



Zajednica Makedonaca u Republici Hrvatskoj
Заедница на Македонците во Република Хрватска

Zagreb, studeni 2023.

Mamina makedonska kuharica / Мајкиниот македонски готвач
Marija Činčurák / Марија Чинчурак

Nakladnik:
Zajednica Makedonaca u Republici Hrvatskoj

Za nakladnika:
Ilija Hristodulov

Glavna urednica:
Julijana Mladenovska-Tešija

Recenzentice:
Jagoda Treneska Cvetičanin,
Jovanka Damoska Sekuloska,
Biljana Kostova

Prijevod i lektura na makedonskom jeziku:
Julijana Mladenovska-Tešija

Dizajn, lektura na hrvatskom jeziku i korektura:
Krešendo, Osijek

Naklada: 300 primjeraka

ISBN 978-953-7328-36-8

CIP zapis je dostupan u računalnome katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem 001204687.

Tisak ove publikacije realiziran je sredstvima iz Državnog proračuna Republike Hrvatske, posredstvom Savjeta za nacionalne manjine Republike Hrvatske.

Marija Činčurák / Марија Чинчурак

**MAMINA
MAKEDONSKA KUCHARICA**

**МАЈКИНИОТ
МАКЕДОНСКИ ГОТВАЧ**

Zagreb, 2023.

Zajednica Makedonaca u Republici Hrvatskoj
Заедница на Македонците во Република Хрватска



SADRŽAJ / СОДРЖИНА

Riječ urednice / Воведно од уредничката

Tragom Majine kuhinje: okusi makedonskog identiteta, Julijana Mladenovska-Tešija	9
<i>По трагите на кујната на Маја: вкусовите на македонскиот идентитет, Јулијана Младеновска-Тешија</i>	13

Kuhanje s ljubavlju / Готвење со љубов

O ovoj neobičnoj kuharici, Marija Činčurák	21
<i>За овој необичен готвач, Марија Чинчурак</i>	24
Ja i etnokulinarska sekcija „Vezilki“	26
<i>Јас и етнокулинарската секција „Везилки“</i>	28

Makedonsko i slano / Македонско и солено

Sukana pita	
<i>Сукана пита</i>	31
Makedonski zelnik	
<i>Македонски зелник</i>	33
Putar pogača	
<i>Путер погача</i>	34
Pitulice	
<i>Питулици</i>	36
Simit pogača	
<i>Симит погача</i>	38
Đomleze	
<i>Ѓомлезе</i>	40
Pita s kiselim kupusom	
<i>Пита со кисела зелка</i>	42
Pastrmajlija	
<i>Пастрмајлија</i>	44
Gibanica	
<i>Баница</i>	45

Pitice s mesom i krumpirom <i>Питички со месо и компир</i>	47
Teleća kisela čorba <i>Телешка кисела чорба</i>	48
Povrtna čorba s rezancima iz fišeka <i>Чорба од зеленчук со резанци од фишек</i>	49
Grah čorba <i>Грав чорба</i>	51
Tavče gravče <i>Тавче гравче</i>	52
Turlitava <i>Турлитава</i>	54
Tetovska turlitava <i>Тетовска турлитава</i>	56
Suhe paprike punjene grahom <i>Суви пиперки полнети со грав</i>	57
Suhe paprike punjene rižom <i>Суви пиперки полнети со ориз</i>	58
Pečene paprike punjene sirom <i>Печени пиперки полнети со сирење</i>	60
Čomlek <i>Чомлек</i>	61
Varivo od poriluka <i>Манджа од праз</i>	63
Musaka od pohanih listova kelja <i>Мусака од похувани листови келј</i>	64
Makedonska sarma <i>Македонска сарма</i>	66
Seosko meso na moj način <i>Селско месо на мој начин</i>	68
Pečena pastrva <i>Печени пастрмки</i>	69
Šaran na riži <i>Кран на ориз</i>	71
Punjene tikvice i paprike na makedonski <i>Полнети тиквички и пиперки на македонски</i>	73

Pohani patlidžan s trapistom <i>Похуван црн патлиџан со трапист</i>	75
Punjени patlidžan s mesom <i>Полнет црн патлиџан со месо</i>	76
Ajvar <i>Ајвар</i>	78
Pindžur <i>Пинџур</i>	81
Makalo od češnjakom <i>Макало од лукче</i>	84
Makalo od paprika i patlidžana <i>Макало од пиперки и црн патлиџан</i>	86
Makedonsko i slatko/ Македонско и слатко	
Tulumbe <i>Тулумби</i>	89
Baklava s domaćim korama po receptu moga tate <i>Баклава со домашни кори по рецептот на татко ми</i>	91
Baklava <i>Баклава</i>	92
Šećerpare <i>Шеќерпаре</i>	93
Kadaif <i>Кадаиф</i>	94
Filovani kadaif <i>Филуван кадаиф</i>	95
Ravanija s narandžom <i>Раванија со портокал</i>	98
Ohridska ravanija od teta Doce <i>Охридска раванија на тета Доце</i>	99
Ružice u šerbetu <i>Ружички во шербет</i>	100
Punjene jabuke <i>Полнети јаболки</i>	102
Hurmašice <i>Урмашици</i>	103

Griz alva	
<i>Алва од гриз</i>	104
Pivarki	
<i>Пиварки</i>	106
Dodaci / Додатоци	
O autorici	
<i>За авторката</i>	109
Knjiga o Makedoniji za sladokusce, Jagoda Treneska Cvetičanin	
<i>Книга за Македонија за сладokusци, Јагода Тренеска Цветичанин</i>	111
Makedonska kuhinja kao dio identiteta, Jovanka Damoska Sekuloska	
<i>Македонската кујна како дел од идентитетот, Јованка Дамоска Секулоска</i>	113
Iskrene čestitke! Biljana Kostova	
<i>Искрени честитки, Билјана Костова</i>	115

RIJEČ UREDNICE

TRAGOM MAJINE KUHINJE: OKUSI MAKEDONSKOG IDENTITETA

Julijana Mladenovska-Tešija

S radošću sam pristala biti urednicom ove knjige bez puno razmišljanja: ne zato što sam vrsna kuharica (nisam, uopće), već zato što sam vrsna izjelica! Naime, ja volim jesti. I zaljubljena sam u okuse koji mi, prije svega vizualnog, u glavi bude slike i mirise djetinjstva, sjećanja na mjesta gdje sam bila i ljudi s kojima sam dijelila svoje obroke i dio života, otvarajući me za nova putovanja.

Pristala sam i zato što sam Makedonka, te makedonsku kuhinju smatram jednom od ponajboljih kada su u pitanju odabir i korištenje namirnica, kombinacije povrća, mesa i začina, i različitih okusa u rasponu od slatkih do slatko-ljutih, kiselih i slanijih. U tom smislu, prisjećanje na zaboravljene recepte, ali i otkrivanje novih, meni nepoznatih, jako me je obradovalo (a doprinijelo je i obogaćivanju menija u našoj obitelji, na veliku radost mojih ukućana). No, pristala sam i zato što sam filozofkinja. Pitate se kakve veze ima filozofija s kuhanjem? Ima i to puno. Prije svega zato što se suvremena filozofija bavi silno tekstom ili narativom, a kuharice su nadasve (zanemareni?) tekstovi. Drugo, zato što se feministička filozofija bavi kuharicama kao osobitim oblikom ženske literature u kojoj se očituju i privatni i društveni prostori ženske svakodnevice. Treće, jer se jedan dio filozofije (ovdje ponajprije mislim na postmodernu, dekonstruktivističku filozofiju) intenzivno bavi *tragovima*, a koji su u receptima odraz i prostora i vremena u kojemu su nastajali. To znači (ponovno, sasvim filozofski) da kuharice progovaraju o potrebama, mogućnostima i željama zajednica ili društava u kojima su nastajale ili kojima su namijenjene, ali su u isto vrijeme prikaz gospodarskih, povijesnih i osobnih prilika i stanja. Ovo potvrđuje i Roland Barthes koji se, u svom eseju o psihologiji suvremene konzumacije hrane (*Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, 1961), inspiriran strukturalizmom, bavi onim što smatra temeljnim za razumijevanje gastronomije¹, a to je razlikovanje između hrane kao svakod-

¹ Gastronomija ili „vještina priređivanja jela, stručno poznavanje različitih jela i načina njihova pripremanja razvijeno do umijeća“ ali i „kult birane hrane i kulinarskoga znanja“. Vidjeti više na: Gastronomija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. Pristupljeno 20. 12. 2021. URL: <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=21351>

nevne potrebe i nužnosti, i hrane kao sustava komunikacije. Naime, po Barthesu, hrana je više od nužnosti za preživljavanje, više od *sredstva* ili *načina* za okupljanje obitelji i prijatelja oko stola, i puno više od napisanih naputaka kako kuhati: ona je i „san“ i „ukus, izbor, vrijednost“ (Barthes 1961:22). Kušanje i pripravljanje hrane su stoga, činovi i rituali koji povezuju i ukazuju na odnos s hranom (biljkama, mesom), ali i s drugim ljudima kojima je to što pripremamo namijenjeno ili s kojima dijelimo obrok, no u isto vrijeme ukazuju i na ono što volimo ili ne, pa čak i zašto nešto odabiremo, preferiramo jednu kuhinju umjesto neke druge.

U tom smislu zanimljivo je promišljati i o tome što definira određene kulinarske tradicije, što ih čini posebnima i na koji način se one kao takve iskazuju? Postoji li specifično makedonska kuhinja? Na koje načine je ona, kroz stoljeća razvoja, inspirirana susjednim kulinarskim tradicijama, razvila vlastitu posebnost? Je li ona i na koje načine, danas, jedna od ključnih odrednica makedonskog identiteta? I premda ova knjiga ne pretendira ponuditi odgovore na ova i slična pitanja, ona doprinosi recentnim studijama iz područja sociologije, psihologije i filozofije, gastrokulture i gastro-diplomacije koje ukazuju na to da postoji značajna korelacija između hrane, identiteta, kulture (i multikulture) i kulturnog te turističkog identiteta odnosno brendiranja gradova i država. Naime, istraživači ističu da način pripreme te konzumacija jela postaju važni kako za definiranje, tako i za očuvanje etničkoga i manjinskoga identiteta doseljenika i migranata u multikulturalnim društvima (D'Sylva & Beagan, 2011). U tom smislu, kultura i kulturni identitet se vrlo često i očituju i čuvaju putem njegovanja praksi pripreme hrane unutar (manjinskih) obitelji i koristan je alat za promociju i njegovanje njihovog identiteta u većinskim sredinama gdje su dominantni kulturni trendovi drugačiji, različiti od manjinskih (Beoku-Betts, 1995).

Koje su karakteristike makedonske kuhinje? Makedonija ima suptropsku klimu koja izvanredno pogoduje proizvodnji različite hrane. Agropoizvodnja u 2018. godini je bila na razini od 7,3% ukupnog BDP², stočne farme obuhvaćaju 1,12 milijuna ha površine zemlje gdje su 45% oranice te 55% pašnjaci. Uzgoj životinja u manjim sredinama (selima) je još uvijek jedan od glavnih prihoda za ruralna domaćinstva, a na obiteljskim gospodarstvima se proizvode: sir, ulje, mlijeko, meso (Kratovalieva and Milcevska, 2013). Najvažniji izvozni proizvod u zemlje Europe je paprika, slatka i ljuta, te proizvodi od paprike poput ajvara, ukiseljene paprike, ali i rajčice. Poljoprivredni proizvodi čine 17% izvoza Makedonije i to uglavnom

² Vidjeti: Statista, North Macedonia: Share of economic sectors in the gross domestic product (GDP) from 2010 to 2020. Pristupljeno: 20. 12. 2021. URL: <https://www.statista.com/statistics/510285/share-of-economic-sectors-in-the-gdp-in-macedonia/>

za tržišta Njemačke, Velike Britanije, Grčke, Italije i Srbije.³ Makedonska kuhinja je dio Balkanske kuhinje⁴, a dominantne karakteristike su uporaba povrća, raznovrsnih sireva, mesa i kruha odnosno proizvoda od brašna. Tradicionalni recepti Makedonije su rezultat promjena i utjecaja susjednih država posebice Turske i Grčke, te se može nazvati kontinentalnom ali i mediteranskom. U Osijeku (budući da je o ovom području prije svega riječ u ovoj knjizi) makedonska kuhinja je iznimno cijenjena iz više različitih razloga. Prije svega, zbog bogatstva okusa, ali i zbog načina pripreme gdje se dominantno koriste dugo kuhanje (variva, jela u tavi s povrćem i mesom) i pečenje u pećnici (pokriveno ili pod pekom) te kratko pečenje ili roštilj, dok je prženje zastupljeno tek u relativno malom obujmu. Potvrda prepoznatljivosti su dugi redovi ispred štandova Makedonskog kulturnog društva „Braća Miladinovci“ kada god su neka događanja u gradu. Jednim dijelom lokalna *zaljubljenost* ili preferenca makedonske kuhinje je rezultat zajedničke povijesti i povezanosti hrvatskog i makedonskog naroda⁵, no i općeprihvaćenog stava da su pripadnici ove etničke manjine „dobri građani Hrvatske“⁶, odnosno oni koji se prilagođavaju te rado prihvaćaju zakone i običaje dominantne kulture. Sve ovo potvrđuje važnost ove knjige. Ona je doprinos ne samo 29 godina rada i djelovanja MKD „Braća Miladinovci“ u Osijeku, već i gastronomskoj multikulturalnosti ovoga Osijeka. Stoga ona nije samo makedonska kuharica za razne hranoljupce, kuhare i kušaće, već *Majina i mamina makedonska kuharica*. Naime, u njoj autorica s nama dijeli ono što je naslijedila od svoje mame i šire obitelji te svoje iskustvo kuharice: ovdje su isprobani stari i noviji recepti kojima je Maja dodala svoj štih. Tu su jela koja je ona pripremala na obiteljskim proslavama, za prijatelje i rodbinu iz Slovačke i Makedonije, Srbije i Hrvatske, za članove Društva kada smo se okupljali na proslavama Božića ili Uskrsa, za goste i visoke uzvanike na događanjima MKD „Braća Miladinovci“, za svoju djecu, divne unučice Saru i Sonju....

Mamina makedonska kuharica je nadasve knjiga posvećena njenoj mami, mama kao figurama-simbolima doma i odrastanja, ali i Makedoniji. Ovo je knjiga

³ Državni zavod za statistiku Sjeverne Makedonije – Државен завод за статистика на Република Северна Македонија. Pristupljeno: 20. 12. 2021. URL: <https://www.stat.gov.mk/PrikaziSoopstenie.aspx?id=127&rbr=13596>

⁴ Vidjeti: A. Jovičić Vuković, A. Terzić (2020). *Gastronomy and Regional Identity: Balkan versus National Cuisine*. U: *Gastronomy for Tourism Development* (pp.1-25). (Emerald Publishing Limited, 2020).

⁵ O ovome pogledajte više u: Dragoljub Siljanoski, *Makedonija, tako daleka, a tako bliska* (2020.), Jagoda T. Cvetičanin, *Makedonske boje u slavonskoj ravnici* (2018.), Blagoja Jovanovski, *Hrvatsko-makedonski odnosi kroz stoljeća* (2002.) i druge.

⁶ Ovo je česta izjava dužnosnika iz Grada Osijeka ili Osječko-baranjske županije koji dolaze na događanja u organizaciji MKD „Braća Miladinovci“.

ljubavi prema zemlji djetinjstva i obitelji, ali i zemlji koja je dio osobnog identiteta te identiteta njene nove obitelji koja je makedonska, slovačka i hrvatska. U njoj se nalazi preko 40 različitih recepata, što slanih, što slatkih. Većinu njih je Maji prenijela njena mama, ali su tu i recepti koji su nastali kao rezultat druženja u MKD „Braća Miladinovci“ i zajedništva kuhanja članica etnokulinarske sekcije „Vezilki“. Neki recepti su popraćeni pričom: Maja je odlična pripovjedačica koja duboko i s humorom doživljava stvarnost, pa su ti mali umeci – naracije ispred recepata još jedan bonus za svakog čitatelja. Knjiga obiluje fotografijama, pa se recepti jednostavno prate, a to što je dvojezična može poslužiti i za učenje makedonskog jezika.

Nadam se da ćete u ovoj knjizi uživati kao i ja, i to iz više razloga. **Mamina makedonska kuharica** je zbirka recepata koji će vam pomoći skuhati nešto dobro za nedjeljni ručak i povesti vas na put Makedonijom – Majina knjiga je doprinos dokumentiranju društvene povijesti Makedonije na prijelazu 20. i 21. stoljeća, nostalgičan pogled u prošlost, ali i gastronomski esej o bogatstvu i ljepoti makedonske kuhinje.

Preporučam vam da je guštate polako: prvo je prelistajte, pa stanite kod jednog recepta. Proučite ga i isprobajte. Onda je odložite i ponovno uzmite nakon nekog vremena, pa isprobajte nešto drugo. I tako svako malo. Svaki tjedan – recept jedan. I vaša kuhinja će dobiti makedonski štih, drugačiji, zanimljiv, okusima i mirisima koji će se vašim ukućanima zasigurno svidjeti, a možda ćete nakon svega i poželjeti otići *južnije* i otkriti čari ove kuhinje u njenom izvornom okruženju. Do tada, želim vam ugodno čitanje i kušanje *Makedonije na tanjuru* uz knjigu **Mamina makedonska kuhinja** Marije Činčurák.

Dobar tek!

ВОВЕДНО ОД УРЕДНИЧКАТА

ПО ТРАГАТА НА КУЈНАТА НА МАЈА: ВКУСОВИТЕ НА МАКЕДОНСКИОТ ИДЕНТИТЕТ

Јулијана Младеновска-Тешија

Со радост прифатив да бидам уредничка на оваа книга и без некое поголемо размислување: не затоа што сум некоја готвачка (не сум воопшто), туку затоа што сум одлична јадачка! Јас имено, многу сакам да јадам. И вљубена сум во вкусовите кои повеќе од визуелното, во главата ми будат слики и мириси на детството, сеќавања на местата каде што сум била и на луѓето со кои сум ги делела своите оброци и дел од својот живот, отворајќи ме за нови патувања.

Прифатив и затоа што сум Македонка и затоа што македонската кујна ја сметам за една од најдобрите кога се во прашање користењето на намирници, комбинациите на зеленчук, месо и зачини, различните вкусови слатки, слатко-лути, кисели и солени. Во таа смисла, присеќањето на заборавените рецепти, но и откривање на нови, непознати, ме израдува (а и моето семејство, зошто книгата го збогати нашето домашно мени).

Но, прифатив и затоа што сум филозофка. Се прашувате каква е врската помеѓу филозофијата и готвењето? Ќе ви кажам. Современата филозофија во голема мерка се занимава со текстот и наративот, а книгите за готвење се пред сè (занемарени?) текстови. Второ, феминистичката филозофија се занимава со готвачите⁷ како особен облик на женска литература во која се прикажани и приватните и општествените простори на женското секојдневие. Трето, затоа што еден дел од филозофијата (и овде пред сè мислам на структуралистичката и деконструктивистичката филозофија) се занимава со трагите, а кои во рецептите се одраз на просторот и времето во кое настанале. Тоа значи (и повторно сосем филозофски) дека готвачите проговораат за потребите, можностите и желбите на една заедница или друштво во кои настанале или на кое му се наменети, но во исто време се и приказ на економските, историските и личните прилики и состојби. Ова го

⁷ Интересно: додека на хрватски, книгата со рецепти се вика *kuharica* и е во женски род, на македонски таа се нарекува *готвач* и е во машки род.

истакнува и Роланд Барт кој во својот есеј за психологијата на современата конзумација на храна (*Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, 1961) се занимава со она што го смета темелно за разбирање на гастрономијата⁸, а тоа е разликувањето помеѓу храната како секојдневна потреба и нужност, и храната како систем за комуникација. Имено, според Барт, храната е повеќе од нужност да се преживее или средство и начин за собирање на семејството и пријателите околу маса, но и многу повеќе од напишани совети како да се готви: таа е „сон“ и „вкус, избор, вредност“ (Barthes 1961:22). Вкусувањето и приготвувањето храна се чинови и ритуали кои поврзуваат и укажуваат на односите со храната (билките, месото), но и со другите луѓе на кои подговеното им е наменето или со кои се дели оброкот. Во исто време, укажува и на оно што го сакаме или не, па дури и зошто нешто одбираме, односно зошто преферираме одредена кујна, наместо некоја друга. Во таа смисла, интересно е прашањето што дефинира одредена кулинарска традиција, што ја чини посебна во однос на некоја друга и како се искажуваат нејзините посебности? Постои ли специфично македонска кујна? На кои начини оваа кујна, низ вековите постојење и развој, инспирирана од соседните кулинарски традиции, ја развила својата посебност? Дали и како таа денес, е една од одредниците на македонскиот идентитет? Иако оваа книга не претендира да даде одговор на овие и слични прашања, таа допринесува кон рецентните истражувања во подрачјата на социологијата, психологијата, филозофијата, гастрокултурата и гастродипломатијата, кои укажуваат на тоа дека постои значајна корелација помеѓу храната, идентитетот, културата (мултикултурализмот) и културниот и туристичкиот идентитет, односно брендирањето на градовите и државите. Имено, истражувачите истакнуваат дека начинот на подготовка и конзумација на храната стануваат важни како за дефинирање, така и за сочувување на етничкиот и малцинскиот идентитет на доселениците и мигрантите во мултикултурните друштва (D'Sylva, Beagan, 2011). Во таа смисла културата и културниот идентитет често се покажуваат и чуваат по пат на негување на практики на подготовка на храна внатре (малцинските) семејства, но и како корисни за промоција и негување на нивниот идентитет во мнозинските средини каде постојат поинакви доминантни културни трендови различни од малцинските (Beoku-Betts, 1995).

⁸ Гастрономија или „вештина на подготвување јадења, стручно познавање на различни јадења и начините на нивно подготвување развиено како вештина“ но и „култ на бирана храна и кулинарско знаење“. Повеќе на: *Gastronomija*. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. Pristupljeno 20. 12. 2021. URL: <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=21351>

Кои се карактеристиките на македонската кујна? Македонија има суптропска клима што ја чини извонредно погодна за одгледување на различни видови храна. Агропроизводството во 2018 година било на ниво од 7,3% од вкупниот БДП⁹, додека сточните фарми опфатиле 1.12 милиони хектари каде 45% биле ораници а 55% пасишта. Одгледувањето животни во помалите средини (селата) е сеуште еден од главните приходи за руралните домаќинства, а на семејните фарми се произведува сирење, масло, млеко (Кратовалиева и Милчевска, 2013). Најважен извозен производ во земјите на Европа се пиперките, слатки и лути, но и производите од пиперки како што се ајварот, киселите пиперки, но и доматиите. Земјоделските производи чинат 17% од извозот на Македонија и тоа главно за пазарите на Германија, Велика Британија, Грција, Италија и Србија.¹⁰ Македонската кујна е дел од Балканската¹¹ а нејзини доминантни карактеристики се користењето на зеленчук, разновидни сирења, месо и леб, односно производи од брашно. Традиционалните рецепти на Македонија се резултат на промените и влијанијата на соседните држави и тоа посебно Турција и Грција, па може да се нарече и континентална – блискоисточна, но и медитеранска. Во Осиек (бидејќи оваа книга се однесува првенствено на ова подрачје) македонската кујна е многу ценета и тоа од повеќе причини. Најнапред, заради начинот на приготвување зашто доминантно се користат долгото или споро готвење (варива или манџи, јадења во тава со зеленчук и месо), печењето во рерна (покриено печење), како и краткото печење на скара, додека пржењето е застапено релативно малку. Потврда за нејзината препознатливост се долгите редови пред штандовите на Македонското културно друштво „Браќа Миладиновци“ кога и да има некои настани во градот. Локалната *вљубеност* или преференца на македонската кујна е резултат и на заедничката историја и поврзаност на македонскиот и хрватскиот народ¹², но и на општоприфатениот став дека припадниците на ова етничко малцинство се „добри граѓани на

⁹ Statista, North Macedonia: Share of economic sectors in the gross domestic product (GDP) from 2010 to 2020. Пристапено: 20. 12. 2021. URL: <https://www.statista.com/statistics/510285/share-of-economic-sectors-in-the-gdp-in-macedonia/>

¹⁰ Државен завод за Пристапено: 20. 12. 2021. URL: <https://www.stat.gov.mk/PrikaziSooopstanie.aspx?id=127&rbr=13596>

¹¹ Погледнете во: A. Jovičić Vuković, A. Terzić (2020). Gastronomy and Regional Identity: Balkan versus National Cuisine. Во: Gastronomy for Tourism Development (pp.1-25). (Emerald Publishing Limited, 2020).

¹² Погледнете во: Dragoljub Siljanoski, Makedonija, tako daleka, a tako bliska (2020.), Jagoda T. Cvetičanin, Makedonske boje u slavonskoj ravnici (2018.), Blagoja Jovanovski, Hrvatsko-makedonski odnosi kroz stoljeća (2002.) и други.

Хрватска¹³, односно оние кои се прилагодуваат и ги прифаќаат законите и обичаите на новата татовина и доминантна култура.

Сето ова ја потврдува важноста на оваа книга. Таа е допринос не само кон 29-те години на работа и делување на МКД „Браќа Миладиновци“ во Осиек, туку и кон гастрономската мултикултуралност на овој град. Затоа, таа не е само македонски готвач за разни хранољупци, готвачи и јадачи, туку и *македонски готвач на Маја и нејзината мајка*. Имено, во оваа книга авторката со нас го дели сето она што го наследила од мајка и, но и од своето пошироко семејство, како и своето лично искуство на готвачка: овде ќе пронајдете испробани стари и нови рецепти на кои Маја им додала сопствени карактеристики. Тоа се јадења кои таа ги подготвувала за своето семејство, за пријателите и роднините од Словачка и Македонија, Србија и Хрватска, за членовите на друштвото кога сме се собирале за Божиќ или Велигден, за гостите на настаните на МКД „Браќа Миладиновци“, за своите деца и прекрасните внуки Сара и Соња.

Книгата е едноставна: во првиот дел се наоѓаат уводните текстови на Маја со кои таа нè упатува како настанала оваа книга и зошто, но и дели со нас како настанала етносекцијата „Везилки“ која ѝ е поттик на авторката да ги бележи своите рецепти. Потоа следуваат солените, па слатките рецепти на Маја кои се проследени со фотографии за да можат полесно да се зготват. Приложените фотографии, како и кусите приказни кои повремено се јавуваат во книгата како записи-инспирација за настанокот на рецептите, се додаток кој оваа книга ја чини толку топла и особена, зошто Маја на тој начин со нас дели и мали делчиња од својата семејна историја.

Со еден збор, можам да речам дека *Мајкиниот македонски готвач* на Марија Чинчурак родена Кипрова пред сè е книга посветена на мајка и, но и на *мајките* како фигури-симболи на домот и растењето. Едновремено, таа е и книга посветена на Македонија. Ова е книга на љубовта кон земјата на деството и семејството, но и земјата која е дел од личниот идентитет како и идејтитетот на нејзиното ново семејство кое е македонско, словачко и хрватско. Во неа има преку 40 различни рецепти, солени и слатки. Поголемиот дел се оние кои на Маја и ги пренела нејзината мајка, а некои пак настанале како резултат на дружењата во МКД „Браќа Миладиновци“ и заедништвото – готвењето на членките на етнокулинарската секција „Везилки“.

¹³ Ова е честа изјава на претставниците на Град Осиек и Осиечко-барањската жупанија кои доаѓаат на настаните во организација на МКД „Браќа Миладиновци“.

Некои рецепти се попратени со приказна: Маја е одличен раскажувач која длабоко и со хумор ја доживува стварноста, па тие мали додатоци – нарации пред рецептите се уште еден бонус за секој читател. Книгата обилува и со фотографии што овозможува рецептите едноставно да се следат, а тоа што е двојазична може да послужи и за учење на македонскиот јазик. Се надевам дека во оваа книга ќе уживате исто толку колку и јас, и тоа од повеќе причини. **Мајкиниот македонски готвач** е збирка рецепти кои ќе ви помогнат да зготвите нешто добро за вашиот неделен ручек и кои ќе ве поведат на пат низ Македонија – книгата на Маја е допринес кон документирањето на општествената историја на Македонија на преминот од 20 и 21 век, носталгичен поглед кон минатото и гастрономски есеј за богатството и убавината на македонската кујна.

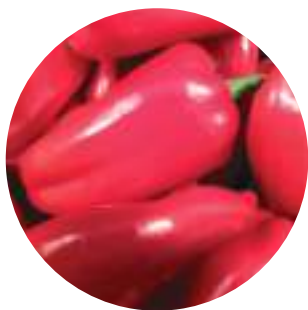
Ви препорачувам да уживате во неа полека: прво прелистајте ја, па застанете кај еден рецепт. Прочете го и испробајте го. Потоа, одложете ја и повторно земете ја в раце по некое време, па испробајте нешто друго. И така, малку по малку. Секоја недела – нов рецепт. И вашето готвење ќе добие македонски вкус, поинаков, интересен, со вкусови и мириси кои на вашите најмили сигурно ќе им се допаднат, а можеби потоа ќе посакате и да отидете јужно, па да ги откриете богатставата на оваа кујна во нејзината изворна средина. До тогаш, ви посакувам читање со уживање и испробување на *Македонија на тацна*, со книгата **Мајкиниот македонски готвач** на Марија Чинчурак.

Добар апетит!



*Kuhanje s
ljubavlju*

Готвење со љубов



O OVOJ NEOBIČNOJ KUHARICI

Marija Činčurák

Uživam čitati kuharice, koliko god da to čudno zvuči. Za mene, ove knjige su prije svega za čitanje. I kuhanje i kuharice su moja strast. Do sada sam sakupila između 60 i 70 kuharica tvrdih korica s puno recepata iz cijeloga svijeta, kineskih, čeških, slovačkih, njemačkih, mađarskih, bugarskih, talijanskih, engleskih... Svaka od tih knjiga je inspiracija za neko novo jelo. No, ipak, najviše volim makedonska jela i našu kuhinju.

Negdje krajem 2007. godine, u Makedonskom kulturnom društvu „Braća Miladinovci“ u Osijeku, počela je s radom etnokulinarska sekcija „Vezilki“. Bio je to logičan slijed događaja, jer od osnutka Društva vrijedni članovi su stalno nešto kuhali za naše manifestacije, za goste ili pak nosili jela kada smo bili pozivani u goste. Sve nas je to veselilo, a bilo je tu i puno humanitarnog rada u kojem smo starije i djecu uveseljavali slatkim i slanim delicijama. Stariji članovi Društva su vezli, pleli i heklali. Kao dugogodišnja članica, relativno mlađa od kolegica, pristadoh tada biti voditeljica te vesele, radišne i poletne grupe.

No, moram se vratiti malo unazad i reći nešto o sebi, svojoj obitelji, svojim korijenima.

Kao djevojčica od pet godina došla sam živjeti u Vukovar. Moj tata, koji je radio u Teteksu, tekstilnom kombinatu u Tetovu, došao je raditi u Vuteks. Poslije Vukovara otišao je raditi u Vintex u Vinkovcima. Tu smo i ostali živjeti. Moju brdovitu Makedoniju zamijenila je ravnica. Isto kao davne 1927. godine kada je moj djed iz sela Ržanovo u zaleđu Struge otišao u pečalbu i skrasio se u ravnici Vojvodine.

Djed je bio slastičar tako da su moja tetka, očeva sestra i moj tata, od sve djece baš to voljeli raditi. Kao dijete sam i ja stalno bila oko lonaca, šerpi, tepsija. Umakala svoje dječje prstiće u filove, nerijetko dobijajući po njima zbog tog nestašluka. Od najranije dobi moj hobi se pretvorio u ogromnu ljubav. Iako mi to nije bilo zanimanje, jer život učini svoje, iskreno sam se divila ljudima koji su kuhari. Dok su neki bili ushićeni kada vide nekog glumca ili pjevača, ja sam bila ushićena kada sretnem nekog kuhara.

Moja obitelj mi u tome daje veliku podršku i vjetar u leđa. Velika je sreća i da je multietnička. Suprug Slovak, čiji su roditelji odrasli u Sremu, i ja Makedonka, živi-

mo u Slavoniji. Osijek kao grad u kojem se isprepliću utjecaji mađarske i njemačke gastronomije zapravo je grad u kojem sam mogla puno toga naučiti, ali i promovirati gastronomiju svoje zemlje među 22 nacionalne manjine koje žive u njemu.

Ono što sam osjećala i što sam si dala kao zadatak po osnutku sekcije bilo je sačuvati recepte naših baka i mama od zaborava. Dosta toga sam imala prilike naučiti i od starijih članica. Na naš rad bile smo ponosne i znale smo da su mnogi bili sretni kada su mogli kušati makedonska jela. Uz nastupe, snimanja i takmičenja često su od nas tražili recepte koje bismo napisali na papir ili pozivali da dođu u Društvo, pa smo ih u skromnim uvjetima učili kuhati. I ova ideja da se ti recepti objedine i stave na papir je zapravo dugogodišnja želja svih nas koji smo do sada radili u toj sekciji.

Ova knjiga želi pokazati ljepotu jednog naroda kroz gastronomiju, ali i trud našeg Društva da se održi tradicija. Recepte moje mame, tate i tetke, koje sam marljivo bilježila i čuvala od zaborava, sada su tu pred vama na trajno korištenje. Neke sam pak dobila od prijateljica iz Makedonije, i njih sam stavila u ovu kuharicu jer su isprobani i meni također emotivno vrijedni.

Ovaj tekst sam napisala kada smo osnovali etnokulinarsku sekciju u MKD Braća Miladinovci. U međuvremenu, zamijenila me kolegica jer sam bila na „stažiranju za bake“ budući sam i sama postala baka. Nekih članica našeg Društva više nema; aktivirale su se druge, a ja sam opet voditeljica. Uživam u našim zajedničkim druženjima, kuhanju i čekam vrijeme kada će me zamijeniti netko mlađi, no s isto tolikom ljubavi prema kuhanju i svojoj zemlji, našoj Makedoniji. Do tada, imamo što za čitati i isprobavati.

slika-1

Na manifestaciji „Kaj su jeli naši stari“ u Vrbovcu:
Vesela Stojavić, Marija Činčurák, Branko Ognjenović

slika-2

Kulinarski show HTV-a “U istom loncu”:
Tomislav Špiček, Marija Činčurák, Slavko Večerić

slika-3

Ivan Pažanin, Marija Činčurák

Poznati kuhari i ja

Odem u subotu na tržnicu, kupujem s kćeri povrće i pričamo kako je gužva. Lijep dan, sunčan, nema što nema. I tako iz te gužve pored mene prolazi zgodan tip. Oho, pa to je poznati kuhar Ivan Pažanin. Kao svaka matora baba ja ostanem ugodno iznenađena, ali i prisebna. Zamolim za foto. Kaže da može. Kćeri moja, opali! Dođem kući i razmišljam. Imam muža inženjera iza kojeg je zavidna karijera, a ja vazda s nekim kuharima. E, tako ti je to kad volim kuhati!

Na fotografijama su poznati kuhari Branko Ognjenović, Tomislav Špiček, pokojni Slavko Vračarić, te Ivan Pažanin. I ja.



1



3



2

Познатите готвачи и јас

Одам во сабота на пазар, купувам со ќерка ми зеленчук и разговараме колку е гужва. Убав е денот, сончево, нема што нема. И така, низ гужвата крај мене минува згоден тип. Охо, па тоа е познатиот готвач Иван Пажанин. Како и секоја стара баба, останав пријатно изненадена, но присебна. Го замолив да се сликаме. Вели, може. Ќерко, сликај! Доаѓам дома и си мислам. Имам маж инженер со завидна кариера, а јас стално со некои готвачи. Е, така е тоа кога јас сакам да готвам!

На фотографиите се познатите готвачи Бранко Огњеновиќ, Томислав Шпичек и покојниот Славко Врачариќ, како и Иван Пажанин. И јас.

ЗА ОВОЈ НЕОБИЧЕН ГОТВАЧ

Марија Чинчурак

Уживам да читам готвачи, колку тоа чудно и да звучи. За мене, овие книги се пред сè за читање. И готвењето и готвачите се моја страст. Досега имам помеѓу 60 и 70 готвачи, книги со тврди корици и многу рецепти од цел свет, кинески, чешки, словачки, германски, унгарски, бугарски, италијански, англиски... Од секоја книга учам по нешто ново. Но, најмногу ја сакам нашата, македонска кујна.

Некаде кон крајот на 2007 година во Македонското културно друштво „Браќа Миладиновци“ во Осиек започна со работа етнокулинарската секција „Везилки“. Тоа беше логичен редослед на нештата, бидејќи од основањето на друштвото, вредните членки секогаш готвеа нешто за настаните, за гостите или носеа деликатеси кога бевме поканети на гости. Сите се радувавме на тоа, а делувавме и хуманитарно помагајќи ги постарите и децата, кои беа пресреќни кога ќе добиеја слатки и солени деликатеси. Постарите членови на друштвото везеа, плетеа и хеклаа. Како долгогодишна членка, но и релативно помлада од останатите, се согласив да ја водам оваа весела, вредна и енергична група.

Но, морам да се вратам малку назад и да кажам нешто за себе, за моето семејство, за моите корени.

Во Вуковар дојдов да живеам како петгодишно девојче. Татко ми, кој работеше во Тетекс, текстилната фабрика во Тетово, дојде да работи во Вутекс. Од Вуковар, тој замина на работа во Винтекс во Винковци. Таму дојдовме и ние како семејство. Мојата ридеста Македонија ја заменив со рамнина. Тоа истото го направи и дедо ми, кога во далечната 1927 година од своето селото Ржаново покрај Струга отишол на работа и се населил во Војводина.

Дедо ми беше слаткар, а тоа го сакаа и тетка ми, сестрата на татко ми и татко ми. И јас. Од кога бев дете, се моткав околу тенџерињата и тавите. Ги брцкав прстите во готвеното, често добивајќи по нив заради тоа. Од рана возраст моето хоби се претвори во огромна љубов. Иако готвењето не беше моја професија, бидејќи животот си го прави своето, искрено им се

восхитував на луѓето кои се готвачи. Додека некои беа воодушевени кога ќе видеа актер или пејач, јас се воодушевував кога ќе запознаев некој готвач.

Моето семејство ми дава голема поддршка. За неверојатна среќа го сметам фактот што сме мултиетничко семејство. Мојот сопруг е Словак, неговите родители живееле во Срем, јас сум Македонка а заедно живееме во Славонија. Осиек како град во кој се испреплетуваат влијанијата на унгарската и германската гастрономија, е место во кое многу научив и во кое ја промовирам гастрономијата на мојата земја, помеѓу 22-те национални малцинства кои живеат во неа.

Она што го почувствував и што си го поставив како задача по основањето на секцијата, е да ги зачувам од заборава рецептите на нашите баби и мајки. Имав можност и да научам многу од постарите членови. Бевме горди на нашата работа и знаевме дека многумина се радуваат кога можат да вкусат македонски јадења. На нашите настапи, снимања и натпревари, често ни бараа рецепти кои научивме да ги готвиме во скромните услови на друштвото, и кои ги делевме запишани на парче хартија. Оваа идеја, да ги споиме рецептите и да ги ставиме на хартија е всушност долгогодишна желба на сите нас кои досега сме биле членки на оваа секција.

Оваа книга сака да ја покаже убавината на еден народ преку гастрономијата и напорите на нашето друштво да ја одржи традицијата. Рецептите на мајка ми, татко ми и тетка ми вредно ги бележев и чував од заборава, а некои ги добив од пријатели од Македонија и ги ставив во овој готвач зашто се испробани и за мене имаат емотивна вредност.

Овој текст го напишав кога ја основавме етнокулинарската секција во МКД Браќа Миладиновци. Во меѓувреме, една колешка ме замени додека бев на „стажирање за баби“, бидејќи и самата станав баба. Некои членови повеќе ги нема, дојдоа некои нови, а јас повторно ја водам оваа секција. И уживам во заедничкото дружење, готвење и чекам да дојде и тоа време кога ќе ме замени некој помлад, но со исти толку љубов кон готвењето и нашата Македонија. Дотогаш имаме и што да прочитаме и што да испробаме!

JA I ETNOKULINARSKA SEKCIJA „VEZILKI“

Etno radionica pri MKD-u Braća Miladinovci s radom počinje „skromno“ krajem 2007. godine. No u 2008. godini dobiva prva sredstva od Savjeta za nacionalne manjine i kreće sa svojim radom. Kao termin dobivamo utorak. Naime, naše Društvo je jaaaaaako aktivno i kada bi tjedan imao 10 dana, svakog dana bi radila poneka sekcija. Kako je govorila naša predsjednica Društva: „Svaki dan treba biti upaljeno svjetlo u Društvu!“ Tako utorkom svjetlo gori zbog etno radionice. Prvo-bitno se jedan utorak kuhalo, drugi štrikalo, treći pržilo, četvrti vezlo, peti peklo pa onda opet heklalo pa ... Naši torci su izgledali kao slavonska slanina, red mesa red slanine. Zadnjih nekoliko mjeseci uglavnom vezemo, heklamo, štrikamo.

Prvo prikazivanje urađenih radova etno radionica imala je 2008. god. na manifestaciji Šarana jaja bojama grada na Cvijeticu. Iste godine i u Zagrebu na manifestaciji Dani Zajednice Makedonaca u RH. Neke uratke smo poklonili gostima Društva iz Hrvatske i Makedonije te ih tako upoznali s jednim malim djelićem makedonske kulturne baštine.

Od tada pa nadalje, radili smo tako da smo planirali naše manifestacije, ali i neplanirano – naime, mi najbolje funkcioniramo kada iskrasne nešto neplanski! Tada žurimo, jurimo, napeti smo, svi sve znaju. No onda do izražaja najbolje dođe naš makedonski mentalitet. Tada smo kao „vodenica“. Puno malih točkova koji se poklapaju i zajednički naprave čudo. Ako ste mislili da nismo bučni kao vodenica, tu ste se prevarili!

Na grupi nas bude od deset do petnaest. Uz ručni rad često zapjevamo, ispričamo pokoji vic, isprobamo poneki recept, jer skoro svaki put nešto donesemo da se isproba.

Zato, ako želite naučiti kako izvesti makedonski vez, naštrikati čarapu, naheklati čipku ili poneki komad nakita, napraviti čestitku s narodnim motivima i još puuuuuuuno toga dođite i pridružite nam se, a vas će srdačno dočekati: Marija, Rozalija, Rada, Vesela, Nada, Paca, Biljana, Andrijana, Đurđa, Fikreta, Jagoda, Vuka, Dušica, Slađana, Lozena, Marija, Spomenka, Dušica, Svetlana ...naravno i ja – Marija ili teta Maja.

Iz priloženih fotografija pokušat ćemo vam dočarati dio atmosfere na druženju u etno sekciji.

ЈА I „VEZILKI“ / ЈАС И „ВЕЗИЛКИ“



ЈАС И ЕТНОКУЛИНАРСКАТА СЕКЦИЈА „ВЕЗИЛКИ“

Етно работилницата при МКД „Браќа Миладиновци“ со работа почна скромно, кон крајот на 2007 година. Но, веќе во 2008 година ги доби првите средства од Советот за национални малцинства и ја започна својата работа. Како време за собирање го добиваме вторник. Имено, нашето Друштво е многу активно и да имаме 10 дена во неделата, ќе има уште толку секции. Како што вели нашата бивша претседателка Јагода, „во друштвото треба секој ден да свети светлото!“. Така во вторник светлото гори поради етнокулинарската секција. А ние еден вторник готвиме, еден плетеме, еден везиме, печеме, па повторно плетеме и така ...

Нашите вторници личат на словенска сланина, ред месо – ред сланина. Последните неколку месеци најмногу плетевме, плетевме, плетевме.

Првата презентација на работата на етносекцијата беше во 2008 година на манифестацијата „Шарени јајца во боите на градот“ или Цветници. Истата година во Загреб се претставивме и на манифестацијата „Денови на Заедницата на Македонците во Република Хрватска“. На гостите на Друштвото од Хрватска и Македонија им приготвивме различни јадења, со што им претставивме мал дел од македонското културно наследство.

Оттогаш, работиме на тој начин што ги планиравме нашите настани, но и непланирано – имено, најдобро функционираме кога ќе се појави нешто непланирано! Тогаш брземе, брземе, напнати сме, сите знаат сè. Но, тогаш доаѓа до израз нашиот македонски менталитет. Тогаш сме како „мелница“. Многу мали тркалца кои се совпаѓаат и работат заедно за да направат чуда. Ако мислите дека не сме толку бучни како воденица, се лажете!

Во групата сме десет до петнаесет луѓе. Додека изработуваме ракотворби често пееме, кажуваме вицови, пробуваме рецепти, бидејќи скоро секој пат носиме нешто да пробаме.

Затоа, доколку сакате да научите како да правите македонски вез, да плетете чорапи, чипки или да правите накит, честитка со народни мотиви и многу повеќе, дојдете и придружете ни се, а Марина ќе ве пречека срдечно. Розалија, Рада, Весела, Нада, Паца, Билјана, Андријана, Ѓурѓа, Фикрета, Јагода, Вука, Душица, Слаѓана, Лозена, Марија, Споменка, Душица, Светлана ... а секако и јас – Марија или тетка Маја.

Од приложените фотографии можете да видите дел од атмосферата во секцијата.

*Makedonsko
i slano*

Македонско и солено



SUKANA PITA – СУКАНА ПИТА



Potrebno:

Brašno, 2 jaja, 2,5 dl mlijeka, 2,5 dl mlake vode, sol, ½ kg sira, 4 jaja, malo vrhnja, sol, ulje.

Priprema:

Od brašna, jaja, mlijeka, vode i soli umijesiti srednje tvrdo tijesto. Ostaviti sa strane da se odmori dok se napravi nadjev. Nadjev napraviti od sira, jaja, vrhnja, soli.

Tijesto podijeliti na nekoliko komada. Svaki tanko razvaljati oklagijom, pouljiti, pobacati hrpice nadjeva, zaviti i onda ga uvrnuti. U nauljenu tepsiju slagati poput spirale, nastavljajući sa sljedećim komadom. Premazati uljem pa peći do zlaćane boje.

Потребно:

Брашно, 2 јајца, 2,5 дцл млеко, 2,5 дцл топла вода, сол, ½ кг сирење, 4 јајца, малку павлака, сол, масло.

Подготовка:

Од брашното, јајцата, млекото, водата и солта се меси средно тврдо тесто. Се оставз да нарасне. Филот се прави од смеса од јајца, сирење, павлака и сол.

Тестото се дели на неколку топчиња и се сукаат танко. Секоја кора се попрскува со масло, се става малку од филот и се витка. Корите се ставаат во намачкана тепсија завиткани како спирала, една над друга. Се премачкуваат со масло и се печат додека питата да добие златно жолта боја.



Sukana pita

MAKEDONSKI ZELNIK – МАКЕДОНСКИ ЗЕЛНИК



Potrebno:

35 dag brašna, ½ kvasca, 2 dl mlijeka, malo soli i šećera, 30 dag očišćene, blanširane i narezane blitve ili špinata, 30 dag svježeg sira, 3 jaja, malo bibera, 1 skuhan pa nariban srednje veliki krumpir, 1 dl ulja.

Priprema:

Od brašna, kvasca, mlijeka soli i šećera umijesiti mekše tijesto. Ako je potrebno, dodajte još malo mlijeka. Tijesto staviti da naraste. Pomiješati blitvu, sir, jaja, krumpir, posoliti, popapriti, dodati ulje.

Tijesto podijeliti na dva dijela, jedno neka bude malo veće. Okruglu tepsiju pouljiti i staviti rastegnutu koru. Na nju staviti nadjev pa rastegnutu manju koru. Veću koru uviti u vjenčić okolo ruba tepsije. Peći na umjerenoj vatri dok ne dobije lijepu boju.

Потребно:

35 дкг брашно, ½ квасец, 2 дцл млеко, малку сол и шеќер, 30 дкг блитва или спанаќ, 30 даг свежо сирење, 3 јајца, малку црн пипер, 1 сварени компир, 1 дцл зејтин.

Подготовка:

Брашното, квасецот, млекото, солта и шеќерот се замесуваат во средно меко тесто. Ако треба се става уште малку млеко. Од кога ќе најдојде, се дели во 2 топки. Едната се расукува во голема кора и се става во подмачкана тepsија. Блитвата, сирењето, јајцата, компирот, солта, црниот пипер и маслото се мешаат. Смесата се става на кората, а на смесата втората кора. Краевите се виткаат околу тepsијата. Се пече на умерен оган додека да добие убава боја.

PUTAR POGAČA – ПУТЕР ПОГАЧА



Potrebno:

400 g mekog brašna, 400 g oštrog brašna, 1 kvasac, 2,5 dl mlijeka, 1,5 dl ulja, 2 jaja, 1 žlica šećera, 2 žličice soli, 1,5 dl jogurta, 1 putar 250 g.

Потребно:

400 гр меко брашно, 400 гр оштро брашно, 1 квасец, 2,5 дцл млеко, 1,5 дцл масло, 2 јајца, 1 лажица шеќер, 2 лажички сол, 1,5 дцл јогурт, 1 путер од 250 гр.

Priprema:

Umijesiti tijesto pa ga ostaviti da se udvostruči. Podijeliti ga na manje komade. Svaki komad razvaljati i obilno premazati mekim putrom. Svijati i oblikovati po želji pa slagati u okruglu tepsiju. Premazati umućenim jajetom i posuti sjemenkama po želji. Ostaviti pokriveno da naraste još malo. Peći na 200 stupnjeva do zlaćane boje.

Подготовка:

Замесете тесто и оставете го да се удвои. Поделете го на помали парчиња. Расукајте го секое парче, направете дебела кора и обилно премачкајте ја со мек путер. Свиткајте ја и обликувајте по желба, па ставете ја во тркалезна тава. Премачкајте ја со изматено јајце и посипете со семки по желба. Оставете ја покриена да порасне уште малку. Печете ја на 200 степени додека не порумени.



Putar pogacha

PITULICE – ПИТУЛИЦИ



Potrebno:

1 kg mekog brašna, sol, voda, ulje, 1 glavica češnjaka, limunov sok, 50 g oraha, slani sir.

Потребно:

1 кг меко брашно, сол, вода, масло, 1 лукче, сок од лимон, 50 г ореви, солено сирење.

Priprema:

Od brašna, soli i vode napraviti tijesto malo gušće nego za palačinke. Peći pitulice na masnoći u tavi koja je veličine okruglog pleha u kojem će se zapeći. Paziti da ne budu jako debele.

50 g oraha istuči u avanu. Odložiti sa strane.

Подготовка:

Од брашното, солта и водата се прави меко тесто, малку погусто отколку за палачинки. Питулиците се печат на масло, во истата тава во која ќе се запечат подоцна. Внимавајте да не се многу дебели!

50 г ореви се толчат во аван. Се оставаат настрана.



Očistiti češnjak i njega istući također u avanu, tako da se dobije fina masa; dodati soli po ukusu, limunov sok i ulja toli-ko da se dobije fina pasta.

Nauljiti okruglu tepsiju pa slagati pitulice jednu na drugu, ali tako da se svaka poškropi s malo toplog ulja u koje smo dodali paste od češnjaka po ukusu, posuti s malo oraha i slanog sira. Najljepše je kada ima od 12 – 15 pitulica. Izrezati pitulice na komade i zapeći na 180 stupnjeva dok ne porumene.

Pitulice se mogu poslužiti tople i hladne. Uz njih se služi makalo od češnjaka, ajvar ili kiselo mlijeko.

Се чисти лукчето и се толчи во аванот и тоа така да се добие фина маса. Се додава сол по вкус, сок од лимон и масло, да биде кремасто.

Се намастува тепсијата и се слагаат питулиците една врз друга и тоа така што секоја се попрскува со малку топло масло во кое сме додале лукче по вкус, се додава малку орев и солено сирење. Најдобро е кога има 10 – 12 питулици. Потоа се режат питулиците на парчиња и се запекуваат на 180 степени додека не поруменат.

Питулиците можат да се послужат и топли и студени. Со нив се служи макало од лукче, ајвар или кисело млеко.



SIMIT POGAČA – СИМИТ ПОГАЧА



Potrebno:

Za vanjska peciva: 800 g mekog brašna, 2 jaja, 200 ml ulja, 250 ml mlijeka, 1 svježi kvasac, 1 žlica šećera i 1 žličica soli.

Za unutarnje tijesto: 300 g brašna, malo soli, mlaka voda, ulje.

Masnoća, što može biti ulje ili putar.

Потребно:

За надворешното тесто: 800 г меко брашно, 2 јајца, 200 мл масло, 250 мл млеко, 1 свеж квасец, 1 лажица шеќер и 1 лажичка сол.

За внатрешното тесто: 300 г брашно, малку сол, млека вода, масло.

Маснотија, што може да биде масло или путер.

Priprema:

Od navedenih sastojaka umijesiti tijesto za peciva i ostaviti ga da stasa, tj. da se udvostruči. Premijesiti ga i podijeliti na deset loptica. Svaku lopticu oblikovati u ovalni oblik. Staviti na papir za pečenje, premazati s jajetom i posuti sezamom. Peći na 200 stupnjeva dok peciva ne dobiju zlaćanu boju.

Zatim od brašna, soli i vode umijesiti unutarnje tijesto koje se ne lijepi po rukama. Dobro ga nauljiti i ostaviti da se odmori pola sata pokrivenog prozirnom folijom.

Подготовка:

Od navedenite sastojki zamесете тесто за пецивата и оставете го да стаса, односно да се удвои. Премесете го и поделете на десет топчиња. Секое топче обликувајте го како мал овал. Ставете го на хартија за печење, премачкајте го јајце и сусам. Печете ги пецивата на 200 степени додека не позлатат.

Од брашното, солта и водата замесете го внатрешното тесто, но така да не се лепи под прстите. Добро намастете го и оставете го да одмори половина час, покриено со прозирна фолија.

Obilno poprskati masnoćom i složiti na četvoro. Uzeti drugi dio, razviti kao prvi pa na njega staviti prvi dio, obilno posuti masnoćom i zamotati kao paketić. Uzeti treći dio, razvući, posuti masnoćom pa zamotati prva dva. Po vrhu premazati masnoćom. Ispeći da bude rumeno. Kada je gotovo, podsjeća na burek.

Tijesto izrezati na deset komada. Svako pecivo prorezati kroz sredinu i unutra staviti komad tijesta.

Najfinije je jesti još vruće!

Ова тесто поделете го на три помали дела. Првиот дел истанчете го со сукало, попрскајте го со маснотија и превиткајте го на четири. Така постапете и со вториот дел, па врз него ставете го првиот, обилно ставете маснотија и пресвиткајте го како пакетче. Потоа и третиот, истанчете го и ставете ги преку првите два, премачкајте со маснотија и пресвиткајте го како пакетче. Одозгора одново маснотија. Испечете го да биде румено. Кога е готово, личи на бурек. Ова тесто изрежете го на десет парчиња.

Пецивата нарежете ги по средината и внатре ставете парче тесто. Најфино е да се јаде додека е топло!

ЃОМЛЕZE – ЃОМЛЕZE



Potrebno:

3 čaše od 2 dl mekoga brašna, 2 male žličice soli, 1 žlica šećera, 1 paketić suhoga kvasca, 3 dl mlakoga mlijeka, 5 žlica ulja te slani bijeli sir i kiselo vrhnje po želji.

Потребно:

3 чаши од по 2 дл меко брашно, 2 мали лажички сол, 1 лажица шеќер, 1 пакетче сув квасец, 3 дл млако млеко, 5 лажици масло, солено бело сирење и кисела павлака по желба.

Priprema:

Umijesiti dizano tijesto koje se odmah podijeli na 12 malih loptica. Loptice prekriti papirom i kuhinjskom krpom kako se ne bi osušile i ostaviti ih pola sata da miruju.

Usitniti bijeli sir, a vrhnje izraditi viljuškom. Okruglu tepsiju (promjera 34 cm) nauljiti, svaku lopticu rastanjiti na veličinu tepsije, svaku namazati s malo vrhnja po kojem posuti malčice slanog sira. Zадnju, gornju koru ne treba ničim mazati. Ѓомлезе изрезати на желјене комаре, прекрити крпом и оставити 5 – 10 минута да се одмори. Пећницу угријати на 200° C и испећи ѓомлезе до злаћане боје. Тако речене ѓомлезе премазати с мало улја и покрити крпом како би горња корика била мекана.

Подготовка:

Се меси тесто со квасец кое веднаш се дели на 12 топчиња. Топчињата се покриваат со хартија и кујнска крпа да не се исушат и се оставаат да мируваат половина час.

Се ситни белото сирење а павлаката се помешува со вилушка. Округлестата тепсија (дијаметар 34 см) се намастува, секое топче се растенчува во величина на тепсијата, се премачкува со малку павлака врз која се посолува сирењето. Последната, горна кора не треба да се мачка со ништо.

Ѓомлезето се сече на парчиња, се покрива и се остава да одмори 5-10 минути. Во меѓувреме се загрева рерната на 200 степени и се пече ѓомлезето до посакуваната златна боја. Кога е печено, се премачкува со масло и се покрива со крпа како би било меко.



U nekim krajevima Makedonije đomleze prave na ovakav način, od tankih sukanih kora. U Ohridu i Strugi, odakle je moj deda, pravi se od gušćeg lijevanog tijesta, a nakon dodavanja svakog sloja stavlja se pod peku. Najfinije je kada se toplo posluži uz hladno ovčje kiselo mlijeko.

Во некои краишта на Македонија, ѓомлезето се приготвува на ваков начин, со тенки сукани кори. Во Охрид и Струга, од каде што е и мојот дедо, се прави од погусто тесто кое се излева, а по додавањето на секој слој, се става под вршник. Најфино е кога се служи топло со студено овчо кисело млеко.



PITA S KISELIM KUPUSOM – ПИТА СО КИСЕЛА ЗЕЛКА

**Potrebno:**

12 gotovih kora, 1 kg ribanog ili sitno sjecanog kiselog kupusa, komad suhe slanine, biber, 2 glavice luka.

Za premaz kojim se premazuju kore: 3 jaja, 200 ml kiselog mlijeka, 200 ml ulja, 250 ml mineralne vode, 1 prašak za pecivo, sol po ukusu (ali paziti jer je kupus slan), 8 žlica brašna.

Потребно:

12 готови кори, 1 кг нарибана или ситно исечкана кисела зелка, парче сува сланина, бибер, 2 главици кромид.

За премачкување на корите: 3 јајца, 200 мл кисело млеко, 200 мл масло, 250 мл минерална вода, 1 прашок за пециво, сол по вкус, но винамвајте зошто и зелката е солена, 8 лажици брашно.

Priprema:

Na ulju popržiti sitno sjeckani luk, dodati mu slaninu pa i nju lagano popržiti. Sitni kiseli kupus dobro ocijediti pa ga dodati na luk. Pobiberiti i lagano ga popržiti. Ostaviti da se hladi. Dok nam se kupus hladi, napraviti premaz tako što ćemo sastojke žicom za mučenje lagano izmutili u glatku smjesu.

Uzeti 3 kore i svaku premazati premazom stavljajući ih jednu na drugu. Uz donji rub staviti četvrtinu kiselog kupusa, saviti u rolat pa staviti u pleh koji smo namazali uljem. Dobiju se četiri rolata. Uvijek ostane preмаза s kojim se preмаžu rolata koje smo prethodno izrezali na željene komade.

Staviti u pećnicu, koju smo zagrijali na 180 stupnjeva i lagano peći. Pred kraj, malo pojačati pećnicu. Kada je pita ispečena, pokriti je vlažnom krpom kako bi kore malo omekšale.

Подготовка:

На масло се пропржува ситно сечканиот кромид на кој му се додава сланината која исто така треба да се испржи. Иситнетата кисела зелка треба добро да се исцеди па да му се додаде на кромидот. Се става бибер и се пржи. Потоа се остава да се олади. Додека зелката се лади, се прави премазот за корите и тоа така што сите состојки се матат додека не станат глатка смеса.

Се земаат 3 кори и секоја се мачка со премазот па се редат една преку друга. На долниот раб се става чевртина од киселата зелка, се витка ролат и се става во плех кој сме го намачкале со масло. Се добиваат четири ролати. Со преостанатиот премаз се премачкуваат ролатите кои претходно сме ги исекле на посакуваните парчиња.

Питата ја ставаме во рерна која сме ја загреале на 180 степени па се испече. Пред крајот на печењето, малку ја зголемуваме температурата. Кога питата е испечена, ја покриваме со влажна крпа за да омекнат корите.

PASTRMAJLIJA – ПАСТРМАЈЛИЈА



Potrebno:

1 kg brašna, kvasac, mlaka voda, malo šećera, sol, svinjsko meso, mast, crvena ljuta paprika ili feferona.

Priprema:

Od brašna, kvasca, mlake vode, šećera i soli umijesiti srednje meko tijesto koje se ostavi da naraste. Meso isjeckati na male komadiće i začiniti. Može se pripremiti i dan ranije.

Tijesto podijeliti na četiri dijela. Od svakog dijela tijesta napraviti oblik poput čamčiča, staviti kockice mesa, malo masti i papriku. Pastirmajlija se peče na visokoj temperaturi. Pred kraj pečenja na svaku pastirmajliju staviti po jedno razmućeno jaje.

Потребно:

1 кг брашно, квасец, топла вода, малку шеќер, сол, свинско месо, маст, црвен лут пипер или фиферонки.

Подготовка:

Од брашното, квасецот и топлата вода, со шеќер и сол, замесете средно меко тесто. Оставете го да најдојде. Месото исечкајте на ситни коцки и посолете го. Може да се подготви и ден порано. Тестото поделете го на четири дела. Направете од секој дел со рака мало кајче. На тестото ставете коцки месо, по една мала лажичка маст и малку црвен лут пипер. Кајчињата печете ги на висока температура. При крај на печењето, на секоја пастрмајлија и се става по едно изматено јајце.

GIBANICA – БАНИЦА



Potrebno:

1 pakovanje gotovih kora (½ kg), ½ kg sira, 5 jaja, 1 žličica soli, 2 dl mineralne vode, 1 vrhnje, 125 g otopljenog putra.

Потребно:

1 пакување готови кори (½ кг), ½ кг сирење, 1 лажичка сол, 2 дл минерална вода, 1 павлака, 125 гр растопен путер.

Priprema:

Umutiti jaja, sir, vrhnje, mineralnu vodu, sol. Putar otopiti. 2 kore ostaviti cijele, a ostale podijeliti na četvrtine. Okruglu tepsiju namazati putrom pa u nju položiti jednu cijelu koru. Kore koje smo podijelili na četvrtine podijeliti na tri dijela. Prvi dio kora gužvati i pokriti dno tepsije, poprskati trećinom otopljenog maslaca pa rasporediti polovinu fila od sira i jaja. Zatim opet gužvane kore, poprskati maslacem, fil od sira i jaja i na vrhu gužvane kore koje poprskamo otopljenim maslacem i s malo mineralne vode.

Peći na 200 stupnjeva dok ne počne dobivati lijepu boju, a onda smanjiti na 170 stupnjeva dok se lijepo ne ispeče.

Подготовка:

Јајцата се матат со сирењето, павлаката, минералната вода, солта. Путерот се топи. 2 кори се оставаат цели а останатите се делат на четвртини. Округлестата тепсија ја премачкуваме со путер и на неа ставаме една цела кора. Корите што сме ги поделиле на четвртини ги делиме во три групи. Првата група ја гужваме и го прекриваме со нив дното на тепсијата, ги прскаме со третината од путерот и распоредуваме половина од смесата сирење и јајца. Потоа ставаме нов ред гужвани кори, ги прскаме со путер, ставаме фил. На врвот оставаме гужвани кори кои ги прскаме со путер и малку минерална вода.

Гибаницата ја печеме на 200 степени додека не добие убава боја, а потоа смалуваме на 170 степени да се испече до крај.



Gibanica

PITICE S MESOM I KRUMPIROM – ПИТИЧКИ СО МЕСО И КОМПИР



Potrebno za nadjev:

500 g mljevenog mesa, 2 luka, 6 – 7 žlica ulja, biber, sol, malo sjeckanog peršinovog lista, malo mljevene crvene paprike, 3 izrendana krumpira.

Потребно за фил:

500 г мелено месо, 2 главици кромид, 6 – 7 лажици масло, бибер, сол, малку сечкан лист од магдонос, малку мелен црвен пипер, 3 рендани компири.

Potrebno za tijesto:

3 čaše od 2 dl mekog brašna, 2 male žličice soli, 1 žlica šećera, 1 paketić suhe germe, 3 dl mlakog mlijeka, 5 žlica ulja.

Потребно за тесто:

3 чаши од 2 дл меко брашно, 2 мали лажички сол, 1 лажица шеќер, 1 пакетче сув квасец, 3 дл млако млеко, 5 лажици масло.

Priprema:

Prvo na ulju prodinstati sitno sjeckani luk. Dodati mu meso i začine. Kada tekućina ispari, dodati ribani krumpir koji malo promiješamo s mesom. Dok se meso hladi, umijesiti tijesto i podijeliti ga na 6 jednakih dijelova. Svaki dio razviti oklagijom, uz dodatak brašna na veličinu plitkog tanjura (promjer tanjura treba da je 35 – 40 cm). Fil podijeliti na 6 jednakih dijelova i staviti na sredinu jufkice, sve skupiti na sredinu kao paketić. Malo zavrnuti i formirati pužić. Premazati uljem pa lagano ispeći.

Uz to najbolje prija hladno kiselo mlijeko.

Подготовка:

На масло се динста ситно исечканиот кромид. Му се додаваат месото и зачините. Кога течноста ќе испари, се додава ренданиот компир кој го мешаме со месото. Додека месото се лади, се меси тестото и се дели на 6 еднакви делови. Секој дел се развлекува со сукало, со додавање на брашно и тоа во големина на еден плиток тањир (со обем 35 – 40 см). Филот се дели на 6 еднакви делови и се става на средината на јуфката, при што краевите се собираат кон средината како пакетче. Потоа малку го завртуваме и правиме полжавче. Го мачкаме со масло и го печеме.

Со оваа пита најдобро оди ладно кисело млеко.

TELEĆA KISELA ČORBA – ТЕЛЕШКА КИСЕЛА ЧОРБА



Potrebno:

Teletina, ulje, glavica luka, 2 mrkve, 2 korigjena peršina, sol, biber, riža, 2 žumanjka, 1 dl tekućeg vrhnja, sjeckani peršinov i celerov list, sok limuna ili malo octa.

Потребно:

Телешко, maslo, кромид, 2 моркови, 2 корења магнонос, сол, црн пипер, ориз, 2 жолчки, 1 дцл павлака, исечкан магнонос и лист од целер, сок од лимон или малку оцет.

Priprema:

Teletinu isjeći na sitne komade pa prodinstati s lukom na malo ulja. Dodati mrkvu i peršin isjeckane na sitne kockice. Dodati oko 2 l vode, posoliti, pobiberiti i lagano kuhati. Pred kraj dodati riže po želji. Čorbi dodati list peršina i celera. Na kraju dodati žumanjke razmućene s malo vrhnja. Zakiseliti po ukusu.

Подготовка:

Телешкото месо се сечка на ситни парчиња и се става во сад со масло и кромид. Се додава зеленчукот исечкан на мали парчиња. Се налева со двете литри вода, се става сол, црн пипер и се вари на тивко. Пред крајот се додава ориз по желба. Во чорбата се додава сецкан лист од магнонос и целер. На самиот крајот се трга од огин да престане да врие. Тогаш се додаваат изматените жолчки со павлака. Се закиселува со сок од лимон.

Ovo je čorba s kojom sam osvojila dvije nagrade: Prvu nagradu Radio Osijeka i Nagradu Gospodarskog lista u kojem je recept i objavljen. Također sam recepte objavljivala u novinama Slavonski dom.

Со овој рецепт освоив две награди: Првата награда на Радио Осиек и Наградата на Економскиот весник во кој беше објавен и овој рецепт. Инаку, рецепти сум објавувала и во весникот Славонски дом.

POVRTNA ČORBA S REZANCIMA IZ FIŠEKA – ЧОРБА ОД ЗЕЛЕНЧУК СО РЕЗАНЦИ ОД ФИШЕК



Potrebno:

1 glavica luka, 2 veće mrkve, 2 korijena peršina, malo korijena celera, 5 bamija, malo graška, peršinov list, sol, papar, 2 dl vrhnja, 2 žumanjka, ulje, sok limuna ili malo octa.

Za rezance iz fišeka: 1 jaje, sol, 1 žlica ulja, brašna po potrebi.

Priprema:

Na ulju prodinstati sitno sječeni luk. Dodati isjeckano povrće pa još malo prodinstati. Začiniti po ukusu solju i paprom. Dodati sjeckani peršinov list. Naliti s 2 l vode i lagano kuhati. Zakuhati taranu i kada je tarana skuhana isključiti čorbu da ne vrije pa u nju dodati žumanjke razmućene u vrhnju. Po ukusu zakiseliti i poslužiti.

Rezanci iz fišeka: istući viljuškom jedno jaje, dodati malo soli i malo ulja te brašna da se dobije rjeđe tijesto koje se stavi u fišek. Na vrhu fišeka probušiti rupicu, kroz koju tijesto sipamo u vrelu juhu. Gotovi su kada isplivaju na površinu

Потребно:

1 кромид, 2 повеќе моркови, 2 корен од магдонос, малку целер, 5 бамији, малку грашок, магдонос, сол, пипер, 2 дл милерам, 2 жолтки, масло, сок од лимон или малку оцет.

За резанци од фишек: 1 јајце, сол, 1 лажица масло, брашно по потреба.

Подготовка:

На масло испржете го ситно сечканиот кромид. Додадете го сечканиот зеленчук и пржете уште малку. Зачинете по вкус со сол и бибер. Додадете сечкан лист магдонос. Прелејте се со 2 литри вода, варете нежно. Сварете ја тараната и кога ќе се свари, исклучете ја супата да не зоврие, па додајте ги жолчките измешани со крем. Закиселете по вкус и послужете.

Резанци од фишек: едно јајце изматете го со вилушка, додадете малку сол, и малку масло и брашно за да добиете потенко тесто што се става во фишекот. На врвот на фишекот направете дупка со која тестото се истура во врелата супа. Резанците се готови кога ќе излезат на површина.



Povrtna čorba

ГРАН ЏОРБА – ЧОРБА ОД ГРАВ



Potrebno:

200 g graha, komadić suhe slanine, ulje, 1 glavica luka, 1 mrkva, 1 korijen peršina, 2 krumpira, 2 – 3 češnja češnjaka, sol, biber, crvena mljevena paprika, peršinov list, koji listić mente.

Потребно:

200 г грав, парче сува сланина, масло, 1 главица кромид, 1 морков, 1 корен од магнонос, 2 компири, 2 – 3 чешниња лукче, сол, бибер, мелен црвен пипер, листови магнонос, малку нане.

Priprema:

Grah namočiti preko noći. Zamijeniti vodu pa prokuhati. Procijediti pa naliti svježe vode, cca 1½ l. U grah dodati sjeckanu mrkvu i peršin na kolutiće. Krumpir isjeckati na kockice te ga dodati malo kasnije. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Pustiti da se kuha na laganoj vatri.

Na malo ulja popržiti sitno sjeckani luk, slaninu i češnjak. Dodati mljevene paprike po ukusu. Sve staviti u grah. Dodati sjeckani peršinov list i mentu te dokuhati.

U čorbicu ukuhati malo tjestenine ili knedlice od brašna.

Kada se servira, može se dodati malo limunovog soka ili žličica vrhnja.

Подготовка:

Гравот нека одстои во вода преку ноќ. Наутро се отфрла првата вода и се проварува. Се цеди па се додава нова, свежа вода и тоа околу 1½ л. Во гравот се додаваат сецканиот морков и коренот од магнонос. Се посолува и побиберува по вкус. Нека се вари на тивко.

На масло се пржи ситно сецканиот кромид, сланината и лукчето. Се додава мелен пипер по вкус. Ова се додава во гравот заедно со сецкани ливчиња магнонос и нане, да се довари.

Во чорбицата се вари малку тестенина или кнедли од брашно. Кога се сервира, може да се додаде и малку лимонев сок или лажица павлака.

TAVČE GRAVČE – ТАВЧЕ ГРАВЧЕ



Potrebno:

1 kg graha tetovca, 1 kg luka, malo suhog mesa, sol, crvena mljevena paprika, malo ljute tucane ili mljevene paprike, crvena svježa rog paprika.

Потребно:

1 кг грав тетовец, 1 кг кромид, малку суво месо, сол, црвен пипер, малку лут црвен пипер, црвена рог пиперка.

Priprema:

Večer ranije staviti grah u hladnu vodu da se namače preko noći. Sutradan iscijediti, naliti svježu vodu, 4 cijele glavice luka, suho meso, sol pa lagano kuhati grah pazeći da se ne raspadne. Kada je grah skuhan, iscijediti ga, ali vodu ne bacati. Izvaditi meso pa ga isjeći na manje komade. Nekoliko žlica kuhanog graha i glavice kuhanog luka izgnječiti viljuškom da se dobije kaša. Ostale glavice luka sitno isjeći. Dinstati na ulju, dodati mljevenu papriku i ljutu tucanu papriku.

U grah dodati suho meso, izgnječeni grah, dinstani luk s paprikom pa lagano izmiješati. Staviti u zemljani sud. Po vrhu staviti svježu rog papriku. Zaliti s malo tekućine u kojoj se kuhao grah pa ga zapeći.

Подготовка:

Вечер порано ставете ги гравот во ладна вода. Утредента исцедете го и ставете го во свежа вода. Ставете го кромидот, сувото месо и солта, и варете го на тивок оган. Водете грижа зрната да не се распадат. Кога гравот ќе се свари исцедете го. Не истурајте ја сета вода.

Извадете го сувото месо и исечкајте го на мала парчиња. Извадете неколку лажици грав и сварениот кромид и измешајте ги. Кромидот исечете го и испржете го на масло. Додајте црвен пипер и лути црвени пиперки.

Ставете го месо во гравот, испржениот кромид со црвен пипер и се добро измешајте. Ставете се во земјен сад, прелијте со малку вода од гравот и печете во рерна околу пола час.



Tavče gravče



TURLITAVA – ТУРЛИТАВА



Potrebno:

Teletina od buta, pečene oguljene paprike, pečeni patlidžan, oguljena rajčica, nekoliko komada bamije, sjeckani češnjak, sjeckani peršinov list, sol, ulje.

Потребно:

Телешко месо од бут, печени излупени пиперки, печени модри патлициани, излупени црвени патлициани, неколку бамији, исечкан лук, магдонос, сол, масло.

Priprema:

Meso izrezati na sitne komade pa prepeći na masnoći. Izvaditi i ostaviti sa strane. Patlidžan isjeckati na kockice, papriku na filete, rajčicu na kockice. Na masnoći u kojoj smo pekli meso dodati papriku, patlidžan, paradajz i bamiju. Dodati i meso i lagano dinstati. Posoliti, dodati češnjak i peršinov list. Prebaciti u zemljano posudu i zapeći.

Подготовка:

Месото се сече на мали парчиња кои се пржат на маслото. Се вадат и се ставаат на страна. Модриот патлиџан се сече на коцки, пиперките на филети, црвениот патлиџан на коцки. На маста од печеното месо се додава пипер, коцките домати и бамији. Се додава месото и се пржи на тивок оган. Се додава сол, лукче и магдонос. Се префрла во земјан сад и се запекува.



Turlitava

TETOVSKA TURLITAVA – ТЕТОВСКА ТУРЛИТАВА



Potrebno:

Tri vrste mesa svinjsko, teleće i janjeće, tikvica, patlidžan, rajčica, bamija, mrkva, krumpir, luk, češnjak, sjeckani peršinov list, mljevena crvena paprika, sol, ulje.

Потребно:

Три вида меса, свинско, телешко и јагнешко, тиквичка, плав патлиџан, црвен патлиџан, бамији, морков, компир, кромид, чешниња лук, магнос, црвен пипер, сол, зејтин.

Priprema:

Meso se isiječe na manje komade i posoli. Povrće se također isjecka na komadiće. U zemljanu posudu, koju smo pouljili, stavimo polovinu sjeckanog povrća koje smo također malo posolili i posuli mljevenom crvenom paprikom, sjeckanim češnjakom i peršinovim listom. Na povrće stavimo meso, a na meso ostatak povrća. Po vrhu stavimo rajčicu isječenu na kolutove, zalijemo s malo ulja i pečemo u pećnici dok se fino ne ukrčka, da nema previše tekućine.

Подготовка:

Месото се сече на парчиња и се посолува. Зеленчукот се сецка на парчиња. Се реди во намачкан земјен сад пола од зеленчукот, се посолува и се става малку црвен пипер, исечкан лук и магнос. Се става месото па пак зеленчукот. Најгоре се става најмногу црвен патлиџан. Се залева со масло и се пече да биде тавата сочна ама да нема многу сок.

SUHE PAPIRIKE PUNJENE GRAHOM – СУВИ ПИПЕРКИ ПОЛНЕТИ СО ГРАВ



Potrebno:

½ kg graha, 10 suhих crvenih paprika, 2 glavice luka, nekoliko češanja češnjaka, malo brašna, crvena mljevena paprika, sjeckani peršinov list, biber, sol, ulje.

Потребно:

½ кг грав, 10 суви пиперки, 2 главици кромид, неколку чешниња лук, малку брашно, црвен пипер, исечкан магдонос, црн пипер, сол, масло.

Priprema:

Večer ranije namočiti grah. Namočiti i suhe paprike. Sutradan ocijediti grah i staviti ga da se kulha na laganoj vatri. Paprike ocijediti pa staviti u drugu vodu da odstoje dok se kuha grah. Isprati ih. Na ulju dinstati sitno sjeckani luk, dodati sitno sjeckani češnjak, brašno, crvenu mljevenu papriku pa napraviti zapršku. Kuhani grah iscijediti i u njega dodati zapršku, sjeckani peršinov list, pobiberiti i posoliti. Nauljiti zemljanu posudu. Paprike napuniti grahom, složiti i posuti peršinovim listom. Dodati malo vode u kojoj se kuhao grah pa zapeći u pećnici.

Подготовка:

Ставете го гравот вечер порано во ладна вода. Исто така и сувите пиперки. Утредента исцедете го гравот и варете го на тивок оган. Пиперките исцедете ги и ставете ги во втора вода да смекнат додека се вари гравот. Измијте ги. На маслото испржете го исечканиот кромид, лукчето, брашното, црвениот пипер. Варениот грав исцедете го и измешајте го со кромидот. Додајте го исечканиот магдонос, црниот бибер и солта. Во земјениот сад ставете малку масло. Пиперките наполнете ги со грав, ставете ги во садот и испрскајте ги со исечканиот магдонос. Ставете и малку вода во која се варел гравот и се запечете.

SUHE PAPIRIKE PUNJENE RIŽOM – СУВИ ПИПЕРКИ ПОЛНЕТИ СО ОРИЗ

**Potrebno:**

10 suhih paprika, 350 – 400 g riže, 1 veći poriluk, 1 veća mrkva, 1 korijen peršina, peršinov list, ulje, sol, biber.

Потребно:

10 суви пиперки, 350 – 400 г ориз, 1 поголем праз, 1 поголем морков, 1 корен од магдонос, листови од магдонос, сол, бибер.



Priprema:

Suhe paprike oprati od eventualne nečistoće pa ih potopiti u mlakoj vodi da stoje preko noći kako bi fino nabubrile. Prosuti vodu i nasuti čistu. Ostaviti da stoje bar jedan sat. Sačuvati nekoliko čaša vode u kojoj su bile paprike.

Poriluk dobro oprati, sitno isjeckati i prokuhati u slanoj vodi. Prebaciti ga u posudu s hladnom vodom da ostane lijep zelen. Korijen mrkve i peršina izrendati na ribežu na strani na kojoj se obično ribaju jabuke. Na ulju popržiti ribanu mrkvu i peršin, dodati ocijeđeni poriluk pa posoliti i pobiberiti. Zatim dodati rižu koju smo nekoliko puta isprali u hladnoj vodi. Još malo popržiti.

Paprike dobro napuniti smjesom pa složiti u vatrostalnu zdjelu u koju smo na dno stavili ostatak od riže. Nalijemo vodom od paprike koju smo ostavili. Dodati još malo obične vode kako bi tekućina pokrila paprike.

Peći ih na 180 stupnjeva dok ne dobiju lijepu boju.

Подготовка:

Измијте ги сувите пиперки да не остане нечистотија, па потопете ги во млака вода да одстојат преку ноќ за да набубрат. Исфрлете ја водата и ставете нова. Оставете ги да стојат барем уште еден час. Сочувајте неколку чаши од водата во која стоеле пиперките.

Празот добро измијте го, насечкајте го на крупно и проварете го во солена вода. Ставете го во сад со студена вода да остане зелен. Корените морков и магдонос изрибајте ги на ренде, на страната на која вообичаено се рендаат јаболка. Испржете ги на масло, додајте го исцедениот праз, посолете и побиберете. Потоа додадете го оризот кој неколку пати претходно сте го измиле со вода. Пржете ги состојките заедно уште малку.

Пиперките добро наполнете ги со состојките и ставете ги во огноотпорен сад во која на дното сте го ставиле остатокот од оризот. Залијте со водата од пиперките, додадете и малку обична вода течност да ги прекрие пиперките.

Печете на 180 степени додека не добијат убава боја.

PEČENE PAPRIKE PUNJENE SIROM – ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ ПОЛНЕТИ СО СИРЕЊЕ



Potrebno:

10 mesnatih pečenih i oguljenih paprika, 25 dag slanog sira ili urde, 2 jaja, brašno, 3 dl svijetlog piva, malo soli, ulje za prženje.

Priprema:

Od brašna, jaja, soli i piva napraviti gušće tijesto. Sir izgnječiti pa njime napuniti paprike. Umakati paprike u tijesto i peći ih na ulju.

Потребно:

10 меснати печени и излупени пиперки, 25 дкг солено сирење или урда, 2 јајца, брашно, 3 дцл светло пиво, малку сол, масло за пржење.

Подготовка:

Од брашното, јајцата, солта и пивото направете густо тесто. Сирењето испасирајте го па со него наполнете ги пиперките. Пиперките добро намацкајте ги во тестото и пржете ги на масло.

ЏОМЛЕК – ЧОМЛЕК



Potrebno:

1 kg teletine od plečke (jer je malo masnija), 1 kg sitnih glavica luka, 1 ljuta papričica, 1 glavica češnjaka, nekoliko listova lovora, ulje, mljeveni biber i malo bibera u zrnu, sol, 1 žlica mljevene crvene paprike, malo finog bijelog vina i voda.

Потребно:

1 кг телешко од плешка (затоа што е малку помасно), 1 кг ситни главици кромид, 1 луто пиперче, неколку листови ловор, масло, мелен бибер и бидер во зрно, сол, 1 лажица мелен црвен пипер, малку фино бело вино и вода.

Priprema:

Meso izrežemo na malo krupnije kocke pa ga u zdjeli začinimo solju, mljevenim biberom i crvenom paprikom. Ostavimo malo da začini prožmu meso. Lučice očistimo, češnjak također, a ljutu papričicu zarezemo na nekoliko mjesta.

Zemljani lonac koji ima poklopac dobro nauljimo, stavimo malo mesa, pa lučice, češnjak i papričicu, list-dva lovora, kao i koje zrno bibera. Zatim to ponovimo s ostatkom mesa, luka i začina.

Nalijemo malo vina i vode, toliko da se lijepo pokrije meso. Poklopiti poklopcem i krčkati u pećnici 3 – 4 sata na laganoj vatri.

Ukoliko vam lonac nema poklopac treba staviti pergament papir koji se zaveže i probuši po vrhu na nekoliko mjesta.

Ukoliko ne volite miris vina dodajte žlicu-dvije octa ili limunovog soka.

Подготовка:

Месото го режемe на малку покрупни коцки па во посебен сад го зачинуваме со сол, мелен бибер и црвен пипер. Го оставаме малку да ги впиe зачините. Кромитчињата ги лупиме. И лукчињата исто така, а лутото пиперче го разрежуваме на неколку места.

Во земјениот лонец кој има поклопец, ставаме масло, малку месо, па кромитчињата, лукот и пиперчето, лист или два ловор, и неколку зрна бибер. Сето тоа го повторуваме со остатокот од местото, кромидот и зачините.

Залеваме со вино и вода и тоа толку да се покрие местото. Го поклопуваме и го оставаме да крчка во рерна 3 – 4 саати на тивко.

Ако лонецот нема поклопец, ставете пергамент хартија која се врзува – пробушете ја на неколку места.

Доколку не го сакаме мирисот на вино, додадете лажица или две оцет или сок од лимон.

VARIVO OD PORILUKA – МАНЦА ОД ПРАЗ



Potrebno:

5 strukova poriluka, 3 mrkvice, 6 krumpira, malo suhe slanine, sol, papar, crvena mljevena paprika, ulje, malo brašna.

Потребно:

5 парчиња праз, 3 моркови, 6 компири, малку сува сланина, сол, бибер, црвен мелен пипер, масло, малку брашно.

Priprema:

Poriluk se očisti, isiječe uzduž, a onda poprijeko na komade oko 3 – 4 cm. Stavi se u hladnu vodu i pusti da prokuha par minuta. Ta voda se baci i stavi druga. Doda se povrće izrezano na komadiće kao i slanina i kuha se polako. Začini se paprom i solju pažljivo, jer je slanina slana. Na ulje dodamo brašno i crvenu mljevenu papriku te napravimo zapršku s kojom zapržimo varivo od poriluka. Kuhamo još malo na tihoj vatri i poslužimo.

Подготовка:

Празот се чисти, сече по должина, а потоа попречно на парчиња од 3 – 4 см. Се става во ладна вода и се проварува неколку минуто. Водата се фрла и са става друга. Се додава зеленчукот исечкан на коцки, како и сланината и се вари на тивко. Се зачинува со бибер и сол внимателно, зошто сланинана е солена. На масло се ставаат брашното и црвениот пипер и се прави запршка во која ја запржуваме манцата од праз. Вариме уште малку на тивко и послужуваме.



MUSAKA OD POHANIH LISTOVA KELJA – МУСАКА ОД ПОХУВАНИ ЛИСТОВИ КЕЉ



Potrebno:

Listove kelja, ½ kg mljevene junetine, glavica luka, češnjak, sol, biber, crvena mljevena paprika, malo peršinovog lista, 4 jaja i 2 dl vrhnja.

Потребно:

Листови кељ, ½ кг мелено јунешко, главица кромид, лук, сол, бибер, црвен мелен пипер, неколку гранчиња магнонос, 4 јајца и 2 дцл кисела павлака.

Priprema:

Listove kelja oprati, kratko blanširati i ispohati u tijestu kao za palačinke, ali samo malo gušće.

Prodinstati luk, dodati meso i začine. Slagati kao i svaku musaku. Listovi pohanog kelja, meso, kelj, meso i na vrh kelj. Peći u pećnici na 180 stupnjeva dok blago ne porumeni. Pred kraj musaku zaliti jajima i vrhnjem i vratiti je na još desetak minuta u pećnicu.

Подготовка:

Листовите кељ се мијат, кратко се бланшираат и се похуваат во тесто како за палачинки, но малку погусто.

Се динста кромидот, се додава местото и зачините. Се сложува како за мусака. Листовите похуван кељ, месото, кељот, месото и на врв повторно кељ.

Се пече во рерна на 180 степени додека благо не порумени. Пред крајот, мусаката се залева со јајца и павлака, и се враќа во рерна на уште десетина минути печење.

Musaka



Htjela bih ovdje napomenuti da listove kelja barem dan ranije operem, odrežem korijen, veće prepolovim, zamotam u papirni ubrus pa u alufoliju, kako bi mi se izravnali zbog boljeg i ravnomjernijeg pečenja.

Би сакала да напомена да листовите келџа ми јамам барем еден ден претходно, им го вадам коренот, поголемите ги преполовувам, потоа ги замотувам во хартиена крпа па во алуфолија за да ги изравнам, за подобро и поравномерно печење.

MAKEDONSKA SARMA – МАКЕДОНСКА САРМА



Potrebno:

Velika glavica kiselog kupusa, oko 800 g junećeg mljevenog mesa, sitno sjeckani suhi vrat, sjeckana kobasica, komad slanine, 3 glavice luka, češnjak, sol, papar, mljevena slatka paprika, mljevena ljuta paprika, 250 g riže, ulje.

Priprema:

Na ulju se proprži sitno sjeckani luk i češnjak, doda se mljeveno meso i sjeckani suhi vrat pa se dobro proinstata. Začini se solju, paprom i mljevenom paprikom te se doda oprana riža. Dobro se izmiješa.

Smotamo sarmu i slažemo u dublji sud, čije smo dno pokrili listovima kupusa. Između sarmi stavljamo komade slanine i kobasice. Kuhamo na tihoj vatri 2 – 3 sata. Kada je sarma gotova otklopljenu je stavimo u pećnicu da se lagano zapeče.

Потребно:

Голема главица кисела зелка, околу 800 гр мелено говедско месо, ситно сечкан сув врат, сечкана кобасица, парче сланина, 3 главици кромид, лук, сол, бибер, мелен сладок пиперк, мелен лут пипер, 250 гр ориз, масло.

Подготовка:

На масло proprжете го ситно сечканиот кромид и лук, додадете го меленото месо и сечканиот сув врат и убаво продинстајте. Зачинете со сол, бибер и мелен бибер и додадете го измениот ориз. Добро измешајте.

Сармата свиткајте и ставете во подлабок сад чие дно го обложувате со листови зелка. Помеѓу сармите ставате парчиња сланина и колбас. Варете на тивок оган 2 – 3 часа. Кога сармата е готова, откријте ја и ставете ја во рерна на кратко, да се испече.



*Makedonska
zarma*



SEOSKO MESO NA MOJ NAČIN – СЕЛСКО МЕСО НА МОЈ НАЧИН



Potrebno:

Komad svinjetine od buta, komad teletine od buta, komad puretine od prsa, juneče mljeveno meso, svježi šampinjoni, luk, struk poriluka, svježa crvena rog paprika, češnjak, sol, papar, jaje, ribani kačkavalj, ulje.

Priprema:

Svinjetinu, teletinu i puretinu isjeći na kockice. Svinjetinu na malo masnoće prodinstati sa sitno sjeckanim lukom. Posoliti i pobiberiti. Staviti sa strane. Teletinu na masnoći prodinstati na sitno sjeckanom poriluku te također staviti sa strane. Puretinu prepržiti na malo ulja uz dodatak luka i isjeckane svježe paprike. Mljeveno meso, posoliti, pobiberiti, dodati jaje i napraviti male loptice koje treba prepeći na malo ulja.

Šampinjone izrezati na listiće pa i njih prepeći na malo ulja i poriluka. I njih ostaviti sa strane. U zemljanu posudu staviti svo meso, dodati sitno sjeckani češnjak i još začiniti, ako je potrebno. Obilno posuti ribanim kačkavaljem, po kojem treba poslagati prepržene loptice i kolutove ljute papričice. Zapeći u pećnici dok ne porumeni.

Потребно:

Парче свинско од бут, парче телешко од бут, парче мисиркино месо – гради, јунешко мелено месо, свежи печурки, кромид, еден праз, свежа црвена пиперка рог, лук, сол, бибер, јајце, рендан кашкавал, масло.

Подготовка:

Свинското, телешкото и мисиркиното месо исечкајте ги на коцки. Свинското месо пропржете го на малку маснотија со ситно сечканиот кромид. Додадете сол и бибер. Ставете го настрана. Ситно сечканиот праз пропржете го со телешкото месо на маснотија и оставете го настрана. Потоа, пропржете ја и мисирката со додавање на кромид и сечкани свежи пиперки. Од меленото месо, со додавање сол, бибер и јајце, направете мали топчиња и испржете ги на малку масло.

Печурките исечкајте ги на листови и пропржете ги на малку масло и праз. И нив тргнете ги на страна. Во земјен сад ставете го сето месо, додадете ситно сечкан лук и по потреба зачинете. Обилно посипете со рендано сирење, над кое треба да се стават пржените топчиња мелено месо и крукчиња лути пиперки. Печете во рерна додека не порумени.

РЕЌЕНА PASTRVA U TIJESTU – ПЕЧЕНА ПАСТРМКА ВО ТЕСТО



Potrebno:

4 lijepe pastreve, 4 mesnate paprike, 1 ljuta paprika, 1 manji poriluk, 3 češnja češnjaka, 4 rajčice, 2 dl bijelog vina, ulje, sol, biber, peršinov list, 4 kolutića limuna.

I još za tijesto: oko 700 – 800 g mekog brašna, 2 jaja, 1 jogurt, 1 svježi kvasac, 200 ml mlake vode, 2 kašičice šećera i 2 kašičice soli, 1 dl ulja.

Потребно:

4 убави пастрмки, 4 меснати пиперки, 1 лута пиперка, 1 помал праз, 3 лукчиња, 4 домати, 2 дцл бело вино, масло, сол, бибер, листови магдонос, 4 кришки лимон.

И за тесто: околу 700 – 800 г меко брашно, 2 јајца 1 јогурт, 1 свеж квасец, 200 мл млака вода, 2 лажички шеќер и 2 лажички сол, 1 дцл масло.



Priprema:

Ribu očistiti, dobro posušiti i lagano posoliti.

Na ulju popržiti sitno sjeckani poriluk, dodati mu papriku isjeckanu na kockice, rajčicu isjeckanu na kockice, sitno sjeckani češnjak, ljutu papričicu. Posoliti, pobiberiti po ukusu te dinstati uz dodavanje vina. Kada tekućina ispari dodati sjeckani peršinov list. Maknuti s vatre i prohladiti.

Od sastojaka za tijesto umijesiti klasično dizano tijesto i ostaviti ga da stasa. Podijeliti ga na četiri dijela.

Svaku ribu zasjeći na gornjoj strani, napuniti je žlicom-dvije nadjeva. Tijesto valjkom razvući u veličinu ribe, staviti također žlicu-dvije nadjeva, položiti napunjenu ribu na tijesto koje zadignemo oko ribe kako nadjev ne bi izašao van.

Složimo ribe na pleh koji smo obložili papirom pa pečemo u pećnici na 180 stupnjeva dok sve ne porumeni. Kada se ispeče, tijesto premažemo s malo masnoće, a na svaku ribicu stavimo krišku limuna.

Подготовка:

Рибата исчитете ја, добро исушете ја и посолете ја.

На масло испржете го ситно насецканиот праз, додајте му ја пиперката исецкана на коцки, како и исецканиот домати, ситно исецканиот лук, лутото пиперче. Посолете, побиберете по вкус и динстајте со додавање на вино. Кога течноста ќе испари, додајте го магдонсот. Тргнете од оган да се олади.

Од состојките за тесто, замесете класично тесто и оставете го да стаса. Поделете го на четири дела.

Секоја риба засечете ја на горната страна, наполете ја со лажица до две од филот. Тестото развлечете го со сукало колку што е голема рибата, ставете лажица до две од филот, ставете ја рибата и затворете ја да не истече филот.

Рибите ги ставаме на плец на кој сме ставила хартија за печење и печеме во рерна на 180 степени додека не порумени. Кога е готово, тестот го премачкуваме со малку маснотија, а на секоја риба ставаме една кришка лимон.



ŠARAN NA RIŽI – КРАП НА ОРИЗ



Potrebno:

5 „potkova“ šarana, komad mesnate slanine, 350 – 400 g riže, 1 veći poriluk, 1 veća mrkva, ulje, sol, biber.

Потребно:

5 „потковици“ од шаран, парче месната сланина, 350 – 400 г ориз, 1 поголем праз, 1 поголем морков, масло, сол, бибер.

Priprema:

Ribu očistiti, posušiti, posoliti. Rižu dobro isprati. Luk sitno isjeckati pa popržiti na ulju, dodati ribanu mrkvicu, posoliti i pobiberiti. Dodati rižu pa popržiti i nju. Na dno glinene posude staviti rižu, na nju rasporediti ribu po kojoj treba staviti sjeckanu slaninu. Naliti vode da pokrije rižu. Ako se ima bistre juhe, može se i s njom naliti riža. Lagano peći u pećnici dok se riba ne ispeče, a tekućina ne ispari.

Može se dogoditi da ispari tekućina, a riba i riža nisu gotovi. Tada treba podliti s malo tekućine.

Подготовка:

Рибата исчистете ја, исушете ја и посолете ја. Оризот добро измијте го. Исецкајте го празот на ситно, попржете го на масло. Додатете му го насечканиот морков, посолете и побиберете. Додадете го оризот и пржете ги заедно. На дното на глинениот сад ставете го оризот, потоа преку него распоредете ја рибата врз која се става насечката сланина. Залејте со вода да се покрие оризот. Ако имате супа, може и со неа да се налие оризот. Печете на тивко во рерна да се испече рибата, а течноста да испари.

Може да се случи течноста да испари, а рибата и оризот да не се готови. Тогаш додадете малку течност!



Šaran na riži

PUNJENE TIKVICE I PAPRIKE NA MAKEDONSKI – ПОЛНЕТИ ТИКВИЧКИ И ПИПЕРКИ НА МАКЕДОНСКИ



Potrebno:

5 zelenih tikvica, 3 paprike babure, ½ kg mljevene junetine, 1 glavica luka sitno isjeckana, češnjak sitno isjeckan, suha rajčica sitno isjeckana, sol, papar, bosiljak, šaka riže.

Потребно:

5 зелени тиквички, 3 пиперки бабури, ½ кг мелено јунешко, 1 главица кромид, ситно сечкан, лукче ситно сечкано, сув домат ситно сечкан, сол, бибер, босилок, една рака ориз.



Priprema:

Na malo maslinovog ulja, popržiti luk, dodati meso i sve ostale sastojke. Dodati šaku riže i podliti s 1 dl vode. Dinstati dok tekućina ne ispari. U izdubljene tikvice i polovine paprika rasporediti meso. Na to staviti bešamel sos. Dovoljno je na masnoći upržiti 3 žlice brašna, malo soli, malo muškatnog oraščića, a mlijeka toliko da se dobije lijep bešamel. Preko bešamela naribati sir kačkavalj. Peći na 180 stupnjeva dok ne porumeni.

Подготовка:

На малку маслиново масло пропршете го кромидот, додадете го местото и сите останати состојки. Потоа и оризот, па залијте со 1 дцл вода. Динстајте додека не испари течноста. Вдлабете ги тиквичките и во нив и во пиперките ставете го месото. Сето тоа залијте го со бешамел сос. Доволно е на малку маснотија да испржите 3 лажици бларно, малку сол, мушкатно оревче и млеко, толку колку да се добије убав бешамел. Преку сосот, нарибајте кашкавал. Печете на 180 степени додека не поцрвени.



РОХАНИ PATLIĐŽAN S TRAPISTOM – ПОХУВАН ЦРН ПАТЛИЏАН СО ТРАПИСТ



Potrebno:

2 lijepa patlidžana, 200 g trapista u listićima, sol, ulje, 3 jaja, brašno, krušne mrvice.

Потребно:

2 убави црни патлиџани, 200 гр трапист во листови, сол, масло, 3 јајца, брашно, мелбни трошки.

Priprema:

Patlidžan oguliti i isjeći po dužini na šnite. Poslagati ga na tacnu i lagano posoliti. Ostaviti dvadesetak minuta da pusti vodu i eventualnu gorčinu. Obrisati šnite papirnatim ubrusom.

Umutiti jaja koja malo posolimo, a onda u dvije posude rasporedimo brašno i krušne mrvice za paniranje. Šnite patlidžana ispaniramo (brašno, jaje, mrvice) i pržimo na laganijoj temperaturi. Između dvije pohane ispečene šnite stavimo listić-dva trapista. Napravimo „sendvič“.

Uz to možemo poslužiti pire od krumpira i tarator.

Подготовка:

Патлиџанот го гулиме и сечеме по должина на листови. Го слагаме на тацна и го солиме. Го оставаме дваесетина минути да пушти вода и горчина. Го бришеме со хартија.

Матиме јајца која сме ги посолиле, и во два тањери распределуваме брашно и лебни трошки за панирање. Листовите патлиџан ги панираме (брашно, јајца, трошки) и пржиме на тивко. Исмеѓу веќе пржените листови ставаме лист трапист. Правиме „сендвич“.

Со ова јадење служиме пире од компири и таратур.

PUNJENI PATLIDŽAN S MESOM – ПОЛНЕТ ЦРН ПАТЛИЏАН СО МЕСО



Potrebno:

½ kg mljevene junetine, 3 – 4 manja patlidžana, 1 veća glavica luka, nekoliko češanja češnjaka, 3 dl vrhnja, 150 g sira trapista, sol, papar, mljevena crvena paprika, peršinov list.

Потребно:

½ кг мелено јунешко, 3 – 4 помали патлиџани, 1 поголема главица кромид, неколку чешниња лук, 3 дл павлака, 150 гр трапист, сол, бибер, мелен црвен пипер, листови магдонос.

Priprema:

Patlidžan oprati, odrezati mu drškicu i izbockati ga na nekoliko mjesta pa ga blanširati u vreloj vodi nekoliko minuta. Ohladiti, uzduž prerezati na dva dijela, izdubiti i lagano posoliti. Meso patlidžana, koje smo izdubili, ne bacati.

Na ulju popržiti sitno sjeckani luk, češnjak i mljeveno meso. Dodati soli, papra, mljevene crvene paprike po ukusu. Dodati i meso patlidžana koje smo izdubili. Lagano dinstati dok tekućina ne ispari. Dodati dosta sjeckanog peršinovog lista.

Подготовка:

Патлиџанот треба да се измие, да му се одреже држката и да се избоцка на неколку места. Потоа треба да се бланшира во врела вода неколку минути. Кога ќе се олади, се реже на два дела, се издлабува во средината и се посолува. Месото од патлиџанот не го фрламе.

На масло го попржуваме ситно сечканиот кромид, лукчето и меленото место. Додаваме сол, бибер, црвен пипер по вкус. Го додаваме и месото од патлиџанот кој сме го издубиле. Динстаме на тивко додека не испари течноста. Додаваме сецкан лист од магдонос.

Polovine patlidžana obrisati papirnatim ubrusom, napuniti nadjevom od mesa i složiti u nauljenu tepsiju. 150 g trapista izribati i dodati u vrhnje. Rasporediti po polovinama patlidžana preko mesa.

Staviti u ugrijanu pećnicu i zapeći.

Половинките патлиџан ги бришеме со хартија, ги полниме со филот од месо и ги ставаме на намастена тepsија. Рибаме и мешаме 150 гр трапист со павлака, па го ставаме преку патлиџаните.

Печеме во загреана рерна.



AJVAR – AJBAP

**Potrebno:**

25 kg crvene rog paprike, 1 kg ekstra ljute paprike, 5 – 6 kg patlidžana, 5 žlica soli, 2 – 3 l ulja.

Потребно:

25 кг црвена рог пиперка, 1 кг екстра лута пиперка, 5 – 6 кг црни патлиџани, 5 лажици сол, 2 – 3 литри масло.



Priprema:

Rog papriku dobro očistiti od nečistoće. Izvaditi joj sjemenke pa je ispeći, staviti u posudu i potpariti pa očistiti kožicu i eventualno od sjemena koje je ostalo. Čiste filete pečene paprike staviti u veća cjedila i dobro ocijediti. Osobno ostavim papriku da se cijedi preko noći.

Ljutu papriku ispržiti na malo ulja i isto očistiti, pazeći na ruke.

Patlidžan ispeći u ljusci. Ako u ajvaru volite više patlidžana, možete dodati još. Moja mama je pravila ajvar samo od paprike.

Ocijedene paprike, ljute paprike i patlidžan samljети на машини за meso.

U posudu sipati $\frac{1}{2}$ l ulja pa ga ugrijati, istresti mljevene sastojke i lagano dodavati još ulja.

Kada me pitaju koliko - nikada ne kažem. Jednostavno pratim kako se kuhanje odvija. Dodajem po 3 – 4 dl. Ajvar mora biti fino kuhan, kremast, maziv. Ulja stavljам dok mi se uz posudu ne pojavi tanki prsten od ulja. Tada znam da je zasićen masnoćom. Soli stavim na dva puta i obavezno ga probam.

Dok se pravi ajvar, budite strpljivi, jer za dobar ajvar je potrebno puno volje i vremena. Samo se kuha 2 – 3 h, no isplati se.

Gotov, vreо ajvar staviti u vrele suhe teglice. Složiti u pećnicu na temperaturu od 100° C. Na toj temperaturi ostaviti teglice 5 – 10 minuta. Zatim pećnicu isključiti, otvoriti samo par centimetara i ostaviti da se ajvar ohladi. Hlađenjem će se napraviti kožica на врху i kada je dobro ohlađen staklenke dobro zatvoriti.

Ako je sve uredno odrađeno, ajvar se neće pokvariti.

Подготовка:

Rog пиперката добро се чисти од нечистотија. И се вадат семките, па се пече, се става во сад и се потпарува за да може да се исчисти кожата и евентуално семето кое останало во печењето. Чистите пиперки се оставаат во цедалки добро да се исцедат. Лично ги оставам пиперките да се цедат преку ноќ.

Лутата пиперка се пржи на малку масло и се чисти, но внимавајте на рацете.

Доматите се печат во лушпа. Ако сакате и повеќе доMAT, можете слободно да додате. Мојата мајка правеше ајвар само од пиперки.

Исцедените пиперки, благит еи лутите, и доMATите се мелат во машина за месо.

Во сад се става $\frac{1}{2}$ л масло да се згрее, се ставаат измелените состојки и се пржат со додавање на масло. Кога ме прашуваат колку долго, никогаш не кажувам. Јас едноставно го следам процесот на пржење. Додавам по 3 – 4 дл масло. Ајварот мора да биде fino варен, кремаст, да се мачка. Масло ставам додека до садот не ми се појави тенок слој масло на површината. Тогаш знам дека е ајварот заситен. Сол ставам неколку пати и проверувам да не го пресолам.

Додека се приготвува ајварот, бидете трпеливи зашто за добарт ајвар е потребно и многу време и трпение. Само варењето трае 2 – 3 часа но се исплати.

Готовиот врел ајвар се става во врели и суви тегли. Се става во рерна на температура до 100 степени. Така тегличките се печат 5 – 10 минути. Потоа рерната се гасне, се отвора на неколку сантиметри и се пушта ајварот да се лади. Со ладењето ќе се створи кожичка на врвот. Кога добро ќе се олади се затвораат теглите со поклопец.

Ако се се направи како што треба, ајварот нема да се расипе.



Ajvar



PINDŽUR - ПИНЏУР



Potrebno:

5 kg crvene rog paprike, nekoliko ljutih paprika, 2 kg patlidžana, 2 kg krupnije rajčice, 1 – 1,5 l ulja, sol po ukusu.

Потребно:

5 кг црвени рог пиперки, неколку лути пиперки, 2 кг црни патлиџани, 2 кг покрупни домати, 1-1,5 л масло, сол по вкус.



Priprema:

Rog papriku i ljutu papriku dobro očistiti od nečistoće. Izvaditi joj sjemenke pa je ispeći, staviti u posudu i potpariti pa očistiti kožicu i eventualno od sjemena koje je ostalo. Čiste filete pečene paprike staviti u veća cjedila i dobro ocijediti. Kada se paprika ocijedila, filete rukama „iscjepkati“ na manje komadiće. Paziti kod ljute paprike.

Patlidžan ispeći u ljusci, očistiti ga od kožice pa i njega malo usitniti.

Rajčicu staviti u pleh, svaku zarezati na donjoj strani ukriž i peći u pećnici na 200° C, dok blago ne porumene. Pustiti ih da se malo prohlade, očistiti ih od kožice i mesnati dio također usitniti.

U posudi u kojoj se peče pindžur staviti nekoliko decilitara ulja i zagrijati ga. Na zagrijano ulje staviti iscjepkanu papriku. Miješati dok višak tekućine ne ispari pa dodati usitnjeni patlidžan. Miješati desetak minuta pa dodati usitnjenu rajčicu i sol. Pindžur kuhati dok se lijepo ne zgusne, polako dodavajući ulje. Patlidžan i rajčica dat će mu finu kremoznost.

Gotov, vreo pindžur staviti u vrele suhe teglice. Složiti u pećnicu na temperaturu od 100° C. Na toj temperaturi ostaviti teglice 5 – 10 minuta. Zatim pećnicu isključiti, otvoriti samo par centimetara i ostaviti da se pindžur ohladi. Hlađenjem će se napraviti kožica na vrhu i kada je dobro ohlađen staklenke dobro zatvoriti.

Ako je sve uredno odrađeno, pindžur se neće pokvariti.

Moja mama nikada nije stavljala dodatke poput octa, češnjaka, peršinovog lista itd. Pindžuru kiselost daje rajčica, a kod posluživanja uvijek se može dodati malo sjeckanog češnjaka i peršinovog lista.

Подготовка:

Рог пиперките и лутите пиперки се чистат од нечистотија. Се вадат семчињата и се печат, се ставаат во сад да се запарат, па се вади кожата и евентуално уште некое семе кое останало. Чистите парчиња печена пиперка се ставаат во вреќа добро да се исцедат. Кога се исцедени, се кинат со рака на помали парчиња. Внимавајте со лутите пиперки!

Црниот патлиџан се пече со се лушпа, па се чисти од кожата и се ситни.

Доматите се ставаат во плех, секој се зарежува оддолу на крст и се пече на 200 степени додека не порумени. Се оладува, се лупи кожата и мекиот дел се ситни.

Во садот во кој ќе се пржи пинџурот, се ставаат неколку децилитри масло и се загрева. На загреаното масло се става исецканата пиперка. Се меша додека вишокот течност не испари, па се додава црниот патлиџан. Се меша десетина минути, па се додаваат доматиите и солта. Пинџурот се пржи додека убаво не zgusне, при што постепено се додава и преостанатото масло. Патлиџаните и доматиите на пинџурот ќе му дадат кремаст вкус.

Кога е готов, врелиот пинџур се става во суви тегли. Рерната се остава на 100 степени и на таа температура теглите се држат 5/10 минути. Потоа рерната може да се исклучи, се остава подготворена со теглите внатре постепено да се ладат. Со ладењето на теглите ќе се створи кожичка. Кога добро ќе остинат, теглите се затвораат.

Ако е сè добро направено, пинџурот нема да се расипе.

Мајка ми никогаш не додаваше оцет, лук, магдонос и слично. На пинџурот киселост му даваат доматиите, а кога се послужува, секогаш може да се додаде и малку сецкано лукче и магдонос.



Pindzur



МАКАЛО ОД ЧЕШЊАКА – МАКАЛО ОД ЛУКЧЕ



Potrebno:

1 glavica češnjaka, ½ dl vode, 1 čajna žličica soli, 1 žlica soka od limuna, 150 ml ulja.

Потребно:

1 главица лук, ½ дл вода, 1 čajna лажицка сол, 1 лажица сок од лимон, 150 мл масло.

Priprema:

Češnjak očistiti, dodati vodu, sol i sok od limuna. Štapnim mikserom dobro usitniti. Nastaviti dalje miksati te dodavati kap po kap ulja (kao kada se pravi majoneza). Treba se dobiti lagana, prozirna krema od češnjaka u koju se, po ukusu, može dodati sjeckani peršinov list ili malo ljute paprike.

Makalo se može služiti uz jela od mesa i ribe. Za veću količinu makala jednostavno treba proporcionalno povećati količinu svih potrebnih sastojaka.

U Makedoniji se makalo pravi u drvenoj posudi s batom i s njime se tuče.

Подготовка:

Лукот се чисти, се додава вода, сол и сок од лимон. Со миксер добро се ситни. Потоа се микса со додавање капка по капка масло (како кога се прави мајонез). Треба да се добие лесна, прозирна крема од лук во која по вкус, може да се додаде сецкан магдонос или малку лута пиперка.

Макалото може да се служи со јадење од месо и риба. За поголема количина макало, едноставно се зголемува количината внимавајќи на соодносот на состојките.

Во Македонија макалото се прави во дрвен сад со толчник во кој се толчи.





Makato

МАКАЛО ОД ПАПРИКА I ПАТЛИДЖАНА - МАКАЛО ОД ПИПЕРКИ И ЦРН ПАТЛИЦАН

Potrebno:

3 crvene rog paprike, 1 patlidžan, 1 ljuta paprika, nekoliko češanja češnjaka, 100 ml ulja, 1 žlica octa, 1 žličica soli.

Потребно:

3 црвени рог пиперки, 1 црн патлиџан, 1 лута пиперка, неколку лукчиња, 100 мл масло, 1 лажица оцет, 1 лажичка сол.

Priprema:

Paprike ispeći, oguliti i ocijediti. Patlidžan izrezati na kolutove, posoliti i ostaviti da pusti vodu i gorčinu. Kolutove patlidžana prepeći na tavi na malo ulja. U blender staviti paprike, patlidžan, češnjak, sol i ocat pa dobro usitniti. Dodavati ulje u tankom mlazu, kako bi se dobila glatka i kompaktna smjesa. Makalo od paprika i patlidžana možemo poslužiti uz prepečeni kruh, uz dodatak finog slanog sira i kao prilog mesu, ribi, oriztavi i sl.

Подготовка:

Пиперките се печат, се лупат и се цедат. Патлиџаните се режат на кругови, се солат и се оставаат да ја пуштат водата и да се одгорчат. Потоа се печат на тава со малку масло. Во блендерот се ставаат пиперките, патлиџаните, лукот, солта и оцетот и се добро се ситни. Потоа се додава масло во тенок млаз, да се добие мазна и компактна смеса. Макалото од пиперки и патлиџани се служи со препечено лепче, со додавање на фино солено сирење и како прилог на месо, риба, тава со ориз и сл.

*Makedonsko
i slatko*

Македонско и слатко

LJUBAVNA PRIČA MOGA DJEDA I ВАКЕ - ЉУБОВНАТА ПРИКАЗНА НА МОИТЕ ДЕДО И БАБА

Moj deda Milan Kiprov, naočit Makedonac, u ranoj mladosti otišao je u Papu, grad u sjeverozapadnoj Mađarskoj, kod svoga strica, u pečalbu da uči slastičarski zanat. Baka Marija Šlahtha, gospođica iz istočnočeškoga grada Ostrave, taman izašla iz liceja, dolazi svojim rođacima u Papu na ljetovanje. Susret u slastičarni početak je ljubavne priče s uobičajenim preprekama. Ona bogata, sa sjevera, on siromah s juga. Ipak, nakon mnogih peripetija, ljubav je pobijedila. Vjenčali su se, rodio se moj stric, ali nakon mađarske društvene revolucije 1919. u Papi su se osjećali nepoželjno i mlada se porodica, trbuhom za kruhom, seli u Zrenjanin, kod dedinog drugog strica. Jedno vrijeme su živjeli u Zrenjaninu, ali ne više kao Kiprov, nego s prezimenom Kiprović.

Polako se osamostaljuju i sele u Novi Bečej, gdje otvaraju slastičarnu. Tata i tetka uz roditelje uče zanat, jedino ga nastavlja tetka, a poslije i njezina kći. Ali sva djeca, unučad, snahе i zetovi žive tu priču. Živim je i ja, tim više što se ja zovem Marija, kao baka mi, a muž kao deda mi – Milan, a i naša ljubavna priča također podsjeća na onu od prije više od sto godina.

Мојот дедо Милан Кипров, убав Македонец, во својата рана младост заминал за Папа, град во северозападна Унгарија, кај својот чичко, во печалба и да го учи слаткарскиот занает. Мојата баба Марија Шлахта, госпоѓица од источнoчешкиот град Острава, тукушто го завршила лицејот и дошла со своите роднини во Папа на летување. Средбата во слаткарницата го означила почетокот на љубовната приказна со вообичаени пречки. Таа богата, од северот, тој сиромашен, од југот. И по многу перипетии, љубовта победила. Се венчале, се родил чичко ми, а парот по унгарската општрествена револуција 1919 година се чувствувал непожелен во Папа, па се преселиле во Зрењанин, кај што живеел вториот чичко на дедо ми. Едно време живееле таму, но не како Кипрови, туку со презимето Кипровиќ.

Постепено се осамосталиле и се преселиле во Нови Бечеј каде отвориле слаткарница. Татко ми и тетка ми го учеле занаетот од своите родители кој го продлила тетка ми, а потоа и нејзината ќерка. Но сите деца и нивните внуци, снаи и зетовци ја живеат оваа приказна. Ја живеам и јас, уште повеќе што се викам Марија, како баба ми, а мајот ми се вика како дедо ми – Милан, а нашата љубовна приказна потсетува на нивната од пред сто и повеќе години.

TULUMBE – ТУЛУМБИ



Potrebno:

500 g brašna, 500 ml vode, 5 žlica ulja, 6 jaja, malo soli.

Šerbet: 1500 g šećera, 1 l vode, nekoliko kriški limuna.

Priprema:

Najprije se napravi šerbet, koji treba da vrije 15 minuta. Ohladiti ga.

Staviti vodu i ulje da provrije. Kada provrije, pomaknuti s vatre, dodati brašno i dobro umijesiti. Tijesto treba ostaviti da se ohladi uz povremeno miješanje. U prohladeno tijesto se stavlja jedno po jedno jaje. Tijesto treba da je lijepo umiješeno. Smjesu stavljamo u špric za tulumbe. Tulumbe se prže u najmanje 1,5 l ulja koje ne smije biti vrelo.

Vrele tulumbe stavljamo u hladan šerbet da ga lijepo upiju.

Потребно:

500 г брашно, 500 мл вода, 5 лажици зејтин, 6 јајца, малку сол.

Шербет: 1500 гр шеќер, 1 л вода, неколку парчиња лимон.

Подготовка:

Најпрво се вари шербетот кој треба да врие 15 мин. Нека се олади.

Водата и маслото се ставаат да зовријат. Кога ќе зовријат, се тргаат од оган и се додава брашното, кое се меси добро. Тестото се остава да се олади и со повремено промешување. Во оладеното тесто се ставаат јајцата, едно по едно. Тестото треба убаво да се измеси. Смесата се става во шприц за тулумби. Тулумбите се пржат во најмалку 1,5 л масло кое не смее да бидат многу врело.

Врелите тулумби се ставаат во ладниот шербет убаво да го упијат.



Yulmbe

БАКЛАВА S ДОМАЌИМ КОРАМА ПО РЕЦЕПТУ МОГА ТАТЕ – БАКЛАВАТА СО ДОМАШНИ КОРИ СПОРЕД РЕЦЕПТ НА ТАТКО МИ

- Kako Vam prekrasno izgleda baklava, govori moj budući muž mome, sada pokojnom, tati jednog petka, davno.

A baklava – prava ljepotica. Napravljena od domaćih kora koje je sukao moj tata, pravi majstor od zanata. Sa sjeckanim orasima i grožđicama te netom prelivena gustim sirupom, pokrivena kolutima limuna., zamamnog mirisa.

- A kada će se moći probati?, nastavlja on.

- To je za nedjelju, taman da dobro upije šerbet i ohladi se.

Motajući se oko nje, kao lija oko kaše, Milan nagovori mog tatu da mu da jednu da proba. Ali – da je bila samo jedna! Krenuo je i otelo se kontroli. Tako finu još nije jeo, a vjerojatno je pomišljao da možda više neće nikada naići na takvu. Topla, slatka i mirisna, omamljujuće je baklava djelovala na nepce, ali na želudac je teško pala. Nestrpljiv da dočeka da se ohladi, ipak je naučio i strpljivo i dugo je čekao da se želja za baklavom ponovo javi.

- Колку прекрасно изгледа баклавава, му вели мојот иден маж на мојот сега покоен татко, еден петок, многу одамна.

A баклавата – вистинска убавица. Направена од домашни кори кои ги сукал татко ми, врвен мајстор на својот занает. Со сечкани ореви и суво грозје, и штотуку залеана со густ сируп, прекриена со тркалца свеж лимон и примамлив мирис.

- А кога ќе може да се проба?, продолжува тој.

- Дури во недела, прво добро да се впије шербетот и да се олади.

Врткајќи се околу неа, како лисица околу каша, Милан сепак го наговори татко ми да му даде една да проба. Но – да беше само една! Пробата се растегна. Така добра баклава не беше јал сеуште, а сигурно мислел и дека нема веќе да јаде. Топла, слатка и неверојатно привлечна за неговото непце, но за желудникот тешка. Нестрплив да дочека да се олади, Милан лекцијата ќе ја помни долго и трпеливо ќе чека на мигот кога повторно ќе може да ја јаде.



BAKLAVA – БАКЛАВА



Kore:

5 jaja, 250 ml ulja, 250 ml vode, prstohvat soli, a brašna po potrebi da se dobije srednje tvrdo tijesto.

Šerbet: 2 kg šećera, a vode da je 3 – 4 cm iznad šećera.

Dodatak: mljeveni orasi, malo sjeckanih oraħa i još 500 g maslaca za prelitu baklavu.

Priprema:

Tijesto umijesiti i podijeliti na 4 kugle tijesta, a svaku još na dvanaest manjih kuglica. Svaku kuglicu tijesta razvaljati na veličinu tanjurića i posipati gustinom, pa stavljati jednu na drugu. Razvući jednu veliku koru od svih dvanaest. Staviti tako razvučeno tijesto u namazanu tepsiju. Preko nje staviti oraħe. Isto tako razvući i ostale kore i slagati.

Isjeći baklavu pa je prelitu s rastopljenim maslacem. Baklava se polako peče, negdje oko sat i pol. Prvo se stavlja peći na temperaturu od 200° C, kako bi dobila boju, a onda sat vremena na 180° C. Ostaviti u ugašenoj pećnici još malo.

Na hladnu baklavu sipati vreli šerbet.

Кори:

5 јајца, 250 мл зејтин, 250 мл вода, прстофат сол, а брашно по потреба да се добие средно тврдо тесто.

Шербет: 2 кг шеќер, а вода 3 – 4 см над шеќерот.

Додаток: мелени ореви, малку сецкани ореви и уште 500 г масло да се прелие баклавата.

Подготовка:

Тесто се меси и се дели на 4 топки, а секоја топка на уште на 12 мали топчиња. Секое топче се расукава колку едно мало тањирче. Се ставаат едно врз друго и се расукаваат со додавање густин. Од нив се прави една поголема кора и се става во подмачкан плех. На кората се ставаат ореви. Иста постапка се повторува и со другите 3 топки. Баклавата се сече и се прелива со масло. Се пече на тивок оган, околу час и половина. Прво на 200° додека се добие убава боја, а потоа на 180°. Кога е готова, се гаси рерната и се остава внатре уште малку.

Врз ладната баклава се става врел шербет.

ŠEĆERPARE – ШЕЌЕРПАРЕ



Potrebno:

6 šalica ulja, 3 šalice vode, 3 žlice šećera, 100 g griza, 800 g brašna, 100 g kokosovog brašna, 100 g sjeckanih oraha, 1 prašak za pecivo.

Šerbet: 500 g šećera, 8 dl vode, 2 paketića vanilin šećera, sok od pola limuna.

Потребно:

6 шолји масло, 3 шолји вода, 3 лажици шеќер, 100 гр гриз, 800 гр брашно, 100 гр кокосово брашно, 100 гр сецкани ореви, 1 прашок до печиво.

Шербет: 500 гр шеќер, 8 дил вода, 2 пакетчиња ванилин шеќер, сок од пола лимон.

Мјера је мала šalica за kavu. / Мерката е една мала шолја за кафе.

Priprema:

Voda, ulje i šećer se stave u veću posudu. Kada voda provrije, staviti brašno i druge sastojke i izmiješati sve u homogeno tijesto. Od tijesta se prave okruglice malo veće od oraha. Svaku kuglicu prije stavljanja u tepsiju treba malo spljoštiti. Peču se na 180° C.

Na mlake šećerpares stavlja se mlaki šerbet.

Подготовка:

Водата, маслото и шеќерот се ставаат во голем сад. Кога вода ќе зоврие, се додаваат брашното и другите состојки и се мешаат да се добие хомогено тесто. Од тестото се прават топчиња големи колку орев. Топчиња пред да се стават во тепсијата, се сплескуваат со раце. Се печат на 180 степени.

Врз млаките шеќерпариња се става млак шербет.

KADAIF – КАДАИФ



Potrebno:

250 g kadaifa, 120 g maslaca, 200 g sjecanih oraha, 50 g groždica, limunova koricica, malo cimeta i mljevenog klinčića.

Šerbet: 500 g šećera, 500 ml vode, 2 vanilin šećera, sok od pola limuna.

Потребно:

250 гр кадаиф, 120 гр масло, 200 гр сецкани ореви, 50 гр суво грозје, кора од лимон, малку цимет и мелено каранфилче.

Шербет: 500 гр шеќер, 500 мл вода, 2 ванилин шеќери и сок од пола лимон.

Priprema:

Tepsiju premazati maslacem. Staviti pola kadaifa i na kadaif izmiješane orahe, suho grožđe, limunovu koricu, cimet i klinčić. Staviti drugi dio kadaifa i posuti sa rastopljenim maslacem. Peći na 180° C da dobije zlatnožutu boju.

Vrući kadaif lagano preliti hladnim šerbetom.

Подготовка:

Тепсијата се премачкува со масло. Пола кадаиф се става во тепсијата и преку него измешани ореви, суво грозје, кора од лимон, цимет и каранфилче. Потоа, се става и остатокот од кадаифот кој се прелива со растопено масло. Се пече на 180 степени да добие златно жолта боја.

Врелиот кадаиф се прелева со ладен шербет.

FILOVANI KADAIF – ФИЛУВАН КАДАИФ



Potrebno:

250 g kadaifa.

Za kremu: 3,5 dl mlijeka, 1 puding od vanilije, 2 žlice šećera, 1 vanilin šećer, ribana korica od jednog limuna, 125 g margarina, 2 žlice šećera u prahu, 2 dl slatkog vrhnja.

Šerbet: 0,5 l vode, 400 g šećera, sok od pola limuna.

Потребно:

250 г кадаиф.

За крема: 3,5 дл млеко, 1 пудинг од ванила, 2 лажици шеќер, 1 ванилин шеќер, рибана кора од еден лимон, 125 г маргарин, 2 лажици шеќер во прав, 2 дл слатка павлака.

Шербет: 0,5 л вода, 400 г шеќер, сок од пола лимон.



Priprema:

Prvo skuhati šerbet (kada provrije, kuhati još 15-ak minuta) i dobro ga ohladiti. Kadaif u pećnici ispeći do zlačane boje i također ohladiti.

Skuhati puding u mlijeku uz dodatak šećera, vanilin šećera i limunove korice. Ohladiti. Mikserom dobro izraditi margarin sa šećerom u prahu. U izrađeni margarin dodavati žlicu po žlicu ohlađenog pudinga. Kada se lijepo umutilo, nastaviti mutiti i dalje uz dodavanje slatkoga vrhnja.

U tepsiju staviti polovinu kadaifa koje-ga smo lagano zalili s polovinom dobivenog šerbeta. Na njega ravnomjerno staviti kremu, a na nju opet sloj kadaifa. Zaliti drugom polovinom šerbeta. Na vrh se može poslagati malo grožđica i sjeckanih oraha. Kadaif služimo dobro ohlađen.

Od kadaifa možemo formirati i loptice koje na vrhu ukрасimo dobivenom kremom (vidi sliku).

Подготовка:

Најнапред се вари шербетот (кога ќе проврие, се вари уште 15тина минути) и добро се оладува. Кадаифот се пече во рерна до саканата златна боја и исто така се пушта да олади.

Се вари пудингот во млеко со додавање шеќер, ванилин шеќер и кора од лимон. Се лади. Со миксер добро се измиксуват маргаринот и шеќерот во прав. Во маргаринот се додава лажица по лажица од оладениот пудинг. Кога сè добро ќе се смати, се додава со матење и слатката павлака.

Во тепсијата се става половината од кадаифот кој сме го прелиле со половина од шербетот. Преку него рамномерно се прелива кремата, па врз неа се става вториот слој кадаиф кој потоа ссе залива со остатокот шербет. На врвот се ставаат малку суво грозје и сечкани ореви. Кадаифот се послужува добро разладен.

Од кадаифот можеме да формираме и топчиња на кои на врвот им ставаме украс од кремата (погледнете ја сликата).





Filovani kadaif

RAVANIJA S NARANČOM – РАВАНИЈА СО ПОРТОКАЛ



Potrebno:

4 jaja, 160 g šećera, 120 g maslaca, 500 g kiselog mlijeka, 300 g griza, 100 g brašna, 1 prašak za pecivo, 2 žlice ribane korice naranče, 2 žlice ribane korice od limuna.

Šerbet: 600 ml soka od naranče, 6 žlica šećera, 2 vrećice vanilin šećera, 2 žličice cimeta.

Priprema:

Umutite jaja sa šećerom, dodajte kiselo mlijeko i putar pa mutite još malo. Dodajte griz, brašno, prašak za pecivo i koricu od limuna i naranče. Sve dobro promiješajte i stavite u podmazan i brašnom posut pleh. Ravaniju pecite na umjerenoj temperaturi cca. 30 – 40 min. na 170° – 180° C. Za to vrijeme skuhajte šerbet.

Pečena ravanija isiječe se na rombove ili kvadrate po želji, pa toplu ravaniju popariti s vrelim šerbetom.

Потребно:

4 јајца, 160 г шеќер, 120 г масло, 500 г кисело млеко, 300 г гриз, 100 г брашно, 1 прашок до печиво, 2 лажици кора од портокал, 2 лажици кора од лимон.

Шербет: 600 мл сок од портокал, 6 лажици шеќер, 2 кесички ванилин шеќер, 2 лажички цимет.

Подготовка:

Изматете ги добро јајцата со шеќер, додадете кисело млеко и масло, па матете уште малку. Додадете го потоа гризот, брашното, прашокот за печиво и ренданите кори од лимон и портокал. Сè добро измешајте и сипете во подмачкан и со брашното испрскан плех. Раванијата печете ја на умерена температура околу 30 – 40 мин. на 170 – 180 степени. За тоа време сварете го шербетот.

Печената раванија исечете ја на ромбови или коцки по желба, па попарете ја со врел шербет.

OHRIDSKA RAVANIJA OD TETA DOCE – ОХРИДСКА РАВАНИЈА НА ТЕТА ДОЦА



Potrebno za tijesto:

8 jaja, 8 žlica šećera, 8 žlica ulja, 8 žlica brašna, 1 prašak za pecivo.

Šerbet. 1kg šećera, 700 ml vode, 1 vanilin šećer, sok od pola limuna.

Priprema:

Skuhati prvo šerbet. Vodu, šećer i vanilin šećer pustiti da zakuha. Dodati limunov sok i pustiti ga da vrije petnaestak minuta. Skinuti s vatre i ostaviti sa strane.

Jaja, šećer i vanilin šećer dobro umutiti. Toliko da postanu svijetle boje. Dodati ulje pa ga također dobro umiješati u smjesu. Brašno i prašak za pecivo prosijati te dodavati žlicu po žlicu. Kada se počne dodavati brašno, tada smjesu miješati lagano kuhačom. Okruglu tepsiju (veličina 32) namazati uljem i posuti brašnom. Sipati smjesu i lijepo poravnati. Peći na temperaturi od 160 stupnjeva da lijepo porumeni. Probati prije vađenja iz pećnjice čačalicom je li pečeno. Vruću ravaniju izrezati i preliti lagano, žlica po žlica, još toplim šerbetom. Ohladiti.

Потребно за тестото:

8 јајца, 8 лажици шеќер, 8 лажици брашно, 1 прашак за пециво.

Шербет: 1 кг шеќер, 700 мл вода, 1 ванилин шеќер, сок од половина лимон.

Подготовка:

Сварете го прво шербетот. Водата, шеќерот и ванилин шеќерот треба добро да се сварат. Се додава сок од лимон и сè треба да врие петнаесетина минути. Се трга од оган и се остава настрана.

Јајцата, шеќерот и ванилин шеќерот добро се матат. Толку да станат светли по боја. Се додава масло кое исто така добро се меша во смесата. Брашното и прашокот за пециво се просејуваат и се додаваат лажица по лажица. Кога се додава брашното, тогаш смесата се мати нежно, со лажица. Тркалезната тepsија (величина 32) се премачкува со масло и се посипува со брашно. Во неа се става смесата која убаво се рамни. Се пече на температура од 160 степени убаво да поцрвени. Пробајте ја пред да ја извадете од рерната со чачкалица дали е печена. Врелата раванија се сече и се прелева нежно, лажица по лажица со сеуште топлиот шербет. Се лади.

RUŽICE U ŠERBETU – РУЖИЧКИ ВО ШЕРБЕТ



Potrebno za tijesto:

700 g brašna, 100 g otopljenog margarina, 2 žumanjka, 4 jaja, 1 žličica soli, 1 žlica šećera, 1 svježi kvasac.

Posebno: 100 g mekanog margarina, 150 g suhog grožđa, cimet u prahu, 2 vanilin šećera.

Potrebno za šerbet: 300 g šećera, 600 ml vode, malčice limunovog soka i malo ribane korice od limuna.

Priprema:

Skuhati šerbet i ohladiti ga.

Umijesiti dizano tijesto. Podijeliti ga na dva dijela pa ostaviti da kisnu zasebno.

Svaki dio tijesta razvaljati, premazati s 50 g omekšalog margarina, posuti s vanilin šećerom, cimetom. Suho grožđe podijeliti pa pobacati po tijestu. Uviti svaki u rolat koji režemo na debljinu 2 – 3 cm. Složiti u namazanu tepsiju tako da se vidi presjek tijesta (ružica). Ostaviti da još malo kisne u tepsiji. Peći na 200 stupnjeva dok ne porumeni. Vruće ružice preliti hladnim šerbetom.

Потребно за тестото:

700 г брашно, 100 г растопен маргарин, 2 жолчки, 4 јајца, 1 лажичка сол, 1 лажица шеќер, 1 свеж квасец.

Посебно: 100 г омекнат маргарин, 150 г суво грозје, цимет во прав, 2 ванилин шеќери.

Потребно за шербетот: 300 г шеќер, 600 мл вода, малку сок од лимон и малку нарибана кора од лимон.

Подготовка:

Се вари шербетот и се лади.

Се прави тесто со квасецот. Се дели на два дела кои се оставаат да раснат, секое посебно.

Секој дел се сука со сукало, се мачка со 50 г омекнат маргарин, с епопрскува со ванилин шеќер, цимет. Сувото грозје се дели и се расфрлува по тестото. Се витка ролат кој го режем на дебелина 2 – 3 см. Круговите се слагаат во намачканата тepsија така да се види пресекот на тестото (ружичката). Се оставаат уште малку да нараснат. Се печат на 200 степени додека не поруменат. Врели се преливаат со ладен шербет.



Ružice u žerbetu



PUNJENE JABUKE – ПОЛНЕТИ ЈАБОЛКИ



Potrebno:

8 киселиh jabuka, 500 g šećera, 3 dl vode, 1 vanilin šećer, nekoliko klinčića, sok cijelog limuna i nekoliko kolutova limuna; 100 g mljevenih oraħa, 2 žlice meda, 1 bjelanjak, cimeta po ukusu.

Priprema:

Jabuke oguliti i pažljivo izdubiti. Koru ne bacati. U širu posudu sipati šećer, vodu, vanilin šećer, klinčiće, sok i kolutove limuna. Pustiti da zakipi. Smanjiti vatru te staviti jabuke i koricu da se kuhaju. Ne više od 10 minuta sa svake strane. Jabuke izvaditi iz soka u kojem su se kuhale. Ostaviti korice da se još kuhaju i da se tekućina reducira pa procijediti kroz cjediljku.

Dok se jabuke hlade, oraħe, med, cimet i bjelanjak prokuhati. Kada su se jabuke ohladile, napuniti sredinu smjesom od oraħa. Ukrasiti ih šlagom i sokom u kojem su se kuhale.

Потребно:

8 киселиh јаболка, 500 г шеќер, 3 дл вода, 1 ванилин шеќер, неколку каранфилчиња, сок од цел лимон, неколку крукчиња лимон. 100 г мелени ореви, 2 лажици мед, 1 белка од јајце, цимет по вкус.

Подготовка:

Јаболката се лупат и внимателно се дубат. Кората не се фрла. Во поширок сад се става шеќерот, водата, ванилиниот шеќер, каранфилчињата, сокот и тркалцата лимон. Се остава да зоврие. Се смалува температурата и се додаваат јаболките и кората од јаболките да се сварат. Не повеќе од десетина минути од секоја страна. Јаболката потоа се вадат од сокот во кој се вареле. Кората се остава уште да се вари а течноста се редуцира и се лее низ цедалка. Додека јабојката се ладат, оревите, медот, циметот и белката се проваруваат. Кога јаболките сосем ќе се оладат, се полнат во средината со оваа смеса од ореви. Се украсуваат со шлаг и со сокот во кој се вареле.

HURMAŠICE – УРМАШИЦИ



Potrebno za tijesto:

1 margarin, 150 g šećera, 500 g brašna, 100 g kokosa, ½ praška za pecivo.

Potrebno za šerbet: 800 g šećera, 6 dl vode, sok pola limuna.

Потребно за тестото:

1 маргарин, 150 г шеќер, 500 г брашно, 100 г кокос, ½ прашак за пециво.

Потребно за шербетот: 800 г шеќер, 6 дл вода, сок од половина лимон.

Priprema:

Umijesiti tijesto od datih sastojaka. Staviti ga na pola sata u hladnjak da se odmori.

Od manjih komadića praviti valjčiče, utisnutu na ribež kako bi se dobila karakteristična šara. Stavljati hurmašice na nauljen pleh. Peći na 180 stupnjeva do zlatnožute boje. Stavljati hladan šerbet na vruće hurmašice. Kada upiju šerbet i ohlade se, mogu se po vrhu ukrasiti s malo kokosa.

Подготовка:

Се меси тестото од состојките. Се става половина час во фрижидер да одмори.

Од помали парчиња се прават мали ролици кои можат да се втиснат на ренде за да се добие карактеристична шара. Урмашиците се ставаат на намастен плех. Се печат на 180 степени додека да добијат златно-жолта боја. Се прелеваат врели со ладен шербет. Кога ќе го упијат шербетот, се ладат и на врвот им се става малку кокос.

GRIZ ALVA – АЛВА ОД ГРИЗ



Potrebno:

3 čaše vode, 2 čaše šećera, malo ribane korice limuna, 1 vanilin šećer, 1 zvjezdasti anis, štapić cimeta, 3 klinčića, 450 g pšeničnog griza, 200 ml ulja, malo grožđica, ušećerenog suhog voća ili sjeckanih ora-ha (dovoljna je jedna čaša).

Потребно:

3 чаши вода, 2 чаши шеќер, малку рибана кора од лимон, 1 ванилин шеќер, 1 ѕвездест анис, стапче цимет, 3 каранфилчиња, 450 г пченкарен гриз, 200 мл малсо, малку суво грозје, зашеќерено овошје или сецкани ореви. Доволна е една чаша.

Priprema:

Staviti vodu i šećer, vanilin šećer i začine da se kuha oko 10 minuta.

Pšenični griz popržiti na ulju do lijepe zlaćane boje. Na poprženi griz naliti šerbet pa kuhati dok se masa ne počne odvajati od dna posude u kojoj se kuha. Mali kalup za kuglof ili odgovarajuću posudu namazati s par kapi ulja. Sipati vruću smjesu u kalup pa dobro ohladiti. Ohlađenu izvaditi iz kalupa pa ukrasiti polovicama ora-ha, žele bombonima, kandiranim voćem, pistacijama...

Подготовка:

Водата, шеќерот, ванилиниот шеќер и зачините се ставаат да се сварат, око 10 мин.

Гризот се пржи нља масло додека да добие убава златна боја. Врз пржениот гриз се сипува шербетот и се меша сè додека смесата не почне да се одвојува од дното на садот во која се вари. Малиот калап за куглоф или друг соодветен сад треба да се премачка со масло. Се става врелата смеса за да се олади. Оладена се вади од калапот и се украсува со половинките ореви, желе бомбони, кандирано овошје, фстаци...



Griz alva

PIVARKI - ПИВАРКИ



Potrebno:

Za tijesto: 600 g mekog brašna, 3 žlice šećera, prašak za pecivo, prstohvat soli, 250 ml ulja, 250 ml piva, jezgre oraha, kokosovo brašno.

Šerbet: 2 čaše vode, 2 čaše šećera, 1 vanilin šećer (koristiti čašu od 2 dl).

Потребно:

За тесто: 600 г меко брашно, 3 лажици шеќер, 1 прашок за печиво, прстофат сол, 250 мл зејтин, 250 мл пиво, јадро од ореви, кокосово брашно.

Шербет: 2 чаши вода, 2 чаши шеќер, 1 ванилин шеќер (користете чаша од 2 дл).

Priprema:

Umijesiti glatko tijesto. Praviti kuglice veličine oraha u čiju sredinu treba staviti jezgru oraha. Pivarke peći na 200° C dok ne dobiju blago rumenu boju. Tople pivarke lagano uroniti u hladan šerbet, ocijediti i uvaljati u kokosovo brašno. Ohladiti i poslužiti.

Подготовка:

Замесете меко тесто. Направете топчиња со големина на орев и во средината ставете орев. Пиварките се печат на 200 степени додека не добијат благо румена боја. Додека се топли, кратко се држат во разладен шербет, се цедат и се валкаат во кокосово брашно. Се служат оладени.

Dodaci

Додатоци



O AUTORICI

Marija Činčurák, školovana u Vinkovcima i Zagrebu. U Osijeku od 1988. godine. Udata, majka dvoje odrasle djece i baka unučica Sare i Sonje.

Istaknuta je članica MKD Braća Miladinovci, čija je aktivna članica od osnutka društva. U dva mandata je bila dopredsjednica društva, kao i prva predstavnica makedonske nacionalne manjine za grad Osijek. U tom četverogodišnjem mandatu bila je suorganizator raznih manifestacija: Dani makedonskog filma u RH, Dani makedonske kulture, Dani braće Miladinov, gostovanje makedonskog ansambla Tanec.

Sudjeluje u puno humanitarnih događanja promovirajući makedonsku kulturu i običaje. Nekoliko puta dobila zahvalnice društva za svoj rad i promicanje multietičnosti i multikulturalnosti. Sada je u UO-u. Dugogodišnja je voditeljica etno i kulinarske sekcije. Također je aktivna u zboru i folkloru, a sudjeluje i u svim drugim oblicima djelovanja Društva. Rođena je 1959. godine u Tetovu, a od svoje pete godine živi u Hrvatskoj. Njezinih dvoje djece, kao i suprug su veliki štovatelji Makedonije i makedonske kulture te su članovi društva.



ЗА АВТОРКАТА

Марија Чинчурак се школовала во Винковци во Загреб. Во Осиек живее од 1988 г. Мажена, мајка на две возрасни деца и баба на внуките Сара и Соња.

Истакната членка е на МКД Браќа Миладиновци активна од основањето на друштвото. Во два мандати била потпретседателка на друштвото, како и прв претставник на Македонското национално малцинство за Градот Осиек. Во тој четиригодишен мандат била координатор на различни манифестации: Денови на македонскиот филм во Република Хрватска, Денови на македонската култура, Денови на браќата Миладиновци, гостување на македонскиот ансамбл Танец. Учествувала на многу хуманитарни настани за промоција на македонската култура и обичаи. Неколку пати добила

благодарници за нејзината работа и промовирање на мултиетничноста и мултикултурализмот. Сега е членка на Управниот одбор.

Марија е долгогодишна водителка на Етно-кулинарска секција. Активна е и во хорот и фолклорот, а учествува и во сите други облици на дејност на Друштвото.

Родена е 1959 година во Тетово, а од петтата година живее во Хрватска. Нејзините две деца, како и нејзиниот сопруг, се големи почитувачи на Македонија и македонската култура, и членови на друштвото.



KNJIGA O MAKEDONIJI ZA SLADOKUSCE

Jagoda Treneska Cvetičanin (1948-2022)

Mamina makedonska kuhinja je prva knjiga Marije Činčurak, dugogodišnje članice MKD „Braća Miladinovci“ Osijek voditeljice etnokulinarske sekcije „Ve-zilki“ i toplo se nadam, ne i zadnja. Jer Marija ili Maja, kako je zapravo zovemo u društvu, ima dara ne samo za kuhanje, već i za pisanje.

Ova knjiga je nastala kao inspiracija makedonskom kuhinjom, no ona je za-pravo više od toga: ovom kuharicom, Maja nas poziva na putovanje kroz prostor i vrijeme, na pogled i kuhanje inspirirano tradicijskom kulinarstvu Makedonije. Ujedno, *Mamina makedonska kuhinja* je i **knjiga uspomena na okuse djetinj-stva i mladosti autorice**, ali i **prikaz jednog od najprepoznatljivijih obilježja identiteta makedonske nacionalne manjine u Osijeku, ali i šire, u Hrvatskoj. Ovom knjigom autorica čini još jedan iskorak: ona je i prilog hrvatskoj multi-kulturalnoj gastronomiji**. Naime, hrvatska gastronomija nije samo kontinentalna i morska: ona je i manjinska, jer se u njoj i okusima njene 22 nacionalne manjine.

Autorica je recepte prikupljala kroz duže vrijeme: osim tavče gravče, sarme, raznih pita i kolača, na iznenađenje čitatelja, u knjizi su i priče, i to o ljudima koji su s njom taj recept podijelili, te o susretima i blagdanima u kojima su određena jela kuhana! Ako povrh toga istaknemo i podatak da recepti obuhvaćaju cijelu Makedoniju i da su pisani dvojezično, na hrvatskom i makedonskom jeziku čime čitateljima nude sveukupan pogled na kulinarstvo Makedonije, možemo slobod-no reći je ova knjiga nešto puno više od kuharice. Ona je dvojezični vremeplov njenog djetinjstva u Makedoniji, i zvuk jezika njene obitelji. **Imajući sve ovo u vidu, o ovoj knjizi možemo reći da nudi kulinarski, kulturni i jezički pogled na Makedoniju za svakog tko želi nešto više naučiti o makedonskoj gastronomiji, a za Makedonke i Makedonce u Hrvatskoj, ona je trajni podsjetnik na okuse i jezik domovine.** Ovo su karakteristike koje ovu knjigu uistinu izdvajaju od drugih knjiga ovakvog tipa.

Recepti u *Mamina makedonska kuhinja* su prikazani tekstem i slikama, a opi-suju i postupak i krajnji rezultat, čime se omogućava lakše praćenje naputaka za kuhanje. Prema ovim receptima mogu kuhati svi, i početnici i profesionalci, i to bez prevelikih komplikacija. Knjiga obuhvaća četrdesetak tradicionalnih recepata, a njen krajnji cilj je potaknuti čitatelje na isprobavanje. Stoga - dobar tek!

Ovaj tekst je Jagoda pisala dok je bila u bolnici, netom prije svoje prerane smrti. Zahvalna sam joj na prijateljstvu i podršci.

КНИГА ЗА МАКЕДОНИЈА ЗА СЛАДОКУСЦИ

Јагода Тренеска Цветичанин (1948-2022)

Мајкиниот македонски готвач е прва книга на Марија Чинчурак, долгогодишна членка на МКД „Браќа Миладиновци“ Осиек, водителка на етнокулинарската секција „Везилки“ и топло се надевам, не и последна. Затоа што Марија или Маја, како што всушност ја нарекуваме во друштвото, има дарба не само за готвење, туку и за пишување.

Оваа книга е настаната инспирирана од македонската кујна, но таа е многу повеќе од тоа: со овој готвач, Маја не поканува да патуваме низ просторот и времето, да учиме и готвиме инспирирани од традиционалната кујна на Македонија. Воедно, *Мајкиниот македонски готвач* е книга на сеќавања на вкусовите од детството и младоста на авторката, но и претставување на еден од најпрепознатливите карактеристики на идентитетот на македонското национално малцинство во Осиек и Хрватска. Со оваа книга авторката прави уште еден исчекор: таа е и придонес кон хрватската мултикултурна гастрономија. Имено, хрватската гастрономија не е само континентална и морска: таа е и малцинска, бидејќи во себе ги обединува и вкусовите на своите 22 национални малцинства. За Маја знам дека долго време собира рецепти: но, покрај тавче гравче, сарми, разни пити и колачи, на изненадување на читателите, книгата содржи и приказни за луѓето кои ги споделиле рецептите со неа, како и за средбите и празниците кога сме се дружеле! Ако земеме предвид дека рецептите ја опфаќаат цела Македонија и дека се напишани двојазично, на хрватски и македонски, за книгата можеме да речеме дека на читателите им нуди севкупен поглед на македонската кујна, што е многу повеќе од готвач. Таа е двојазичен времеплов на детството на Маја во Македонија и јазикот и вкусот на нејзиното семејство. Оваа книга нуди кулинарски, културен и јазичен поглед на Македонија за секој што сака да дознае повеќе за македонската гастрономија, но и за Македонците во Хрватска, зошто таа е и траен потсетник за вкусовите и јазикот на татковината. Ова се карактеристиките што навистина ја издвојуваат оваа книга од другите книги од овој тип.

Рецептите во *Мајкиниот македонски готвач* се претставени со текст и слики, и ја опишуваат и постапката на готвење и крајниот резултат, што го олеснува следењето на упатствата. Според овие рецепти, секој може да готви, било да е почетник или професионалец, без премногу компликации. Книгата опфаќа четириесетина традиционални рецепти, а нејзината цел е да ги поттикне читателите да пробаат. Затоа - во сласт!

Овој текст Јагода го пишуваше додека беше во болница, токму пред својата прерана смрт. Благодарна сум и за пријателството и поддршката.

MAKEDONSKA KUHINJA KAO DIO IDENTITETA

Dr. Jovanka Damoska Sekuloska

Sveučilište informatičkih znanosti i tehnologija “Sv. Apostol Pavao”, Ohrid

Kuhinja zajedno s jezikom, narodnom pjesmom i tradicijskim običajima osnovni su simboli postojanja jednog naroda. Oni su glavni stupovi koji su zajedno s vjerom držali makedonski narod kroz stoljeća. Vrijednost i aktualnost knjige Marije Činčurák velika je, jer je svjedok posebnosti makedonskog naroda. Ova knjiga potvrđuje činjenicu da Makedonci koji žive izvan Makedonije neprestano traže i pronalaze načine da ostanu povezani sa svojom domovinom. Makedonska kuhinja, uz njegovanje folkloru i tradicije, pupčana su vrpca kojom se Marija povezuje s rodnom Makedonijom. Marija u svojoj knjizi, na autentičan način, s domaćim notama bilježi makedonsku kuhinju svom posebnošću, jedinstvenim mirisom, okusom i bojom.

Od malih nogu imala sam tu privilegiju odrastati u kući u kojoj su bake i moja majka njegovale tradicionalnu makedonsku kuhinju. Dok gledam jela koja Marija priprema, osjetim autentični okus i miris makedonske kuhinje. Kuhanje je danas trend i jedan od glavnih sadržaja u svim tradicionalnim i digitalnim medijima. Priprema hrane je međunarodni jezik komunikacije za koji ne postoje jezične ili generacijske barijere. Za Marijinu knjigu se zato može reći da je medij komunikacije s profesionalnim kuharima, ali i onima koji žele kuhati za svoju dušu i pokazati svoje kuharsko umijeće.

Knjiga će biti vrlo koristan vodič za mladu populaciju koja će kroz Marijine recepte imati priliku pripremati jedinstvena kulinarska iznenađenja, ali i za starije, koji će se na nostalgičan način podsjetiti na tradicionalne recepte koje su možda zaboravili.

Kao Makedonka, ponosna sam i sretna što poznajem tetu Mariju i što postoje osobe kao što je ona, koja ovom knjigom i svojim djelovanjem u Republici Hrvatskoj zapravo postaje ambasadorica i promicateljica makedonske kulture. Kao profesorica ekonomije mogu reći da je knjiga tete Marije svojim autentičnim sadržajem dodana vrijednost u promociji makedonske kuhinje. A kao ljubiteljica tradicionalne makedonske kuhinje, mogu potvrditi da će recepti tete Marije, onome tko ih je jednom kušao, postati trajna želja da ih isproba ponovno. Živjeli!

МАКЕДОНСКАТА КУЈНА КАКО ДЕЛ ОД ИДЕНТИТЕТОТ

Јованка Дамоска Секулоска

Универзитетот за информатички науки и технологии “Св. Апостол Павле”, Охрид

Кујната заедно со јазикот, народната песна и традиционалните обичаи се основните симболи на постоењето на еден народ. Тие се главните столбови кои заедно со верата го одржале македонскиот народ низ вековите. Вредноста и актуелноста на книгата од Марија Чинчурак е голема бидејќи таа се јавува како сведок на посебноста на македонскиот народ. Книгата го потврдува фактот дека македонците кои живеат надвор од Македонија постојана трагаат и пронаоѓаат начини како да останат поврзани со својата родна земја. Македонската кујна, заедно со негувањето на фолклорот и традицијата, претставуваат папочната врвца со која Марија се поврзува со родната Македонија. Во својата книга, Марија на еден автентичен начин со локални примеси ни ја доловува македонската кујна со сета своја посебност, уникатен мирис, вкус и боја. Јас уште од мала ја имав привилегијата да растам во куќа каде моите баби и мојата мајка ја негуваа традиционалната македонска кујна. Па така, кога ги гледам јадењата кои Марија ги приготвува, веќе го чувствувам оној автентичен вкус и мирис на македонската кујна.

Готвењето денеска претставува тренд и една од главните содржини во сите традиционални и дигитални медиуми. Приготвувањето храна претставува интернационален јазик за комуникација за кој не постојат ниту јазични, ниту генерациски бариери. Па токму, книгата од Марија може да се каже дека претставува медиум за комуникација со професионалните готвачи и со сите оние што сакаат да готват за своја душа и да ги покажат своите готвачки способности. Книгата ќе претставува многу корисен прирачник како за младата популација која преку рецептите на Марија ќе има можност да приготвува уникатни кулинарски изненадувања, така и за постарите, кои на еден носталгичен начин ќе се потсетат на традиционалните рецепти кои можеби ги подзаборавиле.

Како Македонка горда сум и среќна што ја познавам тетка Марија и што постојат луѓе како тетка Марија која со својата книга и со своите активности во Република Хрватска претставува амбасадор и промотор на македонска култура. Како професор по економија можам да кажам дека книгата на тетка Марија со својата автентична содржина претставува додадена вредност во промоцијата на македонската кујна. А како љубител на традиционалната македонска кујна можам да потврдам дека рецептите на тетка Марија кој еднаш ги вкусил, ќе сака повторно да ги проба. На здравје!

ISKRENE ČESTITKE!

Biljana Kostova

Voditeljica Sektora za održavanje i promicanje odnosa s iseljeništvom, informiranje i kulturni razvoj iseljenika, Agencija za iseljenišтво Republike S. Makedonije

Kada na upit drage Marije da napišem recenziju sam rekla „da“, to sam napravila iz razloga njene osobnosti kojom me plijenila tijekom našeg prvog susreta u Osijeku. A i čast je za mene velika, da budem podrška onom tko voli i raduje se svemu što je makedonsko.

Požrtvovnost autorice i njen trud oko pripreme ove knjige govori nam o tome koliko uživa u hrani, da je priprema, da dodaje novitete ali i da to umijeće prenosi na buduće generacije. Također, fokus ove kuharice na makedonskim tradicionalnim receptima odražava Majinu ljubav prema Makedoniji, rodnom Tetovu i jeziku kao neodvojivom dijelu podrijetla svakog čovjeka.

Knjiga *Mamina makedonska kuharica* nas vodi na putovanje s hranom kroz Makedoniju, ali i šire, jer je makedonska kuhinja ukusna zbirka više balkanskih te daljnjih kultura, obogaćena tajnim “trikovima” naših baka. Okus tradicije, okus zavičaja, okus djetinjstva, miris doma, kuće, obitelji, sva sjećanja su u kuharici Maje, a ja se osobno veselim trenutku kada ću otvoriti i zaviriti u knjigu kao konačni proizvod, jer ona odražava i Majin nostalgični, ali i kozmopolitski duh. Maja, kao osoba, ne samo da se zna jako radovati, već to zna i napisati, te oko sebe širiti svoju pozitivnu energiju. Nakon našeg prvog susreta, prilikom posjete Agencije za iseljenišтво makedonskim zajednicama u Osijeku i Našicama, te MKD „Braća Miladinovci“, Maja je rekla: „Naši su nam Makedonci donijeli „dašak domovine“ i za nas ovdje u Osijeku, to je vjetar u leđa, poticaj da nastavimo održavati makedonsku kulturu podalje od kuće.”

Draga Majo, uvijek ćeš imati podršku svoje rodne Makedonije! Želim da taj vjetar u leđa nikada ne jenjava i da ove moje riječi budu dodatna motivacija da nastaviš putem stvaranja, kuhanja, očuvanja makedonskih običaja i prenošenja na djecu i unuke koji su jako sretni što te imaju, kako u kuhinji, tako i u životu! Želim ti puno uspjeha i sljedećih izdanja!

ИСКРЕНИ ЧЕСТИТКИ!

Билјана Костова

Раководителка на Сектор за одржување и унапредување на врските со иселеништвото, информирање и културен развој на иселениците, Агенција за иселеништво на Република С. Македонија

Кога на прашање на драгата Марија да напишам рецензија реков „да“, тоа го сторив пред сè заради нејзината личност која ме плени и восхити уште при првата средба во Осиек. А и честа за мене е огромна да му дадам поддршката на некој кој сака и се радува на сè што е македонско.

Посветеноста кон готвењето и трудот да ја подготви оваа книга, ни кажува за авторката, колку таа ужива во храната, да ја подготвува, да внесува свои новитети и да ги пренесува вештините на идните генерации. Исто така изборот овој готвач да содржи македонски традиционални рецепти ја отсликува љубовта на Маја кон Македонија, своето родно Тетово и дјазикот како нераскинлив дел од потеклото на секој човек.

Книгата *Мајкиниот македонски готвач* не води низ Македонија со јадења од сите краишта и пошироко, бидејќи македонската кујна е вкусен збир од повеќе балкански поблиски или подалечни култури, збогатена со тајните „марифети“ на нашите баби. Вкусот на традицијата, вкусот на татковината, вкусот на детството, мирисот на домот, куќата, семејството, сите сеќавања и спомени се наоѓаат во готвачот на Маја се тука, и лично со големо нетрпение чекам да го отворам и сирнам како краен производ кој го отсликува нејзиниот носталгичен, а сепак космополитски дух.

Маја како личност не само што знае многу да се радува, туку и знае тоа да го напише и да ја прошири својата позитивна енергија околу себе. По нашата прва средба, при посетата на Агенцијата за иселеништво на македонската заедница во Осиек и Нашице, и на МКД „Браќа Миладиновци“ Маја рече: „Нашите Македонци ни донесоа „дел од татковината“ и за нас овде во Осиек, тоа е ветер во грб, потстрек да продолжиме да ја чуваме македонската култура далеку од дома.“

Драга Маја, секогаш ќе имаш поддршка од твојата родна Македонија! Ти посакувам, ветерот во грб никогаш да не стивне и овие мои зборови да бидат дополнителен мотив да продолжиш по патот на творењето, готвењето, чувањето на македонските обичаи и нивното пренесување на децата и внуците многу среќни бидејќи те имаат, и во кујната и во животот! Ти посакувам многу успеси и следни изданија!