

# UKUSI SEFARDSKE KUHINJE



Jevrejska opština Beograd

5778 / 2018

## UVOD



Brošura sa receptima koja je pred Vama nastala je kao rezultat projekta "Sefardska kuhinja", realizovan zahvaljujući podršci Jevrejske opštine Beograd. Finansijska sredstva su obezbeđena iz dela sredstava Republike Srbije, dobijena na osnovu *Zakona o otklanjanju posledica oduzimanja imovine žrtvama Holokausta koji nemaju živih zakonskih naslednika*.

Idejni tvorac projekta je dr Raka Levi, koji je u profesionalnoj školi kuvanja organizovao kratak kurs spremanja odabranih tradicionalnih sefardskih jela. Polaznici kursa, pored članova Jevrejske zajednice Srbije, njih trideset, bili su i drugi zainteresovani. Tokom puna četiri meseca praktičnu obuku pripreme sefardske hrane vodila je Hanika Gašić Montiljo. U radionici su još učesvovali i dr Suzana Kovačević i dr Milan Milutinovic, nutricionisti, Dijamanti Kovačević Beraha, Momčilo Petrović šef kuhinje hotela "Srbija" i zaposleni škole kuvanja "Il Primo".

Jevrejska kuhinja je lepeza sastavljena od jela iz tradicionalnih kuhinja zemalja u kojima su Jevreji živeli tokom viševjekovnog rasejanja. Nasuprot aškenaskoj kuhinji, koja je srednjoevropska, kontinentalna, sefardska je, do izгона Jevreja iz Španije bila potpuno mediteranska. Podrazumevala je pripremu lagane hrane, sa dosta povrća, ribe i voća. Došavši u dodir sa orijentalnim ukusima, Serafidi u jelovnik uvode razne pite sa jagnječim mesom, sirom ili povrćem, dok se slatkiji obimno prelivaju sirupom od šećera.

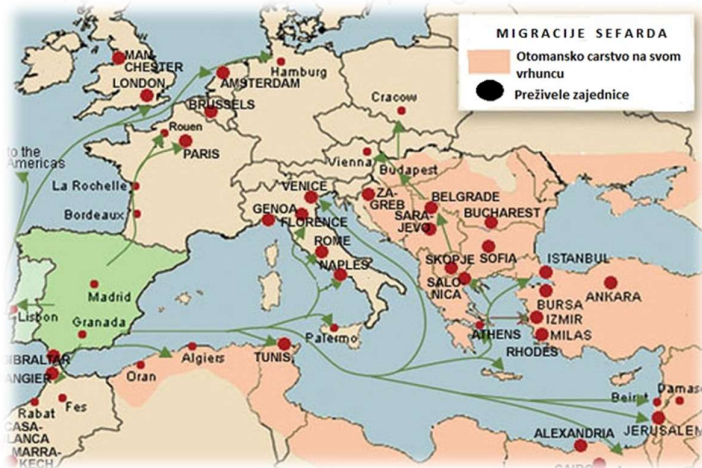
I pored otvorenosti da prihvate kuhinju svoje okoline, Jevreji su strogo vodili računa da pripremljena jela budu košer\*, odnosno da budu u skladu sa propisima Tore\*. Košer hrana se deli na mesnu, mlečnu i neutralnu. Kada je u pitanju meso dozvoljeno je da se koristi samo ono od životinja koje su preživari i koje imaju razdvojene papke. Od živine može da se upotrebljava pileće, pačeće, gušče i ćureće meso. Mlečni košer proizvodi se proizvode od mleka krave, koze i ovce, jer su to košer životinje. Voće, povrće, žitarice i riba, ali samo ona koja ima peraja i krljušt, su neutralna hrana. Neutralnu hranu je dozvoljeno mešati i sa mesom i sa mlekom, dok je strogo zabranjeno kombinovati mesne i mlečne proizvode.

---

\* Košer znači odgovarajući, ispravan, pogodan.

\* Tora, odnosno Pet knjiga Mojsijevih, predstavlja temelj judaističkog pravnog i etičkog učenja.

## SEFARDI



Pojam Sefardi se pre svega odnosi na potomke Jevreja koji su do kraja 15. veka živeli na Iberijskom poluostrvu. Nakon izгона iz Španije (1492), a zatim i Portugalije (1496), veliki broj prognanika našao je utočište na teritoriji Osmanskog carstva. Iako daleko od idealnog, položaj Jevreja u novoj državi bio je mnogo bolji nego u hrišćanskim zemljama. Tu su živeli kao slobodni građani i nesmetano su se bavili svojim poslovima. Uslov za takav položaj je bila obaveza plaćanja poreza i bezpogovorno priznavanje "nadmoćnosti islama". Najbrojnije i najprosperitetnije jevrejske zajednice bile su u Carigradu i Solunu. Ne manje značajne osnovane su i u gradovima bivše Jugoslavije.

Sefadi su Beograd počeli da naseljavaju još u 16. veku. Živeli su mirnim, povučenim životom, u svojoj mahali na dunavskoj Jaliji.\* Tu su imali svoje sinagoge, jevrejsku

versku školu – *ješivu*, ritualno kupatilo – *mikve*. Imena ulica poput Jevrejske, Mojsijeve ili Aronove jasno su oslikavale identitet stanovnika ovog dela beogradske varoši. Muškarci su se uglavnom bavili trgovinom i zanatstvom, dok su žene brinule o kući i porodici daleko od očiju javnosti. Njihov društveni život se odvijao u kuhinjama malih jednospratnih orijentalnih kuća ili u duboko uvučenim dvorištima, gde su divanile oko bunara za vodu. Do Drugog svetskog rata broj sefardskih žitelja u Beogradu iznosio je oko 8500.\* Posle Holokausta beogradska jevrejska zajednica, uključujući i aškenaske Jevreje, brojala je nešto više od 2000 ljudi.\* Jedan od zadataka preživelih, a potom i nas potomaka, je da negujemo svoju kulturu, folklor i običaje, u koje svakako spada i veština pripremanja jela iz kuvara naših baka.











\* Jalija je turska reč i znači priprežje, prostor kraj vode.

\* *Mi smo preživeli 3*, Beograd, 2005, str.497

\* Ibid, str. 500

## SPISAK RECEPATA

### SLANA JELA

-  Pastel di karni
-  Buikus di Šabat (hala kod Aškenaza)
-  Albondegas
-  Sungatu di karani kun porus
-  Pašas di karni kun porus
-  Guevus inhaminadus
-  Minika di karni kun porus
-  Minika di spinaka

### SLATKA JELA

-  Pastel di leći
-  Tišpišti (Halva di Hanuka)
-  Roskas / Ruskitas
-  Kolač za Pesah
-  Frtuljikas / Burmuelus
-  Griz koh

## PASTEL\* DI KARNI

Potrebno je:

Za testo

- 500 g brašna
- 2 fildžana ulja
- malo soli
- malo mlake vode (3 fildžana)

Za fil od mesa

- 500 g mlevenog / faširanog mesa
- 2 glavice luka
- vegeta ili so, biber
- malo mlake vode



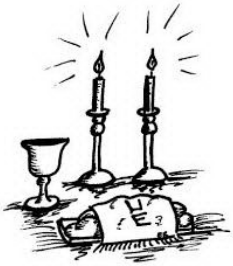
Priprema:

Umesiti testo od brašna, malo soli i ulja, sa malo mlake vode. Testo podeliti na dve nejednake jufke. Veću jufku razviti preko celog dna pomašćene tepsije i preko ivica tepsije. Iseckani luk propržiti na ulju. U luk dodati mlaveno juneće meso od vrata, dodati vegetu i biber po ukusu, vodu i sve zajedno propržiti. Pustiti da se ohladi. Ovaj ohlađen fil ravnomerno rasporediti na već pripremljevu jufku u tepsiji. Zatim dodati vode da meso skoro pliva! Razviti drugi deo testa koji služi kao "pokrivalo" testu i mesu u tepsiji. Obavezan deo "pokrivala" su cakne koje se prave uz obod tepsije tako što se pritisne palac na rub sastavljenih jufki, a zatim se prave polukružni pokreti. Pastel peći u dobro zagrejanom rerni, prvo na 200°C 10 minuta, a zatim na 180°C još 5 minuta. Pred kraj pečenja poželjno je viljuškom probosti gornju jufku da izađe para.

---

\* Pastel (pita) je tradicionalno jelo bez kojeg ne može da se zamisli sefardska trpeza. Zbog toga se u ovoj brošuri recepta našao na prvom mestu.

## ŠABAT



Šabat je najveći jevrejski praznik. Počinje svakog petka 18 minuta pre zalaska sunca, a završava se u subotu 42 minuta posle zalaska sunca. Tad prestaje svaki fizički rad i poslovna aktivnost. Šabat je dan odmora kada se porodica okuplja i zajednički provodi vreme. Na prazničnom stolu su obavezni buikus / pitikas (kod Aškenaza je to hala), jela od ribe, mesa, vino i dve sveće.

### BUIKUS / PITIKAS DI ŠABAT (Šabatni hlepčići)

Potrebno je:

- 200 g belog brašna
- 200 g integralnog brašna
- 200 g ražanog brašna
- kašika soli
- 3 kašike ulja
- laneno seme, seme bundeve, suncokret, čurkot
- 1 kvasac
- malo šećera
- malo mlake vode
- 1 kašika brašna

Priprema:

Najpre rastopiti kvasac sa malo mlake vode, dodati malu kašiku šećera i malo brašna, pa staviti na toplo mesto da kvasac naraste.

U vangli izmešati sve tri vrste brašna sa semenjem, napraviti rupu u sredini, staviti so, ulje, pa naraslim kvascem umesiti testo. Po potrebi dodati mlake vode da se testo lepo umesi. Vanglu pokriti krpom, staviti na toplo mesto dok testo ne poraste.

Premesiti testo, podeliti u dve lopte, pa jednu po jednu oblikovati u duguljastu veknu. Seći veknu u hlepčice prema željenoj veličini. Poređati na papiru za pečenje prekrivenu tepsiju i peći u zagrejanj rerni na 220°C. Nakon 10 minuta, smanjiti na 200°C i peći dok hlepčići ne dobiju blede ružičastu boju.

## HALA

Potrebno je:

- 50 g svežeg kvasca
- 1 šolja mlake vode
- 1 šolja mlakog mleka
- 1 kašika šećera
- 1 kašika meda
- ¼ šolje biljnog ulja (ili 125 g putera ili margarina)
- 2 jaja + žumance
- 2 kašičice soli
- 6 - 7 šolja mekog brašna



Primprema:

Kvasac potopiti u malo mlake vode i dodati šećer, a zatim ga ostaviti desetak minuta da se rastopi. Potom pomešati brašno, so, med, jaja, jedno žumance i ulje. U dobijenu smesu dodati rastopljeni kvasac i šolju mlakog mleka. Mešati dok se ne dobije glatko testo. Napraviti jufku, staviti u činiju, premazati uljem i prekriti čistom krpom. Ostaviti na toplom dok se količina ne udvostruči. Zatim testo podeliti na dva dela i svaki taj deo podeliti na još tri dela od kojih se naprave dve pletenice. Premazati ih žumancetom i posuti makom ili susamom.

Pletenice staviti u podmazan pleh i ostaviti još malo da odstoje.

Peći u zagrejanoj pećnici na 250°C 15 minuta, zatim još oko 30 minuta na 200°C do blago rumene boje.

## ALBONDEGAS (knedle)

### Recept br. 1

#### Potrebno je:

- 2 jaja
- maces brašno
- malo soli ili vegete
- malo ulja



#### Priprema:

U šerpu sipati vodu i staviti na šporet da proključa. Za to vreme spremi albondegas na sledeći način.

Najpre umutiti (mikserom ili viljuškom) čvrst sneg od belanaca, zatim dodati žumanca, nastaviti sa mućenjem, dodati malo vegete ili soli po želji, staviti malo ulja, nastaviti sa mućenjem da se sve izjednači.

Oprezno sipati maces brašno, polako mešati viljuškom, paziti da ne bude zgusnuto, da se ne stvrdne. Masa treba da bude nešto čvršća od žitke proje.

U proključalu vodu umočiti kafenu kašiku, pa uzeti malo pripremljene mase, oblikovati je u lopticu i spustiti u vrelu vodu. Ako se loptica nije raspala, znači da je masa odgovarajuće čvrstine i ne treba dodavati maces brašna, a ako se loptica raspala, znači treba dodati još malo maces brašna. Tako ponavljati dok se ne utroši sva masa. Kuvati na

umerenoj vatri oko 5 minuta, poklopljeno. Skinuti sa vatre i ostaviti da albondegas stoje u vreloj vodi.

Albondegas koristiti po potrebi, za supu ili kao prilog gulašu. Albondegas praviti u većoj šerpi sa dosta vode, da mogu albondegas da lepo narastu. Albondegas ne kuvati u pripremljenoj supi, već isključivo u vodi.

### Recept br. 2 (sa džigericom)

#### Potrebno je:

- 2 jaja
- 2 ljuske od jajeta vode
- malo vegete
- 1 kašika ulja ili 50 g putera
- maces brašno
- 1 kuvana ili pečena gušćija ili pileća džigerica, izgnječena
- seckani peršun

#### Priprema:

Masu pomešati da bude malo gušća od mase za palačinke. Ostaviti da odstoji u frižideru bar dva sata. Knedle vaditi kašičicom i spuštati u pripremljenu vrelu supu. Kuvati oko 10 minuta. Sud treba da bude poklopljen. Knedle treba da budu mekane, a ne raskuvane.



## PASTEL DI LEĆI

Potrebno je:

Za testo

- 250 g margarina
- 400 g brašna
- 2 kašike šećera
- 1 šoljica mleka
- 1 jaje
- 1 vanilin
- ½ praška za pecivo

Za fil

- 10 jaja
- 1 kašika brašna
- 1 vanilin
- 200 g šećera
- 1 l mleka



Priprema:

Testo staviti na dno u tepsiju, napraviti cakne, fil umutiti i sipati na testo. Peći u rerni dok ne porumeni.

Na času smo malo modifikovali recept i dodali maline u jedan pastel.

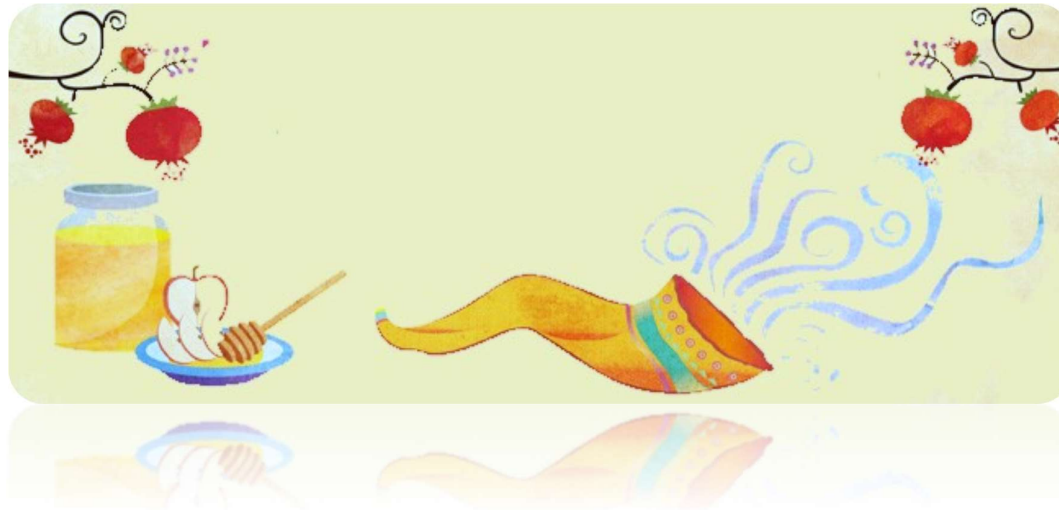
## ROŠ HAŠANA I JOM KIPUR



Roš Hašana je naziv za jevrejsku novu godinu. Godišnji ciklus praznovanja kod Jevreja počinje ovim praznikom. Po jevrejskom kalendaru obeležava se u septembru ili početkom oktobra. Aškenaski je običaj umakanja jabuke u med kako bi buduća godina bila slatka. Kod Sefarda se ne umače voće u med već se jede slatko (dulsi) od jabuka i dunja i bundeva (kalabase).

Čestitkom "*ŠANA TOVA* " (hebr. dobra godina) ili "*ŠANA TOVA UMETUKA*" (hebr. dobra i slatka godina), duvanjem u šofar (ovnujski rog) i umakanjem jabuke u med - slatkim zalogajem, ulazi se u novu godinu.

Nakon Roš Hašana sledi Jom Kipur, dan pomirenja, pokajanja i praštanja. Za razliku od drugih jevrejskih praznika za ovaj praznik prevladava atmosfera osećanja duboke ozbiljnosti i moralne odgovornosti koje život nameće svakom pojedincu. Čovek preispituje svoje ponašanje tokom protekle godine, kako prema Bogu, tako i prema drugim ljudima.



## SUNGATU DI KARNI KUN PORUS (Pita od mesa sa prazilukom)

Potrebno je:

- 1 kg praziluka
- ½ kg mlevenog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 6 jaja
- ulje
- začini (so ili vegeta, biber)

Priprema:

Iseckati luk, spustiti na ulje i dinstati, zatim dodati meso i njega dinstati sa malo vode. Praziluk očistiti, iseći ga na 10 cm dužine, zatim ga preseći po dužini i odvojiti svaku lisku. Oprati ga, pa iseći na 1 cm dužine. Obariti praziluk u slanoj vodi (ne dugo, samo da baci 2 - 3 ključa). Ocediti. Ohlađen i prognječen praziluk spojiti sa mesom, dodati žumanca i začiniti sve po ukusu (praziluk "podnosi" dosta bibera). Belanca umutiti u šne, pa i njega dodati. Dobro sve izmešati da se dobije ujednačena smesa (uljevak). Ako je smesa (uljevak) žitka, može se dodati malo maces brašna, kukuruznog ili običnog brašna i prezle. Rernu zagrejati na 220°C, uneti uljem dobro podmazanu tepsiju da se malo progreje, pa zatim izvaditi tepsiju, posuti navedenom vrstom brašna, zatim ravnomerno spustiti pripremljenu smesu (uljevak). Pleh se može prekriti papirom za pečenje. Peći na istoj temperaturi 10 minuta. Nakon toga smanjiti temperaturu u rerni na 180 - 200°C i peći jos 10-15 minuta, odnosno dok se ne uhvati kora. Tepsiju izvaditi iz rerne, prekriti je salvetom i stolnjakom, pa kad se prohladi seći na kocke veličine po želji i služiti toplo.



## PAŠAS DI KARNI KUN PORUS (Ćufte / polpete od mesa sa prazilukom)

Potrebno je:

- ½ kg mlevenog mesa
- 2 glavice luka
- 1 kg praziluka (može i manje)
- 1 jaje
- jaja (2- 3) za pohovanje
- maces brašno za pohovanje ili prezle, odnosno kukuruzno brašno
- vegeta, biber, so po ukusu

Priprema:

Iseckati luk, spustiti na ulje i dinstati, skinuti sa vatre, pa dodati mleveno meso. Viljuškom izmešati meso i propržen luk.

Praziluk očistiti, iseći ga na 10 cm dužine, zatim ga preseći po dužini i odvojiti svaku lisku. Potom ga oprati, pa ga iseći na 1 cm dužine. Obariti praziluk u slanoj vodi (ne dugo, samo da baci 2 - 3 ključa), a potom ocediti. Ohlađen i rukama prognječen praziluk spojiti sa mesom, dodati jaje i začiniti sve po ukusu. Praziluk "podnosi" dosta bibera pa se može dobro pobiberiti. Dobro sve izmešati da se dobije ujednačena smesa. Ako je smesa žitka, može se dodati malo maces brašna.

Od ove smese kašikom odvajajući praviti pašas u željenoj veličini, spuštati ih u pripremljeno maces brašno, uvaljati i istanjiti da budu pljosnatog okruglog oblika. Tako uvaljane, spuštati ih u izlupano jaje (može razređeno sa malo vode). Najbolje je pržiti ih u tavi sa dosta ulja, prvo sa jedne, pa onda sa druge strane. Ispržene pašas ređati na pleh prekriven papirnim ubrusom da upije višak masnoće.



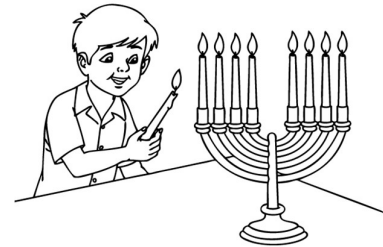
## SUKOT

Sukot je jedan od tri hodočasna praznika (pored Pesaha i Šavuota). Slavi se u veselju i zove se "Praznik kolibe" ili "Praznik berbe". U znak sećanja na život predaka u šatorima za vreme četrdesetogodišnjeg lutanja pustinjom gradi se koliba - Suka. Sukot se praznuje u jesen i označava kraj žetve i berbe voća. U jevrejskoj tradiciji sačuvani su poljoprivredni simboli prvobitnog praznovanja. To su četiri vrste bilja – etrog (vrsta citrusa), lulav (strukovi palme), hadasa (mirta) i arava (vrba). Kolibe se kite cvećem, voćem i biljem. Kroz boravak u kolibi podstiče se skromnost u ponašanju i čvrstina i postojanost u verovanju. Jede se riba, sveže i punjeno povrće i voće.



## HANUKA

Hanuka se slavi kao sećanje na oslobodilačku borbu jevrejskog naroda protiv nametanja grčke kulture i običaja. Naziva se još "Praznik svetlosti" i "Praznik čuda". Po oslobođenju od helenskog okupatora, prilikom ponovnog osveštavanja Jerusalemskog hrama dogodilo se čudo. Količina osveštanog ulja za paljenje "večnog svetla" čudom je gorelo osam dana. U znak sećanja na taj događaj pale se hanuka svećice u osmokrakom svećnjaku hanukiji. Hanukija se postavlja u ulični prozor. Tradicionalno se vrti čigra, pije vino i obavezno jedu uštipci (pašas) od testa ili krompira prženi na ulju.



## TIŠPIŠTI (Halva di Hanuka)

Potrebno je:

- 1,5 čaša ulja
- 1 čaša vode
- oko 3 čaše brašna
- izrendana kora od ½ limuna

Sirup:

- 300 g šećera
- 3 šoljice vode
- sok od ½ limuna

Priprema:

Ulje i vodu prokuvati. U to dodati brašno i mešati tako da se dobije testo, nikako da bude tvrdo. Kad se testo malo ohladi izručiti u podesan pleh, kašikom izravnati testo po plehu debljine malog prsta, iseći na kocke ili romboide i staviti da se peče.

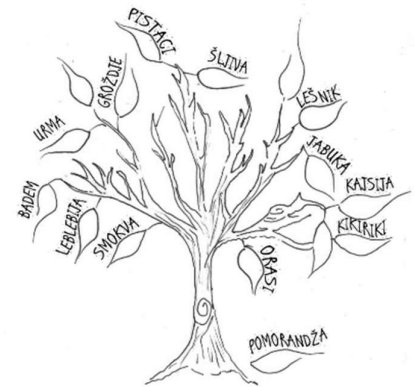
Pečeno je kad testo porumeni.

Sirup ušpinovati tako da voda provri, staviti šećer, pustiti da još malo vri, ne previše, dodati sok od limuna i još da jednom sirup proključa, te tako vruć preliti preko testa.



## TUBIŠVAT

Tu Bišvat se još naziva i "Nova godina drveća". To je vesela, simbolična proslava završetka zime i početka cvetanja voća u Izraelu. Kod Sefarda ovaj praznik je popularan pod imenom "Hamišoši" ili "Frutas". Običaj je da se deci dele kesice sa raznovrsnim voćem. Za ovaj praznik je običaj da se jede što više raznog voća, ako je moguće 15 – 18 vrsta. U vreme proslave praznika običaj je da se posadi drvo, što smo mi u okviru projekta uradili. Posadili smo dva drveta, jabuku i nektarinu u dvoristu beogradske sinagoge Sukat Šalom.



## PURIM



Purim je praznik koji slavi opstanak Jevreja za vreme persijskog ropstva. Poznat je i kao "Esterin praznik". Obeležava se preko 2000 godina i jedan je od najveselijih praznika. Slavi se u proleće tradicionalnim maskenbalom i kockanjem sa čigrom. Običaj je da se članovima porodice, rodbini i prijateljima dele pokloni, uz obavezu imućnijih porodica da hranom,



odećom i novcem pomognu siromašnima. Poslužuju se ruskitas ili roskas, bumbunjikus, ćaldikas, a kod Aškenaza hamantašen i kolač sa makom - kindle.

## ROSKAS – Prema receptu Flore Ruben

Potrebno je:

Za testo

- 4 šolje zejtina
- 2 šolje vode
- prokuvati i ostaviti da se ohladi pa zamutiti sa
- 250 g prah šećera
- 750 g mekog brašna
- 250 g oštrog brašna
- ½ praška za pecivo

Za fil

- 350 g meda
- 1 čaša vode
- 300 g šećera
- sok od 1 limuna
- 2 kesice vanilina



Priprema:

Sastav za fil prokuvati dok ne bude špinovano i dodati 750 g mlevenih oraha, izmešati i ostaviti da se ohladi. Fil oblikovati kao tanku rolnicu i umotati ga u tanko rayvijeno testo. Saviti u obliku đevreka i peći dok ne porumeni oko 25 minuta na 200°C.



## RUSKITAS

Potrebno je:

Za testo

- 2 šoljice ulja
- 1 šolja vode
- 2 supene kašike šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 1 jaje
- 650 g brašna
- ½ kesice praška za pecivo

Za fil

- ½ šoljice vode
- 150 g šećera
- rendana kora od limuna i sok od ½ limuna
- 150 g mlevenih oraha
- prah šećer sa 4 kesice vanilin šećera za valjanje



Naših ruku delo na šestom času. Tri recepta, tri vrste – dve vrste Roskas i Ruskitas u belom prah šećeru

Priprema testa:

Pomešati vodu, ulje, šećer i jaje. Dodati brašno, prethodno izmešano sa praškom za pecivo. Umesiti testo. Razviti tanak list (kao tupa strana noža). Iseći na kockice veličine otprilike 4x4 cm i napuniti filom (koji je odstojao u frižideru) i napraviti oblik kiflice.

Priprema fila (idealno bi bilo pripremiti ga dan ranije):

Vodu prokuvati sa šećerom gustine kao za slatko, dodati sok i rendanu koru od limuna, još malo prokuvati, skloniti sa peći i dodati mlevene orahe. Izmešati i staviti da se ohladi. Potom formirati malecke ćevapčiče i poređati ih na poslužavnik, pa staviti u frižider. Takvom pripremom mnogo će se olakšati i pojednostaviti pravljenje kiflica. Preporučljivo je fil praviti jedan dan ranije.

Kiflice peći na 200°C dok ne porumene. Uvaljati u prah šećer pomešan sa vanilom.

## PESAH

Pesah je praznik koji slavi oslobođenje Jevreja iz egipatskog ropstva. Naziva se još i "Praznik proleća" i "Praznik beskvasnog hleba". U toku trajanja praznika jede se isključivo hleb bez kvasca – *masec / maca*, koji simbolizuje žurbu kojom su Jevreji morali da napuste Egipat i podseća na njihovo siromaštvo i stradanje. Zbog toga se kuća pre praznika temeljno čisti i od najmanjih mrvica kvasnog hleba. Praznik traje 7 dana (u jevrejskoj dijaspori 8 dana) i počinje Seder večerom. Postavlja se sto na kojem je obavezan tanjir sa propisanom hranom.



### Na Pesah tanjir za Seder se stavlja:

- × 3 komada maseca
- × maror (gorke trave kao sećanje na gorak život predaka u ropstvu)
- × hazeret - ren kao začin mesu ili ribi, sirće ili slana voda u koje se umaču gorke trave
- × karpas (celer ili peršun)
- × zroa (krilo kokoške)
- × bejica (jaje)
- × haroset (mešavina oraha, voća, jabuke, suvog grožđa i vina da zasлади gorke trave)



## GUEVUS INHAMINADUS (Haminadus jaja)

Potrebno je:

- 10 - 15 jaja sa tamnom ljuskom
- 3 - 5 šaka ljuski od crnog luka
- 2 - 3 supene kašike ulja
- 1 supena kašika soli
- oko 20 zrna crnog bibera
- 4 - 5 lista lovora

Priprema:

U odgovarajući lonac staviti polovinu količine ljuski od crnog luka da se pokrije dno. Poređati jaja po ljuskama. Naliti vodom, dodati ulje, so, biber, lovorov list i na kraju prekriti ostatkom ljuski od crnog luka. Sto je više ljuski, jaja će biti tamnija. Kuvati u početku na jačoj vatri, oko pola sata, a zatim smanjiti maksimalno temperaturu i ostaviti da se jaja kuvaju na tihoj vatri minimum 5 sati, poželjno je i mnogo duže. Nabolje je kuvati ih tokom cele noći. Pošto su jaja skuvana, izvaditi ih iz lonca, oprati od ljuske hladnom vodom i namazati ih nauljenom krpom.



## MINIKA DI KARNI KUN PORUS (Pita od mesa sa prazilukom)

Potrebno je:

- 1 kg praziluka
- ½ kg mlevenog mesa
- 1 veća glavica crnog luka
- 6 jaja za fil
- 2 jaja i malo kisele vode za preliv
- začini (so, vegeta, biber)
- table macesa
- ulje

Priprema:

Table macesa potopiti (jednu po jednu) u hladnu vodu, zatim ih položiti na stolnjak da se ocede od viška vode. Iseckati luk, spustiti na ulje i dinstati, zatim dodati meso i njega dinstati sa malo vode 10 minuta.

Praziluk očistiti, iseći na 10 cm dužine, zatim ga iseći po dužini i odvojiti svaku lisku. Potom oprati, pa ga sada iseći na 1 cm dužine. Obariti u slanoj vodi (ne dugo, samo da baci 2 - 3 ključa). Ocediti, pa ohlađen i rukom izgnječen praziluk spojiti sa mesom, izjednačiti sa 6 jaja (prvo žumanca pa šne od belanaca) i začiniti sve po ukusu. Praziluk "podnosi" dosta bibera, pa slobodno dodati više ovog začina. Ako je smesa malo žitka, može se posuti 1 - 2 kašike maces brašna.

Table macesa poređati na podmazan pleh, spustiti smesu, preko toga ponovo poređati maces ploče, pouljiti, a po želji i malo posoliti. Poželjno je pиту ovlaš iseći po dužini. Zatim peći prvo na temperature 220°C, a posle na 200°C, ukupno 20 - 25 minuta. Pred kraj pečenja pitu zaliti sa dva izmućena jajeta sa malo kisele vode. Dovršiti sa pečenjem najviše jos 5 minuta.

Ako se uzmu veće količine materijala, može se pita složiti u dva nivoa, sa još jednim slojem maces tabli i jednim slojem mesa sa prazilukom. Na vrhu su uvek maces table.



## MINIKA DI SPINAKA (Pita od spanača)

Potrebno je:

- 1 kg spanača
- ½ kg sira
- ¼ kg kajmaka
- ¼ l mleka
- 6 jaja za fil
- 2 jaja i 200 ml kisele pavlake od 12% za preliv
- ulje, so
- table macesa

Priprema:

Očistiti spanać, oprati ga i staviti na cediljku da se ocedi od ostatka vode.

Table macesa potopiti (jednu po jednu) u hladnu vodu, zatim ih položiti na stolnjak da se ocede od viška vode.

Za to vreme izgnječiti sir, dodati kajmak, 6 žumanaca i na rezanca iseckan spanać. Blago posoliti, sve pomešati sa mlekom i ostaviti da malo postoji. Zasebno umutiti šne od 6 belanaca i dodati pripremljenoj smesi. Sve dobro i ravnomerno izmešati.

Table macesa poređati na podmazan pleh, izručiti smesu, preko toga ponovo poređati maces ploče i pouljiti. Iseći provizorno (samo po tablama macesa) na željene komade. Zatim peći. Pred kraj pečenja, pitu zaliti sa 2 izmućena jajeta, malo kisele vode ili mleka i čašom izmućene kisele pavlake. Dovršiti sa pečenjem najviše još 10 minuta. Izvući pleh iz rerne, prekriti čistom salvetom, pa pokriti prekrivkom da se pita postepeno ohladi.



## FRTULJIKAS / BURMUELUS

Priprema:

Potopiti table macesa u hladnu vodu, sačekati da malo omekšaju, pa spustiti na stolnjak ili salvetu (na svaku tablu macesa treba jedno jaje).

Omekšale maces table ocediti, staviti u činiju i viljuškom izgnječiti. Dodati žumanca, a zatim i šne od belanca, pa ujednačiti smesu.

U tavu naliti dosta ulja, ugrijati (kao za svako pohovanje), pa supenom kašikom (prethodno je provući kroz vrelo ulje) pržiti uštipke (frtuljikas) sa obe strane da porumene.

Ispržene frtuljikas preliti sirupom od šećera ( $\frac{1}{2}$  l vode sa 400 g šećera prokuvati do određene gustine, dodati po želji malo limunovog soka, pa vrućim sirupom preliti frtuljikase).

Za pripremanje Burmuelusa, umesto penasto umućenih belanaca, cela jaja dodati pokvašenom i izgnječenom macesu.



## KOLAČ ZA PESAH

Potrebno je:

- 5 tabli macesa
- 150 g šećera
- 3 kašike ulja
- čašica crnog vina (može i neki gusti sok)
- malo cimeta
- izrendana kora i sok od 1 narandže
- 60 g oljuštenih seckanih badema (može lešnik ili orah)
- 2 izrendane oljuštene jabuke
- 20 g maces brašna
- 6 jaja

Priprema:

Potopiti maces ploče u vodu, ocediti i staviti iskomadano u činiju. Prekriti maces šećerom da se ne vidi. Dodati ulje, vino (sok), cimet, narandžu, badem (lešnik, ili orah), jabuke, žumanca, pa sve izmešati. Odvojeno ulupati šne od 6 belanaca i to dodati pa izjednačiti masu.

Pleh podmazati, posuti maces brašnom (pleh se može prekriti papirom za pečenje), izručiti masu i staviti da se peče u prethodno ugrijanoj rerni na 220°C, dok ne porumeni, oko 20 minuta.

Iseći na komade veličine po želji.

Kolač se može preliti čokoladnim prelivom.



## ŠAVUOT

Šavuot u doslovnom prevodu sa hebrejskog jezika znači „nedelje“, odnosno sedmice, zbog toga što ovaj praznik u jevrejskom kalendaru dolazi nakon sedam izbrojanih nedelja, počevši od drugog dana praznika Pesah. Čitav ovaj period brojanja sedmica (49 dana, 50. dan je Šavuot) zove se brojanje *omera*\* i duhovna je priprema pojedinca koja vodi do simboličkog ponovnog primanja Tore. Dakle, Šavuot se slavi u znak sećanja na dan kada je Bog predao Mojsiju 10 božijih zapovesti. Zove se još i "Praznik žetve i prvih plodova" jer obeležava početak sezone berbe voća u Izraelu.

Za Šavout se poslužuje mlečna hrana i riba.



### GRIZ KOH PRELIVEN MLEKOM – Prema receptu Rahele Levi

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 4 jaja
- 4 supene kašike šećera
- 4 supene kašike pšeničnog griza
- 2 kesice vanilin šećera

Priprema:

Ulupati mikserom šne od belanaca. Dodati jedno po jedno žumance i dalje lupati. Na kraju, dodati griz i mikserom sve izmešati. Smesu sipati u odgovarajuću modlu, pa peći koh na temperaturi oko 200°C, oprezno da porumeni, a da ne zagori. Koh preliti vrućim mlekom sa istopljenim šećerom u kristalu i vanilin šećerom i pustiti da upije. Koh služiti ohladjen.



---

\* Reč omer potiče od naziva za prilog u ječmu koji se u vreme postojanja Hrama ostavljao drugog dana Pesaha.



Po receptima:

Hanike Gašić Montiljo

Flore Ruben

Rahele Levi

Brošuru osmislili i dizajnirali:

Dr Raka Levi, organizator i idejni tvorac projekta "Sefardska kuhinja"

Barbara Panić, kustos Jevrejskog istorijskog muzeja (Beograd)

Tiraž

40 primeraka

Godina:

5778 / 2018