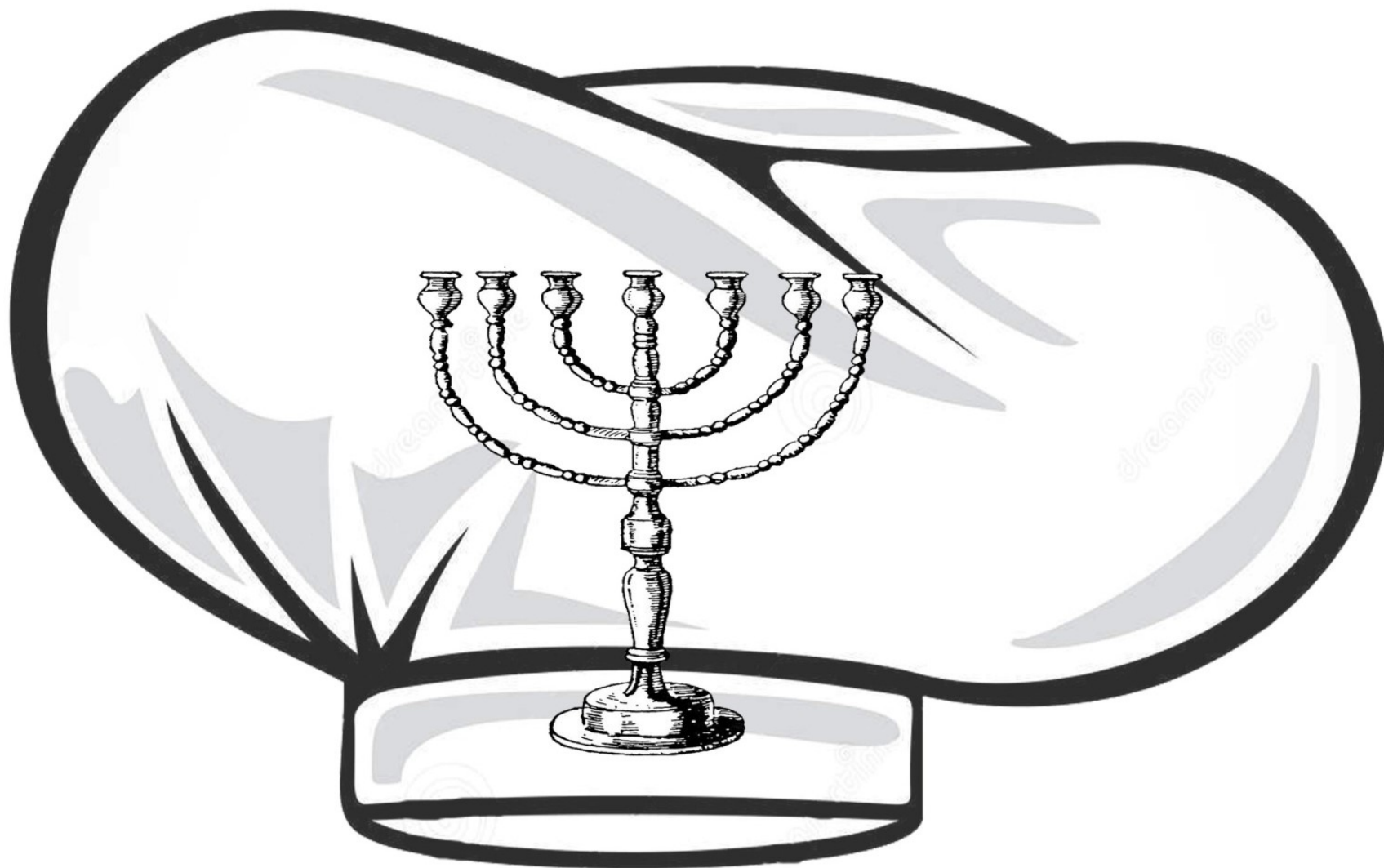




UKUSI SEFARDSKE KUHINJE

U V O D

Jevrejska kuhinja je lepeza sastavljena od jela iz tradicionalnih kuhinja zemalja u kojima su živeli Jevreji u rasejanju. Za razliku od aškenaske kuhinje koja je srednjoevropska, kontinentalna, sefardska je potpuno mediteranska. Ali kako se posle izгона iz Španije većina sefarda nastanila u zemljama Otomanskog carstva njihova kuhinja danas je zapravo mešavina mediteranske i orijentalne



kuhinje. Od mediteranske kuhinje jede se dosta ribe, povrća i voća a od orijentalne razne pite s mesom, sirom ili povrćem (nazivaju ih burikitas ili pastel) ili razne musake, a od slatkiša baklave i sl. Od mesa se koristi uglavnom jagnjetina. Sefardska kuhinja je donela dosta uticaja sa Mediterana, lagana hrana, dosta povrca, voca, ribe. Kod Sefarda se najviše od povrća koristi patlidžan, paprika, paradjiz, praziluk, krastavac... Takav način ishrane podržava i današnji nutircionizam. Kad se pomene sefardska kuhinja poznavaoi prvo pomisle na Pastel. Njime i pocinjemo ovaj ciklus.

Recepti su u skladu sa propisima košer ishrane, obeležavanja praznika i slavljenja Šabata. Uticaj istorije i religije u nastajanju kuhinje se ogleda u zadržavanju, do današnjih dana, simbolične hrane, kao što je beskvasni hleb (maca), haminadus jaja i koštunjavo voće. To je hrana koja je mogla lako da se nosi i dugo da traje, što je bilo presudno u godinama kada su Jevreji napustili egipatsko ropstvo i lutali pustinjom. Mnogo elemenata ove kuhinje za vreme praznika podseća na siromaštvo i stradanje Jevreja tokom više hiljada godina. Praznična večera i obroci čine trenutke okupljanja porodice, ali i utočište za prijatelje koji su sami. Pravilo je da niko ne bude sam ili gladan na praznik, tako da se deo hrane deli siromašnima i beskućnicima.

Jevreje čine tri etničke grupe: Aškenazi (Centralna i Istočna Evropa), Sefardi (španska dijaspora) i Mizrahim (Jevreji sa Orijenta). Ta geografska različitost donosi specifičnosti, kako u svakodnevnoj kuhinji, tako i o praznicima. Jevrejska kuhinja je nastala pod uticajem razvijenih poljoprivrednih kultura, ekonomskih prilika i navika u ishrani. Najvažnije je bilo da se hrana pripremi po propisima košer ishrane, što podrazumeva upotrebu mesa preživara sa rogovima, ribe sa perajima i krljuštima, te sira i mleka dozvoljenih životinja. Sledeće pravilo propisuje strogo odvajanje mesnih i mlečnih proizvoda, kako u jelu, tako i u načinu spravljanja - mesna i mlečna hrana se pripremaju odvojeno, u zasebnim posudama. Posude se nikada ne mešaju.

Tradicija obeležavanja praznika se vremenom menjala, kao i stil života Jevreja, naročito u velikim gradovima. Ono što se sigurno zadržalo jeste praznični duh okupljanja porodice i prijatelja. Kratkim opisom praznika i izborom jela pokušali smo da približimo nešto od tradicije i osobenosti sefardske kuhinje.

SEFARDI

Sefardi su etnička grupa Jevreja sa područja Španije i Portugalije. Nakon izгона sa Iberijskog poluostrva krajem 15. veka naselili su teritoriju južne Francuske, Italije, Holandije, Engleske, Turske, severne Afrike, Balkansko poluostrvo, Malu Aziju i severnu i južnu Ameriku. U nase krajeve su dosli kada ih je turski sultan Bajazit II primio u Otomansku imperiju posto ih je katolička kraljica Izabela prognala iz Španije 1492 godine. Čak stavise, poslao je svoju mornaricu pod upravom admirala Kemal Reisa da ih evakuise i doveze bezbedno u Otomansko carstvo. Preko Istanbula, Soluna, dosli su u Skoplje, Bitolj, Sarajevo, Nis, Beograd itd. Jevrejsko-špaski (ladino) je govorni jezik Sefarda, nastao kao predklasični španski jezik sa kasnijim dodacima hebrejskih i aramejskih reči.



Sadržaj:

SLANA JELA 1. Mijnika di spinaka 2. Mijnika di karni kun porus 3. Pašas di karni kun porus / di prasa 4. Sungatu – pita od praziluka 5. Albondegas sa supom 6. Guevus inhaminadus 7. Bujikus di Šabat (Hala kod Askenaza) 8. Pastel de karne 9. Burikitas di karni (kezu) 10. Fižon (Fižol) kun porus (prebranac) 11. Kastanjas kun karni 12. Komida di mirindžena (musaka)	SLATKIŠI 1. Lokumikus (za pomen) 2. Bumbunjikus 3. Čaldikas 4. Ruskitas ili Roskas (za Purim) 5. Kolač za Pesah 6. Tišpišti (za Hanuku) 7. Aroz di leči (za Shavuot) 8. Frtuljikas (za Pesah) ili Burmuelus 9. Fritada 10. Koh (za Shavuot) 11. Pastel di lechi 12. Haroset
---	---

Pastel prema Hanikinom receptu

Potrebno je:

Za testo:

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

Za fil:

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



Priprema:

Umesiti testo od brašna, malo soli i ulja, sa malo mlake vode. Testo podeliti na dva nejednaka dela. Donji deo je veci, poklopac je manji.

Razviti prvi deo jufke i položiti na pomašćenu tepsiju. Jufku razviti preko celog dna i ivica tepsije.

Iseckati luk, propržiti ga na ulju, pa dodati mleveno junece od vrata / faširano meso i njega propržiti, dodati vegete i bibera po ukusu, uz dodavanje vode. Pustiti da se ohladi. Na prvu jufku spustiti pripremljeno meso. Dodati vode da meso skoro pliva!

Razviti drugi deo testa, pa prekriti pastel i napraviti cakne, tako što se pritisne palac na rub sastavljenih jufki i praviti polukružne pokrete.

Peći u dobro zagrejanoj rerni (180-200C), dok ne porumeni. Može se (obavezno) pred kraj pečenja viljuškom probosti gornja jufka, da izađe para.

PASTEL

Testo 1 500g Belog brašna so kafena šoljica ulja čša vode Fil 500 g mlevenog mesa so biber vezica peršuna dve sredine od belog (poluosušenog) hleba glavica luka casa vode	Testo 2 600gr brasna soljica (3 fildzana ulja) malo soli 6 fildzana mlake vode ovo je za veliku porciju testa - 2 tepsije Fil 500 g mlevenog mesa so biber luk casa vode	 Testo 3: brasno 300gr ulje 3 kasike vode malo ovo je mera za 250 gr mesa
---	--	---

Od svog brašna napraviti testo tako da bude umereno mekano i da se ne lepi za podlogu. Testo za pastel treba zamesiti malo masnije sa jednom kafenom šoljicom ulja i sa malo soli. Testo podeliti na dva dela i razviti u jufke malo veće od tepsije u kojoj će se peći. Tepsija treba obavezno da bude okrugla.

Juneće meso treba da bude samo jednom mleveno kao se ne bi pretvorilo u paštetu. Meso posoliti i dobro pobiberiti pa propržiti na malo ulja, samo da pobeli. Zatim dodati čašu vode i puno peršuna kuvati još 15 minuta. Ako je potrebno dodati još malo vode tako da se dobije gušća čorba. U ovu čorbu dodati dve sredine od suvog belog hleba. Kada se hleba natopi izmešati tako da se dobije kaša.

U nauljenu tepsiju staviti jednu jufku tako da legne na dno, a da obod viri preko ivice tepsije. Nasuti kašu od mesa, a zatim staviti drugu jufku. Dobro spojiti jufke duž oboda tepsije praveći cakne. Višak testa obrezati. Pastel treba peći u vreloj rerni na 250 stepeni dok blago porumeni. Paziti da ne izgori odozd. Fil u gotovom pastelu treba da bude još uvek tečan tako da se pomalo razliva iz njega po tanjiru.

Pastel (I)

Recept Gine Rip, Sarajevo

Priprema testa: Od ovih sastojaka umesiti testo tako da bude mekano. Testo podeliti na dva dela i razviti dve kore. Jednu koru staviti u podmazan pleh (tepsiju okruglu), a drugu koru ostaviti za pokrivanje.

Priprema fila od mesa: Pomešati mleveno meso, sitno seckani luk, začine i vodu i time prekriti koru u plehu. Fil prekriti drugom korom, sastaviti i napraviti cakne po rubu pleha odnosno testa. Malo pouljiti i staviti da se peče na 250°C.

Druga varijanta sa filom od sira: Pomešati sve ove sastojke i staviti na donju koru i prekriti gornjom korom. Napraviti cakne i odozgo staviti male listiće margarina. Peći na 250°C.

Sastav testa:

300 g brašna,
2 kafene šoljice ulja,
malo soli,
malo mlake vode.

Sastav fila od mesa:

300 g mlevenog mesa,
dve-tri glavice crnog luka,
so, biber,
malo vode

Sastav fila od sira:

250 g belog sira,
3 žumanca,
3 ulupana belanca,
1 kašika kajmaka,
1 kašika butera,
1 kašika brašna,
1 šolja (za belu kafu)
mleka,
soli po ukusu

pastel, m. - jevrejska pita s mesom;

pastel prostu – pita od posnog mesa (ladino)

Pastel (III)

Recept Nade Papo, Sarajevo

Priprema: Tijesto za pastel treba zamijesiti malo masnije sa jednim malim fildžanom ulja. Tijesto podijeliti na dva dijela. Razviti prvi dio jufke i položiti u pomašćenu tepsiju. U smjesu za pastel, pored faširanog mesa kojeg smo propržili na crvenom luku, dodati dve šolje vode, soli i bibera po ukusu, te pola malog fildžana ulja. Razviti drugi dio tijesta, te prekriti pastel i napraviti cakne, tako što pritisnemo palac na rub i pravimo polukružne pokrete. Peći u dobro zagrijanoj pećnici.

Sastav:

500 g brašna,
2 fildžana ulja,
so, biber,
2 glavice crveng luka,
500 g faširanog mesa

„Pastel je bio učestano jelo u sefardskim obiteljima, nije bila skupa hrana, a nije trebalo ni mnogo vremena da se zgotovi.”

(Pinto, 1987: 32)

Š A B A T



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 (kod askenaza je to Hala), jela od ribe, vino i dve sveće.

BUJKUS

Šabatni hlepčići

Potrebno je:

200 g belog brašna T-500

200 g integralnog brašna

200 g ražanog brašna

1 kvasac

malo mlake vode

kašika soli

3 kašike ulja

laneno seme, bundevino seme, suncokret, čurokot

Priprema:

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

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 željenoj veličini. Poređati na papirom za pečenje prekrivenu tepsiju i peći u zagrejanoj rerni a 220°C. Nakon 10-tak minuta, smanjiti na 200°C i peći dok hlepčići ne dobiju blede ružičastu boju.

HALA (hleb)

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

Priprema: Kvasac potopiti u malo mlake vode, dodati šećer i ostaviti desetak minuta da se kvasac rastopi. Pomešati brašno, so, med, jaja, jedno žumance i ulje. U 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.

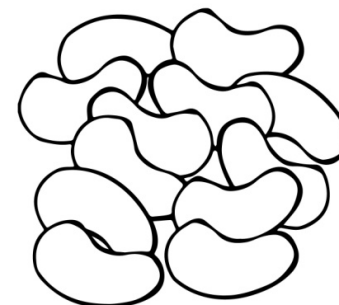
Blagoslov nad Sabatnim hlebom:

Baruh ata Adonaj elohenu meleh aolam amoci lehem min haarec!

FIŽON KUN PORUS (prebranac)

Potrebno je:

- 300 do 400 g krupnog pasulja
- 2 glavice crnog luka
- ½ kg praziluka
- začine (vegeta, so, biber)
- ulje
- slatka crvena paprika
- lorber



Priprema:

Praziluk očistiti, iseći ga na 10 cm dužine, zatim ga preseći po dužini na pola i odvojiti svaku lisku. Potom ga oprati, pa ga sitno iseći na 1 cm dužine. Obariti praziluk u slanoj vodi (ne dugo, samo da baci dva - tri ključa). Ocediti i ostaviti da se hladi.

Pasulj oprati, pa potopiti da stoji u vodi preko noći da nabubri. Procediti ga i naliti vodom, pa staviti da se kuva zajedno sa sitno iseckanim crnim lukom. Kad je pasulj pri kraju sa kuvanjem, skloniti ga sa vatre. Procediti i pustiti da se malo ohladi. Sačuvati malo vode za kasnije. Za to vreme ohlađeni praziluk rukama dobro ocediti od viška vode.

U odgovarajuću zemljanu đuvečaru na pouljeno dno najpre ravnomerno staviti red pasulja, posuti malo vegete, malo soli i bibera po ukusu, preko toga staviti praziluk kojeg takođe treba posuti istim začinima i na kraju staviti ostatak pasulja. Posuti začinima, na nekoliko mesta ugurati listove lorbera, preliti uljem i dodati samo malo vode u kojoj se kuvao pasulj. Peći u zagrejanj rerni na 200°C oko pola sata. Pred kraj, na 10 minuta, pasulj preliti sledećom zaprškom: u tavicu sipati ulja (ne treba štedeti), dobro ga zagrejati, smanjiti toplotu, pa dodati slatke crvene paprike i malo šećera, preliti vodom u kojoj se kuvao pasulj, pojačati vatru, pustiti da to proključa, pa tako vrelo preliti (oprezno!) pasulj u đuvečari. Pustiti da prokrčka. Isključiti rernu i ostaviti da se postepeno hladi i da upije zapršku.

Prebranac je interesniji i ukusniji od krupnog braon pasulja, tada je kao kesten.

Pastel di Lechi

Testo

250 gr margarina

400 gr brasna

2 kasike secera

1 soljica mleka

1 jaje

1 vanilin

1/2 bakina

Fil

10 jaja

1 vanilin

1 kasika brasna

200 gr secera

1 litar mleka

testo staviti na dno u tepsiju, napraviti cakne

fil umutiti i sipati u testo

peci u rerni dok ne porumeni



na casu smo modifikovali recept i dodali maline

ALBONDEGAS

MACES KNEDLE

Potrebno je:

2 jaja
maces brašno
malo soli ili vegete
malo ulja

Način pripreme:

U šerpu sipati vodu i staviti na šporet da proključa. Za to vreme spremi albondegas ovako: Najpre umutiti (mikserom ili viljiškom) 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 još malo dodati brašna. Tako ponavljati dok se ne utroši sva masa. Treba da izađe oko 15 loptica, malo većih, ali to nije bitno koliko će biti loptica. Kuvati na umerenoj vatri oko 5 minuta, poklopljeno. Skinuti sa vatre i ostaviti da albondegas stoje u vreloj vodi.

Albondegas koristiti o 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.



Drugi recept sa dzigericom

Potrebno je:

2 jaja
2 ljuške od jajeta vode
malo vegete
1 kašika ulja ili 50g putera
maces brašno
1 kuvana ili pečena guščija 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.

KASTANJAS KUN KARNI

Potrebno je:

- 500 g junećeg mesa
- 750 g kestena
- 2 glavice crnog luka
- začuni po ukusu
- ulje

Priprema:

Sitno iseckati crni luk, pa ga na ulju lagano propržiti da dobije staklasto braonkastu boju. Meso iseckati na komadiće, pa ga dinstati zajedno sa lukom. Kad je meso omekšalo, dodati kestene, prethodno očišćene i ispečene. Nastaviti sa dinstanjem, začiniti po ukusu. Po potrebi dodavati po malo vode. Može se dodati iseckana na kockice dva oljuštena krompira da pokupi višak tečnosti.

Prica:

Pre nego sto je krompir donesen iz Amerike, od priloga jelu kesten je bio veoma cesto praktikovan. Umesto krompir pirea pravio se kesten pire sa sirom. Ja sam rucao u jednom francuskom restoranu u Parizu gde se sluze stara jela I probao sam kesten pire sa istopljenim sirom. To je topli obrok I jako podseca na krompir pire.

SUNGATU DI KARNI KUN PORUS

Uljevak (pita) od mesa sa prazilukom

Potrebno je:

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

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. Potom ga oprati, pa ga sada iseći na 1 cm dužine. Obariti praziluk u slanoj vodi (ne dugo, samo da baci dva - tri ključa). Ocediti. Ohladjen 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, odnosno prezli ili belog kukuruznog, a može i običnog brašna.

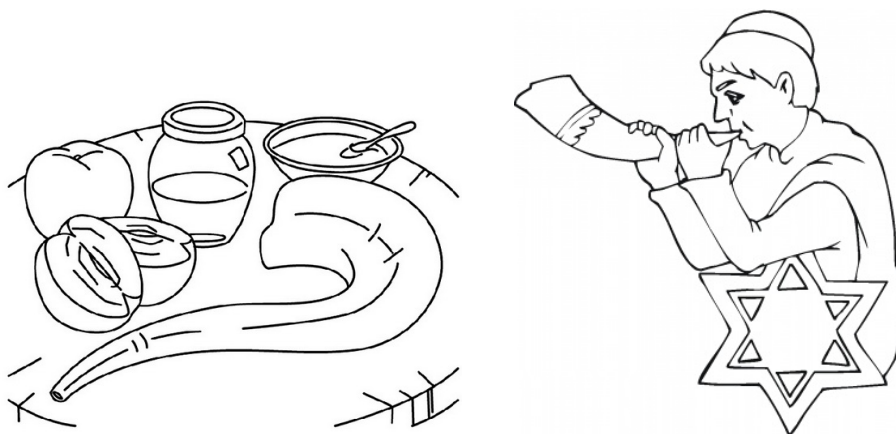
Rernu zagrejati na 220°C, uneti uljem dobro podmazanu tepsiju da se malo progreje, pa zatim izvaditi tepsiju, posuti navedenom vrstom brašna, pa ravnomerno spustiti pripremljenu smesu (uljevak).

Peći na istoj temperaturi, dok se ne uhvati kora, oko $\frac{3}{4}$ sata.

Tepsiju izvaditi iz rerne, prekriti je salvetom i stolnjakom, pa kad se prohladi seći na kocke veličine po želji i služiti toplo. Količina je dovoljna za 6 do 8 osoba.

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. Nakon Roš Hašana sledi Jom Kipur, dan pomirenja, pokajanja i praštanja. Za razliku od drugih jevrejskih praznika preovladava 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. 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.



PAŠAS DI KARNI KUN PORUS

(Čufte - 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 dva - tri ključa). Ocediti. Ohladjen i rukama prognječen praziluk spojiti sa mesom, dodati jaje i začiniti sve po ukusu. (Praziluk “podnosi” dosta bibera). 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 (razređeno sa malo vode), uvaljati u drugo pripremljeno maces brašno, pa pržiti. Najbolje je pržiti ih u tavi sa dosta ulja, prvo sa jedne, pa onda i sa druge strane. Ispržene pašas redati na pleh prekriven kuhinjskim ubrusom da upije višak masnoće.

ĆUFTE OD PRAZILUKA SA MESOM : Pashas di (prasa) Porus

Potrbito je:	fasirane snicle sa prazilukom...
2 kg praziluka	1/2kg fasiranog mesa
½ kg telećeg ili junećeg mlevenog mesa	1/2kg praziluka samleti i dodati mesu
1 ravna kašika soli	1 cesanj belog luka,
1 ravna kašičica mlevenog bibera	malo bibera,
4 jaja	kasicica vegete,
ulje za prženje	1 jaje, soli,
maces brašno (može se koristiti i obično brašno)	u brasno ili u prezle umotati i pržiti u zetinu

Priprema: Iseći praziluk na krupne komade i kuvati ga u slanoj vodi dok ne omekša, dobro ga ocediti i sitno ga iseckati na dasci. U dublji sud staviti praziluk, meso, so, biber i jaja. Izmešati dobro, praviti ćufte i valjati ih u brašno. Pržiti u toplom ulju, a potom pržene stavljati na papirnati ubrus da upiju višak masnoće.



SUKOT



Sukot je jedan od tri hodočasna praznika. 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 – citrus, strukovi palme, mirta i 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 voće i povrće.

IZRAELSKA SALATA

Potrebno je:

½ kg jabuka

1 veći celer

100g oraha

3 koluta ananasa

50g suvog grožđa

2 pune kašike majoneza

so i biber po ukusu

Priprema: Jabuke i celer oguliti i krupno izrendati, orahe i ananas iseckati. Dodati suvo grožđe, majonez, so i biber. Zatim lagano izmešati i služiti sveže.

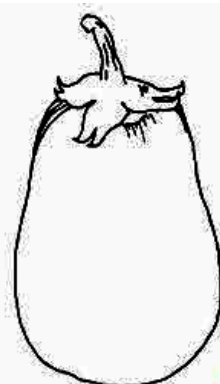
PATLIDŽAN BOSANSKIH SEFARDA

Potrebno je:

- 3-4 patlidžana
- ½ l paradajz sosa
- kašika šećera
- vegeta, so, biber,
- mleveni ruzmarin
- brašno za prženje
- glavica belog luka
- ulje

Priprema:

Patlidane oprtati, olčjuštiti i izrezati na kolutove 1 cm debljine, te posoliti. Ostaviti da stoji najmanje 1 sat. Zatim svaki kolut ocediti, uvaljati u brašno i pržiti u tavi na vrelom ulju. Propržene kolutove ređati na ubruse ili salvete da upije višak ulja. Pržene kolutove ređati u šerpi, posuti samljevenim ruzmarinom i iseckanim belim lukom (patljidžan “voli” beli luk), posuti malo vegete, soli ako treba i pobiberiti. Paradajz sos malo razblažiti, prokuvati sa kašikom šećera, pustiti da proključa i da se malo zgusne, pa time preliti patlidžane. Staviti u zagrejanu rernu na 180°C i pustiti otklopljeno da se polako krčka oko ½ sata. Ostaviti u rerni da se postepeno hladi. Može se jesti i toplo i ohlađeno.



H A N U K A

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 helenskih okupatora, prilikom ponovnog osveštavanja Jerusalimskog 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 jednu uštipci od testa ili krompira prženi na ulju. Daruju se deca i dobri učenici.



TIŠPIŠTI**(HALVA DI HANUKA)**

Potrebno je:

1,5 čaša ulja

1 čaša vode

oko 3 čaše brašna

izrendana kora od ½ limuna

Sirup:

300 kg šećera

3 šoljice vode

sok od ½ limuna

Priprema:

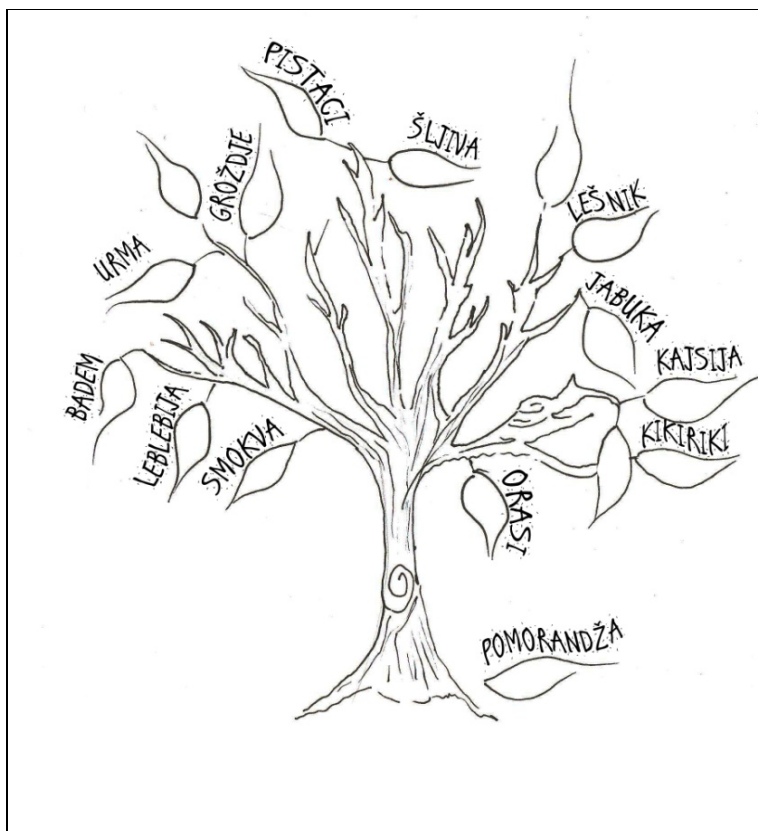
Ulje i vodu prokuvati. U to dodati brašno i mešati tako da se dobije testo, nikako da bude tvrdo. Kad se testo malo ohladi izručiti u podesan pleh, kašikom izravnati testo po plehu, iseći na kocke ili romboide i staviti da se peče.

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.

TU BIŠVAT (Hamisa asar bisvat)

Tu Bišvat (15 dan meseca Švat) 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 "Hamishoshi" ili "Frutas". Običaj je da se deci dele kesice sa raznovrsnim voćem. Na taj praznik je običaj da se jede sto više vrsta raznog voca, ako je moguće 15-18 vrsta. U vreme proslave dobro je posaditi drvo, pokazati plemenitost i dobrotu i uzvratiti stablu koje nas hrani svojim plodovima.



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 roskitas, a kod askenaza hamantašen i kolač sa makom - kindle.

RUSKITAS - Hanikin recept za male kiflice

Potrebno je:

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

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.

Napomena: fil se priprema jedan dan ranije.



Priprema:

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 filovati u obliku kiflice sledećim:

FILOM:

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 čevapčice 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.

ROSKAS u obliku djevreka

Testo

4 solje zejtina
2 solje vode
prokuvati i ostaviti da se ohladi pa zamutiti sa

250gr prah secera
750 gr mekog brasna
250gr ostrog brasna
1/2 bakina

Fil

350gr meda
1 casa vode
300 gr secera
1 sok od limuna
2 vanilina

prokuvati dok ne bude spinovano onda se doda
750 gr oraha pa se izmesa i ostavi da se ohladi

u testo staviti fil u obliku kobasice, omotati/zatvoriti
testo oko fila i saviti u obliku djevreka
peci dok ne porumeni (oko 25 minuta na 200C).



Recept Flore Ruben rodjene Koen i njene cerke Rahele,
udate Levi



Nasih ruku delo na sestom casu. Tri recepta, tri vrste – dve vrste Roskas i u belom prah seceru Ruskitas



P E S A H

Pesah je jedan od tri hodočasna praznika, koji slavi oslobođenje Jevreja iz egipatskog ropstva. Pesah se još naziva "Praznik proleća" i "Praznik beskvasnog hleba". Jede se hleb bez kvasca – *maca*, koja simbolizuje žurbu kojom su Izraelci morali da napuste Egipat i podseća na siromaštvo i stradanje Jevreja. Zovu ga još i "hleb nevoljnika". Kuća se pre praznika temeljno očisti od najmanjih mrvica kvasnog hleba. Pesah, koji traje 7 dana, u jevrejskoj dijaspori 8 dana, počinje Seder večerom. Postavlja se sto na kojem je obavezan tanjir sa propisanom hranom.

Na tanjiru se nalaze:

maca, tri komada

maror - gorke trave (kao sećanje na gorak život predaka u ropstvu)

hazeret - ren kao začim mesu ili ribi, sirće ili slana voda u koje se umaču gorke trave

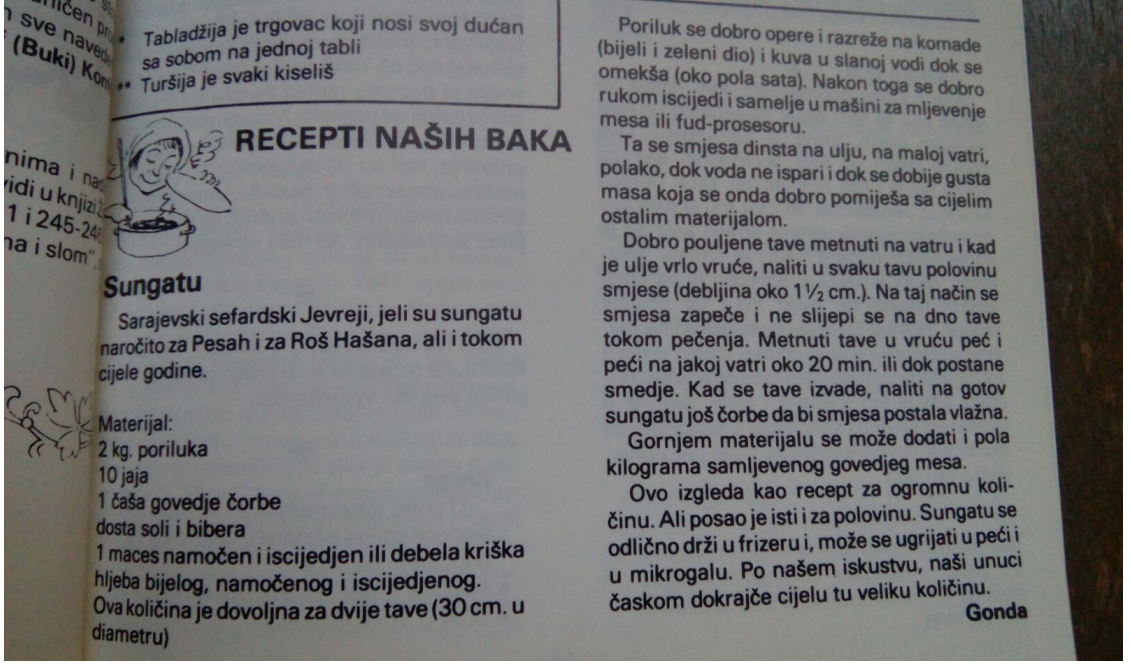
karpas (celer ili peršun)

zeroa - krilo kokoške

beca - jaje

haroset - mešavina oraha, voća, začina i vina (da zasлади gorke trave)



SUNGATU: Materijal: 2kg praziluka 10 jaja 1 casa govedje corbe Dosta soli i bibera 1 maces namocen i iscedjen ili debela kriska belog hleba namocena i iscedjena Ova kolicina je dovoljna za dve tepsije od 30cm	 Tabladžija je trgovac koji nosi svoj dućan sa sobom na jednoj tabli Turšija je svaki kiseliš RECEPTI NAŠIH BAKA Sungatu Sarajevski sefardski Jevreji, jeli su sungatu naročito za Pesah i za Roš Hašana, ali i tokom cijele godine. Materijal: 2 kg. poriluka 10 jaja 1 čaša govedje čorbe dosta soli i bibera 1 maces namočen i iscijedjen ili debela kriška hljeba bijelog, namočenog i iscijedjenog. Ova količina je dovoljna za dvije tave (30 cm. u diametru) Poriluk se dobro opere i razreže na komade (bijeli i zeleni dio) i kuva u slanoj vodi dok se omekša (oko pola sata). Nakon toga se dobro rukom iscijedi i samelje u mašini za mljevenje mesa ili fud-prosesoru. Ta se smjesa dinsta na ulju, na maloj vatri, polako, dok voda ne ispari i dok se dobije gusta masa koja se onda dobro pomiješa sa cijelim ostalim materijalom. Dobro pouljene tave metnuti na vatru i kad je ulje vrlo vruće, naliti u svaku tavu polovinu smjese (debljina oko 1 ½ cm.). Na taj način se smjesa zapeče i ne slijepi se na dno tave tokom pečenja. Metnuti tave u vruću peć i peći na jakoj vatri oko 20 min. ili dok postane smedje. Kad se tave izvade, naliti na gotov sungatu još čorbe da bi smjesa postala vlažna. Gornjem materijalu se može dodati i pola kilograma samljevenog govedjeg mesa. Ovo izgleda kao recept za ogromnu količinu. Ali posao je isti i za polovinu. Sungatu se odlično drži u frizeru i, može se ugrijati u peći i u mikrogalu. Po našem iskustvu, naši unuci časkom dokrajče cijelu tu veliku količinu. Gonda
Praziluk se dobro opere i razreže na komade (beli i zeleni deo) i kuva se u slanoj vodi dok ne omeksa oko pola sata. Dobro se iscedi rukom i samelje u masini za mlevenje mesa ili procesoru. Ta se smesa dinsta na ulju na slabojoj vatri polako dok voda ne ispari i dok se ne dobije gusta masa koja se onda dobro pomesa sa ostalim sastojcima	Dve tepsije nauljiti i zagrijate, pa kad je vrelo ulje po pola smese staviti u svaku debljine oko 1.5 cm. Smesa se zapece a ne zalepi za dno tepsije. Tepsije metnuti u rernu i peci na jakoj vatri 20 minuta ili dok ne pobraoni. Kad se izvadi iz rerne naliti jos corbe da bi smesa postala vlazna. Ovome se moze dodati i pola kilograma samlevenog govedjeg mesa. Sungatu se drzi u frizideeru, moze se zagrijati u rerni ili mikro rerni

KOLAČ ZA PESAH

Potrebno je:

5 tabli macesa

150 g šećera

3 kašike ulja

čашica 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 manje izrendane oljuštene jabuke

20g maces brašna

6 jaja

Priprema:

Potopiti maces ploče u vodu, ocediti i staviti iskomadano u činiju. Prekriti maces šećerom da se maces 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. Izjednačiti masu.

Pleh podmazati, posuti maces brašnom (može se pleh prekriti papirom za pečenje), pa izručiti gotovu masu da se peče u prethodno ugrejanoj rerni na 220°C, dok ne porumeni.

Iseći na kocke veličine po želji.

Kolač se može preliti čokoladnim prelivom.

GUEVUS INHAMINADUS HAMINADUS JAJA

Potrebno je

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



U odgovarajući lonac staviti polovinu količine ljuski od crnog luka da se pokrije dno. Poredati 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 ½ sata, a zatim smanjiti vatru. Zatim smanjiti maksimalno temperaturu i ostaviti tako da se jaja kuvaju na tihoj vatri celu noć a može i duže. Sutradan jaja izvaditi iz lonca, oprati od ljuske hladnom vodom i namazati ih nauljenom krpom.

Voditi računa da uvek ima dovoljno vode.

Može da se kuva i u loncu pod pritiskom, tzv. pretis loncu, tada je dovoljno kuvati ½ sata.

HAROSET

Potrebno je:

200g oraha

200g badema - blanširanog

200ml crnog vina

400g jabuka

cimet po ukusu

Priprema: Orahe samleti, bademe iseckati i to sve pomešati sa narendanim jabukama i dodati toliko vina da nastane izjednačena masa. Začiniti cimetom i poslužiti sa maca.



FRITULJIKAS (negde poznati kao Burmuelus)

Potopiti table macesa u hladnu vodu, sačekati da malo omekšaju, pa spustiti na stolnjak ili salvetu.

Na svaku tablu macesa treba jedno jaje.

Odvojeno penasto umutiti belanca.

Potopiti maces ploče u vodu, 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) vaditi uštipke (frituljikas) i pržiti ih sa obe strane da porumene.

Ispržene frituljikas preliterati sirupom od šećera (1/2 l vode vode sa 400 g šećera prokuvati do određene gustine, dodati po želji malo limunovog soka, pa vrućim sirupom preliterati frituljikas).

Za brzo pripremanje umesto penasto umućenih belanaca, cela jaja dodati pokvasenom macesu.

MIJNIKA DI KARNI KUN PORUS

(Pita od mesa sa prazilukom)

Potrebno je:

½ kg praziluka

¼ kg mlevenog mesa

1 glavica crnog luka

3+1 jaja

začini (so, ili vegeta, biber)

table macesa

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.

Praziluk očistiti, iseći na 10 cm, 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 dva – tri ključa). Ocediti. Ohladjen i izgnječen praziluk spojiti sa mesom, izjednačiti sa 3 jaja i začiniti sve po ukusu. (Praziluk “podnosi” dosta bibera.) Ako je smesa malo žitka, može se posuti 1-2 kašike maces brašna. Poželjno je belanca odvojiti i umutiti šne, pa tako spojiti sa smesom.

Table macesa poredjati na podmazan pleh, spustiti smesu, preko toga ponovo maces ploče, pouljiti, a po želji maces ploče se mogu malo i posoliti. Zatim peći. Pred kraj pečenja, poželjno je pitu iseći na željene komade. Pitu zaliti izmućenim jajetom sa malo kisele vode (može i mleka ili milerama, ali to nije kasher!). 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.

Kod uzimanja duple ili više količine materijala, ne treba toliko puta povećavati i jaja, Tada računati kao da je osnovna mera 2 jaja. Pita se može praviti i od kora za pitu.

MIJNIKA DI SPINAKA

(PITA OD SPANAĆA)

Potrebno je:

1 kg spanaća
 ½ kg sira
 ¼ kg kajmaka
 ¼ l mleka
 6 jaja
 2 jaja i 200 ml kisele pavlake od 12%
 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 poredjati na podmazan pleh, izručiti smesu, preko toga ponovo poredjati 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, pokriti prekrivkom da se pita postepeno ohladi.

Preostale potopljene maces ploče iskoristiti tako što će se izgnječiti viljuškom, dodati žumance i šne od belanca i izmešati. U tavu naliti ulje, ugrijati ga (kao za svako pohovanje), pa supenom kašikom vaditi uštipke (frituljikas) i pržiti ih sa obe strane da porumene. Uštipke (frituljikas) se mogu jesti tople ili hladne, a može se koristiti u slatkoj varijanti prelivena sirupom od šećera.

ŠAVUOT

Slavi se dan kada je Bog predao Mojsiju 10 božijih zapovesti. Zove se još i "Praznik žetve i prvih plodova". Jedan je od tri jevrejska hodočasna praznika. Za Šavout se poslužuju jela od sira i ribe.



Mark Šagal - Mojsije sa Tablicama zakona

KOH PRELIVEN MLEKOM

Potrebno je:

1/2 l mleka

3 jaja

3 supene kašike šećera

3 supene kašike pšeničnog griza

2 kesice vanilin šećera

Priprema:

1. Ulupati mikserom šne od belanaca. Dodati šećer, pa nastaviti sa lupanjem. Dodati jedno po jedno žumance i dalje lupati. Na kraju, dodati griz i mikserom sve izmešati.
2. Obložiti odgovarajuću zdelu (šerpicu) papirom za pečenje, pa peći koh na temperaturi oko 200°C, oprezno da porumeni, a da ne zagori.
3. Vrući koh preliti hladnim mlekom sa istopljenim vanilin šećerom i pustiti da upije.
4. Koh oprezno prevrnuti na okrugli veći tanjir, lagano skinuti papir za pečenje, pa iseći na trouglove.
5. Koh služiti ohladjen.

Varijanta 2:

1. Veka kolicina mleka – 1 litar
2. 4 jaja, 4 kasike secera i 4 kasike griza
3. Sve isto
4. Vrući koh preliti vrelim mlekom sa istopljenim vanilin šećerom i pustiti da upije.
5. Ne vaditi iz kuglofa, da ostane u mleku da pliva

ARoz DI LEČI

(SUTLIJAŠ)

Potrebno je:

1 l mleka
100 g mlevene riže (pirinča)
mala kašika putera
malo soli
200 g šećera
cimet

Priprema:

Staviti na vatru da mleko uzavri, dodati so, smanjiti vatru, dodati da se rastopi puter. Prethodno odvoditi 100 ml mleka i razmutiti rižu mlevenu u električnom aparatu za mlevenje kafe.

Sada u mleko dodati šećer, promešati i pustiti da provri, smanjiti vatru, pa lagano dodati razmućenu samlevenu rižu. Kuvati 10-15 minuta uz neprestano mešanje i paziti da ne zagori.

Kada je postiglo određenu gustinu, u već pripremljene posudice ovlažene hladnom vodom, sipati skuvanu smesu. Staviti u frižider da se ohladi. Posuti cimetom u obliku Davidove zvezde i servirati.

BUMBUNJIKUS

Potrebno je:

250 g mlevenih oraha

200 g kristal šećera

1 belance

½ limunovog soka

Priprema:

Izmešati orahe i šećer, dodati belance – prethodno malo odvojiti za glazuru, dodati limunov sok i sve izmešati najpre viljuškom, a potom i rukama. Oblikovati rolu od smese, istanjiti u dugačku pljosnatu tablu debljine kažiprsta, pa od ostatka belanca napraviti gustu smesu sa prah šećerom, koliko podnese, za glazuru. Seći uzdužne tanke štapiće, poredati ih na poslužavnik i ostaviti da se kolač osuši. Nakon toga, bumbunjikus poredati u plastičnu kutiju i držati ih u frižideru do upotrebe.



ČALDIKJAS

Potrebno je:

250 g oljuštenih i samlevenih badema

200 g šećera u prahu

šne od 2 belanca

rendana kora od ½ limuna

Priprema:

Mikserom ulupati belanca, dodati prah šećer i dalje lupati do odgovarajuće čvrstine. Zatim dodati koru od limuna i mlevene bademe, pa sve dobro izmešati. Na stolu posuti prah šećer, masu istresti na sto i razviti tanak sloj debljine 2 mm. Za lakše formiranje ovog sloja, povremeno koristiti ovlaženu kašiku. Odgovarajućom modlom (šoljica od kafe) vaditi kolutove i redjati po tepsiji obloženoj peki-pakom. Na svakom kolutiću staviti pola badema kao ukras. Peć ugrijati na 250°C, pa smanjiti na 200°C kad se unese tepsija. Peći na tihoj vatri i paziti da ne porumene, već treba da imaju ružičastu boju.

Napomena:

Da bi kolač bio uspešan, potrebno je obaviti nekoliko predradnji. Nekoliko dana ranije treba bademe preliterati ključalom vodom, poklopiti sud i nakon 10-tak minuta procediti. Zatim bademe oljuštiti. Presuti ih u tepsiju i staviti na radiator da se bademi polako suše. Da su bademi sasvim suvi proveriti tako, što bademi treba da pri padanju sa visine zveckaju po tepsiji. Tada su bademi spremni za mlevenje i neće se lepiti po mašini.

LOKUMIKUS

Potrebno je:

4 krupna jaja

šećera

brašna

½ kašičice praška za pecivo

2 kašike ulja

Ulupati mikserom šne od 4 belanca. Dodati šećera koliko su teška 4 jaja, nastaviti sa mućenjem, zatim dodati 4 žumanca jedno po jedno i dalje lupati. Sipati ulje i nastaviti sa lupanjem. Dodati brašno koliko su teška 4 jaja, odvojivši prethodno 4 ravne supene kašike. Brašno prethodno pomešati sa praškom za pecivo. Laganim mešanjem izjednačiti smesu.

Tepsiju obložiti posebnim masnim papirom za pečenje. Poredjati po dnu tepsije uljem podmazane odgovarajuće kalupe. Rernu zagrejati na 220°C. Pažljivo sipati smesu do 2/3 kalupa.

Smesa je dovoljna za 16 kalupa prečnika 5 cm, visine 4 cm.

Peći na temperaturi oko 200°C pazeći da prebrzo ne porumene. Čačkalicom probati da li je i unutrašnjost kalupa ispečena. Po potrebi malo smanjiti temperaturu i pustiti da se završi pečenje.

Izvaditi iz rerne tepsiju, malo ohladiti, potom pažljivo nožem sa unutrašnje strane kalupa odvojiti lokumiku, svaki pojedinačno. Tople lokumikus poredati na poslužavnik da se ohlade.

Ako nema odgovarajućih kalupa, može se smesa usuti u tepsiju, prethodno obloženu papirom za pečenje i pažljivo peći. Kada se ohladi, izrezati na kocke veličine po želji.







Originalan tekst pripremila i obradila Zenska sekcija JO Pancevo
pod nazivom "Mirisi jevrejske kuhinje" povodom manifestacije
"Evropski dan jevrejske kulture 2014"
Modifikovao uz odobrenje Raka Levi 2017.

Literatura: Cadik Danon "Zbirka pojmova iz judaizma"
Milica Mihailovic: "Tradicionalna kuhinja Jevreja bivse Jugoslavije"
Hanika Gasic: "Moji recepti"