

Maslo se stavi u lonac, a posebno pripremi paradajz. Na uzavrelo maslo saspe se paradajz, te malo prodinsta. Zatim se uspe 2 1 mesne ili obične vode, ili pola vode i pola juhe, osoli, te kad prokuha, saspe se riža, miješa dok ponovo ne prokuha, a onda se prebaci na slabiju vatru i kuha. Pirinač treba da fino nadođe i da bude razabran.

Prilikom serviranja malo se pobiberi i doda komad mesa. Može se kao prilog dodati kiselo mlijeko.

Crveni pilav se može dobiti i s alevom paprikom, na taj način što se uzavri na vatri maslo (masnoća), na to stavi aleve paprike, promiješa, zatim uspe juha i pusti da prokuha, tako da juha postane crvena. U juhu se saspe očišćena i oprana riža, posoli i kuha pilav.

ŽUTI PILAV

Bašeskija spominje i ovaj pilav, spravljan je uz dodatak šafrana.

BIJELI PILAV

Bijeli pilav se spominje i u narodnim pjesmama.

To je jedan od pilava spravljenih sa dodatkom luka (crvenog), a bez paradajza i drugih začina, tako da pilav ima bijelu boju.

Meso se opere, izreže na komade, osoli i kuha te se dobije masna voda (juha).

U šerpi se naspe jedna mjera pirinča i dvije mjere mesne vode (juhe), može i vode ako nema juhe. Doda se malo isjeckanog majdonosa, soli i nastavi kuhati. Kada je juha gotovo prokuhala, pilav se izmakne na sporiju vatru da se razabere i nadođe. Prilikom serviranja eventualno se začini malo uzavrelim mladim maslom, pobiberi i doda meso. Kao prilog može se dodati i kiselo mlijeko. Da pilav bude razabran, pirinač treba prije kuhanja ili pečenja malo prodinstati na masnoći.

AŠČINSKI PIRINČ-PILAV

To je tzv. suhi pilav, bez mesa. Može da fungira i samostalno kao varivo ili kao prilog. Spravljan je od juhe, koja se dobije od masti janjećeg pečenja (braten-safta). Ranije su pekari snabdijevali aščinice sa braten-saftom, odnosno aščinice su se obično nalazile uz pekare. Pekar je pekao janje u tzv. janjećoj tavi, u koju je prethodno stavio masti od pečenja i dolio malo vode. Poslije pečenja ovaj saft se upotrebljavao za spravljanje pilava.

Dakle, od safta se napravi juha (provrije) uspe riža i kuha. Po potrebi doda se malo soli i sitno usjeca peršunova lista.

Žuti pilav

Kada je riža kuhana, servira se u tanjir, po njoj pospe malo dobro raskuhanog graha odozgo, začini saftom iz bosanskog lonca, te pobiberi. Na ovaj pilav, u pravilu, ne smije ići jaka masnoća.

Uz ovaj pilav svakako se dodaje kiselo mlijeko.

KARAVANSKI PILAV

To je pilav koji su u Bosni spravljale kiridžije (karavandžije) i drugi putnici na karavanskom putovanju u XVII stoljeću kroz Bosnu.

Kao baza ovog recepta uzet je opis spremanja pilava koji je jeo Pule prilikom putovanja sa jednim karavanom od Dubrovnika u Bosnu (1658), a koji mu je toliko prijao da bi "mogao pobuditi želju oponašanja" (13).

U kubali-tendžeru ("kotao bez ručica", kako ga naziva Pule, "poklopac toga lonca je visok koliko je posuda duboka, ali tako nabijen da ne propušta ni najmanje pare") nalije se juha – "čorba" i isto toliko vode, te pusti da uzavre. U uzavrelu juhu se uspe jedna mjera riže, tj. koliko i juhe. Riža se kuha dok ne uvrije juha. Kada je juha uvrila, lonac se stavlja na slabu (tihu) vatru ("na vrućem pepelu"), pa za to vrijeme "riža se nadimlje, postaje krupna i suha".

Zatim se uzavre "dobar komad svježeg masla" (mladog masla, maslaca) i pomasti pilav. Pilav se slaže na sahan – lenger ("golem pladanj") na taj način što se "u obliku piramide" slaže kuhano ovčije meso ili "pečeni pilići" i riža – tavan mesa, tavan riže i sve tako dok se ne dobije piramida. Prilikom slaganja zalijeva se malo juhom i pospe isjeckanim peršunom, biberom, i na kraju se ubaci u pećnicu da se zapeče.

Svakako, rižu ne treba zaboraviti osoliti, a ako je slana juha, onda to nije potrebno.

Uz ovaj karavanski pilav se služi i kiselo mlijeko, koje je, sigurno, Pule zaboravio spomenuti.

TATAR-PILAV

Prema onome što kaže prof. Riza Gradaščević, tatar-pilav u Bosni bi se spravljao na sljedeći način:

Na masnoći propržimo luk, te luk odstranimo, a onda na tu masnoću uspemo pirinač. Na pirinač dodajemo polahko slanu juhu (kokošiju, tučiju, janjeću, teleću, juneću, goveđu) dok se pirinač ne svari. Riža se ne smije slijepiti, mora se rasipati ("na sačmu" – sačma označava kuglice u lovačkom metku). U ovu rižu se pomiješa sitno isjecana kuhana džigerica, prženi lokumići i grožđice (rozine, rezačija) te sve izmiješa. (Za lokumiće vidjeti spravljanje uz lokum-čorbu).

JANJEĆI PILAV*

Za 5 osoba: 750 g janjećeg mesa, 150 g masnoće, 100 g crnog luka, 300 g riže, 15 g soli, 1 veza zeleni, 5 g bibera, 2 zelene paprike (babure), 100 g paradajza.

Jagnjeće meso isjeći na krupnije komade, oprati i staviti u vodu da se kuha. Kada se meso napola skuhalo, ocijediti vodu, meso oprati* i ponovo staviti u posudu sa vodom da se kuha. Zelen očistiti, oprati i dodati u posudu sa mesom, posoliti, dodati 3 zrna bibera i nastaviti kuhati. Crni luk očistiti, oprati i isjeći na sitne kockice. U posebnu posudu staviti masnoću i dodati crni luk da se prži. Dok se luk prži, očistiti rižu i šoljom za bijelu kafu izmjeriti koliko ima šolja riže. Izmjerenu rižu oprati i ocijediti. Kad luk dobije svijetložutu boju, dodati papriku isječenu na kocke i još malo pržiti. Tome dodati pripremljenu rižu i još malo pržiti. Prženu rižu zaliti vodom u kojoj je kuhano meso, i to tako da se na svaku šolju riže dodaju dvije šolje vode. Tako zalivenoj riži dodati kuhano meso, mljeveni biber, isječeni paradajz, so, pa to sve prokuhati. Kada pilav prokuha, na posudu staviti odgovarajući poklopac i tada staviti u rernu da se dinsta još oko 30 minuta. Pilav servirati topao na tanjirima ili zajednički u ovalu.

PILEĆI PILAV**

Normativ materijala u gramima za 5 osoba:

Piletine 1000, riže 500, celera 50, crnog luka 100, masnoće 120, soli 2, 5, bibera 5 i lorbera 2 lista.

Način spremanja: piletinu očistiti, oprati i isjeći na krupne komade. Staviti u posudu sa hladnom vodom da se kuha. Mrkvu i celer očistiti, oprati i dodati u posudu sa piletinom. U posudu dodati i malo soli i bibera. Sve kuhati na tihoj vatri. Crni luk očistiti, isjeći na sitne kockice i u posebnoj posudi sa masnoćom dinsati. Rižu i luk zaliti procijeđenom pilećom supom u omjeru 1:1, 5 (na jednu šolju riže 1, 5 šolja supe).

Ovako zalivenoj riži dodati ranije ocijeđeno pileće meso, biber pa sve dobro prokuhati. Probati da li je dovoljno slano i poklopljeno staviti u rernu da se dinsta 20-30 minuta. Kada je pilav gotov, služi se topao.

KABUNI PILAV

O ovom pilavu, kao travničkom jelu, pjevao je mostarski književnik Bulbulija između 1721.-1730. godine.

Ni za ovo jelo nema recepta.

PILAV U TEPSIJI

Pilav u tepsiji u Bosni se sprema sa kokošijim batacima i janjećim mesom.

Janjeće meso se izreže na komade i donekle prokuha u zasoljenoj vodi da se dobije juha. Isto tako se učini i sa batacima, ako je pilav sa kokošijim mesom.

Riža se očisti, opere, ocijedi i prepрži na malo masnoće (isuši). Zatim se razastre po tepsiji – sloj

* Ismet Pilavdžić preporučuje da se kuhano meso ne pere, niti baca prva voda, već samo da se pjena pokupi.

** Lucija Bošnjak, "Oslobođenje", 14. maja 1967.

debljine od 1 cm. Zalije se juhom u omjeru dvije mjere juhe na 1 mjeru riže. Komadi mesa (bili baci) poredaju se po riži, te, po potrebi, svi osole. Zatim se riža pospe sa dosta isjeckanog peršuna (lista), pobiberi, te stavi u pećnicu da se peče. U toku pečenja po potrebi se dolije malo juhe.

Servira se u tepsiji, uz dodatak kiselog mlijeka.

PIRINČ-PIRJAN

To je, ustvari, pilav, samo što ovdje ostaje više safta, dok je pilav suh i sa nabubrenom rižom.

Meso se izreže na peče (komadi sa kostima, najbolje rebra), opere, stavi kuhati, te u toku kuhanja zasoli. Kada je meso skoro kuhano, u drugu šerpu se stavi prečišćena i oprana riža, poreda meso po njoj, polahko nalije juha tako da prekrije nekoliko puta debljinu sloja riže, ukriža 1 paradajz (ili doda domatisa, paradajz-pirea), i ukriža na kadaif (tanka rebra) jedna glavica luka (crvenog), te kuha. Sva juha ne smije uvriti. Kada je riža kuhana, proba se okus, eventualno dosoli i ukriža lišće peršuna.

Servira se sa nešto safta.

OSTALI PILAVI:

BUNGUR-PILAV

U navedenim pisanim dokumentima iz XV stoljeća uz pirinčv pilav pominje se i bungur-pilav, tj. pilav od pšenične prekrupe – bungura.

Spravlja se kao i drugi pilavi, samo se umjesto pirinča uzima bungur.

Bugur se spravlja tako što se pšenica prebere, očisti, zatim obari i osuši. Poslije toga pšenica se prebije napola i to je bungur.

BULDURDŽUN-PILAV

U Travniku se, početkom XVIII stoljeća uz kabuni-pilav spominje i buldurdžun-pilav. O kakvom se pilavu radi, nije se utvrdilo M. Mujezinović je mišljenja da se tu radi o bungur-pilavu (od bulgur izvedneo buldurdžun).

ŠARENI PILAV

Na rastopljenu maslu se preprži šehrija (ili fidelini) dok ne porumene, te zalije sa nešto vode, osoli i kada prokuha, doda se sirova riža, voda, te se skupa dalje kuha.

Prilikom serviranja obično se pomasti uzavrelom masnoćom (mladim maslom). Šareni pilav obično služi kao prilog (garnirung), a može i kao samostalno jelo uz dodatak kiselog mlijeka.

ŠARENI PILAV SA DŽIGERICOM

Obarena džigerica, a naročito od divljači, isjeca se i izmiješa sa rižom, zalije juhom, te skuha pilav (ovaj pilav neki zovu i pirjan). Servira se kao prilog pečenju i sl.

ŠARENI PILAV NA DRUGI NAČIN

Zorka Mitrović – J. Babić (33) daje sljedeći recept za šareni pilav:

Isjecaj pola kilograma krta mesa sa 2 glavice crvenog luka (danas se luk i meso skupa melje), posoli, pobiberi i uzmi dvije kašike kravljeg masla ili butera, istopi u jendoj šerpi, na to dodaj sjecano meso i napola ga isprži. Tada operi 2 šolje (od bijele kafe) finog pirinča, saspi u meso i pusti malo da se popriga. Na to saspi iste 4 šolje vode, eventualno još soli, izmiješaj, pokrij i pokriveno kuhaj (naravno, ne poklopi potpuno da ne pokipi).

SEOSKI ŠARENI PILAV

Kako kaže L. A. Muftić, u selima Bosne zovu šareni pilav rižu i krompir kuhane skupa.

Na zasoljenoj mesnoj vodi (čorbi, juhi) ili vodi skuha se riža sa isjeckanim krompirom na kockice. Prilikom serviranja začini se (uzavrelim mladim maslom – maslacem) i doda kiselo mlijeko.

ADŽEM PILAV

Šefika Hasanagić, Ploče ul. Sarajevo, se sjeća da je adžempilav spravljan u Sarajevu, ali njegov recept ne zna.

JERIĆNI PILAV

To je pilav od rezanaca.

Isjeckano samljeveno meso se proprži na malo isjeckanog luka uz dodatak ukuhanog paradajza ili malo aleve paprike. Na masnoći se prodinsta malo paradajza (svježeg ili ukuhanog), zalije se vodom (prema količini jerišta – rezanaca), saspe jerište, prokuha i onda stavi na tihu vatru da se polahko dokuha. Servira se uz dodatak prženog mesa.

BOSANSKA JUFKA

Pod ovim nazivom Zorka Mitrović – J. Babić daje vrstu pilava, i to:

Zakuhaj od samih jaja s brašnom tvrdo, jako tijesto, nakuhaj dobro i razvij tanje nego za rezance (znači tanku jufku), pusti malo da se prosuši, uvij i reži sitne rezance. Tj. krupnije nego za čorbu, a sitnije nego za obične rezance. Onda uzmi u šerpu 3/4 litre mlijeka, a 1/4 litre vode, pa neka provre i u to mlijeko zaspi jufku, posoli i pusti da se polako kuha. Kad je potpno savrelo mlijeko, zamasti jufku vrućim buterom ili kravljim maslom.

PILE S BOSANSKOM JUFKOM

To je recept Zorke Mitrović – J. Babić (33).

Isijeci pile na komade i metni da se kuha. Kad je pile upolovilo, zaspi jufku (vidi spravljanje bosanske jufke), naravno, nekuhanu jufku – rezance – nalij još malo mlijeka, posoli i pusti da se skuha. Kuhanu jufku dobro zamasti vrućim kravljim maslom i pospi suhim masnim sirom (ribani dimljeni sir, ili tzv. sir iz mijeha).

ČIKE

To je vrsta rezanaca. Rasuče se jufka s jajima, prosuši i pospe kukuruznim brašnom. Zatim se namota na oklagiju i razreže uzduž pa poprijeko i na kraju svaki dio izreže na rezance. Zatim se tijesto metne na široko sito i kukuruz propadne, a čike stave u slanu vodu da se obare.

Na kraju se zacvrknu maslom i doda poprženo meso.

Može se umjesto mesa posuti naerendanim suhim sirom.

TUTMAČ-PILAV

Tutmač-pilav je pilav koji se dobije miješanjem suhe izlomljene jufke i riže.

Na maslu se prepрži malo paradajza, ulije voda, a onda se jufka i riža zajedno saspu u vodu da se kuhaju.

Servira se sa kiselim mlijekom ili kao prilog (garnirung).

PILAV SA JEGULJOM

Pilav sa jeguljom se spravlja u Hercegovini. Oguljene i izrezane na komade deblje jegulje se poredaju u tepsiju, prodinsta pirinač i saspe između komada jegulje, posoli, zalije malo vodom ili juhom i peče. Kada pilav bude gotovo pečen, isjecka se zeleni peršun i pospe po pilavu, te pobiberi.

Prilikom serviranja dodaje se limunov sok. Ako se ne servira drugo piće, onda se obavezno servira kiselo mlijeko.

Lakišić Ibrica (inače strastveni ribič) spravlja pilav sa jeguljom tako što jegulju proprži sa vrlo malo masnoće. Dotle stavi pirinač u tepsiju, malo posoli i doda malo vegete, nalije vode i ubaci u rernu. Kada pirinač upije vodu, nakriža lista majdonosa (peršuna) po pirinču, zatim zalije masnoćom od jegulje, te poreda komade jegulje i pilav ispeče.

ZAHLADE (HLADNE SUDI):

Ovu grupu jela Amidža Dekika naziva "zahlade" iako se zovu i hladni sudi.

ALMASIJA

Almasija (grčko-arapski) označava jelo koje se spravlja od želatina i šećera.

Uzavrije se voda, doda šećer i limunov sok, opere pločica želatina i ubaci u ključalu vodu, te polahko miješa. Zatim se ubaci druga pločica i miješa, te tako nastavi zavisno od količine koja se spravlja.

Kasnije se almasija procijedi na koprenu i sipa u tanjire ili druge dublje posude. Tako treba da odstoji jedan dan, tj. servira se tek sutradan. Po alamsiji se poredaju višnje iz slatkog ili drugo voće.

ŠARENA ALMASIJA

Za alamasiju R. Gradaščević kaže:

"Pola bijela, a pola crvena, pa ozgor tako pokićena" – "slatka, a nakiso".

Da bi se dobila ova šarena almasija, treba prilikom kuhanja jedan tanjir almasije zabojiti crveno alkrmezom (slastičarska crvena boja), a drugi ostaviti bijel. U treći tanjir izlije se pola crvene, a pola bijele almasije. Kada se ohladi, izrežu se kockice, te .se bijela almasija pokrije crvenim kockicama, a crvenu bijelim kockicama. Može se još pokititi i voćem iz "slatkog".

SUTLIJAŠ (SUTLIJA)

Sutlijaš (tursko-perzijski) predstavlja slatko hladno jelo spravljeno od mlijeka, riže i šećera.

1 mjera prokuhana pirinča, 2 1/2 mjere mlijeka, 1 1/2 mjera vode, šećera prema želji (ne previše), kcji karanfilić, malo cimeta u prahu ili u kori.

Mlijeko, voda i riža se kuhaju na vatri dok donekle sve to ne savri,

prema tome da li se žei gušći ili rjeđi sutlijaš. Kuhati se mora dotle dok ne bude riža kuhana. Zatim se stavi malo šećera, a pri kraju kuhanja ubace se 1-2 klinčića.

Skuhan sutlijaš se izlije u tanjire i ostavi na hladno mjesto da se hladi. Servira se hladan, začinjen odozgo sa malo tarčina (cimeta).

Sutlijaš se može spraviti i na taj način što se ne mora riža prokuhati ranije, već sve skupa i to:

Pola litre mlijeka, 1/4 litre vode, 3-4 dkg pirinča, sastavi se i kuha. Kada je riža kuhana, ako se nije dovoljno raskuhala, može se dodati malo brašna (podmesti).

Kada se skuha, doda se malo šećera i veoma malo soli.

Sutlijaš se razlije u tanjire, te kada se ohladi, pospe malo cimetom (tarčinom) u prahu. Ako se ne posipa cimetom, može se dodati u toku kuhanja malo cimeta u kori.

AŠČINSKI SUTLIJAŠ

1 mjera prokuhane riže, 3 mjere mlijeka i 1 mjera vode, šećera po želji, 1 kašika nišeste, karanfilčići i cimeta.

Riža se opere i prokuha, te sastavi sa mlijekom i vodom i stavi kuhati. Pri kraju kuhanja začini se (podmete) sa malo nišeste. Vruć sutlijaš se razlije u tanjire. Ohlađen se pospe istučenim karanfilčićima i cimetom.

MEDENI SUTLIJAŠ

Saspe se pilava (riže) u cijelu vareniku (cijelo kuhano mlijeko) u tendžeru (bakarnu kalajisanu posudu, lonac), pa se u toj cijeloj varenici svari. Kad se svari, salije se meda (po volji koliko želimo slatko) u onako vruć sutlijaš i pusti da provrije. Iza toga se izlije u sahane (bakrene kalajisane tanjire) da se ohladi. Hladan se i jede.

MEDENI SUTLIJAŠ NA DRUGI NAČIN

Ovaj recept spomenuti pčelarski priručnik naziva zerde.

Samljeti pirinač (rižu), odnosno uzeti pirinčanog griza.

Variti slatku vareniku (mlijeko) s medom. Razmuti se samljeveni pilav (riža) u ledenoj varenici (ili u vodi) pa se taj hamur (smjesa, tijesto) salije u uzvarenu vareniku, te se to miješa neprestano neko vrijeme, jer ako se ne miješa, moglo bi zagorjeti. Istavi se (skine s vatre) i ohladi.

Servira se hladan.

KUKURUZNI SUTLIJAŠ

Zrna mladog kukuruza se skinu makazama ili kliještima, te se skuhaju i ocijede. Sastave se sa mlijekom uz dodatak malo šećera i kuhaju. Pri kraju kuhanja začine se (podmetu) sa malo nišeste. Vruć sutlijaš se razlije u tanjire, a na ohlađen se doda začin.

MUHALEBIJA

Muhalebija (arapski) predstavlja sutlijaš od rižinog brašna (ili griza), mlijeka i šećera. Kuha se jedna litra

mlijeka i kada provrije doda se 14 dkg griza pomiješanog sa hladnim mlijekom, te kuha dok griz ne bude kuhan. Zasladi se po ukusu (zasladiti se može i mlijeko).

Razlije se vruće u tanjire i ohlađena pospe sa cimetom i istucanim karanfilčićima.

MIJEŠANI SUTLIJAŠ

To je mješavina paluze i sutlijaša. U zdjelu (duboki tanjir ili slično) sipa se do polovice paluza, ohladi i onda na zgusnutu paluzu sipa mlačan sutlijaš. Servira se hladan.

MIJEŠANI SUTLIJAŠ NA DRUGI NAČIN

Posebno se serivra (u zasebne zdjele) sutlijaš, a posebno paluza, a miješa po želji sam gost. Paluza se odozgo posipa mljevenim orasima.

PELTE-SUTLIJAŠ

To je miješani sutlijaš, kod kojeg umjesto paluze, dolazi pelte. Pelte (perzijski) označava sulc dobiven iskuhavanjem dunja, u koji se prilikom iskuhavanja doda šećer da se zasladi.

PALUZA*

Paluza je neka vrsta gustog specifičnog kompota, koji se spravlja od suhog ili svježeg voća (trešanja, višanja, kajsija, ribizli i sl.), a začini nišestom uz dodatak nešto vode. Paluza je, inače, riječ perzijskog porijekla.

Za 4 tanjira: 12, 5 dkg borovnice, ili trešanja (svježih ili suhih), ili rozina, 2 supene kašike nišeste (pšeničnog škroba), 10 dkg oraha ili badema.

Voće (najbolje su borovnice) se stavi u hladnu vodu i kuha. Kada provri, doda se u posebnoj posudi nišesta uz dodatak vode. Razmućena nišesta se kroz cjediljku procijedi u paluzu (voće koje se kuha) i nastavi da vrije još oko 5 minuta. Zatim se paluza izlije u tanjire (zdjelice za kompot), te ohladi i donekle zgusne.

Pri serviranju pospe se samljevenim orasima ili bademima.

U Travniku razlikuju paluzu (gustu) i rijetku paluzu. Razlika je samo u stepenu rjetkoće. U Travniku se paluza servira pri običnim jelovnicima, a rijetka paluza na svečanim objedima (vjerovatno zato što je tada stomak prepunjen, pa je potrebna rijetka paluza radi probave).

Prema ukusu, može se dodati malo cimeta u kori.

MEDENA PALUZA

Medeno šerbe (medena voda) metne se na peć da uzavrije. U čaši hladne vode razmuti se nišeste (pšeniča škroba). Ko nema nišeste, može se staviti finoga brašna. Razmućena nišesta zalije se u ono slatko vruće šerbe, samo se mora čuvati da ne zagori. To se vari neko vrijeme, i stavi se da se ohladi.

* Recept Umije Lakišić-Alagić.

VIŠNJAB

Višnjab (pers.) označava kiselkastu rijetku paluzu spravljenu sa višnjama. O velikim prinosima višanja u Sarajevu piše Bašeskija.

Za 4 obroka: 30 dkg šećera, šoljica nišeste, šaka svježih višanja ili ukuhanih (slatkih). (Višnje se mogu zamijeniti drenjinama, ili rozinama uz dodatak malo sirćeta).

U posudu se saspe šećer, doda nešto više od litra vode i stavi kuhati. Zatim se dodaju višnje da se i one kuhaju. To se malo ohladi i začini razmućenom nišestom pa pusti da prokuha. Razlije se u tanjire i servira hladan.

Ako se kuha sa drugim voćem, onda se u vodu doda malo sirćeta, kuha, malo ohladi, podmete nišestom, dalje kuha i ubaci voće te se i ono skuha.

ZERDE

Evlija Čelebija na putu kroz Bosnu navodi zerde začinjeno bademima, tarčinom (cimetom), karanfilom (klinčićima) i šafranom.

Za 4 tanjira: 24 dkg riže, 12 dkg meda (ili pola meda, a pola šećera), oko litru vode, 10 dkg izreckanih ili mljevenih badema, 4 klinčića, malo cimeta i šafrana.

Skuha se riža, te se u toku kuhanja doda med, šafran i klinčići.

Kada je riža kuhana, zerde se sipa u tanjire, te posipa bademima i cimetom. Umjesto cimeta u prahu, može se u toku kuhanja dodati malo cimeta u kori.

Servira se hladno, kao i ostali hladni sudi.

Mostarski književnik Bulbulija pjeva kako aščije u Travniku posipaju zerde bademima i šafranom ga zaboje žuto. (H. Kreševljaković, Travnik u prošlosti, Travnik, 1961. god.).

ZERDE NA DRUGI NAČIN

Opere se riža, doda voda i šećer, te kuha. U toku kuhanja ubaci se tarčina (cimeta) i koji karanfilčić. Na kraju se vrlo malo "prinese" (podmete) nišestom.

BOSANSKO ZERDE

Nešto drugačiji recept za zerde daje Zorka Mitrović – J. Babić (33) i to: uzmi 9 šolja vode, 1 šolju meda, 1 komad šećera (onda je bio šećer u glavama, znači oko 10 dkg šećera) i stavi da to sve na vatri prokuha, dobro opjeni pjenu i dodaj 1 šolju opranog finog pirinča i pusti da se kuha. Dodaj koru i sok od limuna i malo slatke korice (cimeta). Kad je zerde gotovo, izruči ga u tanjire i dobro ohlađeno serviraj na stol.

MEDENO ZERDE

Spomenuti pčelarski priručnik daje sljedeći recept za zerde:

Uzme se medene vode (medom zaslađene vode) 9 fildžana. Uspe se u nju 1/2 fildžana (šalica za crnu kafu) pilava (pirinča). U to se metne 11/2 fildžan nišeste (pšenična skroba) i to se izmiješa. Onda se tu

metne malo fina brašna i opet se dobro izmiješa. Kad je izmiješano, metne se u tendžeru (lonac) pa se svari (skuha). Kasnije se ulije meda (po želji), pa nek sve to u medu provrije. Onda se salije u sahan (tanjir), nek se ohladi.

Jede se hladno.

BOROVNIČEVO

Borovničevo predstavlja vrstu zahlade od borovnica.

Dvije kutlače slatka od borovnica (ređel, recelj), dvije kašike nišeste, malo cimeta u prahu ili drugog začina.

Na dva litra vode uspu se dvije kutlače slatka od borovnice, provrije i donekle ukuha, potom "prinese" (podmete, legira) sa nišestom i ponovo provrije. Skine se s vatre i lijeva u zdjelice, te ostavi da se ohladi. Prilikom konzumiranja malo se pospe cimetom ili drugim mirodijama.

HOŠAFI:

Hošaf perzijski označava kompot od voća, a također i vareno voće, te suho voće.

U Bosni se ovaj naziv upotrebljava za kompote od voća.

Spravljaju se od svježeg i suhog voća (višanja, rozina, šljiva, krušaka, jabuka i sl.) ili posebno ili od miješanog voća. U ljetnom periodu hošafi se spravljaju od svježeg voća.

Za davanje boje hošafu se dodaje ružica (đulbešećer), a za kompaktnost dodaje se nišesta (skrob). Začinjaju se tarčinom (cimetom), klinčićima i vanilijom. Serviraju se hladni sa prirodnim ledom (nekada led sa planine).

HOŠAF OD VIŠANJA

Na proputovanju kroz Sarajevo Evlija Čelebija navodi hošaf od višanja serviran sa ledom i kaže: "U ovome gradu stavljaju snijeg i led u slamu i čuvaju ih u podrumima... vade ovaj kao kristal čisti led i stavljaju ga u kompot od višanja, te tako prave kompot s ledom."

Hošaf od višanja se spravlja na sljedeći način:

U vodi sa šećerom se skuhaju višnje, zatim se doda malo cimeta i karanfilčića, te na kraju vrlo malo "prinese" (podmete) nišestom.

Servira se uz dodatak leda.

AŠČINSKI HOŠAF

Malo suhih šljiva, rozina, suhih smokava, svježih krušaka ili jabuka, 1 kriška naranče, malo tarčina i karanfilčića, malo ekstrakta alice i malo nišeste.

Voće se kuha i u toku kuhanja dodaje cimet u kori i karanfilići. Kada je kuhanje pri kraju, vrlo malo se "prinese" (podmete) nišestom.

Servira se uz dodatak leda.

MEDOVAČA

Pored ostalih zahlada, Amidža Dekika u svom popisu spominje i medovaču. To je svakako neka zahlada s medom, ali ne znamo

kakva.

MIJEŠANI HOŠAF

Hošaf (kompot) može se spravljati od jabuka i suhih krušaka. Isto tako mogu se miješati svježe jabuke i suhe šljive. Ako su jabuke slatke, onda se, pored dodatka nešto šećera, dodaje i limunova soka ili oguljen i ukrižan limun. Svakako, treba dodati i koji karanfilčić (klinčić).

HAŠURE

Hašure se servira na svečanostima. To je miješani kompot od mnogo vrsta voća i zrnatog povrća (arapski – ašure). U narodnoj književnosti spominje se hašure sa 44 vrste voća i zrnastog povrća, a ako se ne može sabrati 70, onda mora biti bar 7 vrsta.

Malo suhih šljiva, smokava, rozina, jabuka, krušaka, rogača, trešanja, naranči, hurmi, višanja, oraha, bajama, graha, kukuruza, ječma (geršle), bungura, riže, sočivice, ribizli, bamje itd.

One vrste voća i povrća koje se teže kuhaju (pšenica, ječam, kukuruz, sočivo, orah i sl.) posebno se kuhaju i voda ocijedi. Zatim se sastave sa ostalim vrstama i kuhaju uz dodatak šećera.

U toku kuhanja se dodaju cimet i klinčići.

U pravilu ne smije se raspasti (a mora biti kuhana) ni jedna vrsta voća, odnsno povrća. Zato se može i svaka vrsta kuhati posebno, a onda sastaviti i malo prokuhati da se saft sjedini.

HOŠAF-KAISIJE

Narodna pjesma spominje "A aščije hošaf-kaisije".

Hošaf označava kompot, a kaisije (turski) marelicu. Vjerovatno je recept za ovaj hošaf (kompot) sličan drugima, te ćemo ga pokušati konstruirati.

Za 4 obroka: 40 dkg kajsije, 10 dkg šećera, 2 dkg nišeste.

Kajsije se raspolove, izbace sjemenke, stave u hladnu vodu i kuhaju. Kasnije se doda šećer i dalje kuha.

Kada su gotovo kuhane, hošaf se "podmete" nišestom, na taj način što se u šalicu stavi nišesta i doda malo soka iz kompota, izmiješa i saspe sve u kompot.

Po želji se dodaju određeni začini.

SARAJEVSKE ŠLJIVE

To je ustvari, kompot od šljiva kojeg navodi spomenuti pčelarski priručnik.

Povade se špice (košpe) iz suhih šljiva, pa se unutra meću orahove jezgre. Nalije se medenog šerbeta (medene vode), pa se vari. Ne smije se prevariti, jer se onda raspadnu.

U pravilu, servira se hladno.

MEDENE TUNJE

Ogule se i izrežu tunje nasitno, pa se vare u medu (medenoj

vodi). Kad se ohlade, vrlo su slatke.

SKORUPAČA

Skorup (mehki kajmak, slatki kajmak), pomiješan s medom naziva se skorupača. Kajmak se stavi u posudu, a po njemu se polije med.

Poslužuje se prilikom dočeka gosta (tek što je gost došao), zatim kao slatko jelo između drugih jela, a isto tako i na završtku objeda, poslije čega dolazi kahva.

Skorupača se, također, servira i uz prijesnac (vidi recept prijesnaca).

Ovaj kajmak u pravilu se prikuplja u crijepama (vidi crijepa, crepulja – zemljana zdjela). Mlijeko se razlije u crijepe u kuha. Kada količina mlijeka spadne u crijepi napola, onda se kupi slatki kajmak.

SLATKI KAJMAK

Kako kaže L. A. Muftić, slatki kajmak Bosanci jedu sam, ili poliven slatkim pekmezom (slatki pekmez od zrelih i slatkih jabuka).

Običaj čašćenja slatkim kajmakom (skorupačom) održao se do danas na području Gradačca (inače, čašćenje skorupačom u Sarajevu pominje se u drugoj polovici petnaestog vijeka). Časti se obično ujutro (prije podne). U Trebinju u ljetno doba u skorupači je bio obavezan med u mladom saću (vosku).

U vrijeme karavanskih putovanja u nekim hanovima uz bolji ručak je, pored ostalog, serviran i slatki kajmak. Tako Ivan Frano Jukić (Putopisi) za ručak u hanu ispod Crnog Vrha (blizu Čajniča) kaže sljedeće: "Na dnu polja ima jedan han koga drži beg i dostá dobro dočeka... Kad je šećerli-kahva i kajmak s medom na ručku, tad je non plus ultra." (nenadmašivo).

PRŠULJA

Husein Šehić iz okoline Gradačca navodi da se pršulja servira na završetku objeda, i to između sutlije i hošafa (kompota): "Pršulja je kuhano mlijeko u zemljanom sudu zvanom pršulja."

Prema Gradaščeviću, pršulja se sprvlja u maloj crepulji promjera oko 15 cm. Naspe se mlijeko i kuha (natiho) toliko da savrije napola i formira se kajmak debeo 1 i više cm. Tradicionalno u Gradačcu djevojka je obavezno častila momka pršuljom, koju mu je dodavala kroz demire.

ŠERBETI I KAHVA:

Šerbe na arapskom označava piće. Javlja se i u evropskim jelovnicima, a recept nalazimo i u spomenutom starom Zagrebačkom kuharu. Ono je spravljano i u Sremu (Glasnik Zem. muzeja, Sarajevo, 1901.).

Dr. A. Frlić ("Ugostiteljsko kuharstvo") za šerbe kaže sljedeće:

"Šerbet (sorbet, sorbetto) je polusmrznuto piće, koje se servira kod bogatog ručka (diner) prije pečenja.

Pravi se od voćnog sladoleda, odnosno svježeg ili ukuhanog voća i njegova soka, čemu se još dodaje limunov sok i kuhani šećer, a radi boljeg ukusa, i pjenušac, vino ili likeri... Pravi se od ananasa, trešanja, višanja, naranača, jabuka, malina, ribizla, itd."

Šerbe je bilo veoma popularno i u Bosni. O tome svjedoči i narodna izreka:

"Šta je hajrolah, da nije Bosna potekla šerbetom, a Neretva muselezom".

Šerbe se obično servira hladno i to sa ledom. O tome govori i Evlija Čelebija. Led se i u Rimskom carstvu donosio sa planina i taj način dobijanja leda zadržao se do početka XX vijeka (Časopis "Plin" 2, ljeto 1939.). O dogonu i čuvanju leda u Sarajevu piše i Evlija Čelebija. Led je u Sarajevo stizao sa Treskavice ("Ledenica"), Romanije i drugih planina. Još četrdesetih godina ovog stoljeća u Mostar je led dovlačen sa Veleža, iako je Mostar imao tvornicu leda.

Šerbe se servira na tabaku, na kojem se nalazi tabakluk (salveta), a na tabakluku maštrafa. Djevojka koja servira šerbe nosi preko ruke tzv. šerbetnu mahramu.

MEVLUDSKO ŠERBE*

Ovo šerbe neki u Sarajevu smatraju jedinim i pravim šerbetom, a sve ostalo šurupima (sirupima). To

* Recept Rabije-hanume Bravo, Sarajevo.

je vjerovatno mišljenje uvriježeno zadnjih stotinjak godina, od kada se gube drugi šerbeti.

Iskuha se 5-6 trski (šipki) tarčina uz dodatak nekoliko zrna karanfilčića. To se kuha 2-3 sata i onda procijedi kroz pamučno platno (gazu). Zatim se skuha šerbe od šećera u vodi uz dodatak malo meda.

Iskuhani sok od tarčina se dodaje u šerbe (prokuhani šećer) i proba da li je dovoljno dodato, te prokuha. (Limun se ne dodaje u ovo šerbe!)

U mevludsko šerbe neki dodaju i đulsije (đuljag).

ĐUL-ŠERBET

Šemsa Merdan, Počitelj, daje sljedeći recept za đul-šerbe ("Oslobođenje", 13. VII 1977.);

25 dkg ruže, 2 1/2 kg šećera, 2 1/2 litra vode.

Očišćenu ružu đulbešećerku stavite u šerpu, dolijte hladnu vodu i stavite da kuha. Kad boja iz ruže pređe u vodu i ruža postane bijela, procijedite u već pripremljeni šećer. Listovi ruže se bace, a sok ukuha sa šećerom. Kad ukuha na pola od ukupne količine, sok se skida i hladi prekriven vlažnom kuhinjskom krpom. Sok se sipa u flaše.

Đul-šerbe se rastvara u hladnoj vodi prije upotrebe, a limun se može staviti po ukusu u samu čašu, neposredno prije konzumiranja.

ĐULBEŠEĆER

Iz razgovora koji je obavio Mustafa Vodopić sa Ismethanumom Brko iz Sarajeva, recept za đulbešećer bi bio sljedeći:

Ruže đulbešećerke - samo crveni listovi ruže, bez cvijeta (cvijet i korijen ruže - pupoljak se upotrebljava za spravljanje sirćeta), isitne se na male komadiće - kvadratiće. Zatim se to ružino lišće prosije na sito, da se očisti od trunja, odnosno drugih primjesa.

Na pola kilograma očišćenog i izrzanog ružinog lista uzima se 1 1/2 kg šećera kristala. Od šećera se spravi tzv. agda, tj. šećer se na vatri istopi i pusti da vrije.

U vrijući šećer se saspe ružino lišće i miješa. Kuha se sve dotle dok ruža ne postane mehka.

Zatim se doda limunova soka (ili ekstrakta – limuntosa) i karanfilčića, tako da se dobije kiselkast okus, a đulbešećer dobije svijetlocrvenu boju (o ovome vidi još kod recelja).

ŠERBE OD MIJEŠANOG VOĆA

Zrelo voće jagode, maline i vrtni grozdić, breskve, marelice, itd., zgnječi se i smiješa sa nešto vode i taj sok kroz sito i platno procijedi. U sok dodati šećer i limunov sok. Može se, ali ne mora, dodati vina (bolje je dodati pjenušavo vino).

Servira se hladno uz dodatak leda.

BOSANSKO ŠERBE

Šezdesetih godina XVIII stoljeća Evlija Čelebija u našim krajevima spominje šerbe sa vinom i mošusom.

* Recept iz starog zagrebačkog kuhara.

Koliko sam ispitao, izgleda da je to šerbe od nekog voća, šećera, mošusa, uz dodatak vina i prirodnog leda.

ŠERBE OD KRUŠAKA

Evlija Čelebija u Travniku spominje šerbe od krušaka jeribasmi. Vjerovatno je to voćni sok, kao i naprijed navedeni, kome je dodato šećera, limunovog soka, leda i mošusa.

ŠERBE OD BOROVNICA

Nekada je u Bosni naročito bilo popularno šerbe od borovnica (kupinjača – *Vaccinium myrtillus*). Bašeskija u svom popisu bilja navodi i borovnice.

ŠERBE OD KANDIRANOG ŠEĆERA

Kako navodi Ivan Zovko iz narodne književnosti "... prepuknula i rastopila se kano nobe-šećer u maštrafi". Šerbe je spravljano i od kandiranog šećera (žuti šećer, nobe-šećer), sa dodatkom limuna i drugih začina.

Šerbe je često bojadisano crvenom bojom, stavljanjem alica u šerbe (Alica – naša izvedenica od turske riječi al, što označava crveno).

ŠERBET-MEDOVINA

Medovina je izvorno tradicionalno piće starih Slavena, koje je u Bosni, kasnije, nešto modificirano i dobilo naziv šerbet-medovina.

Medovini se dodaje đulbešećera, alice ili drugih ekstrakata i začina.

Ovo šerbe citira i A. Hangi:

"... Druga drži šerbe-medovinu
Na tabaku rumenu ružicu..."

ŠERBET-MEDOVINA NA DRUGI NAČIN

Prokuha se voda i doda med, promiješa, skine s vatre. Kada se stiša vrenje, ucijedi se sok od limuna, doda karanfilčić i servira.

Može se servirati i hladno.

Evlija Čelebija u svom Putopisu kroz Sarajevo i Bosnu spominje medovinu.

RAZMUĆENI MED

Zorka Mitrović –J. Babić (33) medovinu naziva razmućeni md.

Naspi u čašu 1-2 prsta meda i na to dodaj hladne vode. To dobro izmiješaj i dodaj sok od pola limuna.

PUTNIČKO ŠERBE

Pule* spominje neki koncentrat šerbeta, koji služi na karavanskom putovanju, spravljenog od limunova soka, te raznih mirisa (ljubičice, ruže, jasmina), a koji u čvrstom stanju može da traje godinu dana. To je sigurno dobro ušećeren i dobro pečen đulbešećer, tako da se ščvrsnuo.

* Vj. Jelavić: Doživljaji Francuza Puleta, Glasnik zemaljskog muzeja Sarajevo, 1908.

ŠURUP

Šurup i sirup dolazi od arapske riječi "šurub".

Šurup predstavlja napitak koji se dobije od ukuhanog voćnog soka razmućenog s vodom.

Ukuhani voćni sok (šurup) spravlja se od maline, višnje, drijena, šipuraka i sl.

Evlija Čelebija u Sarajevu spominje sirup od višanja.

Kod Čengića u Rataju spominje se šurup od jagoda.

KAHVA:

Kahva (kafa, kava) kako je izgovara jedan dio stanovništva Bosne je izvorna arapska riječ.

Ova materija zaslužuje veću pažnju, ali ne može biti predmet ovog rada, te ćemo ovdje samo ukratko izvesti neke napomene.

Uživanje kahve (kafe, kave) u Bosni počinje već u XVI vijeku, odnosno odmah poslije prvih kafana (kahvana, kavana) u svijetu.

Sarajevo već 1591. godine ima "jednu dobro uređenu kafanu"*.

Prema tome, prve kafane u Evropi pojavile su se u Bosni, a nisu ni u Beču ni u Parizu, kako to neki autori navode (u Parizu 1671., Beču 1683.).

Poslije Sarajeva, izgleda da se pojavljuje u Mostaru, jer je Mostarac, bosanski književnik Alidede el Bosnevi, pio kafu na ugarskom frontu već 1598. godine**.

Inače, 1643. Godine u Mostaru se spominju dvojica kafedžija (kahvedžija, kavedžija)*.

U Foči je zabilježen kafedžija 1600. A u Banja Luci se spominje 1617. godine**.

Tako Hadži Kalfa kaže da kahva ima svojstvo da gasi žeđ, povoljno djeluje protiv obamrlosti, utoljava pretjeranu glad, odbija san. Antun Hangi navodi mišljenje Bošnjaka da kahva ljeti rashlađuje, zimi grije, ujutro osvježava, a navečer jača.

SPRAVLJANJE (KUHANJE, PEČENJE) I SERVIRANJE KAHVE

U Bosni i Hercegovini se kaže ispeći (umjesto skuhati) kahvu, a o čemu govore i mnoge pjesme, kao naprimjer "Kahvu mi draga ispeci..."

Spravljanje kahve u Bosni i Hercegovini u proteklim stoljećima se uzdiglo do pravog umijeća. Neki putopisci osamdesetih godina prošlog stoljeća tome posvećuju čitave stranice.

Tako Robert Michel** u svom radu o Mostaru posvećuje nekoliko stranica kahvi i kafanama.

Pored ostalog, on za recept kahve kaže:

Dobra kahva ne smije biti prepržena, već mora biti umjereno pržena (braon boje), ili kako se to u Bosni kaže "ačik".

* Gliša Elezović, Kafa i kafane na Balkanskom poluostrvu, Prilozi za književnost, jezik, istorijui folklor, knj. 18/38, str. 632.

** Vuk Vinaver, Hercegovačka trgovina sa Dubrovnikom početkom XVIII vijeka, str. 81.

* H. Kreševljaković, Esnafi i obrti, Mostar, str. 120.

** H. Kreševljaković, Esnafi i obrti u Bosni i Hercegovini (III), Sarajevo 1961.

*** Mostar, von Robert Michel, Verlag von Carl Bellmann, Prag, 1909.

Od zrna braon kahve mora se učiniti "fino brašno" (dakle, mora biti fino samljevena). To se ranije postizalo tucanjem kahve u dibeku.

U metalnu suhu džezvu stavlja se određena količina samljevene kahve. Na to se sipa ključala voda. Džezva se postavlja na vrelu ploču (platu) – peć, dok sadržina ne počne vriti. Da bi talog (toz) kahve pao na dno, treba dodati nekoliko kapi hladne vode.

Da bi se ovo postiglo, džezva odnosno kahveni ibrik mora biti odgovarajućeg oblika, tj. sa dosta širim dnom koje se naglo sužava. Ovakav oblik suđa služi i filtriranju kahvenog taloga (toza) prilikom sipanja, jer oblik takvog dna zadržava toz na dnu džezve (ibrika).

Kaže se da se kahva peče, a ne kuha, jer kahva ne vrije u vodi, nego se suha kahva zasipa vrijućom vodom i pušta da uzavri.

Nekada se kahva spravljala i sa medom, jer je med zdraviji, a i bio je 4 puta jeftiniji od šećera. I u prvoj kafani u Beču kahva se u početku spravljala s medom*.

Otuda i naziv šerbe, jer se u šerbetnjaku s medom prvo spravilo šerbe, i njime se zalijevala kahva u drugoj džezvi (ibriku).

Za razliku od tzv. srpske kafe, kod ove kahve se ne miješa šećer i toz, već se toz ugrijan nasuho zalijeva šerbetom.

Dobro spravljena kahva mora da ima na površini kajmak (mjehurastu smeđu pjenu).

Po tradicionalnim pravilima služenja u Bosni, kahva se nikada ne saldiše (servira), "gola" (sama), kao što je to sada običaj u civilizovanom svijetu, već uvijek slijedi nešto prije kahve, jedan od priloga (lokum slatki ili slani, šerbe, sok ili sl.). To svakako ima svoj razlog, da kahva ne dođe na prazan stomak i da stomačni zidovi ne upijaju direktno sam kofein.

U Sarajevu se nekada ujutro prije kahve konzumirao tzv. jutrašnji čurek, što je jedna vrsta masnog čureka (hljepčića).

Serviranje kahve vrši se na tabaku u džezvama i ibircima (bokalićima bakrenim kalajisanim, mjedenim, posrebrenim, pozlaćenim).

Broj obroka kahve ima svoje nazive, i to:

- za jednu osobu takum ili tekec (dvije šoljice kahve), tj. tolika veličina džezve ili ibrika;
- za dvije osobe su džezve dvica, za tri trica, za 4 i više osoba tzv. "velika" kahva.

IĆINDIJAŠICA (UŽINA)

Pod ovim imenom Buconjić spominje (3) bijelu kahvu (kahva ićindijašica – poslijepodnevna kahva).

To je bila kahva servirana sa pitu-ljicama.

U Sarajevu se uz ićindijašicu serviraju i paprenici (paprenjaci) kao i pereci.

Isto tako uz ićindijašicu (užinu) može se dodati rahvanija ili suha ulutma, te pečeni (kuhani) krompir sa sirom, pečena bundeva, slani lokumi i voće.

* Nova trgovina, broj 1/1970.

ČAJEVI:

U bosanskim kafanama, kao i domaćinstvu, služe se razni čajevi, a naročito domaći čajevi.

To je uobičajeno kuhanje i serviranje čaja, s tom razlikom što u Bosni gotovo redovno u čaj stavljaju karanfilčiće tako da čaj dobiva posebnu aromu.

ČAJ OD LIPE

U bosanskim kafanama, a i u domaćinstvu, nekada se mnogo servirao čaj od lipe.

Zorka Mitrović – J. Babić (33) daje sljedeći recept za čaj od lipe:

Metni 1/4 litre vode da se prokuha, osladi je po volji žutim šećerom (vjerovatno kandirani šećer, nobe-šećer). U provrelu vodu saspi 3-4 komadića cvata od lipe i pusti da prebaci 2-3 ključa, zatim pusti da stoji jedan minut pokriveno, procijedi u šolju i služi dok je vruće.

Ako se prilikom prvog kuhanja želi dobiti roza boja čaja od lipe, onda se doda malo hladne vode i pusti da opet baci ključ.

MJEŠANI ČAJ

Spravlja se od lipe i šipuraka uz dodatak kojeg karanfilića (klinčića).

RECELJI:

Recelj (persijski) redžal, redželj predstavlja tzv. slatko.

Recelj se obično servira prilikom dočeka gosta, a češće se nalazi u tzv. "preduvodu" u obrok.

Recelj se služi, po pravilu, sa srebrenom ili zlatnom kašičicom, kako to kaže Hangi.

Interesantno je da Bjelokosić kaže da je pravi redžel od uvarenog pekmeza uz dodatak voća, odnosno povrća, a nikako spravljen sa šećerom.

MIJEŠANI RECELJ

A. Hangi navodi recelj ("slatko") od ružica i jabuka, te od dunja, meda i šećera.

Ovaj recelj od ružica i jabuka je vjerovatno miješani recelj jabuka i ružice.

Naime, đulbešećer se ne može spravljati sa jabukom, jer se đulbešećer peče, a jabuke kuhaju. Zato je jedino moguće da je posebno spravljeno slatko od jabuka (ili dunja) a posebno od ružice (đulbešećera).

Moglo bi biti, eventualno, da je spravljena ružica i nasuta u tegle, a zatim posebno skuhane jabuke i ubačene u ružicu (samo skuhane jabuke).

RUŽICA (ĐULBEŠEĆER)

Recelj od ružica po narodnoj pjesmi servira se uz šerbe-medovinu:

... Druga drži šerbe-medovinu
Na tabaku rumenu ružicu.

Naberu se ruže (đulbešećerke), očiste od drški, a latice se odrežu makazama, te rastvore u šećeru na taj način što se u posudu saspu ruže, naspe podosta šećera, te to satre, zatim zatvori u teglu i ostavi da stoji sedam dana. Zatim se đulbešećer saspe u laonac i stavi na vatru (peče se) dok ne pusti sok, a onda se na sporoj vatri dobro ukuha (ispeče). Treba dobro paziti da ne zagori.

Potom se ružica malo ohladi onda sipa u tegle.

Služi se na tabačićima, kao i drugi recelj.

SLATKO OD RUŽE

Zorka Mitrović – J. Babić (33) daje nešto drugačiji recept za đulbešećer.

Uzmi pitome crvene ruže, očisti je od sjemena i sreži joj u lišću donje žute krajeve i prosij je kroz đevđir (krupniju cjediljku). Sada uzmi 1 kg šećera, pokvasi ga dobro vodom i metni u čistu šerpu i na to metni 1/4 kg očišćene ružice i pusti da se sve kuha. Kad vidiš da je šećer počeo gušće kapati, a i ruža da je kuhana, onda dodaj u ružicu soka od 1 limuna i pusti da još malo prokuha. Kuhano slatko skini s vatre i ostavi da se ohladi. Ohlađeno slatko razlij u flaše i ostavi.

RUŽIN SOK

Kad kuhaš slatko od ruže, ubaci 1/2 kg šećera više nego je potrebno. Kad je slatko skoro gotovo, suvišan sok procijedi, saspi u staklo, poveži i prokuhaj u pari 8-10 minuta. Ovaj sok se upotrebljava za smanjenje vrućine (temperature).

RECELJ OD TUNJA

Na raniji način dunje su spravljane s medom i šećerom. Dunje se najprije očiste i izrežu na komadiće. Zatim se stave u krečnu vodu. Nakon toga se kuhaju uz dodatak meda i šećera i ukuhaju do određene gustoće.

RECELJ OD TUNJA NA DRUGI N NAČIN

Dunje se očiste, ogule, te istaru na erende, i to tako da odmah padaju u posudu s vodom (da ne bi pocrnjele). Posebno se pripremi gusta agda (ukuhani šećer), dunje vade i ocijede, te bacaju u vrelu agdu i kuhaju. Kada su dovoljno ukuhane, razliju se na tepsije i ohlade. Zatim se spremaju u tegle ili ćupove.

SLATKO OD BOROVNICA

Slatko od borovnica obično se sprema za zimu. Uspe se šećer u borovnice i prokuha, tako da se dobije dosta gusta masa.

RECELJ OD VIŠANJA

Bašeskija navodi veliki rod višanja u Sarajevu 1780. godine.

Od višanja se spravlja slatko koje se upotrebljava, pored konzumiranja kao slatko, za spravljanje višnjaba. Izmiješaju se višnje i šećer i onda kuha.

Kod svakog recelja (slatkog) treba paziti da ne pokipi, a to se postiže na taj način da se slatko podiže s vatre i opet spušta na vatru dok se ne ukuha.

RECELJ OD SMOKAVA

Za recelj od smokava Bjelokosić kaže da se spravlja na taj način što se u uvaren grožđani pekmez (vidi pekmez od grožđa) spusti po nekoliko dobro zrelih sirovih smokava.

Ovo se malo prokuha, onda izmakne sa vatre i ohladi.

RECELJ OD TIKVE

Za recelj od tikve (bijela okrugla loptasta tikva) Bjelokosić kaže da se sprema od pekmeza (vidi pekmez od grožđa) i tikve. Tikva se oguli, očisti, iskriža na kocke i nekoliko dana drži u krečnoj vodi. Onda se ocijedi i saspe u uvareni pekmez, te se ovo malo prokuha, odmakne sa vatre i ohladi.

Isto tako recelj se spravlja i od tzv. tikve stambolke.

RECELJ OD ŠLJIVA

Ista količina plavih šljiva i polovica jezgra oraha, krečne vode i nešto šećera.

Šljive se ogule i pažljivo izvade košpice, tako da ostanu cijele, te stave u krečnu vodu. Ocijedi se krečna voda, u svaku šljivu ubaci pola ili četvrtina jezgre oraha.

Kuhaju se uz dodatak šećera.

I. Pilavdžić smatra da nije potrebno šljive stavljati u krečnu vodu, već se recelj od šljiva spravlja isto kao i recelj od dunja, tj. šljive se očiste od košpica (napuknu) skuha posebno agda, ubace šljive u agdu (ukuhani šećer) i kuhaju. Ohlade se i stavljaju u tegle.

RECELJ OD TREŠANJA (AŠLAMA)

U "Bosanskoj vili" (godište 1886. i 1877.), pored ostalog, kaže se da se recelj spravlja i od trešanja. Za tu svrhu upotrebljavana je posebna vrsta rane trešnje, tzv. karašlama.

Istisnu se košpice iz ašlama i metnu ašlame u krečli vodu, onda se nastavi šećer da se uagdi i da se dobro istrga, a na drugu vatru metne se vode da provri. Iz krečne vode operemo ašlame i mećemo ih u vrelu vodu, malo nek provri, izvadimo ih vruće u kavonoz (staklenka slična tegli), nek se u kavonozu ohlade i povežemo ih almasijom.

(Recept A. Kujundžića, zabilježio dr. M. Hadžijahić).

TEFERIČ-JELA:

Ova grupa jela, kao i sljedeća, ne spadaju u redovne jelovnike – "ne idu na sofru", već su to prigodna jela za teferiče, sijela, kafane, itd.

Bez obzira na to, ova jela je moguće kombinovati sa drugim redovnim jelima, zavisno od uslova u kojima se priređuje obrok te gostiju koji će biti posluženi. Naravno, treba paziti da se ne odabere pogrešna kombinacija.

Ovdje su unesena jela koja su uobičajena i na akšamlucima (vidi u uvodnom dijelu o tome). To ne znači da i jela iz određenih jelovnika ne mogu biti konzumirana za akšamluke, kao i obrnuto, da se neka tzv. akšamlučka jela ne mogu uvrstiti u jelovnike, kao što su: "travnički pirjan" ili "djevojačke grudi" itd.

Uvrštena su i neka tipična aščinska ("nekućna") jela koja su ujedno i teferička jela, kao što su lonci i neka druga jela. To opet ne znači da se ne mogu i ova jela uvrstiti u svečane jelovnike, mada to nekada nije bio običaj. Naprotiv, danas su, naročito u restoranima, poželjne te kombinacije.

Izuzetak u nekim jelovnicima (travnički svečani jelovnik i čaršijska večera) je bio bosanski lonac, koji u tim jelovnicima fungira kao sofransko jelo (jelo za trpezu).

Ovdje su uvršetena i neka jela koja ne pripadaju određenoj podgrupi, ali su po tehnološkom procesu, ili po funkciji, slična drugim jelima iz te podgrupe, pa su zato tu i uvrštena.

Neka jela iz tzv. akšamlučkih jela predstavljaju tipičan mezetluk, a to opet ne znači da funkciju mezetluka ne mogu da imaju i druga jela izvan ove grupe.

NEKA TEFERIČ I ĆEVABDŽINSKA JELA:

Ražnjište je tradicionalni izraz u Bosni za današnji roštilj, jer je obično formirano uz ražanj ili čekrk (vitlove), kako se nekad nazivao hidroražanj.

ŠIŠ

Šiš, inače (turski) označava napravu za prženje kahve.

Šiš, kao jelo, predstavlja dugi valjkasti "bubanj", koji se dobije nizanjem na štapić komadića mesa i njihovim obmotavanjem u košuljicu.

Šiš služi za mezu na teferičima dok ne bude gotov ražanj, prsulja, sač ili druga jela (dakle, dok se čeka na "glavno" jelo).

Buconjić daje nepotpun recept šiša: "Reže se na komadiće džigerica, srce i bubrezi, dobro se posoli, pa se komadić natakne na tanak prutić, koji se tad skupa sa nanizanim mesom naziva šiš" (3).

ŠIŠ U KOŠULJICI

Šiš (štap, prut, žica) nešto duži od janjeće košuljice po dužini. Košuljica se oblikuje tako da se može zamotati šiš (štap sa komadićima), a ostali dijelovi se izrežu na male komadiće i dobro posole.

Džigerica i bubrezi izrežu se na komadiće (ražnjiće). Jedan kraj košuljice se natakne na šiš (štap), a onda nižu redom komadić mesa, komadić košuljice, sve dok se ne naniže sve na štap.

Košuljicom (koja je prvo nataknuta na štap) obmotaju se na štapu džigerica i bubrezi, te drugi kraj košuljice natakne na vrh štapa, te tako štiti meso da ne izgori daje mu sočnost.

Zatim se šiš peče na žaru. Kada košuljica porumeni, i šiš bi trebalo da bude pečen, te se skida sa žara, posoli i pobiberi, te servira.

Meso se može obmotati i manjim komadima košuljice.

ŠIŠ OD MIJEŠANOG MESA

Hangi (11) navodi jean recept šiša koji se spravlja na teferičima u okolici Banja Luke. Kombinacija miješanog mesa ima dvije varijante, i to:

- kombinacija goveđeg, ovčijeg i janjećeg mesa, ili
- kombinacija goveđeg, ovčijeg i svinjskog mesa.

Ista količina mesa i crvenog luka, te potrebna količina soli i bibera. Šiljat (jedan ili više) gvozdeni ili drveni ražnjić.

Meso se izreže na tanke komadiće, a tako se i luk očisti i izreže na komadiće približne veličine. Zatim se niže komadić mesa i komadić luka iza svakog komadića mesa. Meso se niže naizmjenice po vrsti (komadić prve vrste, pa luk, komadić druge, pa luk, te komadić treće vrste pa luk), i tako redom dok se ne naniže šiš. Tada se sve to dobro posoli i pobiberi, stavi na vatru (žeravicu) i peče oko pola sata.

AŠČINSKI ĆEVAB (DONER-ĆEVAB)

Ovo jelo je već izgubljeno u Bosni, a nekada je spremano, o čemu svjedoče 3 šiša za ćevab u inventaru jedne aščinice u Sarajevu iz 1770. godine (H. Kreševljaković, Esnafi i obrti u starom Sarajevu), te pomenuti popis aščinskih jela Amidže Dekike, koji ovaj ćevab naziva doner-ćevab, kao što se naziva i u Turskoj. Döner u turskom označava "koji se okreće", a dolazi od dömek – okretati. U Turskoj se spravlja od ovčijeg, odnosno janjećeg mesa.

Šiš u ovom slučaju predstavlja željezni štap koji stoji veritikalno i okreće se. Na jednoj strnani šiša stoji žar, takođe postavljen vertikalno u odnosu na šiš. Ćevab (arapski) označava, inače, na komade isječeno meso. U ovom slučaju se ne radi o isječenom mesu, nego na šiš nataknutom velikom komadu mesa, koji se prži vertikalno okrećući. Na taj način se peče gornji sloj mesa, koji se nožem skida u tankim komadićima, soli, biberi i servira gostu.

Šiš sa mesom je visok 40-60 cm, a promjera 20-30 cm.

Ne znamo kako je spravljan ovaj ćevab u Sarajevu. Međutim, ipak se, do danas, njegovo spremanje sačuvalo u Prijepolju, gdje je kulinarstvo Bosne imalo značajnog utjecaja (informaciju mi je dao Hilmo Gerin, upravnik restorana "Daire" u Sarajevu). Na šišu su nanizani naizmjenice komadi više vrsta mesa: junećeg, telećeg, ovčijeg, janjećeg, te pilećeg – bataci (sve bez kostiju. Peče se i reže kao što je već opisano, a servira se u somunu (lepinji).

ŠIŠ NA BOSANSKI NAČIN

U Bosni se nekada šiš-roštilj spremao u obliku pravog šiša (pržnja), kojeg su predstavljala tri valjkasta komada mesa nataknuta na šipku.

Komad bravljeg mesa od buta promjera 5-7 cm i dužine oko 7 cm, isti takav komad telećeg i janjećeg mesa. 25 dkg glavica luka (crvenog), so, biber, šerpa sa dobrim poklopcem, mali ražanj na koji će se nataći šiš (dužine oko 40 cm).

Na mali ražanj (oveći ražnjić, žica dužine oko 40 cm) nataknu se 3 komada mesa i peku na roštilju ili pored ražnja na kojem se peče janje.

Crveni luk se očisti i isjecka na kockice, te stavi u šerpu i dobro posoli.

Vrući komadi mesa, kada su prženi, skidaju se sa ražnja i odmah ubacuju u šerpu. Šerpa se poklopi, pritisne poklopac palcima, a drugim prstima prihvati šerpa za donji dio, te se tako zajedno nekoliko minuta treskaju i mućkaju meso i luk. Zatim se sav sadržaj šerpe servira (istrese) na tanjir, pobiberi i servira toplo.

PRŠUT-ĆEVAB

Za 4 osobe: 500 g šarenog pršuta (masno i krtina), 200 g crvenog luka, 2 g peršunova lišća, biber, so.

Pršut se izreže na tanke kriške i prevrne nekoliko puta na roštilju. Ugrije se oval i razastre pršut po ovalu. Izreže se luk na kriške i postavi okolo po pervazu ovala. Luk se malo posoli i pobiberi.

Izrecka se sitno lišće peršuna i pospe po pršuti i luku.

ĐULBASTIJA NA ŽARU*

1/2 kg rozbrata (pržolica 3-4 komada), ulje, 1/2 glavice luka, biber, so.

Pržolice se operu (u Bosni se kaže i "prsulja"), očiste od kostiju i

* Recept M. Lukanc i S. Bešlagić (30).

žilica, istucaju drvenim tučkom, pobibere i ostave da stoje oko pola sata.

Đulbastije se peku na roštilju neposredno prije služenja. Prije pečenja šipke roštilja se namažu uljem. Na roštilju meso se ispeče s obje strane i posoli. Đulbastije se serviraju na tanjir na isjeckani luk i isjeckanu zelenu papriku, a uz njih se služi baren krompir preliven maslacem.

Neki đulbastiju definišu i ovako:

Krto meso ispečeno na maslu, a preliveno limunovim sokom (Naša štampa, Zagreb, VI 1930.).

PLJESKAVICA SA LUKOM

Za 1 obrok (dvije pljeskavice):

14 dkg mesa (dobro samljevenog), 15 dkg luka crvenog, dva česna bijelog luka, 1 paprika babura, a može umjesto slatke paprike i feferon (po ukusu), 1 g bibera, 1 dkg soli, 5 dkg masnoće.

Meso dobro samljeti, luk (jedan i drugi) sitno isjeckati, papriku izrezati na kockice, posoliti i sve dobro izmiješati. Kasnije dodati malo bibera.

Formirati pljeskavice, uzavreti masnoću i pržiti na jakoj vatri.

Servirati i zaliti saftom sa tave u kojoj su pržene pljeskavice.

MLJEVENA ĐULBASTIJA

Ovo jelo u svom aščinskom jelovniku u Bosni spominje Amidža Dekika. Recept za ovo jelo ne znamo. Mogla bi to biti i pljeskavica.

ĆEVAPČIĆI

Ćevapčići su naša izvedenica od arapske riječi ćevap. Sa izvornom osnovom riječi, tehnološki postupak spravljanja ćevapčića nema nikakve funkcionalne veze.

Za ćevapčiće se uzme goveđe i bravlje meso (omjer 1:1 illi 3/5 goveđeg i 2/5 bravljeg). Jedna porcija je oko 15 dkg mesa bez kosti.

Prilikom nabavke mesa treba paziti da je ono čisto (meso za ćevapčiće se ne smije prati pošto izgubi ukus, zato ga treba samo obrisati).

Meso se izreže, izmiješa, posoli i samelje, pa se ponovo "propusti" kroz mašinu.

Potom se meso dobro mijesi oko pola sata i nakon toga ostavi "tijesto" da odleži 2-3 sata.

U nekim mjestima Bosne običaj je da se prilikom miješanja tijesta doda nešto kiseljaka (mineralne vode). Mineralna voda čini ćevapčiće ukusnijim, a prilikom pečenja ne prijanjaju za roštilj, već malo odksaču na roštilju. Sode bikarbone nije dobro dodavati.

Ako se ne dodaje kiseljak, onda ćevapčiće treba kod ponovnog miješanja (tijesta) malo zaliti juhom (mesnom vodom). Kod dodavanja juhe treba u nju ubaciti (prokuhati) malo peršunova lista, celera, soli, bibera, mrkve, te juhu ocijediti ili procijediti.

Danas neki dodaju i malo vegete (dodatak jelima koji se sastoji od sušenog mljevenog peršuna, celera, mrkve, bibera), ali to nije dobro, jer vegeta ima poseban okus (aromu).

Od odležanog mesnog "tijesta" formiraju se ćevapčići pomoću mašine za punjenje kobasica ili rukama (formirani ćevapčići predstavljaju oblik valjka dužine 4-6 cm i promjera oko 1,5 cm). Kada izlazi tijesto iz mašine za kobasice, siječe se nožem ili prstima u ćevapčiće. Peku se na žaru (roštilju) prije samog serviranja. (U domaćinstvu se peku na pomašćenoj zagrijanoj ploči šporeta ili na gradelama u rerni).

Prilikom serviranja na tanjir uz isječeni luk (oko 1 glavica na jednu porciju) malo se sole odnosno bibere.

Po l. Pilavdžiću u ćevapčiće se može dodati i jaja poslije soljenja, te se tijesto ponovo izmiješa i propusti kroz mašinu. Na 1 kg mesa za ćevapčiće dolazi oko 1/2 jajeta.

ĆEVAPČIĆI NA DRUGI NAČIN*

1 kg bravljeg mesa, 3 kifle (zemičke) od crnog brašna (ili crnog hljeba), 2-3 dkg soli, malo bibera, 1 kafena kašičica sode bikarbone, luk (crveni) za prilog.

Dan ranije se crne zemičke pokisele u vodi. Sutra se samelje meso i izmiješa sa zemičkama, posoli, te izmiješa. Zatim se doda soda bikarbona te opet izmiješa.

Onda se tijesto ponovo propusti kroz mašinu, a zatim formiraju ćevapčići u obliku valjčića, a mogu i u obliku kolačića (ćufteta, faširanih šnicli).

Ovako formirani ćevapčići moraju prenoćiti na haladnom mjestu (gdje neće doći do kvara), a tek sutra se peku, bibere i serviraju.

* Recept Vejsila Brave, Sarajevo.

ČEVAPČIĆI U LEPINJI

Po ćevabdžinicama u Bosni, a i mnogim restoranima, ćevapčići se serviraju u lepinji. To i ćevapčićima i lepinji (vidi peciva) daje posebnu aromu.

Lepinja se horizontalno razreže, tako da se dobiju dvije okrugle plohe (ili polovica lepinje ili četvrtina lepinje, a ko se servira 5 ćevapčića). Sredina ploha se zalije juhom, te zapeče na roštilju i začini saftom, koji kaplje ispod roštilja. U ovako vruću lepinju stavljaju se vrući ćevapčići i dodaje isjeckani luk i biber. Tako vrući ćevapčići serviraju se u vrućoj lepinji. Polovica ili četvrtina lepinje se potpuno ne razreže, već samo u sredini, tako da se okrajak drži ucijelo.

Juha za namakanje lepinje – "poljev" – drži se u šerpi u uglu roštilja, ili na peći. Ispod rešetke roštilja drži se tepsijica ili tanjir u koji kaplje saft prilikom pečenja ćevapčića.

Nekada se "poljev" (juha) spravljao od iskuhanog junećeg mesa.

BOSANSKI RAŽNJIĆI

Prema pomenutom M. Duranoviću, nekada su ražnjići u Bosni spravljani prvenstveno od pilećeg mesa.

Dakle, bijelo pileće meso se oslobodi kožice i kostiju, reže na zalogaje, niže na ražnjiće (štapiće) i prži kao i drugi ražnjići, posoli i pobiberi.

RAŽNJIĆI

Ražnjići su poznato jelo na žaru, koje se spravlja od telećeg, janjećeg, svinjskog ili miješanog mesa. Meso se izreže na komadiće, malo posoli, niže na drvene ili željezne šipke (dužine oko 20 cm) i peče na žaru. Kada su pečeni, pobibere se i serviraju uz dodatak isjeckanog crvenog luka.

Veoma ukusni su ražnjići pečeni na žaru od borovine.

RAŽNJIĆI SA PRILOGOM*

40 dkg telećeg mesa od buta, 2-3 glavice luka, 2-3 babure (a može i bez njih), biber i so.

Meso se opere, izreže na male odreske, posoli i pobiberi. Luk i babure se takođe izrežu na tanke ploške. Na željezne šipke se nabada jedno za drugim meso, luk, babura, itd. Ovako nabodeno meso se peče na roštilju uz povremeno okretanje.

RAŽNJIĆI U KOŠULJICI

Ovi ražnjići se spremaju kao i obični ražnjići, ali se na kraju zavijaju u janjeću maramicu.

Telećeg mesa u komadićima za dvije žice, 2 komada janjeće košuljice da se mogu zaviti žice ražnjića, so, biber.

Ražnjići se izrežu, posole i nanižu na žice. Zatim se zavije cijeli dio žice sa ražnjićima u komad janjeće maramice, "zašije" čačkalicama i peče na roštilju.

Pošto je maramica dobro porumenjela, i ražnjići bi trebalo da budu pečeni. Pobibere se i serviraju topli.

DŽIGERICA U KOŠULJICI

Komadi janjeće džigerice zaviju se u komade janjeće maramice i "zašiju" čačkalicama. Posoli se i prži na roštilju. Kada maramice dobro porumene, džigerica bi trebalo da bude pržena.

Prilikom serviranja pospe se isjeckanim bijelim lukom (po ukusu, može i bez bijelog luka), te pobiberi.

JEGULJA NA RAŽNJU

Vejsil Čurčić (6) navodi: "Najobičniji način kako naši ribari pripravljaju ribu za jelo jest na ražnju. Očisti se jegulja i izreže na zvona, male komadiće, opere u dvije, u tri vode i naniže na ražanj."

Svakako da je ovo nepotpun recept. Jegulju treba očistiti (izvaditi utrobu i oprati), isjeći na "zvona" (komade), posoliti, pobiberiti, staviti na ulje i ostaviti da stoji jedan sat. Zatim uzeti ražnjiće (male ražnjeve) i nizati zvona jegulje, lovorov list, te tako redom. Umjesto lovorova lista mogu se nizati komadići slanine. Ražanj primaknuti vatri i polahko pržiti oko 20 minuta. Služi se topla.

PEČENA RIBA NA BRLJAK

Ribu očistiti i posoliti, pa je po dužini nataknuti na ražanj. Kraj

* Recept M. Lukanc i S. Bešlagić (30).

vatre ražanj vertikalno pobiti u zemlju i peći ribu.

PRŽENA PASTRMKA

U gradu Jeleču (stari bosanski grad) pastrmke prže na mladom maslu (tek dobiveni svježi maslac), kako to navodi Evlija Čelebija u svom putopisu. Riba se svakako očisti i usoli pa onda prži na vrelom mladom maslu.

Isto tako je nekada u Bosni pržen i lipljen na mladom maslu (maslacu).

Poznato je bilo i konzerviranje pastrmke u domaćinstvu. Dakle, ako se pastrmka odmah konzervira, ona se spremi na taj način što se očisti, otkine glava, provuče kroz ključalu vodu i ubaci u ulje da stoji do potrošnje.

PASTRMKA NA KLADANJSKI NAČIN

Haša Čemdžić, Kladanj, daje sljedeći recept za pečenu ribu ("Oslobođenje" 7. 2. 1977.)

Očistiti pastrmku od krljušti, odsjeći joj peraja i izvaditi utrobu. Što je pastrmka veća, utoliko bolje. Sa obje strane nasjeći ribu u razmaku od jednog prsta. Nasječenu ribu posoliti. Zatim uzeti kukuruznog brašna, u brašno dodati veliku kašiku aleve paprike, izmiješati pa u to uvaljati pastrmku.

Pomastiti uljem tepsiju, staviti pastrmku, pa po njoj posuti dosta aleve paprike. Zaliti je uljem i peći na srednjoj vatri (ne jakoj) oko 1 sat. Prelijevati ribu svakih 5-6 minuta.

PASTRMKA NA LIŠTIČKI NAČIN

U kući Karačića u Lištici spremana je riba na sljedeći način:

Pastrmka se očisti, nareže malo upoprijeko i posoli. Uzavrije se masnoća, riba omlivi (omelja) u kukuruznom brašnu i prži na tavi. Vadi se iz tave i jedna do druge slaže u plitki tanjir (tepsiju, oval).

Istuče se bijelog luka u lukotuču sa malo soli, doda kiselo mlijeko i izmiješa, te polije po ribi.

Servira se topla. Uz ovu ribu se servira vino.

* * *

Ostala teferič-jela, razni načini pečenja janjetine i slično, vidjeti i poglavlju pečenja.

LONCI:

BOSANSKI LONAC

Ovo jelo je vjerovatno pretrpjelo određene promjene. Danas ima više varijanti i različitih sastava.

Mi smo ga (vidi kasnije) zabilježili onako kako o njemu govore kuharski majstori (aščije), a također smo zabilježili i još neke varijante koje se nešto razlikuju od prve varijante.

Porijeklo ovog jela je, izgleda, Bosna. Bosna je oduvijek bila rudarski kraj, zemlja rudnika. Po nekim izvorima ovo jelo je nastalo iz praktičnih potreba, odnosno to je u početku bilo jelo rudara. I kasnije je osnovni sastav pravog bosanskog lonca ostao jednsotavniji, što bi odgovaralo izvornom porijeklu, jer rudari sigurno nisu raspolagali sa više vrsta mesa i mnogo vrsta povrća.

Dakle, u srednjovjekovnoj Bosni, rudari su obično sami spremali sebi obrok, pošto je trebalo ugalj kopati 12 pa i više sati, koliko se tada dnevno radilo. Prema tome, do obroka je proticalo najmanje 6 sati rada. Kopovi su bili površinski i tu negdje na radilištu formirano je zajedničko ognjište (vatra). Trebalo je spremiti jelo, a da se oko njega ne zadržava. Oni su zato prije početka rada spremili lonac, stavljali ga uz ognjište i puštali da polahko krčka više sati do objeda. Na svakom loncu pisalo je ime, odnosno oznaka kojoj grupi, odnosno rudaru lonac pripada, tako da kasnije ne bi bilo zabune.

Pravi bosanski lonac je po pravilu "grupno" jelo, jer može dobiti odgovarajući ukus i aromu samo ako se sprema veća količina (više obroka). Zato se sprema u zemljanom loncu zapremine nekoliko litara. A. H. Kulier kaže da lonac za teferiče zaprema 7-8 oka (oko 10 litara). U malim loncima za 1 obrok ne može se dobiti odgovarajuća aroma. Servirati se može u loncu u kojem je pečen.

Prednost bosanskog lonca je u tome što je dobar i kasnije, kada se podgrije, jer je krompir mehak i sladak.

Pravi bosanski lonac se "peče" u pekari, a ne dinsta (kuha) na peći. Tek u pekari (pekarska zanatska radnja) se lonac može "uhasuliti", kako treba (dobiti odgovarajući ukus i aromu), ako se "peče" (krčka na tihoj vari) cijelu noć, odnosno barem 4-5 sati. Po pravilu se tradicionalni bosanski lonac nosio navečer u pekaru, ili ujutro, kada je pekar završio sa pečenjem kruha, te je u pekaru ubacivao razna pečenja, pite i lonac. Lonac se stavi da prokuha i čim prokuha, stavlja se na tihu vatru. Onda je manji žar i "blaga""peć, te se lonac stavi sa strane blizu žari, te tako krčka do ujutro. Majstori pekari su znali čak i po sluhu, kada malo mućnu lonac, da li je pečen.

Nadalje, u pravi bosanski lonac se ne stavlja kupus i razno povrće, kao što to neki čine, već razna zelen (mrkva), krompir, meso i začini. Često se pod tim imenom razumijeva ili navodi kao recept za bosanski lonac sastav koji odgovara jahniji ili papazjahniji, a često se pogrešno govori da je bosanski lonac jahnija i slično. Bosanski lonac je specifično bosansko jelo i nije ni jahnija niti bilo koje drugo jelo.

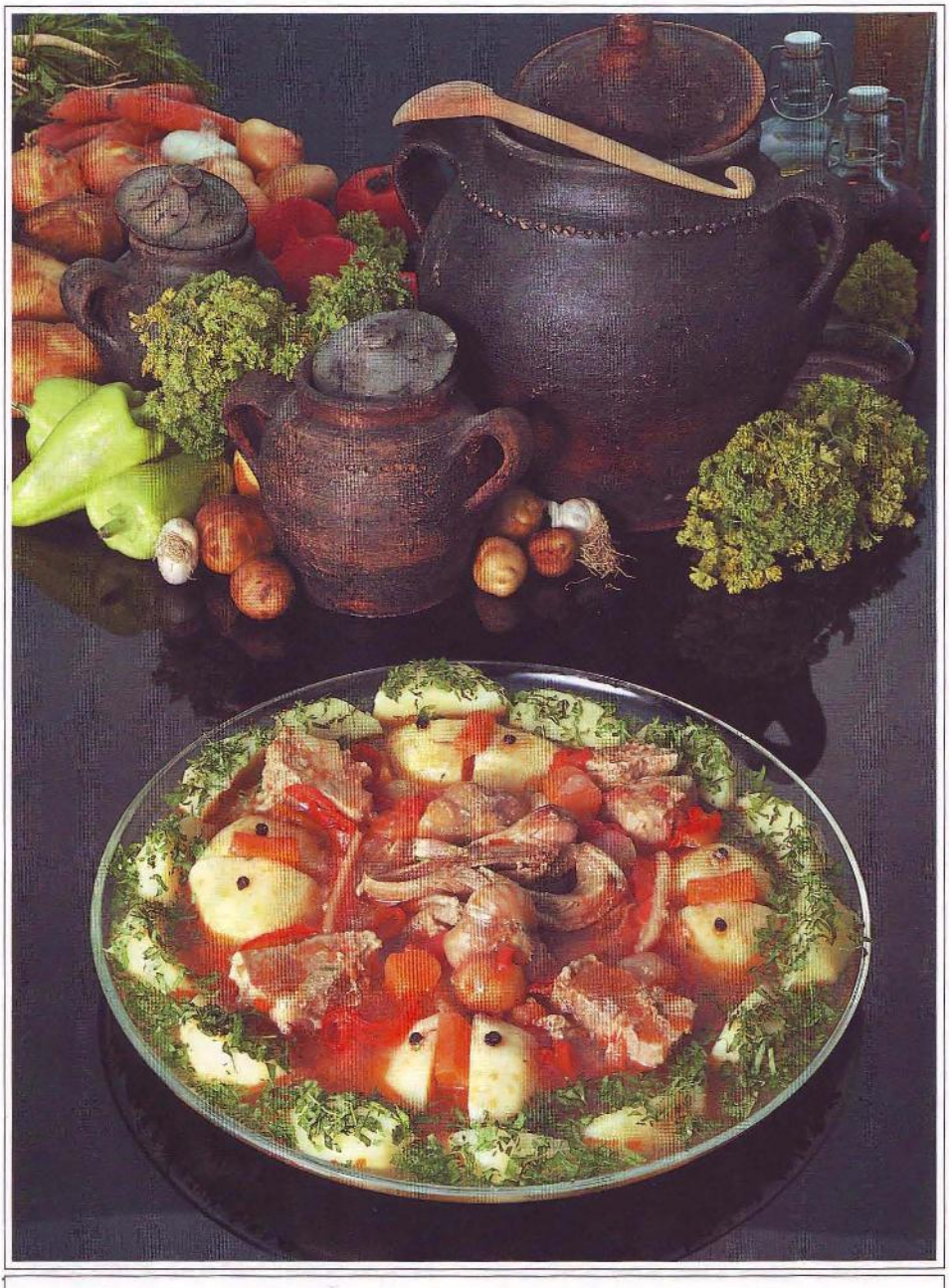
Za 4 obroka: 80 dkg kvalitetne govedine (rozbratna, može i od plećke, prsa i flama), ili deblje junetine (juneća ravna rebra, flam), 60 dkg krompira, 2 dkg soli, 1 dcl dobrog bijelog vina i 1 dcl vinskog sirćeta), 15 dkg crvenog luka, malo mahuna, oko 8 česni bijelog luka (oko 2 dkg), nekoliko paradajza ili ukuhanog paradajza, 16 zrna bibera, 10 dkg mrkve, 3 dkg peršunova lista, 2 dkg celera, 12 klinčića, pergament-papir, kanap ili konac, ili eventualno komad beza (gaze) platna.

(Zimi, kada nema dovoljno svježeg povrća, možemo upotrijebiti jednu konzervu đuveča, a zatim dodati peršun, krompir i ostalo povrće koje nema u đuveču.)

Sve povrće se očisti i izreže osim bijelog luka koji se stavlja u cijelim česnima. Crveni luk se izreže na kadaif (iskoše) ili krupnije iskriža. Meso se izreže na komade od 8-10 dkg. Krompir se oguli i izreže napola, a sitniji stavlja ucijelo. U lonac se složi red povrća i začina, sve ga pomalo, česna bijelog luka, zrna bibera, tako redom dok se sve ne naslaže. Jedan dio lonca mora biti prazan tako da lonac može krčkati. Ako želimo prije serviranja izbaciti česna bijelog luka, biber i klinčiće, onda ih zavijemo u gazu-platno, čiji je jedan kraj sa začinima u loncu, a drugi preko ivice lonca.

Složen lonac se zalije bijelim vinom i ukriža svježi paradajz ili doda ukuhanog paradajza razrijeđenog vodom uz dodatak sirćeta. Ako se dodaje sirće, onda se doda nešto vode, ali se u tom slučaju ne dodaje vino. Zatim se lonac pokrije pergamentom (ili platnom) i zaveže. Lonac se u pekari u početku peče na jačoj vatri, a onda se vatra smanji i lonac se polahko peče ("krčka", "šapće") cijelu noć ili 4-5 sati.

Ako lonac pečemo u pećnici, onda se stavi također na jaku, a zatim prebaci na lagahnu vatru. Prilikom pečenja lonac ne smije burjati (vriti), već samo krčkati (vri-



Bosanski lonac

juckati). Što duže lonac krčka, to će biti bolji i ukusniji.

Kada je lonac pečen, otvori se i pažljivo servira masa sa sosom iz lonca. Treba prethodno izbaciti gazu sa bijelim lukom, biberom i klinčićima, ako je na taj način kuhano.

Ukoliko je lonac uspio, onda iz njega i krompir mora biti sladak kao mozak.

Ako se bosanski lonac sprema od junetine ili teletine (masnije meso), onda ga treba zaliti samo bijelim vinom (1 litar bijelog vina). Na dno lonca treba staviti koju kost.

MESARSKI LONAC

Mesarski lonac se spravlja isto kao i bosanski lonac, s tom razlikom što kao meso dolazi juneći kujruk (pečenica), a na dno lonca jedna juneća cjevanica.

Dodaje se isto povrće i začini, a pored karanfića dodaje se nešto i tarčina (cimeta) u kori.

Umjesto vina dodaje se jabukovo sirće, a ako je jako, onda i nešto vode.

BOSANSKI LONAC PO DURANOVIĆU

Nešto drugačiji sastav bosanskog lonca daje M. Duranović, nastavnik kulinarstva u Sarajevu.

Za 10 osoba u dkg: goveđeg mesa protkanog sa masnoćom (najbolje špic-grudi) 200, krompira 200, mrkve 40, bijele zeleni 20, crnog luka 50, bijelog luka 5, svježe babure 50, plavih patlidžana 50, svježeg paradajza 80, bijelog vina 2 dcl. Začini: so, biber u zrnu, aleva paprika, 1 karanfilić.

Goveđe meso isjeći na krupne kocke (tri do četiri kocke u porciji).

Sve povrće očistiti, oprati i isjeći na krupne kocke (kao i meso) sve staviti u veću šerpu (i meso i povrće), dodati vino, soli po ukusu, biber u zrnu, aleve paprike, jedan karanfilić, lagahno izmiješati, složiti u zemljani lonac (može i obični), naliti hladnom vodom, povezati pergament-papirom, prokuhati na štednjaku, a zatim peći u pećnici dva do tri sata (zavisno od starosti mesa).

Servirati u sahanu sa poklopcem, a najbolje bi bilo u male zemljane lončiće za svaku osobu.

SEMBERSKI LONAC

U nekim krajevima Bosne (Semberija) lonac se spravlja od miješanog mesa i miješanog povrća.

Za 5-8 obroka: 50 dkg mehke bravetine (buta) ili svinjskog buta, 50 dkg janjetine (bubrežnjaka), lonac zapremine 4-5 litara, 6-7 glavica crvenog luka, 1 glavica bijelog luka (češnjaka), so, desetak zrna bibera, 3-4 zelene paprike, 50 dkg kavada (paradajza, rajčice), 4-5 komada krompira, dva lista lovorike, 10 dkg graška, čaša bijelog dobrog vina, čaša vode, 1 kašika masla (masti), pergament-papir i kanapa.

Masnoća se stavi na dno lonca, meso izreže na komadiće (but), a janjetina na komade (oko 5 komada) i složi u lonac. Crveni luk se oguli, isjeca i doda, ubaci glavica

bijelog luka (koji se kasnije izbaci kada se servira lonac), so, zrna bibera, nareže paprika, iskriža paradajz, krompir oguli i izreže na veće komade, doda lovorov list i grašak, zalije vinom i vodom. Zatim se lonac poveže šupljikavim pergamentom, (da ima ventil).

Stavimo lonac u pećnicu oko 20 minuta na jaku vatru dok ne provrije, a zatim ga pečemo 3-4 sata na lagahnoj vatri.

JANJEĆI MOSTARSKI LONAC

Ova vrsta lonca spravljana je na izletima (teferičima) uz Radobolju u Mostaru.

Sprema se slično kao i semberski lonac, s tim što kao meso dolazi samo janjeće jače (deblje) meso (bubrežnjak i prednja rebra), te komad mladog masla (ako nema mladog masla, onda maslaca), koji se stavi prvo na dno lonca, a onda ostali sastav lonca.

LONAC SA SUHIM MESOM

Zimi se lonac sprema i sa suhim mesom. Sastav je isti kao i u bosanskog lonca. Suho meso treba da je deblje. U ovaj lonac neki dodaju malo (3-5 dkg) sitno sjeckanog dimljenog loja.

MOSTARSKI LONAC

U nekim krajevima Bosne, odnosno u Hercegovini, sprema se tzv. "slatki lonac", koji je sličan bosanskom loncu, s tim što se dodaje riža umjesto raznog povrća.

Za 4 obroka: 80 dkg bravetine iz humnine (može i debljeg telećeg mesa, janjećeg, junećeg ili goveđeg), i to dio od rebara ili vitnice, može i plećka, 8 dkg mladog masla (maslaca ili druge masnoće), 10 zrna bibera, 5 dkg crvenog luka, 3 rukoveti peršuna, rukovet celera, 10 dkg mrkve, 16 dkg riže, mesna voda.

Isto kao i bosanski lonac i mostarski lonac se peče (dinsta, krčka) u loncu, po pravilu u pekari, preko noći ili najmanje 4-5 sati.

U zemljani lonac se stavi maslo, isjecka crveni luk, sredi i izreže zelen, posoli. Meso se izreže na komade, posoli i stavi na zelen. Dodaju se zrna bibera.

Lonac se zaveže i ubaci u pekaru da krčka na tihoj vari. Poslije nekoliko sati lonac se izvadi i doda sređena (očišćena i oprana riža), nalije nešto juhe (ne previše, a ni premalo, toliko da bude dovoljno tekućine za rižu). Lonac se ponovo zaveže i vrati u pekaru da se dalje peče 1 do 1 1/2 sat.

LJUTI LONAC

U Hercegovini se više spravljaju tzv. ljuti lonci, a što se postiže dodavanjem sirćeta (octa).

Recept za ovaj lonac daje L. G. Bjelokosić:

U lonac se složi dobro debela mesa, najbolje goveđeg, iskriža se krupno podosta crvenog luka, metnu se dvije-tri glavice bijelog

luka, osoli se i pobiberi, ulije sirćeta i vina.

Umjesto vina može se dodati voda sa sirćetom.

RIBLJI LONAC

U Bosni, naročito u Semberiji, sprema se bosanski lonac i sa šaranom.

Šaran oko 1 kg i masnoće 10 dkg te ostalo kao kod bosanskog lonca.

Proces rada je isti kao i kod bosanskog lonca, s tim što se šaran ne stavlja odmah sa povrćem, nego kasnije.

Dakle, šaran se očisti, izreže na "zvona" i posoli, te ostavi da stoji.

Lonac se spremi kao i bosanski lonac i stavi da se peče.

Poslije nekoliko sati, odnosno kada je lonac gotov, izvadi se iz peći, otkrije, odgrne prvi sloj povrća i komadi šarana poredaju u sredini. Zatim se riba pokrije odgrnutim povrćem, ponovno zaveže lonac i vrati u peć, te peče još oko 10-15 minuta.

LOVAČKI LONAC

To je lonac koji se vari (kuha) u škembi na verigama*.

Bravlja škemba, odgovarajuća količina mlade bravetine (dvize) od prsa, šije (vrata) ili kuda (dio iznad buta) – bubrežnjak ne dolazi u obzir nikako – te malo junećeg mesa ili sočne govedine, koji krompir, list peršuna i celera, mrkve, nekoliko cijelih česni bijelog luka, malo luka (crvenog), soli, bibera.

Kada se škemba izvadi iz bravčeta, otvori se samo na gornjem dijelu, tako da predstavlja "lonac", istrese utroba, izvrati i pomoću vrele vode očisti i dobro opere. Meso se isiječe na komadiće, posoli i prokuha u posebnom loncu, da se dobije juha.

Izvrnuta (naizvrat) škemba se zakači na verige (kao lonac), nalije juha u kojoj je meso prokuhano, doda meso, sredi sve povrće (krompir izreže na kolutiće, kupus, peršun, celer i mrkva) i ubace cijela česna bijelog luka, crveni luk očisti i ukriža, ubaci nekoliko cijelih zrna bibera, doda soli i stavi kuhati.

Vatra ne smije biti prejaka i škemba (želudac, drob) treba na verigama da bude toliko izdignuta da plamen samo liže škembu, a žar odozdo dobro grije, tako da samo malo vrijucka (šapće). Peče se (kuha, dinsta) nekoliko sati.

Servira se skupa sa škembom.

LONAC SA ŠIŠĆEVABOM

U aščinicama se često kombinuju jela, kako to kaže Amidža Dekika. Tako i ovo jelo predstavlja kombinaciju gotovih jela aščinice, odnosno serviranje lonca i uz lonac 1-2 šiša (štapića) šiš-ćevaba.

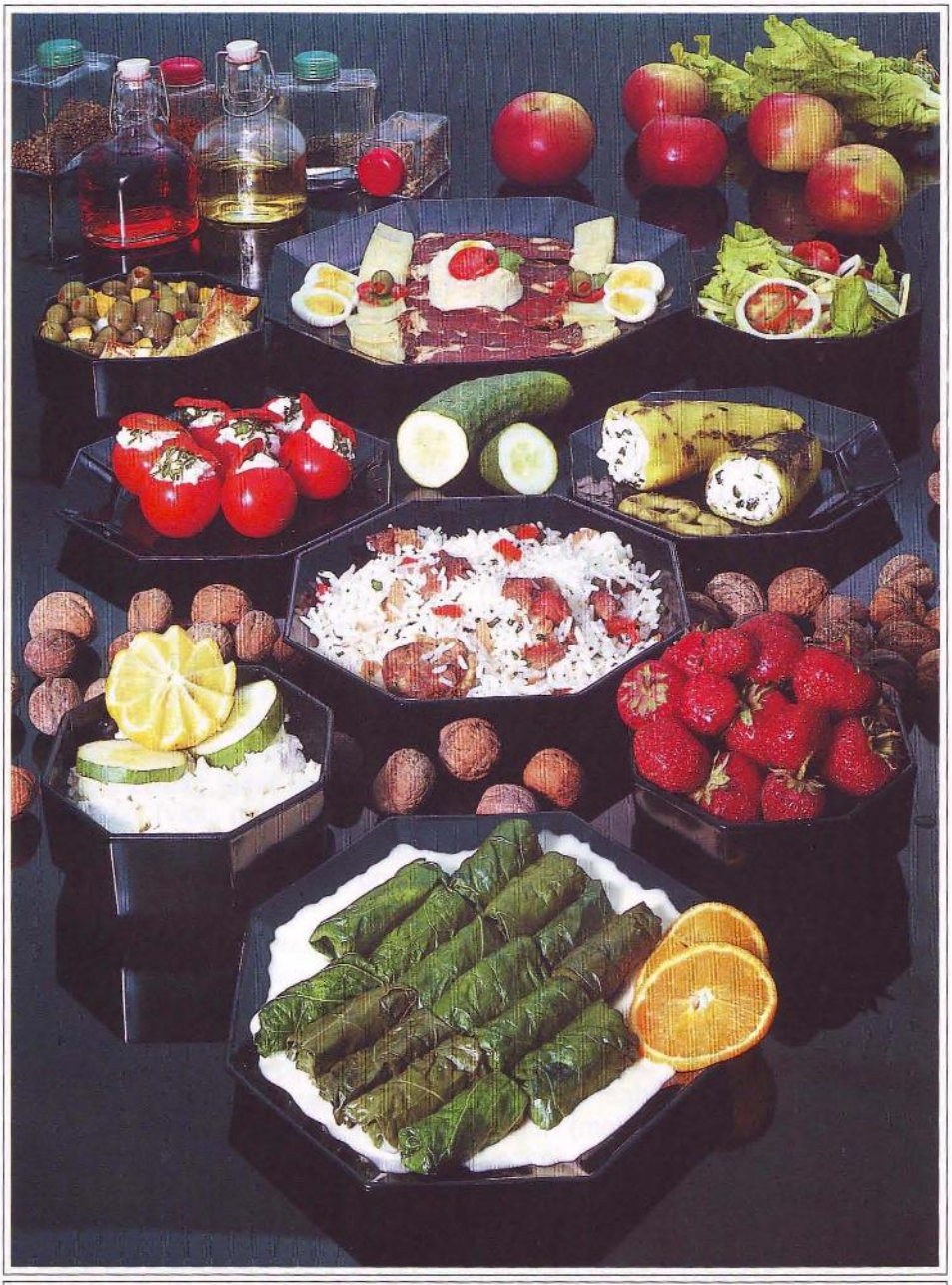
* Recept Mugdima Vukotića, nastavnika, Mostar.

RAZNI MEZETLUCI I OSTALA JELA:

BOSANSKI MEZETLUK

Poznata je narodna pjesma "Rahatluku nigdje kraja nema, gdje Fazila mezetluke sprema, na čardaku iza mušebaka..." To su mezetluci uz akšamluk (vidi ranije o akšamluku), ustvari, složeno razno meze. Ono se sastoji u tome da se na demirliju (veliki metalni okrugli oval) u sahančićima (mali metalni tanjirići) i tacnicama (male tacne) pred gosta iznese demirlija puna ovih posudica raznovrsnog jela koje spada u meze (zakusku). Zavisno od prilike i uslova, tu mogu da se serviraju razna jela i prilozi kao: posudica sogan-dolme, posudica dolma-paprike, jalan-sarme, jalniš dolme, japraka, travničkog sira, planinskog kajmaka, sira trapista, mladog sira, sira iz mijeha, dimljenog sira, sogan-salate (salate od crvenog luka), salate lukuše (od mladog luka), kiselog čukundruka (cikle), kisele repe (ribana, kisela repa), pršuta, sudžuke, flake (stelje), kolačića, teretura, lukovice, zarice, lukmire, zejtin-tane (masline), kiselog kupusa, hrena (ribani i eventualno začinjeni), paprika punjenih kupusom, paprika punjenih sirom, ajvara, pituljica, vruće pogače, domaćih lepinja, uštipaka, peksimeta, buredžika, pite maslenice, kupus-pite, jajuše, sirnice, zeljanice, kuhanih jaja, raznog voća - jabuka, krušaka, šumskih jagoda sa skorupom, hladnih kadun-butića, iščimanog (iskosanog) lešo mesa, na listiće rezanog pečenog mesa, iščimanog kokošijeg mesa itd. Dakle, raznih priloga (zavisno šta možemo spremiti) koji mogu cijelo vrijeme dok se akšamluči (polahko pije uz razgovor, tihu pjesmu i muziku) da stoje i da se konzumiraju.

Druga karakteristika ove zakuske jeste u tome da se povremeno "upada" sa friškim prženim, pečenim, kuhanim jelima, kao: neki ćevab, topa, rastopljeno, pače, keške toplo, vruća pača (glavuša), pržena džigerica (jetra), sač, neka cicvara, pura sa sirom, kiselim mlijekom, sa kajmakom i slično.



Bosanski mezetluk

Naravno, ovdje su nabrojana razna jela i prilozi, a mezetluk može da se sastoji od 3 pa do 30 vrsta jela.

Na kraju dolazi jedna od kiselih čorbi (juha) i kahva, koju nazivaju "sikteruša", dakle kahva za ispraćaj gostiju.

BOSANSKA ZAKUSKA

M. Duranović, Sarajevo, daje bosanski mezetluk, sistematizovan i prilagođen za restoransko poslovanje pod nazivom zakuska.

Za 10 obroka: kvalitetne visočke (ili bolje kreševske) sudžuke 20 dkg, juneće (goveđe) pršute 20 dkg, flahe (bravlje) 20 dkg, romanijskog (dimnog planinskog) kajmaka 20 dkg, travničkog sira 20 dkg, sira trapista 20 dkg, jalniš-dolme oko 20 komada (vidi recept za jalniš dolmu), te za dekoraciju crvenog i zelenog luka, rotkvice, crvenih babura paprika.

Namirnice očistiti (sudžuku oguliti, flahu očistiti od suviška soli, povrće za dekoraciju oprati), a zatim tanko izrezati. Sve to lijepo složiti na lenger (oval, tablu, pliticu) i to po boji namirnica, vodeći računa o lijepom izgledu. Na sredinu atraktivno postaviti kajmak, jalniš-dolmu u nizu itd. Ukrasiti rezanim rotkvicama, mladim lukom (šajbama crnog luka), rezancima crvene babure.

SARAJEVSKI MEZETLUK

Sarajevsko miješano meze (zakuska) razlikuje se od bosanskog mezetluka po tome što su u Sarajevu češće servirani i kadun-butići, kao i masline (zejtin-tane), a rjeđe pršut i sudžuka.

Za 4 obroka: flahe (bravlje stelje) 4-6 dkg, romanijskog kajmaka 4-6 dkg, travničkog sira 4-6 dkg, lozove jalan-sarme (ali bez dodatka kiselog mlijeka) ili jalniš-dolme 8 komada, rotkvice, kuhane mrkve, maslina, 4-8 komada hladnih kadun-butića, 1-2 limuna, nešto lista peršuna.

U sredinu lengera (ovala) uokrug poredati kadun-butiće (vidi spravljanje kadun-butića) i na njih po pola limuna (4 manje polovice), flahu izrezati na listiće, travnički sir isto, rotkvice narezati, jalan-sarmu ili jalniš-dolmu pripremiti i ohladiti (vidi ove recepte), kuhanu mrkvu izrezati na listove, lišće peršuna isjeckati nasitno. Oko kadun-butića ovo sve naizmjenice složiti (flaha, sir, kajmak, jalan-sarma, mrkva) uokrug, ukrasiti rotkvicama i maslinama i posuti sitnim lišćem peršuna.

BOSANSKI SAHAN

Jedna kombinacija zakuske, koju servira Hilmo Gerin u restoranu "Daire" u Sarajevu, naziva se bosanski sahan. To je zapravo lenger (metalni oval) na koji su složeni: na sredini pilav, iznad pilava japrak-sarme, a sa strane bosanski kolačići, sogan-dolma, šiš-ćevab i kuhana (dinstana) bamja.

GRADAČAČKA KUTIJA

Ovo jelo popularno nazivaju kundur-kutija (kartonska kutija od cipela).

Husein Šehić iz Gradačca kaže da se pravi ovako:Uzme se obična kartonska kutija i iznutra obloži papirom. Teleće meso se slaže sa crvenim lukom i sve to spakuje, zaveže i peče u pekarskoj peći na toplom lugu ili u rerni. Peče se dugo na tihoj vatri. Servira se na sofru – stol skupa sa kutijom.

Svakako je dobro uzeti tzv. masni papir i prije zatvaranja kutije meso zamotati u taj papir, jer će inače saft iscuriti.

Teleće meso može biti izrezano na komade. Ako meso nije masno, svakako treba dodati nešto maslaca, ili druge masnoće. Luk se može staviti u cijelim očišćenim glavicama ili izrezan. Prije pečenja ovo sve treba posoliti.

BEĆARSKI ĆEVAP (ĆAT-ĆEVAP)*

To je najjednostavniji ćevap koji su pekli pekari (zanatlije – male pekare) po narudžbini bećara (samaca).

Pergament-papir, janjećeg (ili bravljeg) meso zavisno od količine koju želimo, so, biber, jedna duboka tava (šerpa).

Meso se isiječe na male kocke, posoli, pobiberi, zatim saspe na pergament-papir, papir zavije (i zavrne na vrhu), ili zašije, te to sve stavi u tavu (šerpu) i odnese u pekaru da se polahko peče (u pećnici na tihoj vatri).

Poslije nekoliko sati pečenja papir se otvori i ćevap servira na podgrijani sahan (ili tanjir).

* Recept Vesjila Brave, Sarajevo.

RIBLJI ĆEVAP

Kao specijalitet na Vrelu Bosne, Evlija Čelebija navodi ćevap od ribe pastrmke i kaže: "Na obali te rijeke ljudi iz cijelog šeher-Sarajeva znaju da uživaju, razapnu manje i veće šatore, te u mrežu love pastrmku, tešku po jednu oku. Od nje prave ukusne ćevape, pa jedući i pijući uživaju" (4).

Safet Karić, ribič iz Sarajeva, daje sljedeći recept za riblji ćevap:

Riba se očisti, izreže na komadiće – "zvona", posoli i pusti da odstoji.

Isjecka se luk (crveni) i na nešto masnoće proprži (dinsta), osoli, te doda ukuhanog paradajza (tomaten, paradajz-pire, ukuhani patlidžan), te malo još prodinsta. Na ovo se doda riba, a zatim doda jedna poljica sirćeta (octa) i šoljica maslinovog zejtina (ulja), pobiberi, doda sitno isjeckanog lista petrosima (peršuna, petroželja, petrusina), te sve skupa ćevabi oko 20 minuta. Pri kraju dinstanja dotjera se okus.

RIBLJI ĆEVAP NA DRUGI NAČIN

Recept Repak Šefika, ugostitelja iz Mostara.

Ribu treba očistiti, izrezati na zvona (komade) i posoliti, te je ostaviti na zraku usoljenu oko pola sata.

Na vatru staviti duboku tavu (ili šerpu) i uzavreti masnoće (ulja) te ribu samo prevrnuti na toj masnoći da porumeni i izvaditi je iz šerpe.

U međuvremenu se očisti crveni luk, sitno isjecka i saspe u tavu, te

lagahno prži toliko da se luk "stopi" (pretvori u saft). Isto tako se priprema peršun, mrkva, celer i eventualno druga zelen.

Kada se luk šćevapio, riba se poreda na tu masnoću, po njoj pospe zelen, doda koje zrno bibera i kada uzavrije, dolije se vodom, ali samo toliko da riba tek zamakne u tekućinu. Poslije toga se riba ćevapi ne prevrćući, već se samo, po potrebi, dodaje eventualno malo vode. Kada mislimo da je riba s jedne strane šćevapljena (dinstana), oprezno je prevrnemo i nastavimo ćevapiti i s druge strane. Dakle, samo jedanput se u toku pečenja prevrne, tako da ostane cijela.

Kasnije se doda limun ili sirće.

KRAJIŠKA PRSULJA

Krajiška prsulja se u nekim krajevima Bosne naziva i tagara ili samo prsulja.

Ime joj potiče otuda što se kao meso upotrebljavaju prsa (rebra) a naziv tagara, vjerovatno od dagara, što označava zemljanu zdjelu u kojoj se drži žar. Na tagari se drži zdjela u kojoj krčka prsulja, tako da je to jelo uvijek toplo i da se stalno pihtija i konzumira dok ga ima. Dakle, akšamluči se, pije i "mezeti" prsulja.

Prsulja može da ima i drugu funkciju – predjela ili jela prije glavnog jela, a i funkciju glavnog jela. Priređivala se i na teferičima (izletima, zabavama).

Prsulja se i u restoranu može servirati na sto, ali treba imati opremu; gvozdeni okrugli tronožac (sadžak) sa dva gvozdena kruga, na prvom (donjem) stoji ovalni zemljani ili gvozdeni sud (dagara) u kojoj je žar, a iznad toga, na gornjem krugu tronošca, druga tagara (saksija) u kojoj krčka prsulja.

Za 4 ili 8 osoba, zavisno od toga da li je prsulja pripremljena za akšamluk ili kao predjelo: 1 1/2 kg janjećih, telećih ili ovčijih prsa, saksija (tagara) promjera 30-40 cm, 10 dkg masla ili maslaca, 10 dkg crvenog luka, 5 zelenih paprika, oko 1/2 kg paradajza, oko 5 dkg korijena peršuna, pola rukoveti celera, so, biber.

Saksija se stavi na žar, ubaci maslac. Crveni luk se isjecka i saspe u saksiju te malo zarumeni. Meso se izreže na manje komade i stavi u saksiju da se dinsta. Izrežu se paprike, paradajz, korijenje na polovice, lišće isjecka nasitno.

Kada se meso upoli (na pola bude dinstano), saspu se paprika i paradajz, te korijenje, zatim opet dinsta neko vrijeme. Potom se posoli. Kada je meso i povrće već dinstano, saspe se isjeckani peršun i celer, te prsulja pobiberi. Prsulja i dalje krčka, tako da se uvijek servira i konzumira topla.

KRAJIŠKA PRŠULJA PO LELIĆU

Pršulja u Gradačcu i području Gradačca predstavlja neku vrstu slatkog kajmaka, a u Bosanskoj krajini neku vrstu tave.

Ovdje donosimo jednu varijantu pršulje po maeštru kulinarstva Smailu Leliću iz Bihaća:

Pripremite: 30 dkg janjetine, 15 dkg teletine, 10 dkg telećih bubre-

ga, 10 dkg teleće žlijezde, 15 dkg telećih bijelih bubrega, 20 dkg govedine ili junetine, 10 dkg zelene paprike, 10 dkg luka, 5 dkg češnjaka, 10 dkg rajčice, 5 dkg krompira, 1-2 ljuta feferona, so, papir, mljevenu crvenu papriku, ulje, teleći peškir (maramicu).

U zemljanu vatrostalnu posudu slažite naizmjence nerezano meso i povrće. Svaki sloj solite, paprite i poprašite crvenom paprikom, zalijte mlakom vodom i uljem, pokrijte telećom maramicom. Kuhajte pola sata i onda zapecite u pećnici četvrt sata.

TEŠANJSKA TAGARICA

Tagarica bi bila izvedenica od riječi dagara (turski), što označava, u ovom slučaju, zemljanu posudu u obliku dubokog većeg ili manjeg tanjira za pečenje tagarice. Visoka je oko 15 cm sa zemljanim poklopcem, koji ima rupu da bi izlazile pare.

Nekada se tagarica pekla u pekari (pekarskoj radnji), a pripremana je kod kuće.

Sprema se slično kao i prsulja, s tim što se za tešanjsku tagaricu uzima juneće meso od gornjih rebara. Glavica bijelog luka se ubaci u tagaricu ucijelo, s tim što se odreže samo perika i žile.

Najbolja je u vrijeme kada ima svježeg paradajza.

Jedan recept za tagaricu glasi:

Potrebna je manja zemljana posuda, juneće meso sa kostima, više svježeg povrća.

Meso se dinsta u tagarici (zemljanoj posudi) sa dosta luka.

Kada je upola dinstano, dodaje se svježe povrće (mrkva, paradajz, paprika, patlidžan itd.). Zalije se mlakom mesnom vodom (čorbom, juhom) i peče u rerni. Kada je pečenje pri kraju, reda se tanko narezani krompir i ponovo se vraća u rernu da se zapeče.

Posebno je zanimljiv način služenja tagarice. Tagarica se stavi na zemljani podmetač specijalno napravljen, koji održava toplotu pomoću svijeće.

(UPI-jev recept.)

ČAJNIČKA SAKSIJA

To je jdna vrsta crepulje kojoj je osnova pirinač (riža) i meso.

Meso se isiječe na manje pače (komade) skupa s kostima, janjeće, teleće, juneće, ili ovčije i skuha.

Crepulja se pokrije rižom, zalije juhom, ukriža peršunovog lista, doda koje cijelo zrno bibera, izreže mrkva, ukriža paradajza ili doda ukuhanog paradajza. Ako je juha dovoljno slana, ne soli se.

Pečice mesa se poredaju po riži i crepulja stavi da se peče, odnosno zapeče, oko pola sata (dotle dok riža bude pečena).

TELEĆA GLAVUŠA U KOŠULJICI

Životinjsku glavu Bosanac naziva pača ili glavuša, a nikada glava.

Glavušu (paču) treba pripremiti nekoliko sati ranije, tako da zakuska (akšamluk) počne 1 do dva sata prije nego što glavuša bude pečena. Za to vrijeme treba pripremiti

nešto od običnog bosanskog mezetluka, i to na demirliji (ovalu) nekoliko tanjirića, tacnica, a na svakoj po neko meze, kao: sira travničkog, na drugoj trapista, na trećoj sira iz mijeha, sudžuke (kobasice) na jednoj tacnici, pršuta, flahe (stelje), kiselih krastavaca, paprika, paradajza, raznog peciva (po pravilu koji peksimetić pituljica i sl.), kiselih salata (kisele repe, cikle, hrena) dakle ono što se ima pri ruci ili na tržištu, od svega pomalo na svaku tacnicu, tako da se to konzumira uz piće dok glavuša ne bude pečena.

Ranije nabaviti teleću glavušu (od 2,5 do 5 kilograma, ne veću, po mogućnosti mladu) te neka je mesar nasiječe malo kod malog mozga, djelimično odsiječe nozdrve i eventualno nareže malo vilice. Zatim jednu janjeću košuljicu (maramicu), 10 dkg masti od pečenja (ili masnoće), nešto juhe (ako ima), masnog papira ili običnu papirnu kesu da glavuša može stati, soli, lista i korijena peršuna i celera, te po mogućnosti nešto dublja tepsija u kojoj će se glavuša peći.

Glavušu staviti pod česmu i pustiti da se ispire (okrećući je povremeno na nozdrve i obratno na grkljan) toliko dugo da se isperu svi eventualni zaostaci i krvuždina. Glavuša mora biti besprijekorno oprana, jer se od ovako spavljene glavuše sve konzumira, osim kostiju, kožice jezika i zjenica.

Zatim se glavuša ocijedi, natrlja solju izvana i iznutra, u nozdrve i čeljusti nagura peršuna i celera.

Zatim se po njoj poredaju grumenčići masnoće (ili ulja ako nema masti od pečenja) postavi na janjeću košuljicu, zamota i zašije čačkalicama. Potom se glavuša zamota u papir ili ubaci u papirnu kesu te opet čačkalicama zatvori. Pomasti se tepsija, postavi glavuša i ubaci u zagrijanu pećnicu da se peče. U početku se peče na malo jačoj vatri (250), a čim počne da cvrči, vatra smanji (200) i tako dugo peče na tihoj vatri. Ako je sasvim mlada, 2, 5 sata, ako je jača, 3-4 sata. U toku pečenja treba je češće prelijevati masnoćom koja se stvara u tepsiji ili malo juhom.

Poslije pečenja skida se papir (ne košuljica) i glavuša skupa sa tepsijom (ispod nje neki oval ili tacna) servira na trpezu, onako vruća. Ako je pečenje uspjelo, onda se bez ikakva napora veoma lagahno rastavlja. Kao prilog može se dodati krompir ili nešto drugo.

Pošto se u pravilu konzumira rukama, treba dodati mokre salvete za brisanje ruku. Naravno, za jezik i neke druge dijelove, kao i mozak, treba i nož i viljuška.

Isto tako se može pripremiti i **janjeća pača**.

Jurić Ana iz Ljubiine kod Srednjeg glavušu pripremi tako da je prokuha da dobije juhu, onda je ocijedi, puni celerom, omota u košuljicu i peče. Juhom zalijeva glavušu prilikom pečenja, a eventualno upotrijebi i za spremanje "pača" – jela.

Kada se glavuša izvadi da se peče, juha se još ukuha da bude nešto jača.

GLAVUŠA U JUFKI

Teleća glavuša, 2 janjeće maramice, jufke (lisnatog tijesta) koliko se može 3 puta obmotati glavuša, 1 folija, soli, peršuna, masnoće.

Glavušu pripremiti i oprati kao i glavušu u košuljici (vidi prethodni recept). Zatim se glavuša posoli izvana i iznutra, nagura peršuna u čeljusti i nozdrve. Pača se omota janjećom košuljicom.

Pomasti se jufka i obmota glavuša. Tako se sa jufkom ponovi još 2 puta i krajevi treće jufke slijepe. Po jufki se polijepi nešto masnoće, te glavuša opet zamota u drugu janjeću košuljicu, zašije malo čačkalicama i posoli.

Zatim se glavuša zamota u foliju (može i u masni papir ili papirnu kesu, naravno bez štampe), zašije, postavi na zamašćenu tepsiju i peče od 2 do 6 sati na tihoj vatri, zavisno od toga koliko je mlada.

Kada se servira, skine se folija (kesa).

Isto tako može se glavuša peći i u foliji bez janjeće maramice, dakle da se obmota jufkom, a zatim folijom (kesom).

GLAVUŠA U JUFKI NA DRUGI NAČIN

To je specijalitet za akšamlije. Pogodna je za teferiče pošto drži toplinu nekoliko sati poslije pečenja. Može se pripremiti i za druge prilike kao atraktivan specijalitet.

To je nekada bio pekarski proizvod, jer su pekari, osim proizvodnje hljeba i peciva, pekli lonce, janjce, druga pečenja, pite, hljebove i ostalo iz domaćinstva, glavuše, prodavali kajmak i vruće somune itd. Isto tako je određeni pekar mogao uvijek da spremi i glavušu u jufki, pošto je u pekari imao uvijek spremljenog nakvasalog tijesta, a i pekara je bila vruća.

Glavuša treba pripremiti nekoliko sati prije nego će se konzumirati.

Teleća glavuša, oko pola kg brašna, kvasca, soli, struk majdonosa (rukovet peršunova lišća), ulje, eventualno malo šećera i mlijeka.

Glavuša se malo nasiječe kod malog mozga (ako je veća, i na drugim dijelovima), te malo nareže na vilicama. Zatim se glavuša opere i ispire kroz vilice i obratno, kroz grkljan, tako da izađe sve zaostala krv i ostaci.

Za to vrijeme pripremi se tijesto za kvasanje. Rastopi se kvasac u mlakoj vodi uz eventualni dodatak malo šećera. Prosije se brašno, u sredini napravi udubljenje, uspe malo soli, eventualno malo mlijeka i ulja, doda kvasac, zamijesi tijesto i dobro izradi, te ostavi da kvasa (nadođe).

Dok tijesto nadolazi, zagrije se pećnica, glavuša posoli, u čeljust ugura peršun, glavuša postavi na tepsiju, poulji, peče na jačoj vatri oko 15 minuta, a zatim na tihoj vatri od 1 1/2 do dva sata.

Kada je tijesto nakvasalo (oko dva sata kasnije), istrese se na stol, pobrašni i rasuče u debelu jufku (oko 1 cm debljine). Glavuša se izvadi iz pećnice, postavi na jufku, oblijepi jufkom, te krajevi jufke pritiskivanjem prstima spoje i glavuša potpuno zatvori u jufku. Glavuša se zatim obmota folijom. Dotle se tem-

peratura nešto poveća u pećnici (oko 220° C). Glavuša se ponovo postavi na tepsiju i peče oko 1 sat na tihoj vatri. U toku pečenja treba je koji put prevrnuti, da bi saft došao ravnomjerno u jufku. Servira se ucijelo sa tepsijom. Lomi se rukom, i to sa jednog kraja (dakle, ne skida se odmah cijela jufka, ako se neće sve odmah konzumirati), tako da je kasnije glavuša cijelo vrijeme topla dok se akšamluči.

Ako je pečenje glavuše uspjelo, onda, po pravilu, tijesto treba da bude ukusno kao pita maslenica, a meso je slađe od pečenja.

PAČA U JUFKI NA MOSTARSKI NAČIN

Salko Hađajlić, kulinar iz Mostara, daje nešto drugačiji recept glavuše u jufki.

Teleća pača, sala od telećih grudi, nekoliko oguljenih česni bijelog luka, rukovet celera, peršuna, nešto ulja, jufke da se 3 puta obmota glavuša, pače-tava (zemljana posuda), jedna folija (pergament-papira).

Pača se nasiječe kod malog mozga i nozdrva, očisti, dobro ispere na grkljan i nozdrve, te ocijedi. Salo od telećih grudi se izreže za špikovanje, peršun i celer operu i izrežu, jufka razvuče kao za pitu.

Pača se natare solju, peršun i celer operu i uguraju u čeljusti, špikuje se salom i česnima bijelog luka. Komad jufke se poulji, pača postavi na jufku, zavije i zalijepi, premaže uljem, te ovo ponovi još dva puta. Zatim se obavije folijom (pergament-papirom), postavi u pače-tavu i peče na tihoj vatri 3-4 sata.

Servira se skupa sa tavom. Ako je pečenje uspjelo, kada se glavuša rastvori, sve se kosti mogu izvući rukom.

GLAVUŠA U FIŠEKU

Danas se za meze često sprema teleća ili janjeća glavuša u papirnatoj kesi (fišeku).

Teleća glavuša, so, masnoća (masla nekoliko grumenčića), rukovet majdonosa (peršunova lsita), malo celera, velika papirnata kesa da u nju može stati glavuša, čačkalice ili konac i igla.

Glavuša se malo nasiječe kod malog mozga (da ne bi mozak ostao krvav i da se dovoljno ispeče), te malo nareže na vilicama. Zatim se glavuša pod česmom pere i ispire kroz grkljan i čeljusti, tako da se isperu zaostaci. Glavuša se može i malo prokuhati. Potom se glavuša pomasti ili naljepi grumenčićima masla, te ubaci u fišek.

Tepsija se pomasti i glavuša sa fišekom postavi na tepsiju. Kesa se zašije čačkalicama ili koncem, a potom probuši čačkalicom na nekoliko mjesta. Prije toga se zagrije pećnica i glavuša na tepsiji ubaci u pećnicu i okrene na jaku vatru 10-15 minuta, potom vatra smanji na srednju temperaturu i glavuša peče oko 4 sata (dakle, mora se tiho peći).

Kada je glavuša pečena, izvadi se sa tepsijom, postavi na stoni sadžak, fišek rastvori i glavuša konzumira.

Ako je glavuša dobro pečena, onda se može rukama rastavljati.

Kod spremanja janjećih (ovčijih) glavuša, poslije ispiranja treba ih prokuhati uz dodatak peršuna i celera, opjeniti, a zatim peći u fišeku u dubokoj tepsiji kao i teleću glavušu.

PAČA U ŠKEMBI

Pača ili glavuša u škembi (želudac, drob) je jelo za teferič, odnosno jelo akšamlija*.

Bravlja škemba, mlađa teleća pača, janjeća ili teleća košuljica, nešto masla ili maslaca, može i finog ulja, soli, bibera (tucanog ili krupno mljevenog), luka bijelog i crvenog, peršuna i celerova lista, mrkve, aleve paprike.

Paču treba nasjeći kod malog mozga i otkinuti nozdrve (odsjeći, to stručno radi mesar), zatim paču ispirati pod česmom hladnom vodom odozgo kroz čeljusti i odozdo kroz grkljan, tako da se ispere sva krvuždina i eventualni zaostaci stočne hrane. Vilice se obrežu.

Gornji dio škembe se otvori samo toliko da se pača može uvući u škembu, zatim škembe izvrati, istrese utroba, škembe polijeva vrelom vodom, struže i čisti, dobro opere, a onda opet izvrati (vrati u prvobitno stanje), osruže i opere i druga strana.

U međuvremenu se pača nabada (špikuje) "šiljcima" bijelog i crvenog luka (vilice izvana i iznutra) potom premaže solju i biberom, te prokuha. Peršun i celer operu se i isjeckaju, mrkva oguli i isjecka na kockice, te malo "prevali" (prodinsta) na masnoći ili juhi od pače, doda bibera, soli i aleve paprike, te ovim premaže (oblijepi) pača i napuni u čeljusti. Potom se pača zamota u košuljicu, premaže solju i uvuče u škembu. Škemba se namaže maslom ili maslacem, zašije čačkalicama ili koncem i peče.

Servira se skupa – ucijelo – na tepsiji.

* Recept dao Mugdim Vukotić, nastavnik iz Mostara.

TRAVNIČKI PIRJAN

Naziv za ovo jelo proističe iz njegova opisa mostarskog pjesnika Bulbulije, koji je opjevao Travnik (H. Kreševljaković i M. Korkut: Travnik u prošlosti 1464-1878): "Znamo da je ovdje gozba džigerica od koje se pirjan sav u lugu poprži.

Za recept ovoga jela, odnosno meze, nismo sigurni, ali po onome o čemu pjeva pjesnik, moglo bi se raditi o travničkom specijalitetu koji neki nazivaju "džigerica u krpi" pečena u "lugu" što znači pod sačem.

Pod pretpostavkom da se radi o "džigerici u krpi", recept ovoga jela bi bio sljedeći:

Janjeća košuljica (toliko koliko je potrebno da se zamota količina džigerice koju imamo), crna i bijela džigerica, oko 5 dkg pirinča (riže) na svako pola kilograma džigerice, majdonosa (peršunov list), đereviz (list celera), so, biber, metvica (list nane), masnoća da se pomasti tepsija, nekolike mrkve na pola kg džigerice.

Bijela i crna džigerica, te mrkva odvojeno se kuhaju u slanoj vodi

toliko da su gotovo kuhane. Zatim se džigerice isjecaju, mrkva izreže na kockice, doda isjeckano lišće celera i peršuna, posoli se, pobiberi. Doda se riža i sve to izmiješa. Zamasti se tepsija, ugrije sač (odnosno pekara). Na tepsiju se prostre janjeća košuljica, a na košuljicu se na sredinu saspe spravljena masa i razastre toliko da ostane slobodne košuljice koliko nam je potrebno da zatvorimo "pirjan". Prije zatvaranja na smjesu se stavi nekoliko vrhova metvice (nane). Smjesa se zamota u košuljicu, zašije čačkalicama ili koncem, te stavi na sadžak i peče pod sačem ili u pekari.

TRAVNIČKI ŠIRDEN

Nešto drugačiji recept travničkog pirjana daje Mustafa Mehić, Sarajevo, (inače, rodom iz Travnika).

Janjeća košuljica, crne džigerice oko pola kilograma, oko 15 dkg riže, oko 20 dkg luka (crvenog), nešto listova nane (metvice), nekoliko listova lorbera (lovorov list), soli, bibera, nešto masnoće.

Skuha se riža tako da postane suha, da se rasipa, luk se očisti, isjeca te proprži na masnoći. Džigerica se skuha, ocijedi i isjeca na sitne kockice, baci na luk i proprži skupa sa lukom, a zatim skine s vatre, doda riža, so, biber, te sitno isjecana nana, i sve ovo izmiješa.

Košuljica se postavi na zamašćenu tepsiju, na nju istrese punjevina (fil), zatim poreda nekoliko listova lorbera, košuljica savije (kao na boščaluk), zašije i peče dok maramica dobro ne porumeni.

BOSANSKI ŠIRDEN

Nešto drugačiji recept širdena daje Zorka Mitrović - J. Babić (33):

Uzmi janjeću bijelu i crnu džigericu, operi ih i metni da se kuhaju u slanoj vodi. U međuvremenu skuhaj pola šolje pirinča sa jednom šoljom vode.

Tada isprigaj glavicu sitno rezanog crvenog luka na kašiki masti i na taj luk dodaj kuhane džigerice, koje si sitno isjeckala i sve malo preprigaj, onda saspi kuhani pirinač, ulij 3 jajeta, metni soli, bibera, peršunova lista i tri česna sitno sjeckanog bijelog luka. Sve izmiješaj i saspi u janjeću maramicu, uvij maramicu da nadjev ne ispada, metni u podmazanu tepsiju i peci u rerni. Kad je lijepo porumenio, serviraj topao.

DJEVOJAČKE GRUDI

Slično jelo travničkom pirjanu, prema Pilavdžiću, pripremano je u Sarajevu pod imenom djevojačke grudi, s tim što se ovo jelo posebno oblikuje i što se ne dodaje nana (metvica).

Za 10 obroka: 10 komada janjeće košuljice promjera oko 20 cm, kompletna janjeća ili bravlja džigerica (bijela, crna, srce) i pendževiš (debelo crijevo), đereviz (list celera), mrkva, so, biber, nešto masnoće, malo paradajza (svježeg ili ukuhanog), eventualno mesne vode, malo aleve paprike.

Košuljice se potope u mlaku vodu. Komplet džigerica i pendževiš se prokuhaju (obare), te voda baci. Riža se skuha toliko da nabubri i postane suha.

Džigerica i pendževiš se isjeckaju, posole, pobibere i izmiješaju. Luk se isjeca na kockice, stavi u šerpu malo masnoće te luk prodinsta. Na luk se doda paradajza, zalije mesnom vodom (juhom) ili vodom. Na to se saspe isjecana džigerica, promiješa, zelen sredi i doda. Zatim se doda riža i sve ovo dinsta dok tekućina ne uvrije (postane pirjan gust). Tepsija se pomasti. Komadi košuljice se vade iz mlake vode, postave na tepsiju. Na košuljicu se stavi određena količina pirjana (nadjeva) i krajevi košuljice premotavaju gore, i to tako da se dobije okrugli zamotak (malo spljošteni). Ovaj zamotak ("dojka") se onda izvrne i još malo formira. Tako se učini sa svim komadima košuljce. Malo se pospu alevom paprikom i tepsija ubaci u pećnicu i djevojačke grudi peku.

Serviraju se sa odgovarajućim pićem.

DŽIGER-PIRJAN

Džigericu obariti u zasoljenoj vodi pa isjecati. Obariti i rižu. Izmiješati džigericu i rižu, dodati jaje (zavisi od količine) i izmiješati. Zavijati u male zavijutke janjećom košuljicom (maramicom) i ispeći u tepsiji. Ispečeno pomazati umućenim (ulupanim) jajetom, pobiberiti i malo zapeći.

(Recept zabilježio dr. M. Hadžijahić).

BOSTAN "VODENJAK"

Ranije smo već pomenuli da Grđić navodi da se poslije večere servira kao meze uz vino "voden" pipun (dinja, bostan "vodenjak"). On kaže da se uz "voden" može popiti više vina nego uz drugo jelo.

JAJA-MEZE

Uz aperitive i žestoka pića često se servira salata od jaja.

Skuhaju se jaja (ne previše tvrdo), očiste i izrežu uzduž na kriške i postave na tanjir, te malo posole. Na jaja se onda iscijedi dosta limunova soka, a zatim jaja malo pobibere.

JAJA-MEZE NA DRUGI NAČIN

Tvrdo kuhati jaja, izrezati na kolute, malo posoliti i na svaki kolut kanuti kapljicu ulja, zatim limunova soka, a onda malo pobiberiti.

JAJAČKA JAJA

U kući Zejnilovića u Jajcu pripremana su jaja za meze na sljedeći način:

Jaja kuhati tako da vriju oko 7 minuta (da ne budu tvrda). Zatim ih oguliti. Naliti u šerpu (duboku tavu) toliko zejtina (ulja) da mogu jaja pli-

vati. Ulje uzavriti, a zatim ubaciti oguljena jaja i kuhati u vrijućem ulju oko 2 minuta. Jaja izvaditi iz ulja, postaviti na tanjir, izrezati na kolutiće, posoliti. Isjecati sitno crvenog ili mladog, zelenog luka i posuti po jajima, a zatim pobiberiti i servirati.

LIMUN MEZE

To je, ustvari, neka vrsta kiseloslatke salate od limuna.

Oguli se limun ucijelo te izreže na tanke kolutiće i slaže na tanjir, u zdjelu, u salatijer.

Kolutići se pospu kristalnim šećerom ili štaubom (zavisno koliko želimo slatko), začine cimetom u prahu ili vanilijom (opet zavisno od želje gosta).

NAR-MEZE

U nekim krajevima Bosne (posebno u Hercegovini), kao meze upotrebljava se šipak (nar, a naročito tzv. "glavaš"). Nekima je to neobično, ali činjenica je da je ljuti nar (šipak) izuzetan regulator probave, neobično bogat vitaminima C, za koje se smatra da neutrališe nikotin.

(Nar, šipak, Punica gravatum).

MOHUNE-MEZE

Mohune (mladi grah, buranija) se skuhaju uz dodatak soli i nane (metvice).

Serviraju se uz dodatak dosta limunova soka.

SIR IZ MIJEHA

Specijalitet planinskih stočara je sir iz mijeha (sir u mijehu, u mješini). Ovaj sir fungira i kao meze i kao predjelo (naročito uz uštipke), a također se servira i na kraju objeda. Obično se masni i kvalitetni sir naziva sir iz mijeha, a nemasni suhi sir. Suhi sir nije za serviranje, već se upotrebljava umjesto drugih sireva u jelima (u piti i sl.).

Vid Vuletić (35) ovako navodi spravljanje sira iz mijeha:

Najprije se mladi sir (grudve) stavi u "pritisak" (presu – često između dva velika kamena koji služe kao presa), i tako odstoji u presi oko 24 sata.

Zatim se mladi sir izvadi ispod prese ("pritiska"), razmrvi, izdrobi na komade, stavi malo istučenog bijelog luka ("i u nj metnu piljuga istučena česna"), zatim dobro osoli i nabija u mješinu, tako da u njoj ne ostane nimalo zraka, da se sir ne bi kvario.

Servira se sa pogačom i glavatim crnim lukom, odnosno sa uštipcima i crvenim lukom.

Promet sa sirom iz mijeha je otežan radi toga što nije dovoljno postojan kada se mijeh načne. Za današnje uslove trebalo bi riješiti pakovanje manjih količina (možda u vakumirane kesice).

MASNI SIR

Kako kaže Latif A. Muftić, za masni sir najprije se pripravi sirište: uzme se janjeće sirište – pelica (abomasus), dobro se nakvasi u mlakoj vodi, a to traje po nekoliko

dana. Voda se povuče u kiselinu, koja se nalazi u siristu, te i ona postaje kisela.

Zatim se cijelo neobrano mlijeko, čim je pomuženo, metne kraj vatre da se polahko ugrije. U to mlijeko ulije se malo one kisele vode te se miješa dok se ne počne odvajati sir od surutke. Surutka se kašikom odlijeva u kakav sud, a sir pada na dno. Kad je sva surutka odlivena a sir ostao čist, onda se izvadi na čistu dasku, dobro osoli, zavije u tanku krpu i pritisne nečim teškim, obično kamenom bjelutkom, da se dobro ocijedi. Tako sir stoji dva do tri dana i može se trošiti. Ako se ne troši odmah, onda se reže na kriške i slaže u kačice. Tako naslagan često se prelijeva surutkom i kamenom dobro pritisne da se ne pokvari. Kačica mora biti na dnu probušena da surutka ističe.

TRAVNIČKI SIR

Na jednoj od bogatijih večera u Sarajevu sredinom prošlog stoljeća u uvodu za večeru serviran je travnički sir kao predjelo, a često kao meze.

Travnički sir se sprema u kace i sazrijeva u kacama. Napravi se rasol dodavanjem soli u vodu. Salinitet se mjeri tako da se stavi jaje u vodu, te se dodaje soli dok jaje ne ispliva. Poslije stavljanja u rasol sir sazrijeva (turšija se, vrši proces vrenja).

Kvalitet travničkog sira isprobava se tako što se mrvica travničkog sira uzme među prste (palac i kažiprst) i trlja. Ako se sir istopi, odnosno nestane među prstima, onda je kvalitetan.

DIMLJENI (SUHI) SIR

U Bosni se proizvodi i kao meze servira i dimljeni sir, koji se dobija sušenjem na dimu grudvi mladog sira. To je jedan način konzerviranja sira.

Mlade grudvice ovog sira mogu biti veoma ukusne. Danas se još samo ponegdje mogu naći, kao, naprimjer, u Planoj kod Tešnja.

ZARA

Nemasni sir, odnosno mali sirići koji se suše na suncu po nekoliko dana dok sasvim ne otvrdnu, zovu se zarci ili zara. Oni se mogu po više godina održati.

ZARICA-SIR

U vlaseničkom kraju, mada rjeđe, i danas se spravlja ovaj sir. Ovčiji masni sir se formira u kupice (slično piramidi) i suši na dimu. Prilikom formiranja u kupice se dodaje i kajmaka (skorupa).

Za dimljeni sir ("sir masni na bosanski način") Zorka Mitrović – J. Babić (33) kaže:

Uzmi 6-8 litara mlijeka, koje si istom pomuzla, procijedi ga i metni u kakvu posudu kraj ognjišta neka se umlači. Kad je mlijeko mlako, saspi u nj malo surutke, u kojoj si nakiselila na dan prije goveđeg sirišta, i pusti neka mlijeko stoji s kraja ognjišta dok se ne ukiseli, onda ga saspi na đevđir (cjediljku),

na koji si prostrla tanku krpu, i zbij sir u jednu gomilu. Kad se sir ocijedio, posoli ga, ako hoćeš, možeš ga odmah jesti; ako nećeš, a ti zavij u krpu (formiraj grudvice – kolutove), metni u sito na dim neka se suši 3-4 dana.

ROMANIJSKI KAJMAK

Kod tope i nekih drugih jela cijenjen je romanijski, odnosno planinski kajmak. Servira se i kao meze sa pogačom, domaćom lepinjom, sa uštipcima, peksimetima ili sa purom.

To je tzv. dimni ili dimljeni kajmak. Dobiva se na taj način što se mlijeko razlijeva u drvene posude postavljene u kolibi u kojoj se na ognjištu loži suho tvrdo drvo (bukovo ili hrastovo). Smrča ili drugo drvo se ne smije ložiti, jer od njega pada mnogo pepela i previše dimi. Za dan-dva se kupi kajmak i slaže u kacu, soli, stavi poklopac i pritisne čistim opranim kamenom, te tako kajmak ustoji, sazrijeva.

Kada se kajmak stavi u drugu posudu (teglu), onda, da bi se sačuvao, treba ga nabiti da nema zaka i držati na hladnijem mjestu (u ostavi), a posudu pokriti bijelom krpom koju smo nakvasili prokuhanom zasoljenom vodom. Ovako se romanijski kajmak može držati i do 2 godine.

MEHKI KAJMAK

U Sarajevu (a vjerovatno i Bosni) pod mehkim kajmakom se podrazumijeva tzv. slatki kajmak, (1) mladi kajmak. To je vjerovatno kajmak skinut sa kuhanog mlijeka, a koji nije stajao, nije "ukajmačen", niti soljen. Kvalitetna (povlaka) vrhnje može donekle zamijeniti funkciju skorupa (mladog, slatkog kajmaka), koje ga danas više na tržištu i nema.

KISELI KAJMAK

Za kiseli kajmak (skorup) Zorka Mitrović – J. Babić (33) kaže sljedeće: Kad je mlijeko uskislo (kad pomuzeš krave, mlijeko procijedi u čiste zemljane posude i ostavi u toploj kuhinji ili ćileru, smočnici da ukisne, ozgo poplavi kajmak.

ČOBANSKA BRAŠNENICA

To je brašnenica koju spremaju čobani na području Gacka. Sastoji se od kukuruze i smoka (priloga). Smok se pravi na sljedeći način:

Dobro se istuče bijeli luk (količina po ličnom ukusu). Zatim se u određenu posudu u kojoj se nosi smok ubaci kajmak (slani kajmak – masni), mladi sir i bijeli luk, te dobro izmiješa.

SKORUPAČA SA JAGODAMA

Prema onome što piše Bašeskija, a i na osnovu njegovog popisa bilja, mogli bismo zaključiti da su se u Bosni jagode mnogo koristile za jelo, vjerovatno šumske jagode (*Fragaria vesca*).

Tako se u nekim krajevima Bosne kao meze uz rakiju konzumiraju šumske jagode.

Dvije zapreminske mjere skorupa (slatkog kajmaka, nesoljeni kajmak sa uzvarenog mlijeka) i jedna mjera šumskih jagoda.

Skorup i jagode se izmiješaju i ostave na hladno mjesto da se stisnu (ali da se ne smrznu).

Miješanje jagoda sa kajmakom treba izvršiti pažljivo, tako da jagode ostanu ucijelo.

Ako se skorup tek skida sa uzavrelog mlijeka, treba ga ostaviti da se ohladi, jer se sa toplim skorupom jagode ne smiju miješati.

BOSANSKI SMRČCI

Na rubovima planina iznad 1. 000 m. n. v. rastu gljive smrčci. Spravljaju se na taj način što se izrežu i prže sa kajmakom (slanim kajmakom) na tavi.

Gljiva je smećkaste boje, oblika tuljka (bez kape) sa drškom, spužvasta, visine 2-6 cm, promjera 1-4 cm. Držak joj je šupalj. Bere se na taj način što se na dršku podreže nožem (tako da bi i dalje rasla, ako se kida, onda je uništavamo). Sabiru se u pletenku ili kartonsku kutiju. Sirova je otrovna, a prženjem gubi otrov.

PROLJETNA REDUŠA

To je bijela gljiva koja se bere u proljeće. Narod kaže da je treba pažljivo brati jer će "vile pobjeći i idućeg proljeća neće biti reduša". Naime, vjeruje se da su vile igrale kolo i ostavile reduše. Treba ih brati samo na livadi, ako rastu ukrug ("vilino kolo"), imaju miris po brašnu.

U Čevljanovićima se priređuju u kajmaku (povlaci, mileramu). Na tavi se rastopi dobre, masne povlake, izrežu i malo posole gljive, saspu u kajmak i isprže.

UŠTIPCI SA SIROM

Često se kao meze, ili kao jelo, spremaju uštipci sa sirom.

Uštipci se serviraju vrući (topli), a sir izdrobljen. (O spremanju uštipaka vidi u poglavlju Peciva).

UŠTIPCI SA KAJMAKOM

To su uštipci ukvas (vidi: uštipci na drugi način), s tim što se oblikuju nešto veće (kao krofna), razrežu se i namažu kajmakom (kao sendvič).

UŠTIPCI SA KISELIM MLIJEKOM*

Za 10 obroka: 1/2 kg nule, 3 dkg kvasca, 12 dkg maslaca (mladog masla), 2/8 l mlijeka, 2 cijela jajeta, 2 žumanjca, 1 dkg soli, 1 čašica ruma, 30 dkg masti, 2 l kiselog vrhnja (povlake) ili mlijeka, 10 dkg češnjaka (saransaka, bijelog luka).

Od trećine brašna i mlijeka napravi kvas. Dok se kvas digne, ugrij jaja, ostatak mlijeka, sol i rum. Dodaj ostatak brašna u ugrijanu

* K. Walter: Uštipci sa kiselim mlijekom ili vrhnjem, Savremeno ugostiteljstvo, broj 3/1956.

smjesu kvasca i kuhačom tuci tijesto dok se ne odvoji od kuhače i posude i ne bude mjehurasto. Maslac ugrij i dodaj tijestu, te još dalje tuci dok se sve ne smiješa. Tijesto stavi na toplo mjesto da nadođe. Od ovoga tijesta radi što manje uštipke i prži u vreloj masti. Deset minuta prije serviranja prelij vrhnjem ili kiselim mlijekom, u koje, prije toga, izmiješaj sitno iskosani češnjak.

Količina bijelog luka je vjerovatno precijenjena, prevelika. Uštipke treba prelijevati kiselim mlijekom dok su topli, slažući tavan uštipaka, tavan mlijeka. Začiniti ih malo mladim maslom-maslacem i malo zapeći u pekari, te servirati.

PEKSIMETIĆI SA SIROM

Kao meze ili drugom prigodom pogodni su peksimetići sa sirom – travničkim ili nekim drugim. Za peksimetiće naveden je recept u poglavlju o pecivima.

Peksimetići se serviraju vrući, a travnički sir izrezan na komadiće, tako da se ovi komadići sira mogu umetnuti u razlomljeni peksimetić i tako konzumirati kao mali sendvič.

PILEĆI UŠTIPCI

To je jedna vrsta pohane piletine, koja je vjerovatno prapreteča današnjeg pohanja i pohanih odrezaka. Bio je poznat u Bizantu i Arabiji. To je pohanje u tijestu. U tijestu pohaju mnogo i Italijani – frittura, a prži se na posebnoj masti za fritturu, koju čini mješavina kokošije masti i masla.

Ovaj recept stari kuhar daje pod nazivom "Omeljana piletina". Meljanje (pohanje) se vrši ú rijetkom tijestu. Meso se očisti, te skuha u zasoljenoj vodi*. Zatim se ocijedi, izreže na komadiće. U dubokom tanjiru razbije se potreban broj jaja i ovlaš umute sa bijelim brašnom. Komadići mesa se meljaju (zamaču) u ovo tijesto i peku kao uštipci na uzavrelom maslu ili drugoj masnoći.

UŠTIPCI SA CELEROM

To su uštipci sa ploškama kuhanog celera (korijen đereviza). Za ove uštipke može se iskoristiti i celer iz čorbe, a također kao tijesto ostatak jajeta i brašna od pohanja.

Celeru se inače pripisuje moć potencije.

Spravlja se na taj način što se zamijesi tijesto za uštipke, te u isto ukriža kuhan korijen celera, izmiješa, te peku uštipci na vreloj masnoći.

* I. Pilavdžić preporučuje da se meso izreže na komade, malo prodinsta, te malo prokuha na malo vode, povadi i ohladi, te onda melja u jaja i brašno.

NEKA JELA SA SIJELA:

Pored uobičajenih konzumacija koje su navedene kao povečerak, na sijelima se konzumiraju, odnosno spravljaju i konzumiraju, još neka jela, te ćemo ih ovdje navesti.

ĆUFTER

Ćufter (iz turskog köfter) je vrsta slatkih ploča koje su nekad spravljane od grožđane šire (mošta)

U Sremu se ćufter naziva sučug.

Devet mjera (dijelova) grožđanog mošta (šire) i jedna mjera nišeste (pšeničnog škroba), jezgra oraha.

Mošt se donekle prokuha i ostavi da se ohladi. U drugu posudicu se stavi nišesta, doda šire toliko koliko je potrebno da se nišesta može žitko razmutiti.

Ovom umućenom nišestom podmetemo prokuhani mošt (saspemo u mošt) i opet vratimo ćufter (mošt) na vatru da kuha. Mošt se kuha dugo i stalno miješa dok se dobro ne zgusne.

Potom se ćufter razlije na tepsije, na koje su prthodno poredane jezgre oraha, te suši na suncu. Dobro osušen se siječe na četvrtaste komade i sprema skupa sa rozinama i suhim smokvama.

ĆUFTER NA DRUGI NAČIN*

U Srijemu, a osobito oko Karlovca, prave žene takozvani sučug, prigodom berbe. Uzmi akov svježa mošta od bijelog dobrog zrelog grožđa, sveži u rubac 56 deka prosijanog pepela, pa metni u kotao što si ga napunio moštom, i skuhaj do polovice neprestano opjenjavajući. Zatim uzmi pepeo iz mošta, a mošt ostavi za dalju obradu. Od toga skuhanoga mošta moći ćeš načiniti 40-50 komada. Još treba mandula ili oraha.

(akov – mađarski – je stara mjera za tekućinu zapremine 0, 56589 hektolitara, dakle 56 litara).

* Recept iz starog Zagrebačkog kuhara.

BADEMEZMA

Bademezma je vrsta slatkog jela koje domaćice u Sarajevu prave od jednake mjere (1:1) šećera i samljevenih badema. U uvareni šećer saspu se samljeveni bademi, pa se kaša miješa na vatri dok se ne zgusne.

To je bijela bademezma (marcipan), a crvena bademezma se dobije kada se stavi alice i oboji crveno.

ĆETENIJA

Ćetenija je jelo koje se "konča" zimi na sijelima, a ujedno je vrsta zabave.

1 kg šećera, malo limuna, malo finog ulja, te 1 kg brašna (brašno se neće sve potrošiti, ali ga mora biti više).

Dan prije sijela ispeče se brašno nasuho. Mora se peći na tihoj vatri i miješati da ne izgori. Kada se ispeče, brašno se ostavi i ohladi.

Na sijelu se dobro ušpinuje šećer uz dodatak vode i malo limunova soka, te pusti da se ohladi. Kada se šećer ohladio (stvrdnuo), u sobi na sijelu se počinje spravljati ćetenija. Soba ne smije biti pretopla. Rukama namašćenim uljem podigne se iz posude u jednom komadu ohlađeni šećer, te valjajući ga među dlanovima oblikuje valjak, pa se i dalje "radi" i presavija dok ne pobijeli, a zatim se od njega napravi kolo (obruč, prsten).

Zatim se postavi sofra (sinija, demirlija, sto) i na sofri razastre pečeno brašno. Kolo (šećerno, ćetenija) se stavi na sredinu sofre i opet dobro sastavi da se ne bi u toku rada rastavjjalo. Okolo sofre se okupi pet-šest, obično djevojaka koje će izrađivati ćeteniju. Kolo se pomalo posipa brašnom i okreću ga na sofri, stiskaju i okreću. Kada se neko umori okrećući i, zamjenjuje ga drugi. Tako se kolo okreće sve dok se ne počne končati. Kada se ćetenija počne sama končati, dodaje se pomalo brašna, ali ne previše, te dalje okreće dok se potpuno ne iskonča. Ako u ćeteniji ima gutica, znači nije dobro iskončana.

Iskončana ćetenija izreže se na patke (komade dužine oko 15 cm i širine oko 10 cm), te servira na tanjiriće.

PEČENA TIKVA

Tikva kukuruznjača (mala žuta tikva elipsastog oblika, teška do tri kilograma) se razreže, očisti od špica (košpica) izreže na komade, zapreće u vreli lug (pepeo), pokrije vrelim sačem i ispeče.

(Danas se to većinom radi u rerni, te rernu treba prethodno dobro zagrijati.)

* Recept konstruisan na osnovu kazivanja Rabija-hanume Bravo i Ismeta Pilavdžića, Sarajevo.

MANDRE I PURE:

MANDRA

Sredinom XVIII stoljeća u svom skromnom jelovniku Bašeskija spominje mandru. Mandra (grčki) inače označava pastirsko ljetište, a kao jelo pastirsku puru.

Da li je to pastirska pura od kukuruzna brašna – ne znamo, jer žene u Sarajevu znaju da se mandra i jarina čorba spravljaju od jarina brašna.

Pastirska pura ili mandra je veoma kvalitetno jelo koje se vari bez vode na taj način što se uzavrije surutka u koju je umiješano maslo i mlijeko, te polahko dodaje kukuruzno brašno i stalno dodajući miješa nekoliko sati. Pri kraju se doda kajmak i dalje miješa, tako da se pura sva prosipa – postane sitno "pržena".

Pri serviranju se, eventualno, doda još rastopljena kajmaka i malo "precvrkne" mladim uzavrelim maslom. Kao prilog ide svakako kiselo mlijeko.

BROKETA

Broketa je jelo od pure (kačamaka) i suhog mesa.

L. G. Bjelokosić daje sljedeći recept za broketu:

"Za broketu se iskriža dobro debela suha mesa nasitno. Ovo se prokuha u podosta vode. Pošto se meso prokuha, zaspe se kukuruzno brašno kao za obične pure, te se dalje sve zajedno kuha. Kada je pura skuhana, onda se zamiješa kao i prosta pura, i tako je broketa gotova. Ako broketa od mesa nije dobro masna, počini se još po vrhu maslom, pošto se izvadi u sud iz koga će se jesti. Dakako da se ne smije zaboraviti osoliti".

Ovaj recept je nepotpun, te sređen i dopunjen bi bio sljedeći:

Za 4 obroka: 30 dkg suhog "šarenog" mesa (meso koje je prošarano masnoćom), 1 kg kukuruznog brašna, nešto soli (ukoliko meso nije dosta slano), 8 dkg

mladog masla (maslaca) ili masla, 1 l cijelog kiselog mlijeka.

Meso se izreže (iskosa) na sitne listiće, tanke komdiće, te stavi kuhati u oko 2 litra vode.

Kada je meso kuhano i dobivena juha od suhog mesa, te voda savrila na oko 1 1/4 litre, sipa se brašno. Ako je previše juhe, onda se nešto ocijedi, ili ako je previše uvrilo, onda se ranije doda nešto vode da bi se dobilo dovoljno juhe.

Brašno se sipa u juhu (s mesom) na sredinu lonca, na taj način da se od brašna formira jedinstvena kupa čiji gornji dio viri iz juhe i koji je suh, dakle da ga juha nije pokvasila. Zatim se puračem (štapić kao kratka oklagija, na jednom kraju nešto širi) ili drškom kuhače pažljivo na sredini kupe provrti rupa, tako da juha prodre kroz tu rupu i počne ključati. Na taj način juha ključa okolo, ispod i kroz sredinu kupe koja je formirana od brašna. Prema tome, brašno se ne kuha u vodi, već voda (juha) vrije oko njega.

Tako se pura kuha 30-40 minuta. Potom treba ocijeniti da li je mnogo juhe, jer pura mora biti gusta. Ako je mnogo juhe, onda se malo ocijedi, a onda se puračem, koji se prethodno zamota krpom, dobro miješa broketa sve dok ne postane potpuno čvrsta.

Servira se na tanjire na taj način što se iz lonca kuhačom vade lokumi brokete i stavljaju na zagrijane tanjire.

Kada je servirana broketa u tanjire, uzavrije se maslac (maslo) i broketa začini odozgo. Može i skupa sa maslacem i kajmakom.

Kiselo mlijeko se može servirati odvojeno u odgovarajućim lončićima ili malim dubokim tanjirima.

PURA SA KAJMAKOM

L. A. Muftić puru naziva i kačamak.

Za 4 obroka: 80-100 dkg kukuruzna brašna, malo soli, 40 dkg dimnog (planinskog, romanijskog) kajmaka, 4 dkg mladog masla.

Skuha se pura (vidi puru sa sirom) i iskašika na zagrijane tanjire (kašikom se naprave zalogaji). Rastopi se kajmak i ravnomjerno polije po puri. Uzavrije maslo i precvrka malo po kajmaku.

PURA SA SIROM IZ MIJEHA

U kotao se naspe toliko voe da ostane dovoljno prostora za brašno. U uzavrelu vodu sipa se kukuruzno brašno (zavisno od toga koliko treba obroka, 1 obrok oko 1/4 kg brašna) na sredinu kotla, tako da se formira kupa od brašna, kako je to opisano kod recepta brokete.

Pošto je pura vrila oko pola sata, odlije se voda, ukoliko je ima previše, pa se voda zasoli okolo i pusti da još malo vrije (dok se so ne rasporedi ravnomjerno), a zatim umiješa i servira, kao i broketa. Pura servirana na tanjire se pospe izmrvljenim sirom iz mijeha, zatim začini uzavrelim maslacem (maslom).

Uz puru se servira i kiselo mlijeko.

Umjesto mladog masla pura se začinja i žmirama. Žmire predstavljaju talog koji ostaje kada se mlado maslo (maslac) pretapa u maslo.

ČEVLJANOVIĆKA PURA

Posebno se kuha pura (kao pura po prethodnom receptu) i kada se pura skuha i iskašika (postavi) u tanjire, uzavrije se 1 šolja mlijeka (za 1 obrok), doda pola šolje povlake (milerama) i 1-2 kašike mladog masla, pa kada sve provrije, ovaj začin se polije po puri.

MOSTARSKA PURA

U Mostaru spravljaju puru i sa uvalacima. Skuha se pura i umiješa. Dok se pura kuha, pripreme se sitni uvalaci (loptasti kolačići) promjera 1-2 cm. Uvalaci se poprže i saspu u puru te pura izmiješa.

Servira se u podgrijane tanjire i začini uzavrelim mladim maslom (buterom). Dodatak kiselo mlijeko sa malo istučenog bijelog luka – po želji. Ako je pura hladna, treba je prepržiti sa malo masnoće, a uvalake dodati sa strane kao prilog. Dodatak – kiselo mlijeko.

MANDRA SA PEKMEZOM

Na području Gradačca često serviraju mandru (puru) sa jabukovim pekmezom (vidjeti pekmez od jabuka).

KRTO-PURA

To je varijanta pure sa krompirima.

L. G. Bjelokosić daje sljedeći recept za krto-puru:

"Istuče se skuhana krtola, a pristavi pura od kukuruzna brašna. Kada je pura ukuhana, sruči se u nju krtola, pa se to sve dobro izmiješa i krto-pura je gotova. Pošto se izvadi u sude, počini se maslom ili skorupom."

Vodu u kojoj vrije pura treba svakako posoliti, a i krompir kada se tuče. Uz krto-puru treba dodati (osim začinjanja kajmakom ili maslom) i kiselo mlijeko.

PURIŠ

L. G. Bjelokosić naziva purišom puru spravljenu od ječmena brašna. Spravlja se na isti način kao i pura, ali sa ječmenim brašnom.

HELJA

Helja predstavlja puru od heljdina brašna. Heljda (Polygonum fagopyrum) je prenesena u Evropu u XV vijeku.

Heljdu spominje i Bašeskija 1790. godine.

Pura od heljdinog brašna (kako ovo brašno naziva Terzić Mehmed iz Prusca, dakle: helda, hejda, heljda, helja, heja) se kuha isto kao i od kukuruznog, samo kraće vrijeme, dakle 15-20 minuta.

Začinja se uzavrelim mladim maslom i posipa izerendanim

suhim sirom. Jede se topla, kao i sva jela od helde.

Heljde ima više vrsta, crna ("crna pšenica"), zatim okrugla sa sivim ili srebrnastim zrnom.

Kako narod kaže, "Hejdu preći – sofru meći" heljda se može brzo spremiti.

Velika je šteta što se ova žitarica kod nas zanemarila, kako kaže Terzić. Helda se sijala iza svih žitnih kultura, kao predohrana, odnosno kultivisanje zemljišta za sijanje pšenice.

Prednost helde je što ima kratak period proizvodnje – od sijanja do branja 40 dana.

Pored ishrane helda služi i kao lijek – purgativno sredstvo (sredstvo za čišćenje).

POSJEK (PASTRMA, PASTVA):

Za meze se često upotrebljavaju razni tradicionalni suhomesnati proizvodi. Naravno, u obzir dolaze samo ako su kvalitetni.

Kako kaže L. A. Muftić, u Bosni klanje i sušenje ujesen zovu zimina ili posjek, a to je pastrma ili pastrva.

Da meso bude ukusnije, na vatru lože smreku, koja daje osobito mirisan dim.

DJEVENICA (SUDŽUKA)

Nekada je prava sudžuka spravljana samo od mlade junetine i sušenog sala, a ne loja. U kući Delalića u Blagaju kraj Mostara, a kasnije u Teslići, posebno je othranjivano mlado june za spravljanje sudžuke. To je prava, kvalitetna sudžuka. U sudžuku se, po pravilu, pored mesa, stavlja i sušenog sala, a ne loja, kako to danas rade. Eventualno, sušeno salo može da zamijeni ovčiji loj, koji je na dimu dobro osušen u obliku debele štruce.

Danas sudžuka ili djevenica predstavlja kobasicu od junećeg, goveđeg, bravljeg ili miješanog mesa.

Djevenica se puni u tanka goveđa crijeva.

Meso se dobro isjeca (samelje), posoli, pobiberi i doda malo istučenog bijelog luka i eventualno drugih mirođija.

Prije punjenja, crijeva se dobro operu. Kada se crijeva napune, nabockaju se iglom da bi mogao iz njih da izađe zrak, ukoliko je ostao u sudžuku. Zatim se crijeva na krajevima zavežu kanapom.

Prije stavljanja na sušenje (dimljen), neki sudžuke stavljaju pod "piz" ("presovanje"), kao i pršut.

Naročito teleće i juneće meso (pošto je puno vode, ako nije stavljeno pod "piz") mora se polagahno sušiti uz provjetravanje. Treba da se isuši voda, a ne smiju ostati šupljine. Nagla vatra i dim se ne smiju pritaknuti.

Zorka Mitrović – J. Babić (33) u sudžuku dodaje malo bijelog vina i

malo vode. Također preporučuje da se uža goveđa crijeva prije punjenja očiste, operu i stave da stoje u malo soli, sirćeta i malo rezanog crvenog luka, a zatim opet operu i pune.

PRŠUTA

Pršuta se proizvodi od goveđeg ili ovčijeg* mesa.

Ribice se vade (ude, izudiju) iz hrbata spolja. Slatka pečenica (Lungenbraten) se vadi iz hrbata iznutra.

Veliki i mali ribići se vade iz buta.

Pršuti se posole i ostave u soli 10-12 dana. Zatim se izvade iz soli, nataru tučenim bijelim lukom u koji smo prije umiješali samljevenog bibera. Poslije natiranja pršuti se slože na siniju, a odozgo pritisnu drugom sinijom izvrnutom naopako ili daskama, te se odozgo stavi neki težak predmet (veliki kamen ili nešto drugo). To se zove "piz", i pršuti ostaju u pizu (presi) 2-3 dana, zatim se dižu i vješaju na dimljenje. Sušenje je najbolje na smrekovini.

KUJRUK ILI POVORNJAČA

Kujruk je duga pršuta, koja se dobiva od mesa ovna (jačeg janjeta) od dijela pored hrbata. Kujruk se izvadi (siječe, izreže) u komadu od vrha šije s obje strane hrbata pa sve do repa i zajendo sa repom. Na taj način dobija se pečenica široka 15-20 cm, a duga 70-120 cm. Zove se i povornjača.

To je najboje ovčije suho meso. Sprema se kao i osale pršute.

Kujruk inače označava rep.

Isto tako se sprema i svinjska povornjača ili kujruk.

OVČIJI PRŠUT

Ovčiji pršut se proizvodi od buta planinske ovce koja je u toku paše dosta "soljena" (ovce pored paše hranjene i mekinjama u koje je umiješana so).

Iz buta se izvadi kost (osim gornje kosti), but se razvrati, raspljosni, posoli, doda bijelog luka i bibera, a zatim srola i dobro veže kanapom (tako da ne ispada so, bijeli luk i biber) motajući kanap oko srolanog buta.

Potom se but stavi u stisak (presu, obično pritisne kamenom), te kada se dobro ocijedi, stavlja se na sušenje na dimu od smrekovine (sušenje na smrekovini).

* Ovca je u Evropu došla oko 1500. godine prije naše ere i spada u najstarije domaće životinje. Ovčetinu, kao i janjetinu i jaretinu, jeli su i stari Rimljani. Svaka ovčetina nije slatka i nije za jelo, te bi takvu ovčetinu trebalo zabraniti da se prodaje kao meso. Najkvalitetnija ovca je iz humnine, odnosno ona koja pase na dobrim planinskim pašnjacima. Ovo ovčije meso je u kusno i slatko, dok drugo zaudara i neukusno je. Naša najpoznatija ovčetina je iz Hercegovine, Dalmacije, Like, šarplaninska i sa ostalih planinskih pašnjaka. Naročito je veoma sočno, hranjivo i dobro probavljivo janjeće meso od janjaca koji borave duže na planinskim pašnjacima. Ono je bogato vitaminima i mineralnim materijama. Naša dobra janjetina ništa ne zaostaje za čuvenom francuskom janjetinom "gigot de pre sale". Antun Hangi navodi područja u Bosni koja imaju veoma ukusno meso, i to: sa Vlašić-planine, na Krugu kod Lijevna, sa Kupreškog polja, ispod Cincar-planine i u cijeloj Hercegovini.

STOLAČKI PRŠUT

Pršut iz područja Stoca i okoline dostiže kvalitetu dalmatinskog pršuta, i, ukoliko je kvalitetno obrađen, čak ga svojom specifičnom aromom i kompaktnošću premašuje.

Proizvodi se od ovčijeg ili kozijeg buta (meso sa planinskih pašnjaka).

Od ovčijeg ili kozijeg buta odstrani se donji dio (slabina) i rep, tako da ostane sami "but" i tako ucijelo suši. Koziji but prije sušenja treba staviti u pajc (voda, so, bijeli luk, biber, list lovorike – lorbera).

Oblikuje se kao kugla ("buzdovan"), uz upotrebu kanapa, konca.

Za sušenje se obično upotrebljava smrekovina, koja ovom pršutu daje posebnu aromu.

Pošto je obično doro osušen, stolački pršut se prilikom serviranja tanko reže, kao i dalmatinski pršut.

Mora se osušiti do kosti.

Prije rezanja treba ga po potrebi malo zapeći da omeči.

OVČIJE (KOZIJE) SUHO MESO

Suho meso ovčije i kozije sprema se na dva načina: u vješalicama (čejrecima) ili u flahama.

VJEŠALICE

Vješalice (čejreci, ude, uđeno meso, suho meso sa kosti) sprema se na sljedeći način:

Bravče se rasiječe u četiri dijela. Prve vješalice (čejreci) odvoje se od zadnjih po trećem vitom rebru.

Naročito je važno da se u zadnjih vješalica (čejreka) "rastvori" but, i to niz kost (šljuk), tako da se potpuno odvoji od mesa, da bi se mogli meso i kost solidno osušiti. Meso se pažljivo raspljošti toliko da se ne naruši prirodna cjelina. Zatim se meso pored hrbata (ukoliko nije već izvađen kujruk) spolja polahko odvoji od kostiju i presvrati hrbat.

Kada je meso "izuđeno" (do određenog stepena odvojene kosti od mesa), soli se i slaže na veliku kuhinjsku siniju (sto), da tako odleži 5-7 dana.

Soli se uzima 2, 5 do 4 kg na stotinu kilograma mesa.

Kozije meso je dobro i na proljeće, jer se ono duže drži.

FLAHA

Flaha (plaha) ili stelja je suho meso cijelog bravčeta iz koga su izvađene kosti (osim kostiju butova). Poslije vađenja kostiju, plaha ostaje ucijelo i raspljošti se kao koža za sušenje. Poslije soljenja treba da odstoji 15 dana, a onda se suši.

Danas su kod nas, već u dobroj mjeri, kompromitovani proizvodi ovčijeg suhog mesa, jer se proizvode i prodaju bez kontrole, tako da se u te proizvode stavlja svašta, te je, naprimjer, sudžuka veoma lošeg kvaliteta.

Često se prodaje suho meso kod kojeg but nije izuđen, te je kvarno ili naginje kvaru, jer nije propisno osušeno.

Ipak ponegdje se još nađu ovi kvalitetni proizvodi. Tako je još dobro poznato suho meso iz Stoca, Visokog, Kreševa.

Majstor Ivica Ćorić iz Kreševa još uvijek proizvodi dobru sudžuku.

BOSANSKA KOBASICA

Zorka Mitrović –J. Babić (33) daje sljedeći recept za kobasice na bosanski način:

Uzmi 2 1/2 kg pomasne krtine svinjske, 2 kg goveđe krtine; to isjecaj sitno i tome dodaj soli, bibera, malo vode i bijelog vina i po volji tucanog bijelog luka. Sve dobro izmiješaj, nadjeni svinjska crijeva, koja si prije toga dobro očistila, oprala i metnula da stoje malo u soli, sirćetu i malo rezana crvena luka. Kad hoćeš da nadjeneš kobasice, operi opet crijeva u čistoj vodi.

Naravno, poslije toga se kobasica suši.

HLJEB, PECIVA I SLIČNI PROIZVODI:

Sastavni dio tradicionalne kuhinje Bosne i Hercegovine je i umijeće spravljanja kruha, peciva i drugih proizvoda sa sličnom namjenom.

Po Kreševljakoviću (18) izgleda da su najbolji majstori bili u Travniku. On kaže da su oni svojevremeno proizvodili petnaest raznih vrsta kruha i peciva. Međutim, ima majstora koji tvrde (Mehmed Indžić) da su proizvodili i oko 40 vrsta kruha i peciva.

Pokušaćemo neke vrste nabrojati i obraditi, i to: somun, čurek, štruca, ručka-čurek, katmer-čurek, bijeli bosman, bijela banjalučka pogača, kiseljačka pogača, simit, ćahija, kaplama, lepinje, peksimeti, pereci, pekarski pereci, đevrek, slani lokum, domaća pogača, devetica, kifla, zemička, pekarska pogača, krajiška maslenica, fodule, česnica, itd.

RAZNE VRSTE HLJEBA:

ČUREK

Čurek označava bijeli okrugli pekarski hljeb, ili okrugli hljeb sa izvučenim "ručkama".

Čureka je bilo više vrsta. Tako Evlija Čelebija u Sarajevu spominje "ručka-čurek", a u Banja Luci "bijeli-katmer čurek". Danas je teško reći o kakvoj se varijanti bijelog kruha ovdje radi.

Katmer, inače, označava cvijet karanfila (Dianthus L.). Da li je to oblik kruha kao "cvijet karanfila" ili je eventualno karanfil (grčki – začin, crna zrnca, karanfil-biber, - Amomis pimenta Berg., Myrtus pimenta Wild.) upotrebljavan kao začin pri spravljanju ovoga bijelog hljeba.

RUČKA – ČUREK

Ručka-čurek, koji pominje Evlija Čelebija, mogao bi da bude čurek koji se i danas proizvodi u Sarajevu.

Navečer se spravi "maja" (vrsta kvasca) na taj način što se nohut (nohut, nout, naut – u perzijskom označava slanutak, slani grah, Cicer, arietinum L.) istuče i stavi u staklenu posudu te ostavi preko noći da dobro ukisne (1 kašika nohuta na više kilograma brašna).

Rano ujutro sa ukisnutim nohutom napravi se kvasac uz dodatak brašna i mlake vode, te ostavi da stoji oko 2 sata i da nakvasa. Potom se maja dobro razmuti u toploj vodi uz dodatak mlijeka i malo soli, te sa ovom tekućinom zakuha tijesto.

Tijesto se ostavi neko vrijeme da nadođe (nakvasa), a zatim se oblikuju čureci na sljedeći način:

Otkine se "kolač" tijesta (pljosnati hljepčić promjera oko 20 cm), razdijeli na četiri "kolačića", i to dva veća (deblja) i dva manja (tanja). Deblja dva kolačića se zasuču u obliku oklagijice (štapića) koji su pri krajevima tanji. Ova dva štapića postave se na čaršaf (koji se nalazi na pekarskoj dasci) uporedo jedan do drugog. Od dva manja kolačića se, također, naprave štapići, samo tanji. Ovi tanji štapići se postave uz ona dva deblja, jedan s jedne a drugi s druge strane (dakle, sva četiri štapića uporedo jedan uz drugi). Krajevi sva četiri štapića (pri kraju) stiskanjem prstima se slijepe (sastave), tako da se sa oba kraja čureka dobije "cvijet" ili "ručka sa 4 prsta".

Ovako oblikovani čureci treba da odstoje. Pošto su nadošli, premažu se jajetom, pospu čurekotom (crno mirisavo sjeme biljke Nigella sativa L.) i peku.

SOMUN (LEPINJA)

Somuni, samuni (grčki), u tradicionalnoj bosanskoj kuhinji su veoma omiljeni, a predstavljaju okrugli hljeb ili hljepčić "spužvastog" sastava. Naročito mnogo se serviraju u aščinicama i ćevabdžinicama.

Somun (lepinja) oblikuje se okruglo – pljosnato, promjera 15-30 cm.

Proces spravljanja:

Najprije se napravi kvas od germe (u ranija vremena hamur) sa brašnom, te kada ukisne, razmuti se toplom vodom i zamijesi vlažnije tijesto (45-50% vode).

Kada je tijesto odležalo, zakuhaju se (formiraju) somuni na razastrtom brašnu i stavljaju na čaršaf koji se nalazi na dasci.

Potom se puste somuni da opet nadođu, a dotle treba pekara (peć) da je dobro vruća, jer se somuni moraju naglo peći, pošto je tijesto rijetko.

Pred pečenje se somun (lepinja) prebaci na drugu dasku, koja je posuta kukuruznim brašnom, te ga na toj dasci malo raspljeśćemo i u kafaz išaramo (narežemo na sitne kvadratiće) šipkom koja je zavijena u salvetu (da ne bi oštro narezali somun). Potom se lepinje odmah ubacuju u vruću peć.

Lepinje se redovno serviraju u aščinicama i ćevabdžinicama, a za vrijeme praznika i u domaćinstvu.

Ramazanski ili svečani somun razlikuje se od naprijed opisanog po tome što se svečani somun pomaže jajetom i pospe čurekotom.

DOMAĆA LEPINJA

Tzv. domaća lepinja u novije vrijeme nazvana lepinja, spravlja se od tijesta ukvas (obično kada se zakuhavao hljeb i lepinja se jela dok se hljeb ne ispeče). Otkinu se komadi od kvasnog tijesta za hljeb, nešto izrade, rasplješću i ispeku u zamašćenoj tepsiji ili isprže na zamašćenoj tavi.

BIHAĆKI SOMUN

Bihaćki somun je vrsta lepinje pečene u tepsiji. Pšeničnog brašna 50 dkg, vode 2, 5 dcl, soli 2 dkg, ulja pola dcl, kvasca 3 dkg.

Brašno prosijati, posoliti, dodati kvasac i s mlakom vodom dobro izmiješati. Tako izmiješano tijesto stoji oko pola sata. Kada tijesto nakvasa, namladi se i postavi u tepsiju koju smo podmazali uljem. U tepsiji stoji oko 10 minuta da ponovo nadođe, a zatim se peče oko pola sata.

KAPLAMA

Kaplama je vrsta finog bijelog kruha, sa "kapom" na vrhu. Spominje se kao specijalitet Banja Luke (18). U Sarajevu pekari razlikuju kaplamu i paklamu. Kaplama se obično proizvodi za svečanosti i praznike (kao za vrijeme bajramskih praznika).

Tijesto za kaplamu se spravi na isti način kao i za somun, (jasno, posoli se), s amo dosta tvrđe, te se pusti da nadođe (nakvasa).

Potom se otkidaju komadi tijesta za kaplamu težine 1 kg ili 2 kg. Od svakog komada se otkine po jedan komadić (oko 10 dkg) tijesta i oblikuju se male kaplame u obliku "kolača" (okruglo, pljosnato), te oblikuju i velike kaplame i obje kaplame ostave na dasku prekrivenu čaršafom da nadođu (nakvasaju).

U međuvremenu se nešto manje zagrije peć nego za pečenje somuna.

Poslije toga se spravi tzv. bulumač. Na vatru se nastavi 1 litar vode i kada provrije, saspu se 2-3 kašike brašna, promiješa i bulumač ohladi (po izgledu je kao juha, čorba bez priloga).

Zatim se ubacuju kaplame u peć: stavi se velika kaplama na pekarsku lopatu i premaže bulumačom, onda se postavi mala kaplama na sredinu velike kaplame, te i mala kaplama premaže bulumačom, a potom obje kaplame pospu odozgo ćurekotom i ubace u peć da se peku.

Kada su kaplame pečene, opet se premažu bulumačom i ohlade.

PAKLAMA

U Sarajevu pekari razlikuju kaplamu i paklamu.

Dok su kaplame veliki hljebovi sa "kapom", na sredini, paklame su mali hljepčići težine 25 do najviše 50 dkg i bez "kape". Spravljaju se na isti način kao i kaplame, samo bez "kape".

Serviraju se obično ujutro za doručak, zatim sa kajmakom, maslom, maslacem, uljem i slično. Paklama se razreže poprijeko na dvije plohe, donja poulji, posoli, pobiberi, izvrne na drugu plohu i ubaci pećnicu da se malo zapeče.

BOSANSKI BOSMAN

Ovaj hljeb serviran je na spomenutoj sarajevskoj večeri pod imenom bijeli bosman kao domaći pšenični kruh ukvas.

Pekarski majstor Smajo Pašić iz Sarajeva smatra da je taj kruh karakterističan kao bosanski kruh i da je pod tim imenom prenesen i u neke pekare u Francuskoj. Prema tradiciji, spravljan je najprije u Travniku i Banja Luci, a otuda prenesen u Sarajevu, pa i u Francusku.

Spravlja se od finog pšeničnog brašna prosijanog na gusto sitokoprenu. Serviran je obično za ićindijašicu ("popodnenvi čaj") ili za večeru. U domaćinstvu se zamijesi ukvas, izradi, izvrne tepsija, pobrašni, postavi na nju hljeb i nosi u pekaru. Pekar skida hljeb sa tepsije i stavlja ga u korpu ili "siplu". To hljebu, navodno, daje poseban kvalitet, zato što u šupljikastoj korpi bolje nakvasa i dobije poseban oblik. Korpe su pletene od šiblja, promjera oko 30 i dubine oko 10 cm. Dotle peć treba da je vruća i čim bosman nakvasa, iz korpe se stavlja na lopatu (pekarsku), ubacuje u peć i peče. Prije pečenja na sredini se ubode prstom ili nekim drugim predmetom. Peče se na srednjoj temperauri. Dakle, specifičnost je, izgleda, u tome što peć mora biti pripravljena, vruća i čim bosman nakvasa, odmah se ubacuje u peć da se peče. Nema ponovnog prekuhavanja hljeba poslije kvasanja, već bosman u korpi dobije oblik i odmah se peče. Zato je veoma mjehurast (šupljikav) kada se ispeče. Težina bosmana je oko jedne oke (1, 25 kg).

Isto tako bosman peku i pekari. Tamo gdje nije bilo mogućnosti da se nosi u pekaru, bosman je pečen pod sačem.

SARAJEVSKI BOSMAN

Neke sarajevske domaćice (Logavina ul. – Kaukčije Abdullah ef.) i danas spravljaju domaći hljeb ukvas sa čurekotom, ali tako da se čurekot nalazi u sredini hljeba i u kori – svuda (čurekot – crno mirisavo sjeme biljke Nigella sativa L.).

To se postiže na taj način što se prije miješenja doda brašnu čurekot i dobro izmiješa, tako da zrna čurekota bude u svim dijelovima hljeba.

ČEVLJANOVIĆKA KUKURUZA

Planinsko kukuruzno brašno (kukuruz uzgajan na planinskom području, sa prirodnim gnojivom, samljeven u vodenici).

Vrućom vodom (samo što ne vrije) uz dodatak soli, zamijesi se brašno poslije podne i pokrije krpom da stoji do navečer (3-6 sati), da se "prozrači". Za to vrijeme kukuruza izgubi suvišnu vodu.

Za to vrijeme pripremi se ognjište (naloži vatra, zagrije ognjište i sač, pripremi lišće od kupus sa (vanjski listovi odbace, nekoliko listova odvrati, izvadi glavica, a listovi kao tepsija – lepeza ostanu ucijelo).

Očisti se ognjište, kukuruza postavi na ognjište, pokrije sačem, nagrne žar na sač i peče do ujutro. Tek ujutro se vadi i lomi vruća.

Uz kukuruzu se servira lukovica (vidjeti salate).

KUKURUZA-LOJANICA

Mlakom vodom uz dodatak soli i sitno isjeckanog suhog dimljenog loja zamijesi se kukuruza, saspe u zamašćenu tepsiju, rasplješće i peče.

Uz kukuruzu se servira lukovica (vidjeti lukovica).

KUKURUZA-LUKOVAČA

Kako kaže L. A. Muftić, u prohu (kukuruzu) naši težaci zamijese sitno izrezan crveni luk i takav hljeb zovu lukovača.

POGAČE:

BANJALUČKA POGAČA

Kao specijalitet Banje Luke Čelebija spominje "bijelu pogaču pečenu u pepelu" (vjerovatno pod sačem).

KISELJAČKA POGAČA

Pošto je Bosna bogata mineralnim vodama kiseljacima, to se često i kruh spravlja sa mineralnom (kiselom) vodom.

Danas se ova pogača, uglavnom, spravlja u Kiseljaku kod Sarajeva. Zakuhava se mineralnom vodom, oblikuje okruglo kao pogača, odozgo premazuje bjelancetom i nabocka nožem. Nekada je i u Tešnju spravljan kruh sa kiseljakom u Slancu potoku*. Kod kiseljačke pogače široka ivica (obrub okruga) je nešto deblja, a sredina tanja i udubljena.

DOMAĆA KISELJAČKA POGAČA

Recept za pogaču sa kiseljakom ("na bosanski način") daje Zorka Mitrović – J. Babić (33), koji glasi:

Uzmi 1 kg bijelog pšenična brašna, prosij ga na gusto sito (dakle, na koprenu), malo ga posoli, metni jednu malu šoljicu finog ulja i na vrhu noža praška za pecivo raz-

* Glasnik Zemaljskog muzeja, Sarajevo, 1919, str. 235.

mućena sa malo vode i to zakuhaj s kiseljakom, da tijesto bude ni tvrdo ni meko, dobro ga nakuhaj, da bude šupljikavo, onda raspliješći pogaču i peci u vrućoj peći.

PEKARSKA POGAČA

Pekarska pogača je vrsta peciva (promjera oko 15 cm i debljine oko 2 cm) kojeg proizvode sarajevski pekari. Ovu pogaču spominje Abel Lukšić na svom putovanju kroz Bosnu i kaže: "Pravog kruha nema, nego samo takozvane pogače, tj. neke vrste malo kiselkastog peciva" (19) Ranije su ovu pogaču pekari spravljali sa mineralnom kiselom vodom, a danas se spravlja uz dodatak šećera i ulja. Spravlja se od istog tijesta kao i somun, samo što je u sredini tanja, okolo deblja – kao obruč. Prije pečenja se nabocka nožem.

DOMAĆA POGAČA

Bijelo brašno ili pšenično brašno sijano na koprenu (gusto sito), se formira u kupu. Napravi se udubljenje (rupa) u sredini kupe brašna. U udubljenje se stavi soli, malo ulja, maslaca ili margarina.

Doda se žumanjce (za veću pogaču više komada), a zatim prašak za pecivo ili soda bikarbona.

Zamijesi se tijesto mlakim mlijekom (ili vodom u nedostatku mlijeka, ili vodom i mlijekom).

Tijesto se dobro izradi i oblikuje okrugla pogača. Tepsija za pečenje treba da je nešto veća od pogače. Tepsija se zamasti i raspliješće (formira) pogača. Odozgo se pogača nabode vretenom ili viljuškom (pantarujom) i premaže uljem da korica ne bude tvrda.

Pogača se ranije pekla pod sačem. Prije toga se pokrivala lozovinom (lišćem vinove loze) da dobije rumenu boju i da joj korica ne ispuca.

Stavi se peći, te kada bude pečena, dok je još vruća, premaže sa medom, maslom ili skorupom, kako to kaže Vid Vuletić Vukosavić "da se lašti kao obraz". (1) Pogača se može premazati i hladnom vodom.

Često se servira vruća sa kajmakom (za doručak, užinu i sl.). Ne reže se nožem, nego lomi rukom.

Vid Vuletić isto tako kaže da se pogača od pšeničnog brašna zove brašnenica, od ječmena brašna ječmenica, od prosa proha (proja), od sijerka sijerčanica (1).

(Nekada se umjesto sode bikarbone uzimala "lužina", tj. lug-pepeo od drveta u vodi. Pošto se smjesa stinjala, polahko se ocijedi lužina, tj. voda odozgo, a pepeo ostaje na dnu.)

BOSANSKA POGAČA

U nekim krajevima Bosne serviraju pogaču sa kajmakom (kiselim vrhnjem).

Ovu pogaču zamijese sa 1/2 čaše kiselog mlijeka, mlakom vodom i dodaju na vrhu noža sode bikarbone ili praška za pecivo. Kada se tijesto zamijesi, natire se brašno, izrađuje, te onda raspljosni, premaže uljem, tijesto preklopi

nekoliko puta i opet natire (izrađuje), ponovno raspljosni, premaže uljem, ponovno natire (izrađuje), te napokon oblikuje pogača, stavi u pomašćenu tepsiju i peče pod sačem.

Kada se lomi, onda se ova pogača "lista" (razdvaja unutar tijesta). Servira se sa kajmakom.

MOSTARSKA POGAČA

1 kg pšeničnog brašna (najbolje iz vodenice-mlinice), 3 jaja, pola litre slatkog mlijeka, malo kvasca, 20 dkg mladog masla (može i masla ili margarina), malo soli.

Kvasac se rastopi u malo toplog mlijeka, zakuha tijsto sa brašnom, kvascem, jajima i mlijekom uz dodatak malo soli. Tijesto se zatim razvuče na deblju jufku promjera oko 50-60 cm. Na jufku se poredaju grumenčići masnoće, zatim jufka prevrne napola, potom na četvrtinu, te opet razvuče valjkom ili oklagijom. To se čini nekoliko puta, a onda formira pogača i postavi na pomašćenu tepsiju.

Upali se pećnica i čeka da se zagrije. Dotle pogača nešto nakvasa.

Servira se topla.

SUPARNJIK

U Bosni nazivaju suparnjik hljeb pečen u lugu (pepelu).

Kako kaže pomenuti Latif A. Muftić, maja (domaćica) prvo zakuha mlakom vodom malo kukuruzna ili ječmena ili ražena brašna. U to tijesto stavi komad sirišta (abomasus – kruškoliko izvučena "vreća" – pravi želudac preživara) obično janjećeg, pa ostavi da prenoći i dobije kvas.

Sutradan zakuha brašno mlakom i slanom vodom, doda kvas i ostavi tijesto da ukisne. Kada tijesto naraste, raskuha ga još jednom i opet ga ostavi, da malo nadođe "za rukom". Kad tijesto ukisne i naraste, postavi ga na vrelo ognjište, koje je očistila od luga (pepela). Hljeb odozgo zaspe slojem luga, a preko luga stavi žar. Kad je hljeb pečen, žar se skine i lug očisti.

Vid Vuletić za suparnjik (1) kaže: "Spominje se u Gornjoseljana (misli na Bosance) i suparnjik, a to je vrsta slatke pogače od mirisnijeh zeljica, od oraha, jabuka, od sira, pa sve umišeno s medom. Oko pogače (vjerovatno uokrug po ivici pogače) je na gori udeveno istučenijeh bajama, oraha te pođešto i laka česna. Suparnjika je gotovo nestalo, pa se sada samo spominje."

Pošto je ovo pisano koncem XIX stoljeća, to znači da je prošlo 100 godina otkako se ovo pecivo izgubilo. Slično se dogodilo i sa bademli-kolačićima.

Vjerovatno se suparnjik zove zato što se tijesto peklo u pepelu – supragi, supri.

POTKRIŽA-POGAČA

Pod ovim nazivom razumijeva se jelo "potkriža" i vrsta pogače.

Koliko se zna, u Bosanskoj krajini, mijesi se od pšeničnog brašna, a bez kvasca ili praška, dakle,

samo s vodom, uz dodatak malo soli, te se dugo natire. Poslije se oblikuje pogača i peče. Ispečena treba da odleži 24 sata, da se stvrdne.

Drugi dan se pripremi mesna voda (juha) od goveđih kostiju sa dosta isjeckanog crvenog luka.

Zatim se pogača reže na tanke kriške i slaže u tepsiju ili šerpu, tako da se naslaže 1 tavan pogače, preko njega pomenuta čorba sa lukom i tako redom – tavan pogače, tavan čorbe sa lukom. Tako naslagano se stavi u pećnicu da se zapeče.

Zapečena se začini uzavrelim maslacem (mladim maslom).

Ima funkciju peciva uz odgovarajuća jela, uz koja odgovara kuhani-pečeni luk.

ČESNICA

Česnica je vjerovatno vrsta pogače, a navodi je Buconjić. Kaže da je to kruh u kog je gornja strana, to jest kora, išarana dnom od fildžana. Recepta nema.

KRAJIŠKA MASLENICA

Uz pečenu perad ili pečeno pile u Velikoj Kladuši služe tzv. krajišku maslenicu.

Fino pšenično brašno (prosijano na koprenu), sir (travnički, kriška, ili mladi), maslo.

Maslom i mlakom vodom, uz dodatak soli, zamijesi se tijesto i rasuču deblje jufke.

Deblja jufka se položi u zamašćenu duboku tepsiju, začini uzavrelim maslom, složi još koja jufka, začini, pospe izdrobljenim sirom, te opet složi nekoliko jufki, koje se začine.

Začini se i gornja jufka i peče maslenica.

ČEVLJANOVIĆKA POGAČA

U Čevljenovićima peku pod sačem pogaču obloženu kupusom.

Naloži se vatra i zagrije ognjište.

Skuha se pogača. Odgrne se žar sa ognjišta. Od velike glavice kupusa odvrnu se vanjski listovi, ali tako da se pri korijenu drže ucijelo. Preostala unutarnja glavica se podreže i izvadi. Pogača se premaže maslom ili finim uljem, te stavi u omot od kupusa koji je postavljen na ognjište. Pokrije se sačem i peče. Ako nemamo tako veliku glavicu, onda se ognjište prekrije listovima kupusa (glavati, slatki kupus), položi pogača na kupus i pokrije listovima kupusa odozgo. Na sač se nabaci pepeo i žar i polagano se sač zatrpa pepelom.

Prilikom kontrole pečenja pogače treba paziti da se polahko lopaticom (trougla lopata sa dugom drškom) odgrne pepeo i digne sač kako pepeo ne bi pao na pogaču. Isto tako treba paziti i prilikom vraćanja sača.

HELDINA POGAČA

Pogača od helde (hejde, heljde) spravlja se kao i druga pogača. Konzumira se topla, kao i sva jela od helde.

RAZNE VRSTE PECIVA:

BOSMANČIĆI

Bosmančići ili somunčići su mali kruščići, spravljeni od finog pšeničnog brašna (nekada prosijanog na koprenu), izbočenog – "napuhanog", nabubrenog oblika.

Često se konzumiraju i topli (sa kajmakom ili miješano kajmak i sudžuka, pršuta), razrežu se horizontalno (kao sendvič), pune prilogom i ubacuju u peć da se malo upeku. Nekada se pune i uljem, a naročito maslinovim, posole, pobibere, te ubace u peć da se zapeku.

ELIFI

Elifi su pecivo u obliku štruce (vekne) sa dva "repa" na krajevima. Spravljaju se od istog tijesta kao i somuni, samo što je tijesto malo tvrđe. Moraju odležati na dasci. Dok su na dasci, treba ih uzduž malo narezati nožem.

ĆAHIJA

Ćahija (turski) predstavlja vrstu finog pekarskog peciva (kolača) u obliku kruga, a sastavljenog od više kockastih komada, koji se lahko odvajaju, tako da i pojedini komadi predstavljaju cjelinu za sebe.

O ćahiji pjeva i narodna pjesma:

"Kod kuće mu šargija,
U šargiji ćahija,
Ti si moja Ajnija"...

Bijelo brašno se zakuha mahutom, odnosno "majom". Odozgo se premazuje uljem.

Ćahije se peku u posebnim tepsijama dubokim oko 7 cm i promjera oko 20 cm.

Svaka ćahija se spravlja od 50 dkg tijesta. Tijesto se zakuha majom i kada nadođe, iskida se na komade od po pola kilograma. Zatim se svaki komad tijesta (od pola kg) iskida na 6 komadića.

Tepsije se pomaste uljem. Svaki komadić tijesta (6 komadića) oblikuje se na dasci u štap i savije u spiralu ("spuž"), te okolo u tepsiju postavi 5 komada, a u sredinu šesti.

Kada ćahije u tepsiji nadođu, stavljaju se u peć i peku.

Pošto se ispeku, još vruće se premažu uljem.

Drugi način oblikovanja ćahija jeste niz uokrug od 6 osmougaonih komada. Prilikom formiranja, svaki komad se premaže uljem, da prilikom pečenja ne bi prionuo jedan uz drugi. Prilikom konzumiranja komadi se odvajaju i svaki za sebe predstavlja cjelinu, s tim što su gornja i donja kora potpuno formirane i tamnije, a sa strane su bijeli i bez kore.

SIMIT

Simit (latinski i sanskrtski) je vrsta malog okruglog pekarskog kruščića (promjera oko 15 cm) koji se spravlja od bijelog brašna.

Za simit se spravi najprije kvas – maja (nohud, naut). Zatim se

mlakom, malo zasoljenom vodom, uz dodatak mlijeka zakuha tijesto. Kada tijesto nadođe, oblikuju se mali hljepčići (simit) u obliku "spuža". Može se oblikovati kao somunčić, koji se nareže nožem na kvadratiće.

Ranije je simit često serviran uz ćevape, a kako to veli narodna pjesma:

"Za spremanje baš ne pita,
Voli ćevap i simita..."

DVETICA

Dvetica (devetica) se spominje kao pekarski specijalitet Banje Luke. (18)

FODULE

Fodule kao pecivo se spominju u Čajniču (19). Svaka fodula važe po 100 drama (oko 178 grama).

Fodule se spravljaju od hamura (tijesto ukvas), masla i soli...

Fodule spominje i Bašeskija (sredina XVIII stoljeća).

PUH-PECIVO

Puh-pecivo se dobiva od jufki zakuhanih s jajima. Razvuku se deblje jufke, pomaste i slažu jedna na drugu. Šalicom ili radlom se režu okrugla peciva i peku.

PITULJICE

Izgleda da je ovo pecivo veoma staro u Bosni, jer Bašeskija navodi i prezime "Pituljica".

Kao pecivo koje se servira uz bijelu kafu ("ićindijašicu"), Buconjić (3) navodi pituljice i kaže da je to jufka zakuhana sa jajima i pečena na maslu.

To je nešto deblja jufka, koja se premaže masnoćom, previje nekoliko puta, tako da dobije pljosnati štap, te reže na komade i prži na vrelu maslu.

U Sarajevu sredinom XVIII stoljeća Bašeskija spominje prezime Pituljica. U Sarajevu se pituljicama zovu i slani lokumi, koji se spravljaju od deblje jufke zakuhane s jajetom. Jufka se izreže na dilume oko 10 cm dužine i 3 cm širine koji se ubacuju na vrelo maslo i peku.

BADEMLI-KOLAČIĆI

Na jednoj večeri u Sarajevu, sredinom prošlog stoljeća, (1) spominju se bademli-kolačići kao fino pecivo iz grupe predjela (uvoda za večeru).

Recept za ovo pecivo nije bilo moguće ustanoviti. Vjerovatno je to neka varijanta peciva, koju Vid Vuletić spominje pod imenom "suparnjik" kod Gornjoseljana. Ako bismo na toj osnovi rekonstruisali recept, onda bi to bila vrsta pogačica dobivena od brašna, tučenih (mljevenih) oraha, mldog sira i meda. Odozgo su ubodeni (posuti) narezani bademi.

BADEMLI-KOLAČI NA DRUGI NAČIN

Poznati aščija Junuz Hadžibajrić misli da bi ova vrsta pogače ("ba-

demli- kolač") mogla biti spravljena i od brašna, badema (bademova brašna) i mlijeka. Osam dijelova brašna i 2 dijela badmova brašna (istucani bademi se prosiju, tako da se dobije bademovo brašno) se zamijese slatkim mlijekom, uz dodatak lukšije (danas praška za pecivo) i od tijesta oblikuju pogačice. Možda je spravljano od dizanog tijesta (hamura, kvasca).

PEKSIMETI

Peksimet (grčki) predstavlja domaće pecivo, okruglo ili u obliku pravougaonika.

Tijesto se zamijesi od finog pšeničnog brašna (bijelog brašna) uz dodatak mlijeka, jaja, masla i vrlo malo soli. Tijesto se dobro natare, raspljosni i izrežu peksimeti, premažu tučenim jajetom i pospu čurekotom.

PEKSIMETI NA DRUGI NAČIN

To je domaće pecivo koje se obično spravlja od jednog dijela nakvasanog tijesta za domaći kruh. Dio tijsta se odvoji, natire brašnom, tijesto oblikuje u štap, raspljosni i režu komadi 10-15 cm dužine, malo narežu po sredini i peku na uzavreloj masnoći.

MIRI-PEKSIMET

To je vojnički ili "državni" dvopek, koji su proizvodili pekari u Travniku, a, svakako, i u ostalim mjestima (H. Kreševljaković, i D. M. Korkut, Travnik u prošlosti, Travnik, 1961., str. 66).

Recepta ovih peksimeta nema.

SLANI LOKUMI*

Slani lokumi se nazivaju još i peksimetići.

Oko 1/2 kg brašna, 1 prašak za pecivo, so, 1 jaje, 1 dcl kiselog mlijeka, ulje za prženje. (Ako nema kiselog mlijeka, može malo sirćeta.)

Izmiješati brašno i prašak za pecivo. U sredinu kupe brašna dodati malo soli, jedno jaje, mlijeko i zamijesiti tijesto uz dodatak vode, tako da ne bude ni tvrdo ni premehko.

Tijesto još malo natirati ("raditi"), zatim ga razvaljati (oklagijom, valjkom) na debljinu od 5-6 milimetara.

U tavu nasuti dosta ulja da uzavrije. Rezati lokume (peksimetiće) dužine 6-8 cm i širine 1, 5-2 cm te ih polagati u vrelo ulje i pržiti.

Čim "narastu", treba ih prevrtati, a čim porumene, vaditi iz tave na tanjir (u zdjelu). Brzo se peku i treba ih brzo vaditi iz tave da se previše ne upeku.

SLANI MAFIŠI

Zorka Mitrović – J. Babić (33) daje sljedeći recept za ovo delikatesno pecivo, koje služi i kao prilog uz jelo:

Zakuhaj tijesto od 3 žumanjceta, 3 kašike kajmaka (sigurno misli na

* Recept Muhibe Čumurije-Lakišić.

ruma, 5-6 kašika brašna, da bude mehko, natari ga dobro, razvij jufke debljine 3 milimetra (tupa strana noža), izreži jufku po cijeloj dužini na komade širine oko 2 prsta (4-5 cm). Svaki ovaj dugi komad jufke obavi 2-3 puta oko prstiju ispružene ruke (na 4 prsta), kraj jufke provuci kroz obavijeno tijesto, kao da si ga zavezala, zatim raširi tijesto, metni ga u okruglu zatvorenu kašiku, kašiku metni u vruću mast i kad tijesto porumeni, izvadi taj komad i meći drugi.

Ovi su mafiši dobri uz divljač i slatku pečenicu.

LOKUMIĆI

Zorka Mitrović – J. Babić (33) daje sljedeći recept za lokumiće:

Uzmi 6 žumanjaca, 6 kašika kisele (mineralne) vode, malo soli i toliko brašna da bude tijesto sasvim mehko da ga možeš razvaljati. Tada ga razvaljaj na prst debljine, reži na uske komade, otprilike 2 prsta širine, a dugačke 4 prsta i prži na vrućoj masti.

LOKUMIĆI NA DRUGI NAČIN

Potkuhaj u kakvom lončiću 2 dkg kvasca sa malo brašna i mlijeka i pusti da nadođe. Kad je kvasac nadošao, zakuhaj tijesto sa malo brašna, 3 žumanjceta, 1 cijelim jajetom, podmlađenim kvasom, malo kiseljaka (mineralne vode) i soli. Tijesto treba da bude mehko kao za štrudle (savijače), nakuhaj ga dobro, razvij prst debelo i reži kao male lokume, prži ih na vrućoj masti.

Serviraju se uz kahvu ili ićindijušu.

BOSANSKI LOKUMI

Za ovo slatko pecivo, koje se servira uz ićindijušu (poslijepodnevnu bijelu kahvu) Zorka Mitrović – J. Babić (33) daje sljedeći recept:

Umuti dobro 6 čitavih jaja sa 6 kašika kiseljaka, malo soli i malo šećera, dodaj u to toliko brašna da dobiješ malo mekše tijesto nego za savijače, dobro ga nakuhaj da bude šupljikasto, zatim ga uvaljaj u duge a uske komade, izreži na 4 prsta duge komade, sredinom ih nareži malo nožem i prži na vrućoj masti i popržene malo pospi sitnim šećerom.

POSNI LOKUMI

To je recept Zorke Mitrović – J. Babić (33):

Zakuhaj 1/4 kg brašna, 1/4 kg šećera, malo ribane kore od limuna i 4-5 kašika najboljeg ulja. Tijesto mora biti dobro tvrdo i nakuhano. Zatim ga rastanji i reži ukoso, poduže uske komade, poredaj po podmazanoj tepsiji i peci na boljoj vatri da blago porumene. Ovi su lokumi mnogo bolji kad stoje 4-5 dana.

BOSANSKI MAFIŠ

Za tzv. bosanski mafiš Zorka Mitrović – J. Babić kaže sljedeće:

Razmutiti malo gušće tijesto nego za palačinke, onda uzmi kalup od mafiša, metni ga u lonac u kome ima dosta vruće masti, dobro ga u toj masti ugrij, zatim zamoči u razmućeno tijesto pa opet metni u mast da se zamočeno tijesto ispeče, zatim ga izvadi i pošećeri. Tako radi neprestano dok sve ne ispečeš.

ŠEFIKINI SLANI LOKUMI

Sena Veljković, Ilidža kod Sarajeva ("Oslobođenje" 11. maja 1977.) daje sljedeći recept slanih lokuma:

Dva jajeta, 1 prašak za pecivo, malo soli, jedna povlaka (15-20 dkg), 1 fildžan (šoljica) mlijeka i brašna toliko da tijesto bude srednje mehko, ulja za prženje.

Jaja, povlaku i mlijeko umutiti, prašak staviti u brašno, zamijesiti, posoliti i masu izlupati. Razvući tijesto debljine 1 centimetar, rezati oblike po želji i pržiti na vrelom ulju.

Služiti uz čaj ili bijelu kafu sa dodatkom mladog sira ili kajmaka.

ĐEVREK

Đevrek je pecivo slično peretku, koje se i danas prodaje na Baščaršiji u Sarajevu, te Zagrebu i Beogradu.

Đevrek se spravlja ovako: Materijal za izradu 10 komada đevreka:

50 dkg brašna, 1 jaje, malo soli i praška za pogaču.

Izrada:

Zamijesi se tijesto mlakom vodom uz dodatak jajeta, soli i praška. Kada tijesto nadođe, formiraju se đevreci uokrug (kolo, prsten), promjera oko 15 cm, postave u plehove i peku.

Prema tvrđenju I. Pilavdžića – đevrek ranije nije ničim posipan.

Inače, Halid Bisić iz Sarajeva tvrdi da se u Bosni đevrek spravlja drugačije nego u Makedoniji i Turskoj.

SLANI PERECI

Tijesto za perece se zamijesi sa jajima (ili bez jaja) i lukšijom (danas praškom za pecivo) uz dodatak malo finog ulja.

Tijesto se rasuče u tanki štap i oblikuju pereci u obliku slova "B".

Ovako oblikovani pereci se obare u dubokoj tavi (tepsiji), voda ocijedi, zatim pospu zrnastom soli i peku!

Mogu se servirati uz kahvu.

BOŽIĆNI SOMUNČIĆI

A. Kristić u Kreševu navodi kao pecivo "božićne somunčiće".

KOVRTANJI

Kao dječije pecivo A. Kristić navodi "kovrtanje". Kovrtanji su muški (okrugli) i ženski (krug sa 2 produžena nareckana repića).

Po mišljenju Sofije Kunštić – Lakišić, to tijesto se spravlja na taj način što se u mlijeku rastopi kvasac uz dodatak malo brašna i ostavi da nadođe. Kada nadođe, u

zdjelu se stavi 1 kg oštre nule, malo ulja, 1 cijelo jaje, 1 žumanjce, malo soli, šaka šećera, doda kvasac, dolijeva mlijeko i zamijesi tijesto, ni tvrdo, ni mehko, od koga se natirući brašnom oblikuju kovrtanji.

PERETAK (PERECI)

Buconjić daje sljedeći recept za peretke:

Na jednu se stranu brašno prosije, a na drugu se stranu u zdjelu ili ćasu razbijaju i umute jaja. Razbijenim jajima se doda nešto soli, koja se s njima umuti. Tako zasoljenim i umućenim jajima zakuha se tijesto. U nedokuhano tijesto doda se malo ulja smiješana s nešto procijeđene lukšije ili cijeđi. Ovo se pridolijeva u tijesto da kolači budu razabraniji. Namjesto ulja sa lukšijom može se dodati samo čisto slatko mlijeko. Tijesto treba dobro nakuhati, ali ne smije biti odviše tvrdo, jer što je mekše, to je bolje. Kad je gotovo i nakuhano tijesto, reže se komad po komad, te se jedan po jedan na siniji rukama uvalja, ili rasuče, malo rasplješće, i po raspljeskanom tijestu vrhom noža povuku uzduž dva usporedna, plitka ureza, između kojih je razmak širine maloga prsta. Potom se jedan okrajak na nekoliko mjesta nareže nožem, savije ukrug, krajevi sastave tako da je gornja strana peretka nareckana.

Na vatri je prostran sud s kipućom vodom, u koju se jedan po jedan peretak rukom ili kašikom spušta, ali pazeći pri tom da se oblik ne pokvari. Kako koji padne na dno, valja ga odmah polagano pothvatiti kašikom, da ne prigori. Na dno ih se spušta toliko koliko ih može stati da se ne dodiruju.

Kad se podigne na vrh vode, vade se u pletenku ili u nešto drugo da se ocijede i ohlade. Ohlađeni i ocijeđeni se šalju u pekaru (3).

ZEJNILAGIĆA PERECI

U Jajcu, u kući Zejnilagića, spravljaju peretke i na ovaj način:

10 kom. jaja, 12 kašika ulja, brašna koliko je potrebno. Ovo se smiješa i tijesto dugo mijesi da se izradi, da otpada od kuhače. Izruči se iz lonca, doradi na dasci, formiraju štapići i savijaju u kolutiće. Bacaju se u kipuću slanu vodu i kada bace ključ, vade se i meću na čistu suhu krpu. Ulupa se žumanjce sa soli, pomažu pereci, poredaju u tepsiji i peku.

PAPRNICI

Paprnici (paprenjaci) predstavljaju tradicionalno pecivo ili kolač u nekim krajevima Bosne.

Po I. Pilavdžiću u Sarajevu su paprnici pripremani kao pecivo za vrijeme praznika (bajramski praznici i slično). Izgleda da je ovaj običaj prenesen iz srednjovjekovne Bosne.

1 kg brašna, 25 dkg šećera, 1/4 l mlijeka, malo kvasca (germe), 3 jaja, 10 dkg rozina, malo ćurekota, nešto masnoće za tepsiju.

Sa malo mlijeka se rastopi germa i ostavi na toplo da ukisne (ranije se pravio tzv. kvas).

Kalupi paprenjaka

Prosije se brašno. U mlijeko se potopi šećer i razmuti. U brašno se doda 1 cijelo jaje i 1 žumanjce, zatim kvasac, uspu rozine, a nakon toga se mlijekom (u koje smo potopili šećer) zakuha malo tvrđe tijesto, ali ne pretvrdo.

Tijesto se ostavi preko noći da nakvasa (ukisne). Sutradan se tijesto istrese na malo razastrtoga brašna, malo izradi i izreže na malo veće komade (tako da se mogu dobiti okrugli kolači promjera oko 12 cm), te oblikuju fini okrugli kolači i slažu u pomašćenu tepsiju. Paprnici se puste određeno vrijeme da odleže, da opet nadođu.

Kada su paprnici nadošli, odozgo se premažu umućenim žumanjcem, te pospu ćurekotom i stave peći. Obično treba da prenoće prije jela i tada su najbolji.

PAPRENJACI NA DRUGI NAČIN

U starom Zagrebačkom kuharu je sljedeći recept paprenjaka:

Uzmi kilo melje (bjelog brašna) i u njoj razbij masla, umiješaj to u 2 dcl čistog meda, 5 žumanjaca, tučenih oraha ili badema, dodaj tučenih karanfilčića, sitno isječene limunove korice, opapri, osoli, zasladi i zamijesi srednje tvrdo tijesto, dok ti bude od ruke otpadalo, onda ga po prst debljine razvaljaj, izreži različitim mjertučićima u razne oblike, mjedenicu (tepsiju) pospi meljom, paprenjake složi i stavi u peć da se polagano peku.

MEDENI PAPRENJACI

Prema receptima koje nalazimo u spomenutom pčelarskom priručniku, naziv paprenjaci (u Sarajevu paprnici) dolazio bi od riječi papar (biber).

Jedan kg ukuhana meda sa 1/8 litre vode, 750 grama maslaca i 125 grama istučena šećera, 30 grama pomorančine kore, 60 grama slatkih badema i 1 1/4 kg brašna. Tome dodati 40 grama potaše (kalijum-karbonat). Zatim dodati (ne mora, po volji) malo bibera i spraviti tijesto, a zatim ovo tijesto rastanjiti na 1 cm debljine. Formiraju se kolači različitog oblika (srce, zvijezde, hljepčići) i peku. Mogu se napraviti i veliki kolači (paprnici) i ispeći.

MANASTIRSKI PAPRENJACI

Ovaj recept paprnika nalazi se isto tako u spomenutom pčelarskom priručniku.

Naveče prije pečenja (dakle, uoči dana kada se peku paprnici), metne se 1 kg meda na vatru da uzavrije. Isti se pomiješa sa 1 kg pšenična brašna, u kome je umiješano 1/2 kg šećera i napravi tijesto. Sutradan se dodaju 3-4 jaja, 7 grama potaše (kalijum-karbonat) u vodi rastopljene, 1/4 kg krupno izrezanih badema, te bibera (po volji) i ovo tijesto se mijesi oko pola sata. Zamasti se tepsija, pospe brašnom, te stavi tijesto, rasplješće i peče dok ne dobije zlatnožutu boju. Poslije toga se izvadi tijesto iz peći, namaže šećerom, pa se opet metne još 1/4 sata u peć, izvadi i onako vruće reže u komadiće.

Ovi paprnici mogu se održati više mjeseci.

UŠTIPCI:

UŠTIPCI

Uštipci mogu da budu kao predjelo, međujelo ili jelo (poliveni kiselim mlijekom ili pekmezom), a i kao pecivo uz sir, kajmak, pekmez, med i slično.

1/2 kg pšeničnog brašna, 2 dcl kiselog mlijeka, 2 dcl slatkog mlijeka, malo soli i sode bikarbone (ranije lukšije), 1 jaje, masnoća za prženje.

U zdjeli se ulupa jaje, dodaje pomalo brašna i naizmjenice slatko i kiselo mlijeko, a kod svakog dodavanja brašna treba miješati.

Zatim se doda malo soli i malo soda-bikarbone. Tijsto se zamijesi ni tvrdo ni prerijetko, tako da se uštipci mogu kašikom otkidati od tijesta i stavljati na tavu. Tijesto treba mutiti (lupati) oko 2 sata tako da se dobro izmiješa.

Uzavrije se masnoća u dubokoj tavi, kašika zamoči u rastopljenu masnoću, te otkida od tijesta uštipak po uštipak i stavlja u vrelu masnoću na tavi. Popuni se površina tave uštipcima, prevrću se, te vade u zdjelu.

UŠTIPCI (NA DRUGI NAČIN)

Buconjić navodi (3) sljedeći recept za uštipke:

Za pečenje uštipaka se zakuha dosta mekano tijesto, u kojem ima kvasca, jaja, te nešto soli.

Posuda se s tijestom metne na mlako mjesto da što prije ukvasa. Čim je tijesto uzišlo, metne se tava s maslom na vatru. Kad se malo rastopilo i ucvrčilo, uzme se kašika, zamoči se u maslo, da se za nju ne prihvaća tijesto dok se iz posude kida i na maslo u tavu spušta. Za svaki se uštipak posebno kašikom otkida tijesto.

MOSTARSKI UŠTIPCI

Safet Dizdar-Lakišić daje sljedeći recept za uštipke:

Mjera kiselog mlijeka, mjera masla (maslaca) i mjera brašna, malo soli i kvasca (hamura, germe), zamijesi se, odstoji, nakvasa i onda se peku uštipci.

Specifičnost ovih uštipaka je da ne upijaju masnoću prilikom prženja.

Uštipci sa zovom

UŠTIPCI SA SIRENJEM

Vid Vuletić (1) navodi uštipke koji se spravljaju sa sirenjem i, pored ostalog, kaže: "a umiješa se u uštipke i sirenje".

Ovaj recept se nije mogao rekonstruisati. Sirenje služi za kvasanje uštipaka, odnosno narastanje. Sirenje može biti kvas od siriša (str. 411), a može biti i surutka.

HERCEGOVAČKI UŠTIPCI

Zorka Mitrović – J. Babić (33) daje sljedeći recept za uštipke:

Umuti 2 jaja sa 3 velike čorbene kašike mlijeka (vjerovatno 3 obične kutlače), zaspi toliko brašna da dobiješ mekše tijesto (da se može kašikom lijevati u tavu), posoli, umiješaj svježa sira, dodaj nasitno isjeckana kopra, dobro izlupaj i peci na vrućoj masti.

PILEĆI UŠTIPCI

Za ove uštipke treba zamijesiti tijesto (vidi recept za uštipke). Zatim kuhano kokošije meso iščimati na komadiće, ubaciti u tijesto za uštipke i dobro izmiješati.

Rastopiti i ucvrkati masnoću u dubokoj tavi, zamakati kašiku u rastopljenu masnoću i otkidati uštipke, tako da se svaki put kašikom zahvati i komadić mesa sa tijestom, te spuštati ih u tavu da se prže.

UŠTIPCI SA PEKMEZOM

Zorka Mitrović – J. Babić (33) daje sljedeći recept za uštipke:

Umuti 4 jaja, dodaj u to pola kašike rastopljenog maslaca, 2 dkg podmlađenog kvasa, pola šolje mlijeka i toliko brašna koliko je potrebno da dobiješ gusto tijesto kao za krofne, zatim ga dobro izlupaj i ostavi da nadođe. Nadošlo tijesto vadi kašikom i prži na vreloj masti.

Popržene uštipke ocijedi od masti, pomaži pekmezom i pospi sitnim šećerom.

DUVANJSKI UŠTIPCI

Mještani planinskog naselja Zvirnjače na planini Ljubuši kod Duvna prave jednu posebnu vrstu uštipaka (prema navodima Brizar Ante, šefa Hamam-bara u Sarajevu), pravougaonog oblika i konzumiraju ih sa kvalitetnim (punomasnim, mehkim) sirom iz mijeha.

Uštipci imaju neki poseban elasticitet, za koji pretpostavljamo da dolazi od toga što se u tijesto ubacuju pločice tzv. sira presukače. Prže se na mladom maslu (maslacu), a zahvataju se drvenom četvrtastom (pravougaonom) kašikom, koja im i daje četvrtasti plosnati oblik. Kašika se stalno, prije vađenja uštipaka i stavljanja na tavu, umače u slatko mlijeko. Prilikom svakog pečenja na tavu se dodaje određena količina mladog masla (svježeg maslaca).

UŠTIPCI SA TIKVICAMA

U kući Dušića u Mostaru spravljaju uštipke na taj način što u tijesto za uštipke izerendaju (izribaju) tikvicu.

UŠTIPCI SA ZOVOM

Ševa-Frj Đulsa, (Mostar), spravljala je uštipke sa cvjetovima zove (zovine).

5-6 buketa cvjetova rascvjetale svježe zove, 2 jaja, 2 dcl mlijeka, soli, oko 3 velike kašike brašna, ulja za prženje.

Cvjetovi zove se pregledaju i iskidaju tako da na njima nema debljih peteljki, te obare (pofure).

Od mlijeka, jaja, brašna i soli spravi se rjeđe tijesto. Ocijeđeni cvjetovi zove se umiješaju u tijesto.

Uzavrije se masnoća i uštipci se kašikom vade i prže.

Fanika Čavlak, Sarajevo, spravljala je ovo jelo kao šnicle na taj način što nije obarivala zovu i što je cijeli cvijet zove (buket), bez jačih peteljki, umakala u tijesto i pekla kao pohovane šnicle.

Uz ove uštipke pristaje vino.

(Zova, bazgovina, Sambuci flores, Sambucus nigra).

UŠTIPCI SLATKI

Frj Đulsa, Sarajevo, pravila je slatke uštipke sa zovinom (zovom).

Cvjetovi zove se obare (pofure). Spravi se tijesto od jaja, brašna i mlijeka. U rijetko tijesto udrobi se zova, uzavrije ulje i peku uštipci. Kad su pečeni, slažu se i posipaju šećerom.

UŠTIPCI SA TIKVOM

Pored sa sakrskom (duguljasta bijela tikva) uštipci se mogu u zimskom periodu spravljati i sa žutom tikvom "kukuruznjačom" ili "pitaricom".

Tikva se oguli, izerenda (izriba), posoli, odstoji i ocijedi. Zato to vrijeme umuti se tijesto za uštipke, ubaci tikva, doda nešto kima, izmiješa i kašikom vade uštipci, te peku na vrijućoj masnoći.

Dodatak kajmak, povlaka (vrhnje, mileram) ili kiselo mlijeko.

UŠTIPCI SA PRASOM (PORILUKOM)

Bijeli dio prase se izreže na komadiće i obari u slanoj vodi. Pripremi se tijesto za uštipke – izmiješa jaje, brašno, mlijeko i malo soli. Obareni poriluk se sipa u tijesto. Kašikom vade uštipci i peku na vreloj masnoći. I za ove kao i za ostale uštipke dodatak je povlaka ili kiselo mlijeko.

UŠTIPCI SA PATLIDŽANIMA

Plavi patlidžani se izrežu na tanje i na manje komadiće, te se obare u slanoj vodi. Pripremi se tijesto za uštipke, saspu ocijeđeni obareni patlidžani, vade kašikom uštipci i peku na vreloj masnoći.

UŠTIPCI SA ŠKEMBOM (FILEKIMA)

Škemba (fileki) se očiste, kuhaju, izrežu na komadiće. Spravi se tijesto za uštipke, saspe škemba, izmiješa i peku uštipci.

PREVRTE

Prevrte su slične palačinkama i često se spravljaju od tijesta za uštipke, usput kada se peku uštipci, te se i poslužuju miješano sa uštipcima.

Zamuti se rjeđe tijesto od jaja, mlijeka, nešto vode, brašna i soli, lijeva tanko na tavu u kojoj vrije nešto masla ili ulja ili miješano, ili samog ulja. Čim se zapeče, prevrće se odakle i potiče naziv.

Konzumiraju se sa kajmakom, sirom, povlakom, kiselim mlijekom, zatim, pekmezom, pekmezom i slatkim kajmakom, medom, medom i slatkim kajmakom, medom i mladim maslom (maslacem)·i sl.

NAPICI, PIĆA I UŽIVALA

Određeni napici koji se konzumiraju uz pojedina jela i imaju funkciju nadomjestka salate predstavljaju dio tradicionalnog kulinarstva. Mi ćemo u ovom poglavlju spomenuti i druga specifična pića ovog kulinarstva da bismo dobili tematsku cjelinu.

Tema je mnogo šira, a ovdje su obuhvaćene samo nužne napomene i recepti nekih tradicionalnih pića i napitaka.

Konzumiranje i proizvodnja nekih tradicionalnih pića u Bosni je rezultat utjecaja kako slovenske tradicije, još iz vremena Kulina bana, tako i jakog utjecaja Orijenta, i permanentnog gajenja određenih domaćih biljnih kultura.

Tako je interesantno svjedočenje Engleza Ricauna, koji piše da Bosanci čitaju Novi zavjet na slavenskom jeziku, Kur'an na arapskom, a za vrijeme ramazana piju zabranjeno im vino, kome dodaju cimet i druge primjese, kako bi izgledalo drugačije, dakle, njima dozvoljeno. Tim "novim" pićima daju različita imena: hardlija, ramazanija, museles, šerbet-medovina i sl.

Tako kadija Muhamed Nerkesi Sarajlija, bosanski književnik iz XVII stoljeća, pjeva o "rujnom vinu".

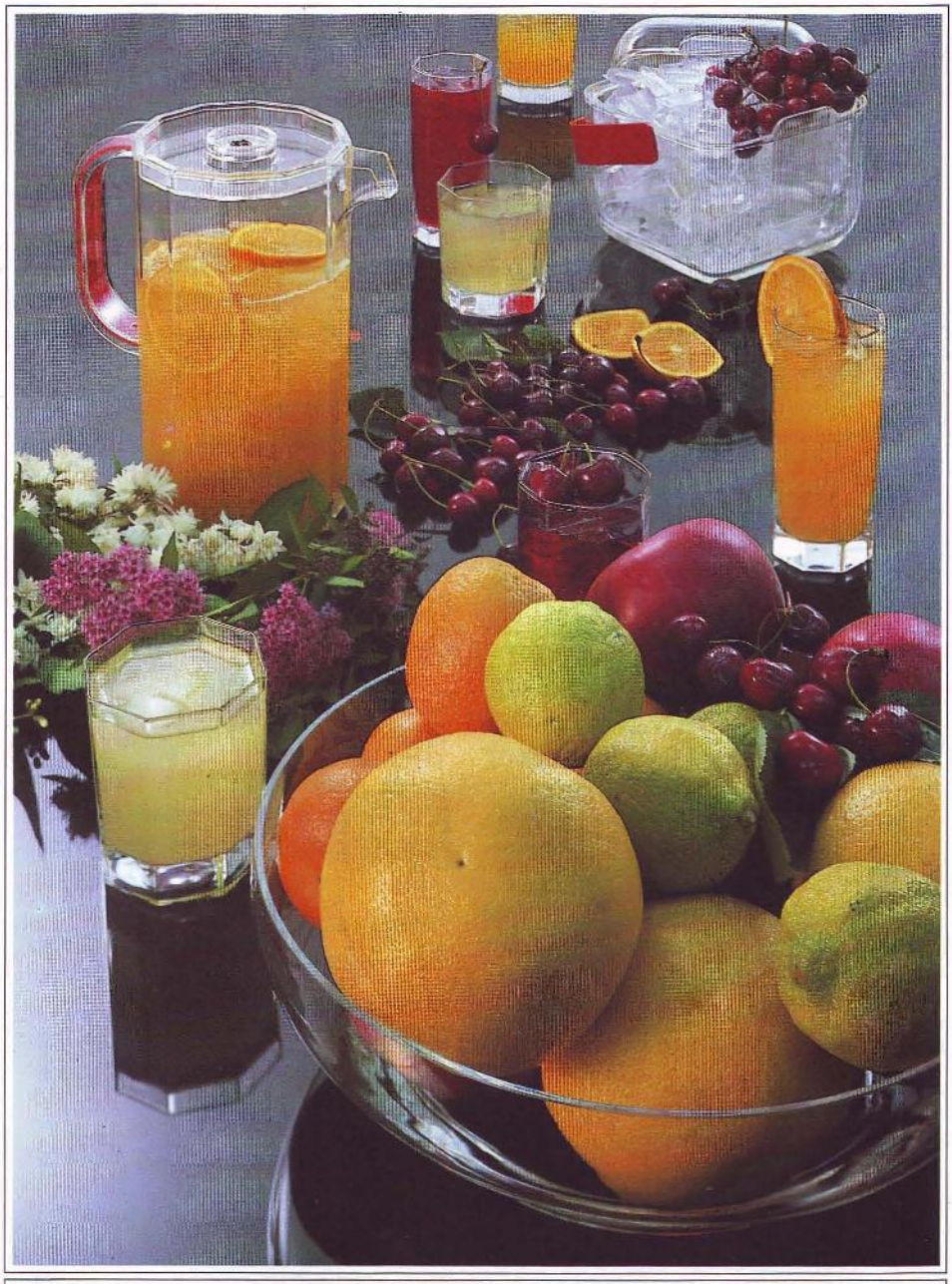
Gorušica, muselez, ramazanija danas su zaboravljena tradicionalna pića. Mogli bi obogatiti tradicionalno kulinarstvo. Bilo bi vrijedno tehnološki ih ispitati pa, možda,

NAPICI:

preći na industrijsku proizvodnju uz atraktivno pakovanje.

KISELO MLIJEKO

Kiselo mlijeko je servirano uz mnoga jela, kao što se danas u



Napici

nekim zemljama servira pivo umjesto vode. Kiselo mlijeko je često gusto "kao sir", tako da se "može nožem rezati". Ono se dobije od dobro ukuhanog slatkog mlijeka (kuha se toliko da uvrije jedna petina slatkog mlijeka), a zatim se dodaje kvasac za kiseljenje.

JOGURT

Evlija Čelebija navodi da se u mnogim mjestima Bosne pije jogurt (vrsta kiselog mlijeka), pa čak i u Kupreškom polju*.

Jogurt je turska riječ i označava vrstu kiselog mlijeka.

MLAĆENICA

Mlaćenica predstavlja mliječni napitak sličan kefiru, kao rezultat mliječnog i djelomičnog alkoholnog vrenja.

Naša mlaćenica nema nikakve veze sa turskim ajranom, koji predstavlja sa vodom pomiješan jogurt i malo zasoljen. Kod nas se mlaćenica naziva i mlijeko koje ostaje u stapu poslije vađenja maslaca.

SMISA KISELO MLIJEKO

To je vrlo gusto kiselo mlijeko koje se dobiva na taj način što se kiselo mlijeko sipa u sito i ocijedi sva surutka, a osatak smisa se stavlja u odgovarajuću posudu.

Nakon određenog vremena mlijeko postaje tako gusto da se "može nožem rezati".

* Evlija Čelebija, Putopis I, str. 152.

SURUTKA

Kako navodi Evlija Čelebija, surutka se masovno prodaje u Sarajevu i Bosni u proljeće. Predstavlja "vodu od sira" dobivenu od kozijeg mlijeka. Daje joj i neka ljekovita svojstva i kaže da povoljno utječe na probavu, a "licu daje rumenu boju".

Kako kaže Latif A. Muftić, surutka se dobiva prilikom spravljanja masnog sira (vidjeti masni sir). Odvađena surutka od sira prokuha se još jednom i ostavi na hladno mjesto. Pije se kao piće. Neki nadrobe u nju hljeba i jedu kao jelo.

Vid Vuletić, također, spominje surutku (1) i prema onome što navodi, moglo bi se reći da se surutka dobiva na sljedeći način:

- mlijeko se kojeg je pokupljen skorup pusti se da postigne određeno vrenje;
- ili od tekućine poslije sirenja, koja također opet nešto "provrije" (odvija se vrenje do određenog stepena), kako Vuletić sam kaže: pa se surutka opet smlači (što bi moglo značiti postigne određeno vrenje).

U Sarajevu se naziva sirutka.

VRUĆA LIMUNADA

Narod u Bosni je ranije govorio limunata (neki i danas), pa tako i Zorka Mitrović – J. Babić piše limunata, a ne limunada.

Uzmi pola litre vode, ošećeri po volji i tome dodaj načetvero izrezan limun. To metni da se kuha i kad je savrelo napola, procijedi, saspi u šolje i pij dok je vruće.

LIMUNADA OD NARANČE

Limunada od naranče isto se spravlja kao i vruća limunada od limuna.

BOZA

Boza (pers.) označava kiselkasto piće koje se pravi od kukuruzna brašna. Kako piše Bašeskija, bozu i šerbe prodaju bozadžije u svom dućanu.

Fausta Šahović, Doboj, daje sljedeći recept boze:

1 kg neprosijanog kukuruznog brašna se prelije sa 10 litara mlake vode. Sutradan se ova tečnost stavi da polahko kuha dva sata i često se miješa. Nakon 10 sati u ovu smješu umiješati 5 dkg kvasca, a tek sutradan procijediti, zasladiti, ohladiti i odmah trošiti. (Količina kukuruznog brašna je vjerovatno ovdje za oko 3 puta veća).

Dr. M. Hadžijahić ima ovu bilješku za bozu: piće od prohinog ili katkad kukuruznog mliva, koje se pomiješa s vodom, uzavri, pokrije i metne ukraj da se ukisi. Treba dodati nešto šećera.

TATARSKA BOZA

Bašeskija spominje tatarsku bozu u Sarajevu 1777. godine

To je boza koja se spravlja od prohina tijesta. "Ako se skuha nekoliko vrlo velikih proha, pak se drže na toplom mjestu da ukisnu, može se od njih dobiti vrlo prijatno piće, koje se u ljetno doba troši, a to je "buza". Tako kisele prohe – tijesto – udrobe se u kakav veći sud u koji se nalije vruće čiste vode, te ostavi na toplom mjestu 24 sata da još bolje ukisne. Sada je buza gotova i može se trošiti. U takav sud može se dodavati i upola pečene prohe, od čega se dobije još bolja buza, koju zovu "tatar-buza". Buza se najviše troši za vrijeme postova i u ljetno doba."*

SALEP

Salep (arapski) predstavlja topli slatki napitak koji se spravlja i konzumira u zimskom periodu.

Salep** (kaćun, gorov cvijet) tj. pune i svježe gomoljike biljke vade se iz zemlje, operu u hladnoj vodi, a zatim stave nekoliko minuta u ključalu vodu. Nakon toga se suše na suncu ili na nekom drugom toplom mjestu i spreme do kuhanja salepa.

Kada se sprema salep, gomoljike se kuhaju, a zatim zaslađuju, te se tako dobije gusti slatki napitak posebne arome. Prilikom serviranja pospe se malo sa isiotom (ingever, zendžefil, đumbir).

(Zingiber officinale Roscoe)

Salep se nekada prodavao u radnjama u prahu, pa je i spravljan nešto drugačije.

Stavi se voda na vatru, doda šećer i prokuha. Kada je šerbe prokuhalo, zaspe se malo praha salepa i pusti da sve skupa neko vrijeme kuha i nešto zgusne.

Pri serviranju u šolje ili čaše pospe se malo isiotom.

Dr. Tucakov pridaje salepu i svojstvo afrodizijaka.

* Glasnik Zemaljskog muzeja, Sarajevo, 1908, str. 439.

** Orchis morio, 1.

PIĆA:

MUSELEZ

Ovo piće je bilo tipično za period u kome je islamizirano stanovništvo pokušavalo prilagoditi pića novim uslovima i zahtjevima društva. Muselez na arapskom označava mošt (širu), a narod ga svrstava skupa sa šerbetom, a prema onoj narodnoj: "Šta je hajrola da nije Bosna potekla šerbetom, a Neretva muselezom!"

Evlija Čelebija kod opisa Sarajeva kaže za muselez da je to "nevareno vino". Pravi se od grožđa. Na drugom mjestu kaže* da je to slatko vino (muselez) od šipova što uspijevaju u ovdašnjim brdima (Blagaj u Hercegovini). Vjerovatno je to sok divljeg šipka (nara), koji u ovom slučaju Čelebija pogrešno naziva muselezom. Kasnije se taj sok zvao grenadine.

Iz Čelebijinih navoda moglo bi se zaključiti da je to vrsta dezertnog vina, kome su dodate razne mirođije, proizvedenog na bazi grožđanog soka, a u Blagaju uz dodatak soka od šipova. Ovaj posljednji sastav je, svakako, samo pretpostavka.

Ako pođemo od samog značenja imena (muselez), onda bi to bio proizvod na bazi trostrukog vrenja, jer muselez na arapskom označava "trostruko".

* Evlija Čelebija, Putopis I, str. 135, i II str. 232.

HARDALIJA (GORUŠICA)

Evlija Čelebija kao specijalitet u Sarajevu navodi piće gorušicu – hardaliju*.

Jedan engleski izvještaj iz XVII stoljeća spominje hardaliju kao piće dobiveno od mladog vina, kojemu su dodati slačica i drugi začini. Vjerovatno se tu radi o mišću (mošusu), amberu, cimetu, karanfilićima i sl., koji treba da neutrališu miris vina**.

Ivan Zovko (40) daje sljedeći recept hardalije:

"U kacu složimo tavan zrelih i zdravih šljiva, zatim tavan trstike od kukuruzovine, opet tavan šljiva, tavan trstike i tavan šljiva. Onda se stavi tavan bobica od hardala (Brassica ili Sinapis).

Opet se sve tako slaže naizmjenice, dok se kaca ne napuni. Zatim se kaca zalijepi (zatvori). Nakon nekoliko dana točimo hardaliju na slavinu (pipu)."

Slaže se pet tavana šljiva i trstike, a poslije svakog petog tavana dolazi tavan (naslaga, sloj) gorušice – hardala.

(Inače, za slačicu je pogrešan naziv senf.)

Mišć, misk (sanskrt) mošus, mirisava mast crnkaste boje koja se dobiva iz žlijezde (koja ima oblik pupka) mužjaka gazele. Donosili su ga i hodočasnici.

* Hardalija na arapskom označava vrstu pića (šira, mošt) u koje je stavljeno hardala – gorušice. Evlija Čelebija, Putopis I, s tr. 135.

** Glasnik Zemaljskog muzeja, Sarajevo, 7/1952.

HARDALIJA OD GROŽĐA*

Crno grožđe ("blatina") se prosuši "na trsu" ili na ljesama (lisama).

U kacu (sa pipom) se slaže tavan prosušenog grožđa, zgnječi i pospe hardalom, zatim opet tavan grožđa i opet hardal. Tako se redom slaže dok se ne napuni kaca. Zatim se kaca zatvori i stavi u podrum neko vrijeme.

Na pipu se stavi rešetka da pri točenju zadržava košpice.

Iz ovog proizlazi da je to neka vrsta poluprovrelog dezertnog vina.

Hardalija može da se proizvodi od drugog voća – smokava, jabuka, krušaka i sl.

(U Samoboru je poznata muštarda koja se dobiva miješanjem mljevene gorušice sa vrelim moštom-širom, ali je to vrsta umaka).

RAMAZANIJA

Evlija Čelebija kao specijalitet Sarajeva navodi piće ramazaniju i kaže:"Ono se pravi od grožđa... Ono s nogu obara čovjeka."

Nažalost, recept nije bilo moguće saznati. Ako se oslonimo na ono što navodi Čelebija, onda bi to bila neka vrsta žestog alkoholnog pića, vjerovatno dobivenog destilacijom mošta ili prevrelog nekog pića na bazi voća, kome su pridodati razni začini.

Jedan putopisac ramazaniju opisuje ovako: "Imade jedna vrsta šire od grožđa koju nazivaju ramazanijom... čovjeku oduzimlje pamet."

* Recept Salihage Popovca, Mostar.

PELONIJA

Evlija Čelebija spominje i peloniju (ekstrakt od pelina) glasovito piće Banja Luke. Mogla bi to biti hardalija, koja je u Banjoj Luci začinjena ekstraktom pelina.

Moguće da je to i medovina-piva (medovina kao alkoholno piće), začinjeno ekstraktom od pelina i drugih ljekovitih trava.

SOK OD RUŽE

U Čevljanovićima sok od ruže (đulbešećerke) spravljaju na sljedeći način:

1 litar šljive (rakije šljivovice) stavi se u flašu i doda očišćeno lišće ruže, te nezačepljena flaša stavi na sunce 40 dana. Dobro je ispod flaše staviti tanjir, jer sok ponekad kipi.

Nakon 40 dana prokuha se 1 kg šećera u pola litre vode. Kada se šećer rastopi, procijeđena rakija se doda u šerbe (šećer) i pusti da baci samo 1 ključ (kljuk), zatim se ohladi i sipa u flaše.

Servira se kao liker.

BOROV SOK

Vrhovi bora i jele ("cvjetovi – ljetorast kada "cvjeta", dok je košuljica na vrhovima – u maju ili junu) slažu se naizmjenice (tavan po tavan) sa istom količinom šećera u teglu. Dnevno treba da je nekoliko sati na suncu. Drži se 40 dana, a nakon toga ocijedi u boce.

Naročito je dobar za dišne organe. Može se piti i razblažen s vodom uz dodatak limuna.

SOK OD ZOVE

Dvadeset (20) kita (buketa cvijeta zovine, zove) stavi se u teglu od oko 4 litra, saspe se 1,60 kg šećera, doda kesica limuntosa, oko 3, 5 litra vode i ostavi 7 dana. Tada se ocijedi u boce.

NANE-RAKIJA

Ovu vrstu rakije spominje Evlija Čelebija među glasovitim pićima Banje Luke (nane-rakisi). Nana (arapski) označava metvicu, tj. pitomu nanu.

To je, vjerovatno, rakija u koju je dodan ekstrakt metvice.

ŠLJIVOVICA ŽEŽENA

Raniji naziv u Bosni za ljutu šljivovicu bio je šljivovica žežena, što funkcionalno označava prepečenicu.

O šljivovici žeženoj pjevaju i sevdalinke. Evo dijela jedne pjesme koju pjeva Nazif Ajdin, partizanski borac, akšamlija iz Sarajeva:

Na livadi na serdžadi pod jabukom zelenom,
Momče sjedi sunce gledi sa
zapada rumena.
Pred njim flaša pred njim čaša
šljivovice žežene.
Pitala ga stara majka,
Za kim tvoje srce mre?
Za jednom crnookom lijepom
djevojkom,...

Zrele i zdrave šljive se sipaju u zaptivenu kacu (za nevolju može i željezna bačva). Ova se potom pekla pri malo razmaknutim daskama, a zatim prekrije krpom.

Vrenje se osjeti čim se podigne krpa jer "grize za nos". Ako se na vrhu kace uhvatila pokorica, vrijeme je za pečenje rakije. Ako se pokorica nepažnjom provalila, potrebno je sačekati dok se obnovi pa tek onda pristupiti pečenju.

Rakija se peče u tzv. kazanu (destilacioni kazan). U lonac u kome se hvata rakija postavi se boca sa lijevkom. Preko lonca se zategne platno (može bez ili gaza) da ne bude trunja u rakiji. Platno se malo ulegne u lijevak i služi za hvatanje prvih kapi rakije. Alkohol, budući da je lakši od vode, preliva se u lonac, a u boci ostaje voda, koja se baca.

Rakija mora odstojati najmanje 20 dana i tek tada se može konzumirati.

MEDOVINA

Stari Slaveni su, kao što je poznato, mnogo pravili i pili medovinu.

U Bosni se medovina spravlja i kao bezalkoholno i kao alkoholno piće.

Kao bezalkoholno piće poznata je pod nazivom šerbet-medovina, a u nju su stavljani razni začini.

Kao alkoholno piće medovina se javlja pod raznim nazivima kao medovina, pivo ("ponapije se piva"), te i pod nazivom ramazanije i museleza.

Medovina kao alkoholno piće sadrži oko 17% alkohola.

U Hercegovini je spravljana na sljedeći način:

Četiri mjere vode i jedna mjera meda se skuha. Zatim se odstrani pjena i šerbe saspe u bure, koje se ostavi na temperaturi povoljnoj za vrenje. Proces vrenja traje oko 15 dana*.

Medovinu spominje i Evlija Čelebija na svom putovanja kroz Sarajevo i neka druga mjesta.

Inače, medeni napitak, vino od meda, bio je poznat i u starom Egiptu.

To su sve razni načini kuhanja meda. U zdravstvenom pogledu oni su veoma korisni. Mada sadrže određene količine alkohola, u pravilu, od njih se ljudi ne napijaju, već samo postaju raspoloženiji. Ako bismo je spremali kod kuće, koštala bi nas manje nego domaći brendi (industrijski konjak), a pili bismo mnogo zdravije piće.

Po starinskim receptima kuhani med je previrao veoma sporo (1 – 5 godina). U toku kuhanja u medovinu su dodavani razni dodaci, mirisi i začini, kao hmelj, korijen ljubičice, đumbir, muškat, biber, vanilija, celer, cimet, već prema vrsti napitka.

U XVI vijeku naročito se cijene tzv. crvena vina od meda – uz dodatak maline, ribizli, pasjakovine, borovnice.

Navešćemo i neke recepte za spravljanje medovine koji se nalaze u spomenutom pčelarskom priručniku. U suštini, svi recepti su isti, ali se ipak nešto razlikuju u sastavu, tehnološkom procesu i vremenu dozrijevanja, starenja.

* Sima Trojanović, SKA Starinska srpska jela i pića, Beograd 1896.

MEDOVINA ZA TEKUĆU UPOTREBU

Uspi u čist sud vode koliko hoćeš. Dodaj meda da vodu prilično dobro zasladi. Stavi to na vatru da vrije. Čim se pokaže pjena, a ti je skidaj, dok pjene nestane. Ako pjenu valjano ne skineš, ukisnuće ti medovina. Da medovina bude ukusnija i prijatnija, stavi u nju nekoliko zrna karanfila, krupna cimeta i nekoliko komadića limunove kore. Sve ove mirodije zavij u čistu krpu i zaveži, da bude veličine kao orah i spusti u medovinu da se sve zajedno kuha. Čim nestane pjene, medovinu treba skinuti s vatre. Kad se medovina ohladi, otoči se u čist sud. Na otvor suda metni krpu, dok provrije, a to traje jedno 15 dana. Sud se za to vrijeme ne smije začepiti. Sad opet pretoči pažljivo u drugi sud, da se talog ne pokrene. U tom novom sudu neka opet vrije 10-12 dana. Kad se medovina primiri, onda slobodno začepi posudu. Kroz 2 nedjelje će se izbistriti pa se može piti. Može se pretočiti i u boce, ostaviti na suho, ali hladno mjesto; to je onda vrlo prijatno piće za mlade, stare, zdrave, *a osobito za bolesne ljude.*

MEDOVINA SA VOĆEM

Za 50 litara medovine uzme se 7 litara meda i 44 litre vode, pa se polahko kuha 1 1/2-2 sata u bakraču (kotlu). Med treba saliti u bakrač, kad bude voda vrela, ali ne ključala. Pjenu, koju med za vrijeme kuhanja izbacuje, treba skidati. Kad se med smiješao s vodom

i dovoljno prekuhao, postupa se kao i sa širom. Treba ga, dakle, ostaviti da prevri kao i vino. Zatim se mora preručiti u drugo bure i paziti da se talog ne zamuti.

Prema ukusu u medovinu se meće, obično u jednu krpu, krupnije istuckanog začina, kao: cimeta, karanfila itd. Krpa sa začinom se spusti kroz vranj do sredine bureta i ostavi dok vrenje traje, da bi medovina dobila željenu aromu (mirs). Medovini se, isto tako, može dodati i soka od jagoda, malina, grožđica i kupina, da zajedno prevriju.

STARA MEDOVINA

50 litara medom zaslađene vode treba dotle kuhati dok jaje koje smo spustili u tečnost ne ispliva tako da mu vrh malo viri iz tečnosti. Zatim se tečnost ohladi, pa se saspe u hrastovo bure, koje se metne u podrum gdje treba da je 11-15° R topline (13,7-18,7^{o} C). Bure se pokrije lanenom krpom i ostavi da prevri.

Poslije 6 nedjelja medovina se preruči u manje bure. Tada se medovina mora procijediti. Vrenje nastupa i u drugom buretu. Bure treba zatvoriti čepom, koji ne pristaje sasvim, a čep pokriti krpom. Bure treba češće dolijevati, da bi bilo uvijek puno, jer se medovina isparava.

Poslije godinu dana treba medovinu opet pretočiti u drugo bure, gdje je hladovina. Ako bi pri ovom pretakanju medovina bila mutna, treba je procijediti. Poslije 6 nedjelja medovina se sasvim izbistri, i *onda je zdravo piće*. Kad se razlije u flaše, zapuši se i zalije smolom, pa se može držati godinama. *Što je starija, sve je bolja.*

HMELJNA MEDOVINA

U jednom dobro opranom bakraču zagrije se 40-45 litara lahke vode (kišnice) i saspe unutra otprilike 10 kg meda. Pri sipanju se miješa i polahko kuha 1 1/2 sat. Pošto se dobro opjeni, ostavi se zamećena voda da se lagahno ohladi, a zatim se izruči u kakvo čisto bure. Bure mora biti puno i ne smije se zatvoriti. Treba ga smjestiti u topao podrum, gdje vrenje nastupi poslije nedjelju dana i traje otprilike 14 dana. Kad medovina prevri, izruči se u drugi sud tako da talog zastane. Ako bi sad po drugi put nastupilo vrenje – što bi za medovinu bilo bolje – ostavi se dan-dva da prevri. Poslije se razlijeva u flaše. Ovo drugo vrenje nastupa naročito onda kad je pri pretakanju tečnost bila u dodiru s vazduhom.

Treba dobro paziti na čistoću i da se tečnost – ako bi poslije vrenja bila mutna – procijedi.

Medovina će imati dobru aromu (ukus), ako joj se za vrijeme vrenja doda hmelja ili soka od ribizla, kupina, malina, šumskih ili crnih jagoda. Radi boljeg ukusa, može se dodati i anis kineski (Sternanis), cimet ili karanfil. Medovina se može vrlo lijepo mrko obojadisati zrncima zove.

Kad se tečnosti doda nešto kvasca, vrenje se ubrzava. Takva medovina je dobra tek poslije

dužeg vremena i onda je fino i zdravo piće.

VRUĆA RAKIJA

Veoma je atraktivan način spravljanja vruće rakije, te bi se u ugostiteljstvu mogao modificirati za savremeno serviranje rakije pred goste:

Nad čašu u koju je nasuta rakija postavi se đevđir, a u đevđir usijan kamen bjelutak. Na kamen bjelutak se stave grumenčići (kocke) šećera, koji se topi i cijedi u rakiju, te tako dobijamo vruću rakiju.

MASTIKA

U narodnim pjesmama spominje se mastika: "U ruci mu od mastike šiša, a na krilu lijepa Ajiša."

Inače mastika (grčki) predstavlja rakiju začinjenu bjelkastom smolom mastikovog drveta (mastikom).

ORAHOVAČA

Ovaj recept daje Zorka Mitrović-J. Babić (33):

Uzmi litar rakije i metni u nju 10-15 sasvim malih zelenih oraha, pa onda metni na sunce da stoji 10 dana. Poslije toga procijedi rakiju, dodaj malo cimeta i malo karanfila (klinčića) i ostavi. Ova je rakija dobra i za lijek protiv trbobolje.

AMBERIJA

Naziv amberija dolazi od amber (arapski "ambra", crvena, veoma mirišljava, smolasta materija koja se vadi iz crijevnih žlijezda jedne vrste kitova – Physeter catodon). To je vrsta rakije odnosno likera koji ima miris ambera.

Rakija nosi naziv amberija, a liker slatka amberija.

SOK OD ŠIPKA (NARA)

Evlija Čelebija spominje u Blagaju piće od šipka (nara, šipak). To je sok od divljeg nara ili grenadine.

UŽIVALA:

PUŠENJE NA NARGILU

Ime nargila potječe od vrste indijskog oraha koji se naziva "nargil". Nargila se nekad pravila od ljuske ovog oraha*.

Nargila predstavlja napravu za prirodno filtriranje duhanskog dima na taj način što taj dim prolazi kroz vodu.

Na nargilu se pušila nekad posebna vrsta duhana, tzv. tumbećija. Prije stavljanja u nargilu, duhan se "pripjerao" (oprao u vodi).

* Edhem Mulabdić, časopis Nada, godište 1895.

Ovo je bila neka vrsta prvog filtera. Drugi filter je voda koja se nalazi u staklenoj boci, dijelu nargile. Dim se provlačenjem kroz vodu ohladi i filtrira.

Prema tome, pušenje na nargilu predstavlja pušenje na filter – voda služi kao filter.

Bašeskija kaže da u Sarajevu afiön prodaju trgovci u dućanu.

AFIÖN

Afiön (opijum, afium, afijun) su u Bosni nekada uživale starije osobe, dakle kao stimulans, dok mladež nije poznavala to "uživalo". Hamdija Kreševljaković navodi veći broj starijih osoba u Tešnju koje uživaju opijum (18). Narodna pjesma kaže kako se pije "vino i afijun".

NEKI SLASTIČARSKI PROIZVODI:

RAHATLOKUM

Za 10 obroka: 50 dkg šećera u kockama, 1 litar vode, 8 dkg škroba od krompira (brašno od krompira), sok od pola limuna, 10 dkg badema i nekoliko kapi ružinog ulja.

Prokuhaj šećer, limunov sok i pola litre vode, skini pjenu i lagahno kuhaj 15 minuta. U krompirov škrob postepeno dodaji i litar hladne vode i stalno miješaj šibom za snijeg.

Kad je šećer kuhan, kipućoj otopini dodaj razrijeđeni škrob, stalno miješajući šibom. Zatim izvadi šibu, te miješajući kuhačom kuhaj smjesu tako dugo dok ne otpada od kuhače. Kad smjesa otpada od kuhače, skini s vatre, dodaj oguljene fino isjeckane bademe, ružino ulje i sve dobro izmiješaj. Tepsiju namaži uljem i usipaj vruću smjesu dva prsta debelu, pa pusti da se preko noći ohladi.

Drugi dan pospi dasku ili sto vanil-šećerom u prahu i iskreni rahatlokum iz tepsije. Mokrim nožem reži odgovarajuće kocke i sa svih strana dobro uvaljaj u vanil-šećer u prahu, pa svaku kocku stavi u papirnatu košaricu (kapsl).

TAHAN-HALVA

Tahan-halva (perzijski) označava vrstu halve koja se obično prodaje u poslastičarnicama, a sprema se ovako:

Najprije se do izvjesnog stepena iskuhava ("špinuje") šećer, a zatim se u njega stavlja sok od samljevenog korijena biljke čugenčogan ("devetere gaće"). To se miješa dok smjesa ne postane gusta i bijela. Onda se to pomiješa s tahanom (gustom tečnošću koja se dobiva mljevenjem susamovog sjemena) i miješa sve dotle dok se ukuhani šećer ne pretvori u sitna vlakna.

KOS-HALVA

Kos-halva (halva sa orasima) je bijela slastičarska halva.

Šećer se iskuha do potrebne gustine, dok se ne uagdi (ukuha, špinuje), zatim se u šećer saspe sok od samljevenog čugena (čugenja – biljka "devetere gaće", Saponaria officinalis L. m. plenifera (Schur), fam. Caryol phillaceac).

Potom se miješa ("lupa") dok smjesa ne postane gusta i bijela kao snijeg. Tada se u smjesu saspu jezgre od oraha, izmiješa i halva je gotova.

TULUMBE

Tulumbe predstavljaju slastičarski kolač koji se u Bosni spravlja više stotina godina. Prema Škaljiću, riječ dolazi iz talijanskog. To je vrsta slatkih zalivenih kolača u obliku malih krastavaca. Emina Stanić, Sarajevo ("Oslobođenje" 2. XII 1977. god.) daje sljedeći recept tulumba:

3/4 litra vode prokuhajte s 1 kg šećera i ostavite da se ohladi (to je agda).

U šerpu stavite pola litra vode, 2 fildžana šećera i 2 fildžana ulja, stavite na peć da to prokuha, a zatim dodajte pola kilograma brašna i miješajte ravnomjerno da se ne zgruša (slućumi). Smjesu ostavite da se ohladi i u ohlađenu dodajte 5 jaja i dobro umutite.

Zatim u jednu veću šerpu uspite pola litra ulja i stavite na peć da se zagrije. Od pripremljene smjese pravite tulumbe (ako imate kalup za tulumbe), ili ručno, zatim pržite na ulju i stavljate u ohlađenu agdu, koju ste prethodno napravili. Tulumbe neka stoje u agdi toliko dugo dok se sljedeće tulumbe ne isprže, a onda ih vadite i poredajte u zdjelu. Ostatak agde (zaljeva) polijete po njima.

VOĆNE TURŠIJE I ZIMNICA:

Izgleda da se ranije u Sarajevu voće mnogo konzerviralo stavljanjem u turšiju, jer Bašeskija na jednom mjestu kaže da je gotovo svako (znači gotovo svako domaćinstvo u Sarajevu) kupio kruške i stavljao ih u turšiju.

Turšije predstavljaju ukiseljene plodove, obično voće, a može biti i povrće. Porijeklo naziva vodi od perzijske riječi.

Turšije se serviraju kako u kućanstvu, tako i u tzv. bosanskim kafanama. Značajna je ljekovitost nekih turšija.

TURŠIJA OD KRUŠAKA

Evlija Čelebija kaže da u Travniku, osim šerbeta, spravljaju i turšiju od krušaka jeribasmi. Vjerovatno se tu radi o tzv. kruški "zagrški", kako je narod zove, a koja je slična jeribasmi, ali pri dršci ima "grlić".

Bašeskija navodi 1781. godine da se u Sarajevu kruške u ogromnim količinama stavljaju u turšiju.

Za turšiju se u Bosni upotrebljavaju 3 vrste krušaka:

- zagrške (slične jeribasmi),
- mrkljuše ili sijernice (karamut) čija kora pocrni kada kruška sazrije i
- takiše.

Za turšiju (kiseljenje) kruške se moraju ubrati sa grane i sa peteljkom, dakle, ne smiju biti nimalo oštećene. Kruške se stave da omeknu i onda se stavljaju u bure (tegle) i naspe voda.

Zdrave i tvrde takiše (ne mehke, a ne ni zelene), stavljaju se u bure i uspe voda. Kada ukisnu, požute kao limun. Konzumira se i turšija (kisela voda) i kisele kruške.

I divlje kruške se mogu stavljati u turšiju, kao što to rade u Čevljanovićima.

TURŠIJA OD ŠIPURAKA (ŠIPKA)

Isto tako spravlja se turšija od šipurika (šipuraka, šipka) na taj način što se cijele svježe sjemenke (plodovi) šipurika potope u vodu.

Treba paziti da ne dođe do prevelikog vrenja (turšijanja), odnosno, čim se postigne odgovarajući stepen vrenja, turšiju treba skloniti na nešto hladnije mjesto i obratno, ako je vrenje nedovoljno, onda na toplije mjesto. Kada se odlije određene količina tekućine za konzumiranje, dolije se nova voda.

TURŠIJA OD SMREKE (SMREKOVIH BOBICA)

Ova turšija je naročito popularna u Bosni i Hercegovini, a upotrebljava se i kao lijek za bubrege. Servira se i u bosanskim kafanama, po želji i zaslađena.

Jednu litru zrelih smrekovih bobica očistiti od loših bobica, lišća i drugih primjesa (ostane oko 60 dkg) zatim oprati.

Bobice se stave u burence sa pipom zapremine oko 5 litara (ili u teglu, ako se nema burence sa pipom) i naspe voda (ostavi se malo prostora za vrenje). Na kriške se izreže jedna kisela jabuka, te dvije kriške limuna i dodaju u turšiju. Po želji može i više limuna.

Turšija se drži desetak dana u prostoriji temperture oko 25° C. Burence ili tegla se poklopi.

Pošto je stajala desetak dana i vršeno vrenje, turšija je spremna za konzumiranje. Ili, ako se iz tegle sipa, onda se procijedi u drugu posudu, doda još limunova soka (i po želji šećera – zavisi od ukusa) i servira u čaše.

Kada smo odlili (konzumirali točeći) oko polovice turšije (tekućine), ponovno se dolije voda, izbace stare kriške limuna i jabuke, i dodaju svježe kriške kisele jabuke i limuna.

Ponovno vrenje bude završeno sada za 3-4 dana (jer smo imali oko polovicu "stare" turšije). Turšija je spremna opet za konzumiranje.

Neki tvrde da smrekova turšija nije dobra za svakoga – pošto sadrži tanina.

TURŠIJA OD SMREKE NA DRUGI NAČIN

1 1/2 dcl bobica od smreke, limuna po ukusu.

1 1/2 dcl bobica od smreke se stavi u teglu (flašu), nalije litar vode i ostavi na umjerenoj temperaturi 8-12 dana (dok ne ukisne).

Poslije 8-12 dana cijedi se smrekova turšija u čašu, tako da bobice i dalje ostaju u tegli (flaši). U ocijeđenu turšiju (tekućinu) se doda 1/10 do 1/5 limunovog soka (po želji).

Kada smo iscijedili turšiju, ponovo se nalije voda i proces se ponavlja.

Proces se može ponavljati sve dok smrekove bobice ne padnu na dno, što znači da su iskorištene.

SLATKA SMREKA

Ako želimo slatku smreku, onda se u smreku ne dodaju nikakvi dodaci, već se ukiseli sama smreka. Prilikom konzumiranja uzme se određena količina sirupa, naprimjer

od višanja, koji se razblaži vodom od smreke.

Neki dodaju šećer i limun, ali je smreka bolja sa sirupom.

KAVADŽAK (UKUHANI PARADAJZ)

Kavadžak je tradicionalni naziv za sok od paradajza, odnosno kuhani paradajz, koji u svom popisu jela spominje Ivan Zovko (40).

U ukuhani paradajz-sos se dodaje malo šećera i koji klinčić (karanfilić). Sipa se u tegle (ranije ćupove) i također sprema kao zimnica.

LIŠĆE OD KOPRA

U nekim dijelovima Bosne (naročito u Mostaru) dosta je upotrebljavano lišće kopra, koje se stavlja u prijesnac, turšiju itd.

Zorka Mitrović – J. Babić (33) ovako sprema lišće kopra za zimu: Oberi mlado lišće, operi, poslaži u flašu (teglu) i prelij prekuhanim razblaženim, osoljenim sirćetom. Flašu poveži i ostavi.

KISELI KUPUS U GLAVICAMA

Kiseli kupus služi sa spravljanje raznih jela, za salate, a uz kiseli kupus dobiva se i piće **rasol**.

Zato je ranije bilo pravilo da se koristi i kupus i rasol.

Kako kaže L. A. Muftić, narod vjeruje da je raso (rasol, rašol) najbolji lijek protiv svih bolesti, i ko ga pije, da će mu donijeti zdravlje.

Zorka Mitrović – J. Babić (33) za kiseljenje kupusa u glavicama kaže sljedeće:

Očisti kupus od gornjih listova i nožem izvrti svaki korijen. Sad uzmi jedno bure i po njemu pospi malo žita. Zatim poslaži 1 red kupusa, i to tako da izdubljeni korijen bude gore. U svaki korijen naspi dosta soli; opet glavice meći i soli. Kad bure napuniš, posoli ozgo dobro, zatim prostri po kupusu čistu krpu, na krpu (platno) metni drveni kapak (zadno), a na kapak jedan težak kamen. Zatim uspi na kupus hladnu vodu i ostavi na toplo mjesto da kisne; svakih 8 dana krpu sa kupusa operi i pregledaj da li ima u njemu dovoljno vode. Na dan prije nego što ćeš kupus u kacu mećati, kacu treba dobro vrućom vodom raspariti i oprati, da ne bi poslije curila.

* * *

Neki u kiseljenje kupusa ubace šipak ljutunac (nar), te tako kupus oboje. Vjerovatno je tu veća vrijednost C vitamina i tanina iz nara.

PEKMEZI:

BOSANSKI PEKMEZ

Begmăz, pekmez (na perzijskom označava – piće, vino, uvareni sok od grožđa, jabuka, krušaka, šljiva, smokava i sl.).

Bestij, bestilj, šogolj ili bosanski pekmez predstavlja gusto ukuhano voće bez šećera. Dakle, u pekmez se u principu ne stavlja šećer i po tome se razlikuje od marmelade.

PEKMEZ OD ŠLJIVA (BESTILJ)

Dobro zrele šljive, malo kore od limuna, nešto karanfilića.

Šljive moraju biti "prezrele", dakle, one koje su se već na drvetu počele sušiti. Nezrele i kvarne (crvljive, truhle i slično) šljive se moraju odstraniti, jer će i u najmanjim količinama izazvati kvarenje pekmeza.

Iz šljiva se izvade koštice, sipaju u posudu (kazan), doda malo vode i šljive raskuhavaju sve dok se ne raspadnu, tako da se mogu kroz rijetko sito protjerati. U pekmezarima gdje se proizvode veće količine pekmeza ne vade se špice, već one kasnije ostaju na situ. Za vrijeme kuhanja dodaje se nešto kore od limuna i karanfilića (i eventualno nešto šećera).

Zatim se pekmez protjera kroz rijetko sito, a na situ ostaju kožice i druge tvari (peteljke, špice).

Pekmez se pri kuhanju mora miješati da ne zagori. Bestilj je kuhan onda kada u njemu kuhača može da stoji vertikalno, ili ako se među prstima rasteže u končiće.

Pekmez se još dok je vruć iz kazana sipa u suhe posude (ćupove, tegle), te na taj način sam voćni šećer skoči na vrh i konzervira ga, tako da može dugo stajati. Kada se jedna posuda načne, onda se mora potrošiti, jer će se inače pokvariti.

Pekmez se peče obično popodne i navečer uz pjesmu, sijelo i zabavu.

Zorka Mitrović –J. Babić (33) daje nešto drugačiji tehnološki proces;

kaže da se pekmez prvo kuha, a onda peče, dakle:

Uzmi zrelih šljiva koliko već hoćeš, operi ih i raščepi, koštice im povadi i metni u kakav sud da malo prokuhaju. Prokuhane hladne šljive procijedi kroz đevđir (cjediljku) tako da u đevđiru ostane samo kora. Procijeđene šljive metni u kakav sud i peci na dobroj vatri dok se ne upeku, a kad je pekmez skoro gotov, metni malo slatke korice (cimeta), da bolje miriše.

ŠOGOJ

Kao što je već rečeno, pekmez – bestilj naziva se i šogoj (šogolj). Međutim, u Bosni šogolj nazivaju prvi saft koji se dobije prilikom kuhanja bestilja čim se šljive rastvore. Ovaj prvi sok se odvadi i tako jede, a pekmez nastavi da se kuha.

(bestilj – latinski, pekmez od šljiva).

BESTILJ OD JELE

U planinskim krajevima Bosne spravljaju pekmez i od vrškova jele.

Naberu se vršike ljetorasta jele i metnu u lonac. Naspe se vode toliko da se vršike potope (zamaknu). Koliko je uliveno vode, toliko se uspe šećera. To se prokuha, te donekle skuha, a onda procijedi kroz bez (gazu) ili cjediljku.

Kada sa zgusne, sipa se u kavonoze (tegle).

PEKMEZ OD GROŽĐA

Ovaj pekmez se obično spravlja od bijelog grožđa. Grožđe treba da je dobro zrelo i na trsu donekle sasušeno. Grožđe se mulja i dobije grožđani sok, koji se ukuhava sve dok sa kašike više ne curi, nego se oteže.

Za grožđani pekmez Bjelokosić kaže da se kuha od mošta (grožđanog soka) na taj način što se naloži nekoliko vatri, a na svaku vatru nastavi po jedna tendžera (dakle, kuha se u nekoliko manjih sudova) i u njoj mošt, pa se potiho kuha miješajući da ne bi zagorjelo. U ukuhan pekmez uspe se malo sitno prosijana luga, da bi se bolje i duže držao.

PEKMEZ OD SMOKAVA

Uz ostale pekmeze u tradicionalnoj kuhinji Bosne upotrebljavao se i pekmez od smokava. Tzv. kolač smokvara trebalo bi da ima 1 dio pekmeza od smokava.

Pored toga što je bio veoma zdrav, pekmez od smokava, kojih je veoma mnogo bilo u Hercegovini, imao je i drugu praktičnu stranu, tj. da se smokve konzerviraju i spase od propadanja.

Recept za ovaj pekmez daje Tahira Cerić, Sarajevo ("Oslobođenje" 15. 9. 1976. god.).

Uzeti 5 kilograma zrelih smokava, oljuštiti gornju koru, pa ih samljeti na mašini za meso. Samljevene smokve propasirati kroz gusto sito da bi se odvojile sjemenke. Dobiveni sok staviti u šerpu i na štednjaku kuhati dok ne provri, a

zatim dodati jedan kg šećera na pet kilograma čistog soka. Pekmez kuhati sve dok postane gust toliko dok kad se prevuče drvenom kašikom, ostane pruga na dnu šerpe. Skuhani pekmez sipati u čiste i suhe tople tegle. Nepovezane tegle staviti u mlaku pećnicu da bi se odozgo uhvatila korica. Kada se pekmez tako "zapeče", ostaviti ga da se ohladi, povezati pergament-papirom i ostaviti na suho mjesto.

PEKMEZ OD SMOKAVA NA DRUGI NAČIN

Nešto jednostavniji recept pekmeza od smokava daje Ziba Lakišić, nastavnica, Mostar.

Zrele smokve se očiste od peteljki i raspolove, te stave u lonac. Dospe se malo vode (da ne bi smokve zagorjele) i kuhaju se dok se ne dobije sok. Smokve se ohlade, te procijede kroz gusto sito ili kroz bez, odnosno gazu (stavljaju se u gazu i cijede, sok odnosno pekmez ostaje, a sjemenke bace).

Ovako dobiveni sok se još ukuha i ostavi u odgovarajuće posude. Prilikom ukuhavanja može se, eventualno, dodati malo šećera.

MIJEŠANI PEKMEZ

Miješani pekmez se proizvodi kao i drugi pekmezi, s tim što se uzima polovica šljiva (šljivine čorbe) i polovica jabukovog soka ili soka od drugog voća.

PEKMEZ OD JABUKA

Kako kaže L. A. Muftić, u Bosni pekmez od jabuka prave slatki i kiseli. Slatki se pravi od zrelih slatkih jabuka, a kiseli od kiselih. Pravi se tako da se najprije jabuke ili kruške stuku u stupama. Stučene jabuke stavljaju se u prese, i pritišću da se iz njih iscijedi sok. Sok se kuha u kazanu, u kome ima u maloj kesici jedna šaka luga. Lug se stavlja zato da bi pekmez bio ukusniji.

U toku ukuhavanja dodaje se eventualno karanfilića (klinčića) i kore od limuna. Pekmez je ukuhan onda kada sa kašike ne curi, nego se oteže. Poslije kuhanja pekmez treba da se hladi. Radi boljeg očuvanja, stavlja se na vrh sloj meda.

VOĆNO SIRĆE:

MEDENO SIRĆE

Za sirće od meda u spomenutom pčelarskom priručniku se kaže da je *bolje od vinskog sirćeta*, jer ga mogu u jelu miješati i oni *koji pate od slaba želuca*.

Mi ćemo ovdje navesti varijantu sirćeta od jabuka uz dodatak meda.

Uzme se jabuka divljakinja ili kakvog drugog voća manje vrijednosti, te se izreže ili izgnječi i saspe u bure, gdje će se onda medena voda sipati. Kad je bačva s medenom vodom napunjena (ili tegla), tad se bure pokrije kakvim pokrivačem ili kakvim čistim papirom, i tako na kakvo vruće, ali ne sasvim prevruće mjesto ostavi. Poslije tri nedjelje slatki sok je prešao u sirćetnu kiselinu.

Kad je sirće sasvim bistro, onda se sipa u boce. Voće može ostati u buretu, pa se opet nalijeva medena voda i pravi sirće. Drugi put je sirće brže gotovo.

Ovo sirće je vrlo ukusno, a uz to *vrlo zdravo*.

JABUKOVO SIRĆE

Jabukovo sirće (sirćet, ocat) je neobično zdravo, a često veoma pogodno ako je blago i blažeg mirisa, te se preporučuje umjesto vinskog sirćeta, a naročito tamo gdje treba sirće razblažiti.

Isto tako ovo sirće se mnogo upotrebljava kao lijek kod visokih temperatura za masažu po čelu, sljepoočnicama, rukama, te kao oblog na tabanima. Od blažeg sirćeta se može spraviti i napitak uz dodatak vode i šećera, zavisno od ukusa i potrebe. Neki konzumiraju jabukovo sirće i za smanjenje holesterola ili kako se nekad govorilo "protiv sala".

Jabukovo sirće se sprema na sljedeći način:

Samelju se divljake jabuke i ostave da se kisele dok ne puste sok. Kad puste sok, onda se mošt (sirće) procijedi i sipa u boce. Mošt u bocama i dalje vrije dok se potpuno ne usirćeti.

L. A. Muftić kaže da se jabukov sok ulije u kakvo bure, koje se drži nekoliko dana na suncu, da u njemu jabuke provru i ukisnu. Iza toga se tekućina ocijedi, pretoči u drugo bure i već se može trošiti. Što je sirće starije, sve je bolje. Prejako sirće se razblažuje vodom.

NAPITAK od jabukova sirćeta (neki zovu limunada) je dobro sredstvo protiv PREHLADE. Malo šećera se razmuti u vodi i doda jabukovog sirćeta i izmiješa.

KRUŠKOVO SIRĆE

Spravlja se od divljih krušaka. Upotrebljava se kao oblog protiv uboja.

Kruške se samelju i ostave da kisnu dok se ne stvori sirće. Ako nema dovoljno soka u toku vrenja, onda treba dodati vode i ostaviti da se usirćeti. Kad se usirćeti, procijedi se presom i spremi u flaše.

BIBLIOGRAFIJA

1) "Bosanska Vila", Izd. Božidar Nikašinović, Sarajevo, godište 1886., 1887. i 1895.
2) Bosna i Hercegovina na milenijskoj izložbi u Budimpešti godine 1896., Izdanje Izložbenog ureda Bosansko-hercegovačke zemaljske vlade, 1896.
3) Nikola Buconjić, Život i običaji Hrvata katoličke vjere u Bosni i Hercegovini, Tiskom i nakladom Daniela A. Kajona, Sarajevo, 1908.
4) Čelebija Evlija, Putopis I i II, "Svjetlost", Sarajevo, 1957.
5) Džemal ing. Čelić, Musafirhana blagajske tekije, naše starine I/1953., Godišnjak Zemaljskog zavoda za zaštitu spomenika kulture NR Bosne i Hercegovine, Sarajevo.
6) Vejsil Čurčić, Narodno ribarstvo u Bosni i Hercegovini, Glasnik Zemaljskog muzeja u Bosni i Hercegovini, Sarajevo, Zemaljska štamparija, Sarajevo, godište 1915.
7) Glasnik Zemaljskog muzeja u Bosni i Hercegovini, Sarajevo, Zemaljska štamparija, Sarajevo, godišta 1889 (knjiga II), 1901., 1903., 1904., 1905., 1907., 1908., 1915.
8) D. Grabrijan (i) J. Najdhardt, Arhitektura Bosne i put u savremeno, Ljubljana, Državna založba Slovenije, 1957.
9) Luka Grđić-Bjelokosić, Iz naroda i o narodu, knjiga I, II i III. Izdanje i štampa Prve srpske knjižare i štamparije V. M. Radovića, Mostar 1902.
10) Antun Hangi, Život i običaji Muslimana u Bosni i Hercegovini, 2. Znatno povećano i ispravljeno izdanje, Sarajevo, Naklada Daniela A. Kajona, 1906.
11) Antun Hangi, Banja Luka, Grad i okolica, Školski Vjesnik 1903., Stručni list Zemaljske vlade za Bosnu i Hercegovinu, Sarajevo, izd. Zemaljska vlada.
12) Hercegovački bosiljak, List za zabavu, pouku i književnost, broj 5, godina 1884., Mostar, Don Franjo Miličević.
13) Vjekoslav Jelavić, Doživljaji Francuza Poulleta na putu kroz Dubrovnik i Bosnu (godine 1658), Glasnik Zemaljskog muzeja u Bosni i Hercegovini, Sarajevo, godište 1908.
14) Ivan Franjo Jukić, Putopisi i istorijsko-etnografski radovi, "Svjetlost", Sarajevo, 1953.
15) Elza Koščak, Ugostiteljstvo u antičko doba, Zagreb, Izdanje Ugostiteljske komore za grad Zagreb, 1962.
16) Hamdija Kreševljaković, Kazandžijski obrt u Bosni i Hercegovini, Glasnik Zemaljskog muzeja Bosne i Hercegovine, Sv. VI/1951. Sarajevo, Državna štamparija, Sarajevo.
17) Hamdija Kreševljaković, Gradska privreda i esnafi u Bosni i Hercegovini, Godišnjak Istorijskog društva Bosne i Hercegovine, godina I, 1949., Sarajevo, Istorijsko društvo Bosne i Hercegovine, Sarajevo, 1949.
18) Hamdija Kreševljaković, Esnafi i obrti u Bosni i Hercegovini (1463-1878), I Sarajevo, II Mostar, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, knjiga XXXI, Zagreb, Izdanje

Jugoslavenske akademije znanosti i umjetnosti, Zagreb, 1935; Zatim, III i IV dio, Sarajevo, 1961, Naučno društvo NR BiH, Djela, knjiga XVII.
19) Hamdija Kreševljaković, Hanovi i karavansariji u Bosni i Hercegovini, Naučno društvo NR Bosne i Hercegovine, Djela, knjiga VIII, Sarajevo, 1957.
20) Hamdija Kreševljaković, Dženetići, Naučno društvo NR Bosne i Hercegovine, Radovi II, Odjeljenje istorijsko-filoloških nauka, knjiga, I, Sarajevo, 1954.
21) Hamdija Kreševljaković, Saračkі obrt u Bosni i Hercegovini, Naučno društvo BiH, Radovi, knjiga X, Sarajevo, 1958.
22) H. Kreševljaković i M. Korkut, Travnik u prošlosti (1464-1878), Travnik, Zavičajni muzej, 1961.
23) Augustin Kristić, Građanski život Kreševa, Sarajevo, Tiskara "Bosanska pošta", 1939.
24) Augustin Kristić, Crkveno-narodni običaji Kreševa, P. o. iz "Dobrog pastira", god. VII, Sarajevo, 1956.
25) Kronika Mula Mustafe Bašeskije, Glasnik Zemaljskog muzeja BiH, Sarajevo, god, 1918; ili Bašeskija, Ljetopis (1746-1804), "Veselin Masleša", Sarajevo, Štampa "Grafički zavod", Zagreb, 1968.
26) Kuhar, bez korica i naslova, štampan 1. srpnja 1867. g. u Zagrebu, bio je u posjedu Ljube Ondelja u Mostaru.
27) Ivan Kukuljević-Sakcinski, Putovanje po Bosni, Zagreb, 1858. g.
28) H. Andrija Kulier, Kako se nekada živjelo u Fojnici, "Napredak-kalendar" za 1932. god
29) Mr. Alija Lakišić, Članci u časopisima "Savremeno ugostiteljstvo" i "Turizam", Turistički savez Hrvatske, Zagreb.
30) Mara Lukanc i ing. Seniha Bešlagić, Kuhar, "Svjetlost", Sarajevo, 1965.
31) Matija Mažuranić, Pogled u Bosnu ili kratak put u onu Krajinu, učinjen 1839-40 po jednom Domorodcu, 2. izdanje, Zagreb, Tiskom Zaklade Tiskare Narodnih Novina, 1938.
32) Dr. Rudolf Meringer, Pučka kuća u Bosni i Hercegovini, Glasnik zemaljskog muzeja Bosne i Hercegovine, godište 1899.
33) Zorka Mitrović – J. Babić, Veliki srpski kuhar, IV izdanje, Izdavač Knjižnica Trifka Dudića, Mostar, 1923. god.
34) Ali Riza Muderizović, O blagu Husein-kapetana Gradaščevića (Zmaj od Bosne), "Novi Behar", Godište 1928/29.
35) "Plin" – časopis, Zagreb, Gradska plinara Zagreb.
36) Srpski ljetopis, Letopis Matice srpske god. 37/1863., Novi Sad, Izdanje Matice srpske.
37) Abdulah Škaljić, Turcizmi u narodnom govoru i narodnoj književnosti Bosne i Hercegovine, Sarajevo, 1957., ili Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku, "Svjetlost", Sarajevo, 1956.
38) Han Verena, Orijentalni predmeti u renesansnom Dubrovniku. Prilozi za orijentalnu filologiju i istoriju jugoslovenskih naroda pod turskom vladavinom, Sarajevo, Orijentalni institut, broj VI-VII.
39) Ing. Milan Vladen, tehnologija i nauka o robi za ugostiteljsku struku, Zagreb, 1948.
40) Karlo Walter, Razni članci i recepti za jela u časopisima "Savremeno ugostiteljstvo" i "Turizam", Zagreb, turistički savez Hrvatske, Zagreb.
41) Richard Willfort, Ljekovito bilje i njegova upotreba, Zagreb, 1978.
42) Ivan Zovko, Narodna jela i pića po Bosni i Hercegovini, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slovena, Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, Svezak I, Zagreb, 1896.

REGISTAR JELA, PIĆA I NAPITAKA

A

adžem-pilav 358
afion (opijum) 442
almasija 360
almasija šarena 360
amberija 441
arapova glava 217
arapova glava gradačačka 217
arapova glava tešanjska 217
aščikadunine sarmice 284
aščinska buranija 121
aščinski ćevab 377
ašlamača 300

B

bademezma 405
bademli baklava 194
bademli baklava na drugi način 195
bademli kolači 423
bademli kolači na drugi način 423
baklava 191
baklava mostarska 192
baklava na drugi način 193
baklava sarajevska 193
baklava svadbena 193
bamja 219
bamja dolmljena 220
bamja na drugi način 219
bamja sa janjetinom 220
bamja sa krzatmom 221
banjalučka torta 300
baščaršijski sahan 137
bazlamača 243
bazlamača slatka 299
bećarski ćevap 390
bećarski krompir 331
bejazija 247
bestilj 448
bestilj od jele 449
bibac na dolmi 176
biber-meso 140
biber-meso kokošije 140
biogradske pače 284
biša-čorba 170
borovničevo 364
borov sok 437
bosanska đulbastija 138
bosanska jufka 358
bosanska kobasica 413
bosanska torta 299
bosanska zakuska 389
bosanski afrodizijak 349
bosanski burekčići 286
bosanski bosman 417
bosanski kolači 300
bosanski kolači od oraha 296
bosanski lonac 383
bosanski lonac po Duranoviću 385
bosanski mezetluk 388
bosanski sahan 389
bosanski slatki kolačići 298
bosanski smrčci 402
bosmančići 422
bostan vodenjak 398
boščaluk-burek 277
boščaluk burek na drugi način 278
boščaluk burek slagani 279
boza 435
boza tatarska 435
božićno pečenje 181
broketa 406
buldurdžun pilav 357
bumbar-burek 244
bumbar-burek na drugi način 244
bumbarići 341
bundeva medena 301
bungur-čorba 162

bungur-pilav 357
buranija 255
buranija-počiteljska 255
buranija od mohuna 256
buranija od patlidžana 256
buranija od poriluka 256
buranija od tikvica 255
buredžici 230
buredžici gotovi 231
buredžici na hamajliju 230
buredžici prženi 231
buredžici svečani 231
burekčići bosanski 286
burekčići-dobojski 287
burekčići-hercegovački 287
burekčići na hamajliju 286
burekčići od crne džigerice 286
burek fočanski 280
burek polagani 276
burek od helde 289
burek-sarajevski 282
burek-srneći 281
burek šareni 280
burek šareni na drugi način 280
burek šareni pšenični 281
burek u frkove 277
burek u gužve 277
burek vareni 281
burek-zečiji 289

C

cicvara 145
cicvara-bosanska 145
cicvara-čevljanovićka 146
cicvara-glasinačka 146
cicvara-hercegovačka 145
cicvara-kreševska 146
cicvara-mostarska 146
cicvara po Vuletiću 145
cicvara-vlašićka 146
cigančad 298
cikla 350
cikla-kisela 350
cikla-salata 351

Č

čajevi 372
čaj od lipe 372
čaj – miješani 372
čajnička saksija 392
Čantrin slatki ćevab 137
červiš 150
červiš-hercegovački 150
červiš od peradi ili divljači 151
červiš sa kiselim mlijekom 151
česnica 421
češkek 152
čike 359
čikovi-burek 288
Čimbur 119
čimbur na masniku 123
čimbur na žari 121
čimbur od jaja 119
čimbur od jaja na drugi način 120
čimbur od koprive 122
čimbur od mladog luka 121
čimbur od špinata 121
čimbur s mesom 120
čimbur s prasom 121
čimbur na pečenici 120
čimbur sa suhim mesom 120
čimbur-seoski 120
čimbur-topa 118
čobanska brašnenica 401
čorba 154
čorba-begova 154
čorba-begova po Duranoviću 155
čorba-carigradska 156
čorba-grahna 163
čorba-janjeća 163
čorba-ječmena 168
čorba-kokošija 158
čorba kukuruznjača 169
čorba od bundeve 162
čorba od graha kahvenjaka 161
čorba od jare 171
čorba od krompira 169, 170
čorba od mohuna 160
čorba od mlijeka 162
čorba od povrća 161
čorba od sočivice 168
čorba od žare 170
čorba omačeva 167
čorba pileća 157
čorba pirinčana 159
čorba protiv prehlade 171
čorba-sakaska 163
čorba-sarajevska 156
čorba-šehrija 166
čorba teleća 157
čorba višegradska 156
čorba zelena 161
čukundruk 350
čurek 414

Ć

ćahija 422
ćetenija 405
ćevab 125
ćevab-kokošiji 133
ćevab na tiritu 173
ćevab od mohuna 129
ćevab od mrkve 128
ćevab od patlidžana 137
ćevab od svinjetine 144
ćevab od zelenog paradajza 138
ćevab sa džigericom 126
ćevab-pileći 132
ćevab-riblji 390
ćevab sa kelerabom 144

ćevapčići 379
ćevapčići na drugi način 380
ćevapčići u kajmaku 143
ćevapčići u lepinji 380
ćevab-travnički 132
ćufte 334
ćufte-bosansko 334
ćufte-bosansko po Halimiću 335
ćufte na mladom maslu 337
ćufteta 335
ćufteta-bosanska pržena 338
ćufte u kajmaku 337
ćufte u saftu 337
ćufter 404
ćufter na drugi način 404

D

demirlijski grah 328
Dervina kajmak baklava 196
divit-baklava 199
djevenica 410
djevojačke grudi 397
dolalma 187
dolma 259
dolmadžik 340
dolma od krastavaca 263
dolma od tikvica 260
dolma-paprike 261
dolma-ružica 263
dolma-šarena 259
dolma-šarena u tevsiji 264
dolmljeni škembić 178
dolmljeno pile 175
domatis butići 334
doner-ćevab 377
dvetica 423

DŽ

džandar-baklava 197
džanećija 294
džanećija-aščinska 294
džanećija-domaća 294
džiger-čorba 171
džiger-ćevab 125
džigerica u košuljici 381
džiger-pirjan 398

Đ

đevrek 426
đulbastija mljevena 379
đulbastija na drugi način 139
đulbastija na žaru 378
đulbastija sa jajetom 139
đulbešećer 368
đulfatma 212
đul-pita 216
đul-šerbet 368
đunlarčići 202
đunlari 201
đunlari-medeni 201
đuveč 329
đuveč-bosanski 182
đuveče 182
đuveč na bosanski način 330
đuveč na drugi način 330
đuzlema 216
đuzlema-pita 238
đuzlema-maglajska 216
đuzlema-sterana 216

E

ekmek-kadaif dolmljeni 206
elbasan-tava 327
elifi 422

F

fildžan burek 289
fini ćevab sa dunjama 133
fišeci 300
flaha 412
fodule 423

G

glavuša u fišeku 395
glavuša u jufki 394
glavuša u jufki na drugi način 394
glavuša u košuljici 392
glavuša u škembi 396
gornjobosanski podrobac 148
gorušica 436
gradačačka kutija 389
gradačačka sut-pita 291
gradačački kadaif 204
gradačački bibac na dolmi 176
grahov ćevab 144
grahova musaka 322
grizom-pita 249
grizom-pita na trokute 250
gurabije 210
gurabije-bihaćke 212
gurabije-husarske 212
gurabije-medene 211
gurabije-medene na drugi način 211
gurabije-medene na treći način 211
gurabije-medene na četvrti način 211
gurabije na drugi način 211
gurabije na treći način 211
guznac-burek 289

H

hadžijski ćevab 127
hadžijski ćevab po Duranoviću 128
hajvar 351
Halimin kolač 301
halva 291
halva gradačačka 292
halva-medena 292
halva-pekmezuša 293
halva-pita zvornička 293
halvan-pita 293

hanumin pupak 297
hardalija 436
hardalija od grožđa 437
hašure 365
heldina pogača 421
heldina ulivača 254
helja 408
hmeljna medovina 440
horoz-ćevab 140
hošaf-aščinski 364
hošaf-kajsije 365
hošaf-miješani 365
hošaf od višanja 364
hren 350
hren-umok 350
hurmašice 207
hurmašice-bosanske 208
hurmašice na drugi način 208
hurme 297
husarska dugmeta 212
hutovski broncin 185

I

ičija 173
ićindijašica 371
imam-bajildi 265
irmek-halva 292
izljevak sa žarom 257

J

jabukovača-sarajevska 245
jahnija 303
jahnija-janjeća 303
jahnija na proljetni način 304
jahnija sa suhim mesom 304
jajačka jaja 398
jaja-meze 398
jaja-meze na drugi način 398
jajuša (jajanica) 257
jalandži dolma 265
jalandži-dolma sa sirom 266
jalandžik sarma 265
jalan sarma 265
jalandži paprike 266
jalan-đunlari 202
jalandži sarma po Nikšiću 275
jalan-tava 331
jalniš-dolma 275
jalovica dvizica na ražnju 186
janje-ičija 177
janje-kore 178
janjeća kapama 305
janjeća sarma u maramici 273
janjeći ćevab 132
janjeći mostarski lonac 386
janjetina na ražnjištu 186
janjetina pod sačem 188
japrak-bihaćki 269
japrak-dolma sa pastrvom 270
japrak-dolma sa pastrvom
na drugi način 270
japrak hercegovački 268
japrak-miješani 269
japrak-topa 118
japrak-travnički 272
japrak u kiselom kupusu 269
jare pod sačem 188
jegulja na ražnju 381
jegulja pod sačem 182
jerišni pilav 358
jezik ćevab 126
jogurt 434
jоširluk 122
jоširluk-pečeni 122
jоširluk s mesom 312
juti ćevab 127
jufka 223

K

kabuni-pilav 356
kadaif 204
kadaif-dolmljeni 266
kadaif-domaći 206
kadaif-domaći na drugi način 207
kadaif gradačački 204
kadaif-pekarski 205
kadun-butići 332
kadun-butići bosanski 332
kadun-butići Nadžini 334
kadun-butići po Resuloviću 333
kahva 370
kajgana 123
kajgana-dolma 267
kajgana bosanska 124
kajgana-hercegovačka 124
kajgana-sarajevska 123
kajmak-baklava 195
kajmak-baklava na drugi način 197
kajmak – čorba 167
kajmak-mehki 401
kajmak-pita 247
kajmak-pituljice 248
kajmak-romanijski 401
kalja-bosanska 306
kalja od krompira 315
kalja-janjeća 306
kalja zimska 316
kalja-repna 319
kapavica sa povrćem 161
kaplama 416
kaša (čorba) 168
kavdžak (domatis) 124, 447
kavode-dolma 264
kavode-salata 349
kavurma 147
kavurma-krvavica 148
kavurma-pače 148
keške-bosansko 151
keške-glasinačko 153
keške gradačačko 152
keške na drugi način 152
kima 341

kisela čorba 171
kisela čorba od povlake 160
kisela čorba sa Borika 171
kisela janjeća čorba 160
kisela repa 352
kisele krastavice 346
kisele krastavice na drugi način 346
kiseli kajmak 401
kiseli kupus 349, 447
kiselo mlijeko 433
kiseljačka pogača 418
kiseljačka pogača-domaća 418
kladuška maslenica 237
klepe 288
klepe-prozorske 249
klepe sa povlakom 288
kljukuša 252
kobasica-bosanska 413
kokoš-ičija 174
kokoš na bunguru 179
kolačići-begovski 336
kolačići-bosanski sa povlakom 338
kolačići na umok 341
kolačići-prženi 338
kolačići-prženi na drugi način 338
kolačići-srneći 339
kolačići-srneći sitni 339
kolačići-travnički 340
kolačići-vareni 336
kolačići-vareni na drugi način 336
kolačići-zečiji sitni 339
kole-pita 293
konbos 352
konbos-čorba 164
kopar 477
kore na irende 239
kore-pita sa Borika 232
kos-halva 443
kovrtanji 426
krajiška maslenica 421
krajiška potkriža 179
krajiška prsulja 391
krajiška pršulja po Leliću 391
krastavci rezani u sirćetu 347
krastavci u slanoj vodi 347
krčamak 435
krompir-čorba 169
krompir-čorba zelena 170
krompir-kalja 316
krompir-pirjan 315
krompir-ujevak 252
krompiruša na drugi način 240
krompiruša sa sirom iz mijeha 240
krti rutavci 202
krto-pura 408
krzatma 324
krzatma-janjeća 325
krtatma-juneća 325
krzatma na drugi način 324
krzatma-teleća 325
krzatma sa jerišćem pilavom 325
krzatma od peradi 325
krzatma ovčija 325
krzatma sa červišem 326
kuhana plećka 181
kukuruza čevljanovićka 417
kukuruzna-lojanica 418
kujruk 411
kukuruzna lukovača 418
kukuruzni ujevak 258
kukuruznjača-sarajevska 242
kulak-čorba 158
kulak-čorba po Duranoviću 159
kulen-pita 243
kuljen 245
kupuska-sarajevska 352
kupusna čorba 170
kupusna musaka 323
kupusna pita 241
kupus-pita 241
kupus pita na drugi način 241
kupus pita sa pirinčem 241
kupus-repa 145

L

latice 288
lepinja 415
lepinja-domaća 415
lešo meso 183
lešo meso sa prilogom 184
lezibaba 253
limunada od naranče 435
limunada-vruća 254, 434
limun-meze 399
lišće od kopra 447
lizi-baba 254
lokum-čorba 157
lokumi-bosanski 425
lokumići 425
lokumići na drugi način 425
lokumi-medeni 296
lokumi-posni 425
lonac-bosanski 383
lonac-lovački 387
lonac-ljuti 386
lonac-mesarski 385
lonac-mostarski 386
lonac-riblji 387
lonac sa suhim mesom 386
lonac sa šišćevabom 387
lonac-semberski 385
lovački ćevab 141
lovački lonac 387
lozova jalan-sarma 274
lozova jalan-sarma na drugi način 275
lozova sarma 273
lozovina na žari 310
lukmira 347
lukovac 348
lukovača-kukuruza 418
lukovica 346
luk-salata 344

lutma 213

LJ

Ljubuške kore 235
ljuti lonac 386

M

mafiš 300
mafiš bosanski 425
mafiš slani 424
mohuna-meze 399
majdonos meso 140
mandra 406
mandra sa pekmezom 408
maslenjak 236
masline 350
maslo 147
masna lutma 213
masni tirit 172
mastika 441
medene tunje 365
medene zemičke 301
medeni brdari 209
medeni kolačići 299
medeni paprenjaci 428
medeno sirće 451
medenjaci 299
medovina 438
medovina-hmeljna 440
medovina sa voćem 439
medovina-stara 440
medovina za tekuću upotrebu 439
medovača 364
međedske šape 171
Merdan-ružice 220, 215
meze-Nikšića 348
mezetluk-bosanski 388
mezetluk-sarajevski 389
miri-peksimet 424
misirač-pita 238
misirač-pita na drugi način 238
mlaćenica 434
mohune-salata 344
mostarski buranija 256
mostarska dolalma 188
mostarska lutma 213
mostarska pura 408
mostarske mohune 311
mostarski lonac 386
mostarski penđeviš 245
mostarsko pile 175
mostarski pirjan 312
mostarski sahan 264
mrsna pita od pirinča 242
muhalebija 361
musaka-bosanska 320
musaka-bosanska na drugi način 320
musaka-mohune 322
musaka od kelja 323
musaka od krompira 322
musaka od patlidžana 321
musaka od patlidžana na drugi način 321
musaka od tikvica 322
musaka sarajevska 321
musellez 436

N

nabrdnjače 208
nadolmljeni tukac 174
nadolmljeno janje 176
Nadžina sevdidžan baklava 199
nane-rakija 438
nar-meze 399
nargila 441
Nikšića-meze 348

O

ocaklica od limuna 299
olovački sač 189
orahovača 441
orahnjača iz Sutjeske 195

P

pača-pirjan 313
pača u jufki na mostarski način 395
pača u škembi 396
pače 142
pače miješano 148
pače od nogu 149
pače-sarajevsko 141
paklama 416
paluza 362
paluza-medena 362
pamuk-čorba 163
papaz-ćevab 131, 132
papazjahnija 304
papazjahnija-janjeća 304
paprenjaci-manastirski 428
paprenjaci-medeni 428
paprenjaci na drugi način 428
paprenjaci-medeni 428
paprenjaci na drugi način 428
paprike punjene kupusom 351
paprnici 427
pastrma 410
paradajz-salata 349
pastrmka na kladanjski način 382
pastrmka na lištički način 382
paša-ćufte 335
patka na mostarski način 307
patišpanja-bosanska 213
patlidžan-dolma 261
patlidžan-turšija 350
patlidžani sa sjecanim mesom 309
pečena riba na brljak 381
pečena tikva, 299, 405
pečene paprike u tevsiji 265
pečeno pile na krajiški način 183
pečenje sa sarmom 178
pečenje svečano 186
pekarska janjetina 187
pekarska jaretina 187

pekmez-bosanski 448
pekmez-miješani 450
pekmez od grožđa 449
pekmez od jabuka 450
pekmez od jele 449
pekmez od smokava 449
pekmez od smokava na drugi način 450
pekmez od šljiva 448
peksimeti 424
peksimetići (na drugi način) 158
peksimetići sa sirom 403
peksimeti na drugi način 424
pelonija 437
pelte-sutlijaš 362
penđeviš 244
perad pod sačem 189
pereci-slani 426
pereci-Zejnilagića 427
peretak 427
perverda 198
pihtija 148
pilav 353
pilav-aščinski 354
pilav-bijeli 354
pilav-crveni 353
pilav-janjeći 355
pilav-karavanski 355
pilav-pileći 356
pilav sa jeguljom 359
pilav-šareni 357
pilav-šareni na drugi način 358
pilav šareni seoski 358
pilav šareni sa džigericom 357
pilav u tevsiji 356
pilav-žuti 354
pile pod pekom 190
pile sa bosanskom jufkom 358
pile u pogači 190
pileća maslenica 175
pileća musaka od kelja 323
pileći ćevab 132
pileći ćevab sa šljivama 137
pileći uštipci 403
pirinč-ćevab 138
pirinč-pirjan 357
pirinč-pita 236
pirjan-bosanski 313
pirjan-grahni 316
pirjan-kreševski 232
pirjan-lozovina 309
pirjan-mohune 310
pirjan od biže 311
pirjan od kiselog kupusa 308
pirjan od koprive 318
pirjan od krompira 315
pirjan od patlidžana 309
pirjan od repe 318
pirjan od škembe 314
pirjan od zelja 312
pirjan-pileći 312
pirjan-sarajevski 314
pirjan-sarajevski na drugi način 314
pita 222
pita furdenjača 243
pita furdenjača sa kupusom 242
pita-grušara 257
pita-gužvara 237
pita-ičija 234
pita-ičija na drugi način 235
pita-jajuša 233
pita-jajuša sa pekmezom 246
pita-kapavica 234
pita-krtolača 239
pita krtolača od sjecanog krompira 239
pita-krompiruša – čevljanovićka 240
pita maslenica 236
pita maslenica na drugi način 237
pita maslenica sarajevska 236
pita-mljekarica 233
pita od jabuka 246
pita od penđeviša 244
pita od zelenog luka 242
pita oparuša 258
pita-pačarica 235
pita-pekmezuša 249
pita-poprskuša 237
pita-ružica 214
pita-ružica čevljanovićka 250
pita-ružica Merdan 215
pita ružica na drugi način 215
pita-sjernica 240
pita-tikvenjača 238, 245
pita-zeljanica 228
pita-zeljanica na drugi način 228
pituljice 423
pleća sa pirjanom 173
pljeskavica sa lukom 379
podmućena tarhana 166
podrobac-podveleški 179
podveleška lukmira 348
podveleški izlivak 258
podveleški prijesnac 227
podveleško janje 184
pogača-banjalučka 418
pogača-bosanska 419
pogača-čevljanovićka 421
pogača-domaća 419
pogača heldina 421
pogača-kiseljačka 418
pogača-mostarska 420
pogača-pekarska 419
pogača-potkriža 420
poriluk sa kosanim mesom 318
posjek 410
posna pita od kiselog kupusa 241
potkriža 178
potkriža-pogača 420
potkriža sa krompirom 179
povlaka-topa 118
povornjača 411
prasa-pirjan 317
prasa-salata 351

prasa-salata na drugi način 351
prevrte 432
prijesnac-kiseli 227
prijesnac od bijele cikle 227
prijesnac od bijele rodakve 227
prijesnac sa žarom 242
prijesni krastavci u soli 346
proljetna reduša 402
proso s medom 301
prpa 176
pršnja 328
pršulja 366
pršuta 411
pršut-ćevab 378
pršut-ovčiji 411
pršut stolački 412
pržena pastrmka 382
pržena sudžuka 143
prženo suho meso 121
puh-burek pirinč 286
puh-burek sarajevski 285
puh-pecivo 423
punjeni paradajz 264
punjeni šireden 244
pura-čevljanovićka 408
pura na mostarski način 408
pura sa kajmakom 407
pura sa pekmezom 408
pura sa sirom iz mijeha 407
puriš 408

R

rahat-lokum 443
rahvanija 290
rahvanija-bosanska 291
rahvanija na drugi način 290
rakija-vruća 441
ramazanija 437
rastopljeno 117
raštika-pirjan 313
razlivača 256
razljevuša-kukuruzna 257
razmućeni med 369
razvaruša-mućena 297
razvaruša-zavarena 298
ražnjići 381
ražnjići-bosanski 381
ražnjići sa prilogom 381
ražnjići u košuljici 381
recelj 373
recelj-miješani 373
recelj od smokava 374
recelj od šljiva 375
recelj od tikve 375
recelj od trešanja (ašlama) 375
recelj od tunja 374
recelj od tunja na drugi način 374
recelj od višanja 374
repna pita 239
repna tava 239
rešedija 295
rešedija-pita 295
rešedija s medom 295
riba pod sačem 185
riblji ćevap 390
riblji ćevap na drugi način 390
riblji lonac 387
roda (čorba) 163
rodakva-salata 348
romanijski kajmak 401
ručka-čurek 415
ružica 373
ružica-sok 374

S

sač 189
sakaska ćevab 144
sakaska pita 238
salata-krastavice 345
salata-lukovica 346
salata od bijelog luka 344
salata od krastavica 345
salata od mrkve 351
salata-satrica 347
salata-šarena 352
salata-teretur 345
salata-zelena 344
salep 435
samun-bihaćki 416
sarajevske šljive 365
sarajevski bosman 417
sarajevski mezetluk 389
sarma-ljetna 271
sarma od janjeće iznutrice 272
sarma od japraka 274
sarma od junetine 271
sarma-travnička 272
sarma u kiselom kupusu 271
saruk-sarma 275
sataraš 319
satrica 347
satrmač-čorba 166
sevdidžan-baklava 197
sevdidžan-baklava sarajevska 198
sevidžan-baklava u gužve 198
sevdidžan-mostarski 203
simit 422
sir-dimljeni 400
sir iz mijeha 399
sir masni 399
sir-travnički 400
sir-zarica 400
sirće-jabukovo 451
sirće-kruškovo 452
sirće-medeno 451
siriluk 348
sirnica 233
sirnica-bosanska 232
sirom punjene paprike 266
sitne latice 288
sitni ćevab 126
sitni ćevab na drugi način 127

sitni ćevab sa grahom 316
skorupača 366
skorupača sa jagodama 401
slani lokumi 424
slani mafiši 424
slatka jajuša 247
slatka pečenica 182
slatka smreka 446
slatka tikvara 250
slatke pituljice 248
slatki ćevab 134
slatki ćevab na drugi način134
slatki ćevabi 133
slatki ćevab od jabuka 135
slatki ćevab sa dunjama 133
slatki ćevab sa suhim mesom 136
slatki kajmak 366
slatki vrat 135
slatko od borovnica 374
slatko od ruže 374
smisa 434
smokvara 296
smokvara na drugi način 297
smokvara po Bjelokosiću 297
smokvice 209
smrčci 402
sočivica 316
sogan-dolma 262
sogan-dolma od prase 263
sogan-dolma po Duranoviću 263
soganlija 180
sok od bora 437
sok od ruže 437
sok od šipka (nara) 441
sok od zove 438
somun 415
somun-bihaćki 416
somunčići-božićni 426
spanać-čorba 155
spanać-tarhana 155
srneći kolačići 339
stambol-baklava 200
su-burek 281
sudžuka 410
sudžuka u kajmaku 142
suho meso ovčije 412
suparnjik 420
surutka 434
sut-pita 241
sutlijaš 360
sutlijaš-aščinski 361
sutlijaš-kukuruzni 361
sutlijaš-medeni 361
sutlijaš medeni na drugi način 361
sutli-pita 234
sutlijaš-miješani 362
sutijaš-miješani na drugi način 362
suzma 147
svatovsko janje 182

Š

šakavci 341
šam-burek 279
šarena turšija 352
šarenik od koprive 258
šareni penđeviš 245
Šefikini slani lokumi 426
šerbe-bosansko 368
šerbe-mevludsk 367
šerbe od kandiranog šećera 369
šerbe od krušaka 369
šerbe od iješanog voća 368
šerbe-putničko 369
šerbe-medovina 369
šerbet-medovina na drugi način 369
šireden-bosanski 397
širden-punjeni 244
šireden-travnički 397
šiš 377
šiš-ćevab 129
šiš-ćevab bosanski 130
šiš-ćevab sa crvneim pilavom 131
šiš-ćevab teleći 130
šiš na bosanski način 378
šiš od miješanog mesa 377
šiš u košuljici 377
Škaljin srneći burek 281
škembe-ćevab 143
škembe-čorba 167
škembići 314
šljivice 136
šljivice slatki ćevab 135
šljivopita 300
šljivopita na drugi način 301
šljivovica-žežena 438
šogoj 449
šurup 370

T

tahan-halva 443
tarhana čorba po Duranoviću 165
tarhana sa Borika 166
tašak-ćevab 143
tašak-čimbur 123
tatar-burek 289
tatar-pilav 355
tatlije 209
tatlije maglajske 210
tatlije po Duranoviću 210
tava 327
tava sa kiselim mlijekom 331
tava-sarajevska 329
tava sa slanim kajmakom 331
tava sa slatkim kajmakom 331
teleća glavuša u košuljici 392
tele na ražnju 177
teretur 344
teretur na drugi način 344
teretur obični 344
tešanjska tagarica 392

tijesto za puh-burek na drugi način 286
tikva-pečena 299
tikve-dolma 260
tikvena musaka 322
tikveni ujevak 253
tikvenjak 253
tirit 172
tirit-bosanski 285
tirit-cicvara 146
tirit-kreševski 284
tirit-pita 283
topa 117
topa od pečenja 118
topa pileća 118
travnička tirit-pita 284
travničke punjene paprike 262
travnički kolačići 340
travnički mladi grah 311
travnički pirjan 396
travnički sir 400
travnički vareni burek 283
travničko punjeno janje 177
tučija ičija 174
tučija šehrija 167
tufahije 295
tulumbe 444
turlu-tava 329
turlu-tava na drugi način 329
turlu-turlu 319
turšija od krušaka 445
turšija od smreke 446
turšija od smreke na drugi način 446
turšija od šipuraka 445
tutmač-čorba 159
tutmač-pilav 359

U

učkur-pita 234
ujevak-maglajski 254
ujevak sa sirom 252
uluk-dolma 262
unutma 213
ulutma-medena 214
ulutma-putnička 214
uščupani ćilim 206
uštipci 429
uštipci-duvanjski 430
uštipci-hercegovački 431
uštipci-mostarski 429
uštipci na drugi način 429
uštipci-pileći 430
uštipci sa celerom 403
uštipci sa kajmakom 402
uštipci sa kiselim mlijekom 402
uštipci sa patlidžanima 431
uštipci sa pekmezom 430
uštipci sa prasom 431
uštipci sa sirenjem 430
uštipci sa škembom 431
uštipci sa sirom 402
uštipci sa tikvicama 430
uštipci sa tikvom 431
uštipci sa zovom 431
uštipci slatki 431
uvalaci-prženi 340
uvalaci u kajmaku 340
uvalaci-vareni 339

V

varena šija 183
varenčanica 254
vareni burek 281
vareno janje 184
vareno janje na drugi način 184
varica 317
višnjab 363
višnjevača 245
vruća rakija 441

Z

zahlade 360
zapečeno bravče 185
zara 400
zarica 348
zarica-sir 400
zec na ražnju 190
zejtin-tane 350
zeleni grah 310
zeleni luk 347
zeleni patlidžan 323, 346
zeljanica iz Duga 229
zeljanica po Bašiću 230
zeljanica-travnička 229
zeljanica-zalivena 229
zeljanik 253
zeljanik sa Borika 253
zerde 363
zerde-bosansko 363
zerde-medeno 363
zerde na drugi način 363
zimska kalja 316
Zorkina janjeća kalja 307
zulbija 218
zvornička slatka cicvara 293
zvrčići 203

POPIS MANJE POZNATIH RIJEČI I IZRAZA

A

agditi 31
ajakli-sahan 108
akšamluk 37, 61
aščibula 111
aščija 111
aščikaduna 111
aščinica 63

B

baga-kašika 103
bakrica 72
bardak 79, 106
besofra 98
bošča 98
brašnenica 42, 62
buhurdar 91
bukara 105
bundeva 253

C

crepulja, crijepa 38, 76, 77

Č

čanak 107
čaršijski iftar 50
čaše 105
čekrk 69
čerežnjak 108
čirak 99, 100, 101
čokanj 106
čorbaluk 107

Ć

ćasa 107
ćevabiti 31
ćiler 66
ćup 79
ćurekot 186, 415, 417

D

dagara 69, 71, 110
demirlija 93
dibek 371
dimluk 66
dolibaša 112
dolmiti 31
dudač 78
duvak 192

DŽ

džezva 110
džugum 79

Đ

đevđir 78, 101
đul 191, 200
đulbedan 82, 91

F

fenjer 100, 101, 102
findžan 110

H

hamur 31
haranija 76
havan 78
havlica (havlija) 99

I

ibrik (ibrici) 79, 109, 110
ićramiti 31
iftar-večera 49
ićindijuša 60, 371
istaviti 31
izudžija 111

J

jemek 98
jol-tasi 111
jol-tava 71
jufka 232

K

kadaifnjak 73
kahveni ibrik 110
kandilj 101
karavan-tendžera 74
kašika 103
kašikluk 103
kavonoz 80, 375
kavurisati 31
kazan 76
klupica 97
kolačići 31
kovrtanj 426
krčkati 31
krstike 31
kuhati 31
kulanisati 31
kurisati 31
kušana 74
kutarisati 31, 88
kuzi-lenger 108
kuzi-tendžera 75

L

lampa 101
legen 109
lenger 73, 107
lonac 77, 409
londža 98
lopar 93
lukotuč 78

M

mafišnjak 80
maja 112
mangala 95, 110
maša 70
mašice 70
maštrafa 105
mezetluk 37, 388
mumtahta 100
mušemali fenjer 188
mutvak 66, 67

N

naj 39
namladiti 32
nargila 441

O

odadžija 112
odžak 64
odžak-kazan 76

P

pante 66
pastrva 410
peka 70
penđeviš 244
peći 31
peškun 95
pervazlija 72, 73
pirjandžija 111
pirun 103
pljoska 106
pobabiti 32
poljev 380
pokljuka 70
posjek 410
poleguša 225
povečerak 61
prinijeti 167
pristaviti 32
privijuša 223

R

raspariti 32
ražnjište 69, 186
reduša, redara 112

S

sač 70
sačica 70
sadžak 75, 76, 108
safa 104
sahan 108
saldidžija 111
saldisati 32, 81
sandalija 97
santrač 93
sećija 96
serdžada 95, 96
sergen 80
sijela 38

sinija 94
sjecavica 78
skemlija 92, 96
slanica 107
slava 43, 44, 54, 55
sofa 97
sofra 89, 91, 93
sofra-peškun 92, 96
sofraluk 98
sofranski ibrik 104
sofranski peškir 98
sofranski peškun 92, 95, 96
sohbet (halve) 55
stolac 97
stolovača 90, 97
surahija 104, 259

Š

šerbetnjak 79, 105
šćufteriti 32
šiš 69
šiša 106
škrabije 96

T

tabačić 109
tabak 109
tabakluk 99
tabla 109
tahtapoš 111
takum-tekec 371
tas 107
tava 70, 71
teferič 39, 60
teferičluk 54, 60, 97
tendžera 73, 75
tepsija 72
tirit 172, 173, 192
tronožac 96

U

uhasuliti 32
umok 32
uzdurisati 32
užina 60

V

variti 32
veliki pilav 41, 60

Z

zacvariti 32
zakuhati 32
zubalka 103
zijafet 86
zaravan 97

NEKI POMENUTI ZAČINI, KVASCI I SLIČNO

aleva paprika 120, 139
alkrmez 360
amber 82, 436, 441
amberija 441
bijeli luk 122, 230
celer 126, 154
cimet (tarčin) 127, 361, 436
čurekot 186, 415, 417
đulbešećer 202, 368
đulsija 367
đumbir 312, 435
fustuk (pistaci) 177
hamur 31
hardal (slačica) 349, 436
hren 178, 350
jeni-behar (piment) 138
karanfilići (klinčići) 127, 372
kim 431
kopar 226, 447
kvas 420
limun 120
lovorov list (lorber) 139
masline 204, 438
mošus (mišć) 368, 436
mrkva 128, 154
muškatov orah 177
nana 177, 266, 274, 438
nar 399
nišesta 203, 214, 361, 363
nohut 161, 422
pastrnjak 170
peršun 125, 128
poljev 380
povlaka 144
rozine 135
salep 435
sirište (pelica, abomasus) 430
skorup 197, 206
slatki kajmak 206, 208, 366
surutka 171, 434
tarčin 368
tomatis (ukuhani paradajz) 159, 349
vanilija 194, 210, 212
zova 431, 438
žmire 408

mr. Alija Lakišić
BOSANSKI KUHAR

Izdavač:
Izdavačko preduzeće "Svjetlost" – Sarajevo

Direktor:
Šefik Zupčević

Za izdavača:
Fuad Cerić

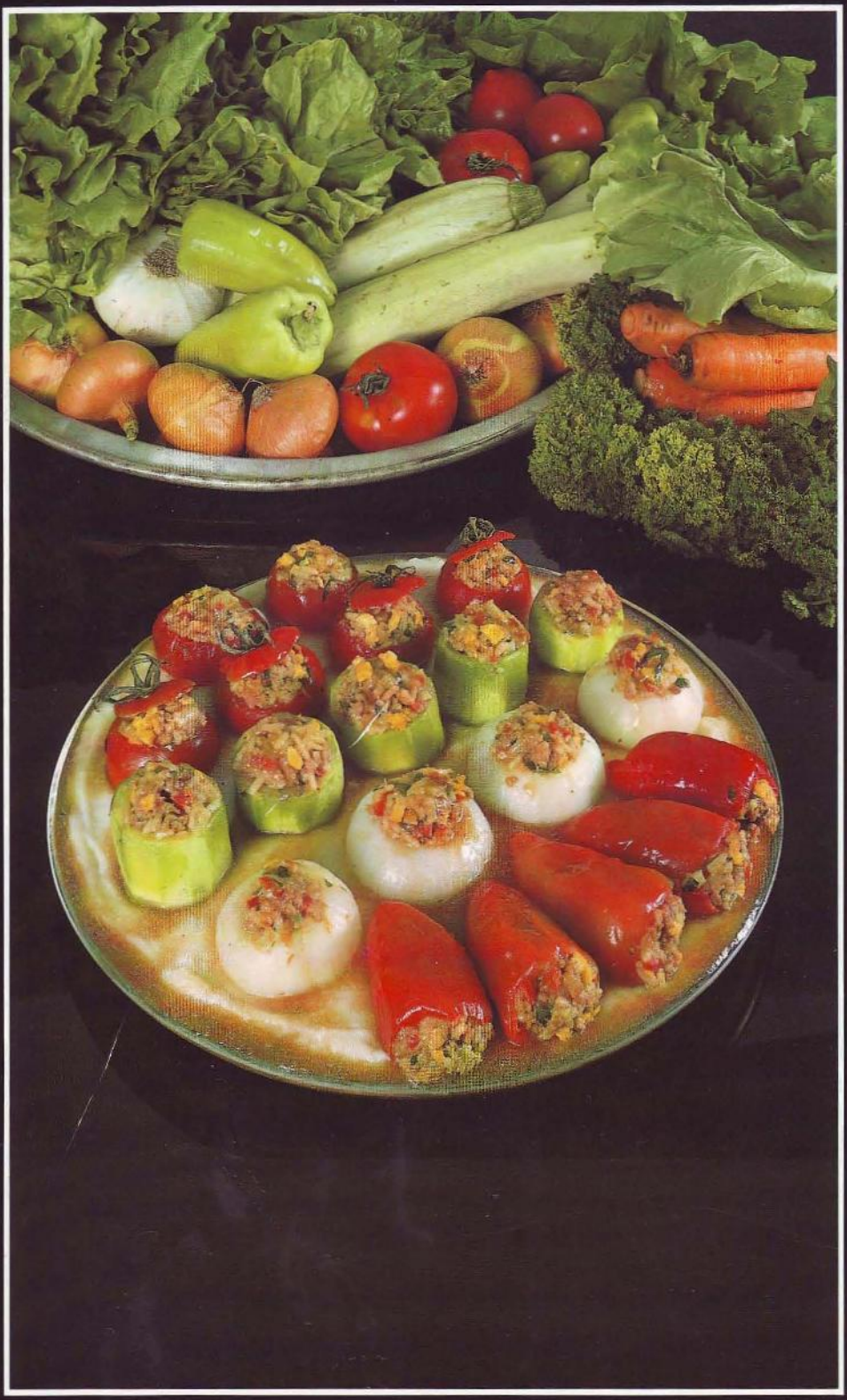
Ilustracije:
Mehmed Akšamija
Emir Akšamija

Crteži:
Pavle Bugarin

Lektor:
Emira Tanović

Korektor:
Halida Kulenović

Štampa:
"Dom štampe" Zenica

Štampano u 3000 primjeraka, 1999.

Za štampariju
graf. ing. Edhem Suljić