

и ч **Леза Пајин** и 374 е

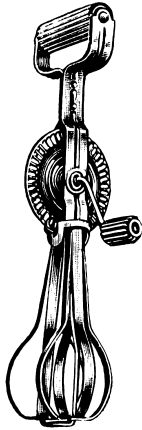
слаиќи

кувар

Др. Стојан



1009



СТУБОВИ КУЛТУРЕ

Као
еба
w Ка
тор
в чет
м штр
Као сваке штр
и
штр
и обш
и чет
и штр
и обш
и чет
и штр

Деда Тајин слајки кувар

Београд 2011.

Предговор

Слайкици и сећања



Реч је о великом наследству: у овој књижици сакупљено је кулинарско и видарско искуство три нараштаја имућних грађана са некадашњег Горњег Дорћола. Има ту рецепата са краја прошлог века, када се мерило на оке, па рецепата из доба пре Првог светског рата, када су домаћице недељама пре славе и великих празника месиле колаче који су ваљало да одстоје на полицама *шијајзова* – тада нико не би ни помислио да каже *осћава*, као сада, уместо *шијајз*. Само је неколико рецепата из периода Великог рата, када се покушавало да се са мало намирница којима се располагало испуне велике жеље за посластицама. Највише је рецепата који су се користили између два рата када су кухиње на Горњем Дорћолу биле већ углавном простране и



светле, све у сјајним плочицама и са великим штедњацима на дрва, често зиданим, врло достојанственим. Уочи празника те кухиње су данима мирисале на fine, топле мешавине ваниле и чоколаде и бутера умућеног са жуманцима и шећером – што је била основа свакој послатици. Мирисале су и на печен бадем, и на стругану кору од лимуна, и на цимет, коријандер, орашчић. Ти мириси су испуњавали укућане, нарочито децу, неким добрим спокојством: живот који никада није био лак, па ни у тим протеклим временима на Горњем Дорћолу, у Београду, уз те је мирисе изгледао лакши и лепши. Треба имати на уму да је у тим прошлостима које су прохујале владало, међу домаћицама, притајено такмичење у вештини справљања сланих и слатких послатица, што се добро види из овог малог али драгоценог

кувара. О сваком празнику или прослави уживало се у изванредно припремљеним и послуженим специјалитетима, међу којима је било и традиционалних и нових. За овај кувар одабрани су и једни и други.


Ови рецепти, од којих многи садрже упутства о постепеном згушњавању крема на тихој ватри, садрже и прах згуснутог времена које је давно измакло или, боље, прахове згуснутих времена: оних када се имало времена за мале радости свакодневног живота, много више него данас. У наше дане није лако замислити младу домаћицу спремну да, према не једном рецепту у овој књижици, стрпљиво мути бутер или свињску маст три четврти сата пре но што почне да припрема прву од многих врста ситних колача, и то дрвеном варјачом у подесној вангли. Не, миксера није било, било је разних других помагала али је било и много стрпљења у спровођењу добро организованог и веш-



то обављаног кухињског посла. Било је, разуме се, и помагача. Млади и најмлађи су туцали и чистили орахе, љуштили кувано кестење, печени бадем, млели мак, мутили једноставније мешавине од шећера, бутера и јаја али и са уживањем лизали остатке спремљених надева и крема са дрвених кашика и варјача. Погодили сте: рецепти у овој малој књизи приближавају нам неке од најпријатнијих садржина прошлих времена и то не само начином на који нам преносе кулинарска упутства него, још више, језиком којим су та упутства исписана. Свако доба од оних која су представљена овим рецептима има неке сопствене језичке особности. Када сам, на самом почетку овог кувара, прочитала наслов који звучи обично – „Торта од ораја” – одмах ми се причуо глас моје баке по мајци, Лепосаве Вуловић, која је правила

непоновљиву торту од ораја али која никада не би пристала да направи торту од ораха. И она је становала на Горњем Дорћолу, у Улици Господар Јовановој, па је, пошто је младост провела у Француској, тамо добро научила да и модерна, образована жена треба да буде и остане стуб куће и савршена домаћица, што је моја бака и била. У овој књижици налази се рецепт за још један специјалитет који нисам окусила деценијама, од како баке више нема. То је рецепт „Цвибек од лешника”. Ако се неко од припадника данашњег младог нараштаја одлучи да користи ове рецепте, а верујем да хоће, јер су изазовни, ваља да буде опрезан. Сигурна сам да „Стрина Натине кифлице”, „Колачи од г-ђе Еме” или „Најбоља штрудла са квасцем”, као и „Глајхгевихт” захтевају, од оних који хоће да их припреме, доста кулинарског искуства. Али не треба сумњати да ће сви који





се буду служили овим куваром
научити да се радују не само
посластицама које направе него
и радости оних за које их праве.
Још нешто: можда би било добро
да они којима овај невелики
кувар постане водич ка задовољ-
ствима у кухињи изоштре слух за
гласове наших предака, запретене
испод рецепата и међу рецептима.
Они су сигурно умели да уживају
у предложеним посластицама,
било да су их правили било да су
их топили у устима. Морали су
користити и домаће лекове који
се и данас могу справљати према
упутствима са краја ове књижице.

Када се ти гласови ослушну,
као да постајемо племенитији.

На Михољдан, 12. октобра 1999.

Свешлана Велмар-Јанковић

Деда Пајин слајки кувар

Тортије	13
Разни қолачи	29
Қоҳови, қремови и сулц	85
Слајка	97
Глазуре	105
Ликери и друјо	109
Леқарије и друје сивари	117





- Шорша од ораја • *Љодош шорша*
- Шорша од бадема • *Шорша (од i-ђе Машишке)*
- Шорша од чоколаде • *Блиц шорша*
- Бисквити шорша • *Кућевна шорша*
- Шорша од крављеи сира • *Шорша од бадема*
- Хималаји шорша • *Шорша од кесшена*
- Шорша од лешника • *Гриз шорша*
- Линцер шорша • *Шорша од ораја (трилијаш)*
- Олиа шорша • *Трилијаш шорша*
- Валери шорша • *Трилијаш шорша*

Садржај

Разни Полази, кешчи , сладка	страница	1
Разна јела, сесови, рибе, за сугу	"	51
<u>Змињени</u> , <u>лепарце</u> и др. ситари	"	77
Чрхови, кремови и сугу	"	37
Микери		67
Сладка		43
Глазури		59

Сјаженица:

1 лог има $17\frac{1}{2}$ грама
2 " " 35 "
5 " " $87\frac{1}{2}$ "
16 " " 280 "
1 сјајалик има 0,55 литара а.ј. $3\frac{1}{2}$ деци
$\frac{1}{2}$ " " 0,17 $\frac{1}{2}$ "
1 сјава има 0,71 литара а.ј. 7 деци
1 фрица " 560 грама.

Жорџа од ораја

Треба $\frac{3}{4}$ сата мешати 140 грама туцаног и просејаног шећера са 7 жуманцета, 140 грама ситно утуцаних ораја, мало цимета, каранфилића, орашчића, лимунове коре, мало ваниле и једну шаку ситно утуцане презле томе додати, па све измешати. Најзад од 7 беланаца пену лагано умешати. Модлу намазати машћу и посути презлом, па масу у њу сипати и затим пећи. Исто тако се прави и торта од лешника.

КАФАНА МИЛОШ „ОБИЛИЋ“

ЗВАНА ПЕЦИНА — КОД МАНАСТИРЦА

Јављамо поштованим муштеријама да смо отворили кујну и да ћемо из исте издавати домаћи кост како у кафани тако и ван ње.

За окусити сваког јутра

ФРИЦАК ГУЛАШ

ЧЕТВРТОМ И НЕДЕЉОМ ПОДВАРАК

Част нам је ставити до знања да смо у могућности давати пића по спуштеној цени на мање и више из нашег подрума која су за врло кратко време стекла одличног гласа. А нарочито за славе свадбе весела и т. д. и то:

1 л. конијак најбољег 0.60 п.	1 л. ракије нов. старе 1.40
1 л. „ „ доброд 0.40	1 л. ракије обичне 1.—
1 л. „ „ обичног 0.30	1 л. шљивовице старе 0.80
1 л. сакотка „ 0.60	1 л. обичне шљивовице 0.60
1 л. отаро бело турско 0.60	1 л. кљеноваче 1.40
1 л. бело српско 0.40	1 л. горњоаче 1.40
1 л. црно турско старо 0.60	1 л. ашљиковаче 1.—
	1 л. дуњоаче 1.50

Исто тако препоручујемо узви ершине квалитете из наше кавале ракија, љубастаја, саламе, станине, шваргле пиктаје тако вајнак т. д. што припада у делокруг наше радње С поштовањем,

Паш, 1909 год.

и —

БРАТА МИЛОШЕВИЋ



Жорџа од бадема

Ваља $\frac{3}{4}$ сата мешати 140 грама шећера у праху са 8 жуманаца, па додати 140 грама бадема обарених и истуцаних, од $\frac{1}{2}$ лимуна истрвене коре, 5 кашика али не пуне презле па све умешати. Најзад лагано умешати пену од 8 беланаца. Лагано сипати у одговарајућу модлу па пећи.

Жорџа од чоколаде

Најпре измешати 157 грама туцана шећера и 105 грама туцана бадема и 2 цела јајета, па добро измутити, па додати у ту смесу 7 жуманцета и опет добро измутити и од 7 беланаца шне додати. Најпосле додати 70 грама утуцане презле, 70 грама утрвене чоколаде и мало ваниле или од лимуна коре.

Бисквита тортиа

Прво $\frac{1}{2}$ сата мутити 9 жуманцета са 140 грама шећера у праху па у то лагано умешати пену од 6 беланаца а на послетку полако сипати 105 грама брашна и мешати. Као мирис додати кору од лимуна или ванилу. При сипању у плех треба пазити да се смеша лагано успе, јер ако се нагло сипа, тесто спадне и постане жилаво а не, као што треба, буаво. Плех се не сме мазати, већ артијом обложити.

Тортиа од крављеј сира

Треба замесити тесто од 140 грама бутера, 210 грама брашна, 2 жуманцета и 87 грама шећера. Онда замесити 280 грама крављег сира, 2 жуманцета и 70 грама шећера. Потом тесто прво разделити на двоје и развити округло у модли и намазати га сиром који је на поменут начин спремљен. Од друге половине правити штанглице и унакрст их ставити одозго. Најзад пећи у одвећ врелој рерни.

Хималаји шорџа

(од тетка Вукице)

4 жуманцета, 4 цела јаја, 7 кашика шећера, 8 кашика млевених ораха, 3 кашике брашна и мало цимета добро умутити а затим испећи.

4 беланца чврсто умутити у снег.

$\frac{1}{4}$ килограма шећера шпиновати и додати врућ у снег, непрекидно мутећи, па све сипати преко

испеченог патишпања. Прелив: 100

грама чоколаде за кување, мало

воде, 50-100 грама шећера расто-

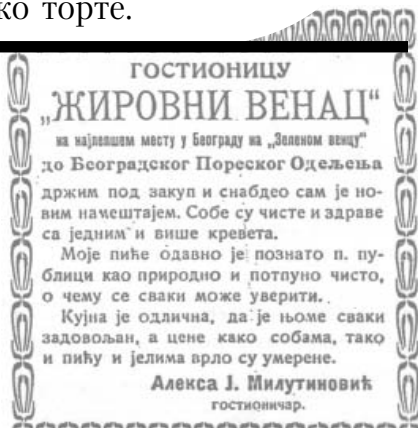
пити, додати мало млека и мешати

на ватри док се не згусне, а затим

скинути са ватре, додати око

30 грама бутера и прелити

преко торте.



ГОСТИОНИЦУ

„ЖИРОВНИ ВЕНАЦ“

на најлепшем месту у Београду на „Зеленом венцу“

до Београдског Пореског Одељења држим под закуп и снабдео сам је новим намештајем. Собе су чисте и здраве са једним и више кревета.

Моје пиће одавно је познато п. публици као природно и потпуно чисто, о чему се сваки може уверити.

Кујна је одлична, да је њоме сваки задовољан, а цене како собама, тако и пићу и јелима врло су умерене.

Алекса Ј. Милутиновић

гостионичар.

Шорџа од лешника

Треба 105 грама ситно истуцана лешника $\frac{1}{4}$ сата мутити са 2 цела јајета па после додати 105 грама шећера у праху и 9 жуманаца и добро измутити. Потом додати пену од 4 беланца, а најпосле 52 грама брашна, па све умешати и испећи. На овај начин се прави и торта од ораја.

Линцер шорџа

Треба одједном измутити: 140 грама путера, 210 грама шећера, 105 грама обарена и ситно утуцана бадема и 8 жуманаца и најпосле 140 грама брашна и мало од лимуна коре. Тиме испунити 20 тортлет модлица. Када оне буду печене, озго их шарати црвеним и белим ајзом и поново их метнути у пећ.



Олія шорція

Узети 100 грама путера, 1 шољу од црне кафе млека, 160 грама шећера са ванилом, 30 грама самлевена нељуштена бадема, 1 жуманце, мало соли и $\frac{1}{4}$ килограма брашна. На дасци замесити и сећи као кранцле.

Фил: 4 жуманцета мутити са 5 кашика шећера, 4 табле желатина и 1 шољом млека. Све се кува на ватри. Дан раније потопити $\frac{1}{8}$ килограма сувог грожђа и $\frac{1}{8}$ килограма коре од поморанце са румом да огрезне. Све то помешати са кремом и додати шне од 4 беланца.

Специјално, да изгледа и одлучи славно;



СТЕЙРСКИЙ

ЗА ОНЕ КОИ

Овај се соф дасца по узурваном најдасононим збор
кашан, грине, кљанце, проуки.

Нена, ако су узели
той соф, дасца, да
вонту бити боск ејте
и да тако збуу вако
благодерте, што нег
с аданка боск и што
воту каро славои;
због бласговертег
дјелане овој се соф
најбог проукуте хо-
но вако дас, тако и



су ласероа, и на вљаво су вљавоо замдо са водисоног овога
од дас стасавонто вакоу се славо. Што се вљаво и вондо дас
Той соф, проукуте I. Пуравајтевер, ваковерте вод. „I
Карла Трештца.