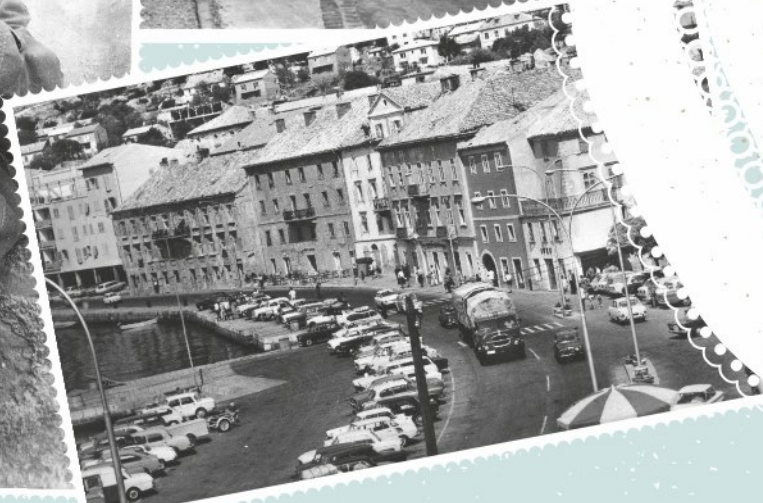
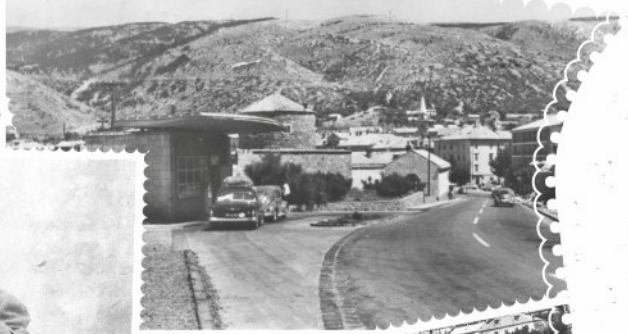
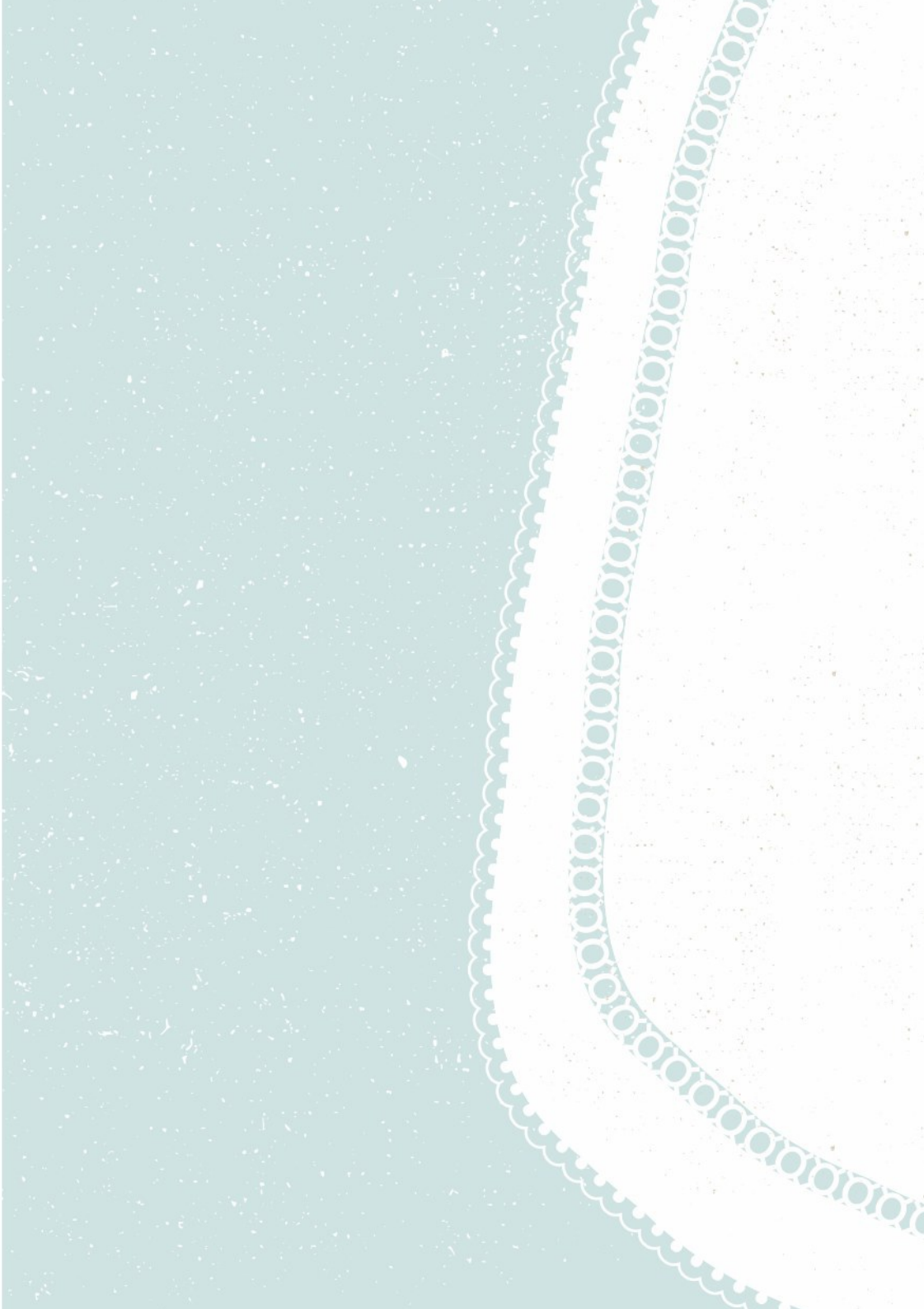


A top-down photograph of a white ceramic bowl with a blue rim and blue floral patterns. The bowl is filled with a smooth, yellow soup. Several golden-brown croutons are floating in the soup. The bowl sits on a light-colored wooden surface. To the left of the bowl, there are some green herbs and a small red onion. To the right, a silver spoon is placed vertically. A decorative white oval with a brown border is overlaid on the bottom right of the bowl, containing the title text. The entire image is framed by a decorative white border with a brown pattern on the left side.

kujna
iz pasanog
vrmena

DUHOVNA UDRUGA
Mirna vije







Vaj libar je jedno
veliko FALA ovin našin
majkama. Fala za svu njihovu
ljubar i trud. Fala ča su u
našen sićanju ostavile mirise,
lipotu i toplinu svagdanjeg
obiteljskog stola, a posebno nog
u dane blagdanov. Fala in, ča
su od trunčie noga ča se doma
našlo, znale napraviti ilo za
prste polizat i naist celu, u
no vreme ne tako malu,
familiju.

prožgana juha



ulje il mast
brašno
voda
sol, papar
jaje
peršin



Na ulju il masti poprži
brašno da dobije zlatno-žutu
boju. Zali mrzlon vodon i
stalno mišaj da ne dobiješ
grudice. Dodaj još po potrebi
teple vode. Posoli. Moreš
dodat stučeno jaje, peršin i
papar. Malo dulje prokuvaj.

einbrennsuppe



Öl oder Fett
Mehl
Wasser
Salz, Pfeffer
Ei
Petersilie



In Öl oder Fett Mehl goldgelb
anbraten, dann mit kaltem
Wasser zugießen aber
ständig mischen, dass glatt
bleibt. Zugeben noch ein
bisschen warmes Wasser,
wenn es nötig ist. Mit Salz
abschmecken. Am Ende
geschlagenes Ei, Petersilie
und Pfeffer zugeben. Länger
kochen lassen.



flour soup



oil or grease
flour
water
salt and pepper
egg
parsley



Brown flour on some oil till it becomes golden yellow. Pour cold water and keep mixing (to be free from lumps). If necessary add some hot water. Season with salt and if you wish add an egg, parsley and pepper. Cook a little longer.

kumpir na kiselo



Kumpir oguli i nareži na šnite. Na ulju prodinstaj kapulu (kaj za gulaš). Doli vode, stavi kumpir, pomidor (naj iz tetrapaka), javoriku, sol i druge dodatke ča voliš. Sve kuvaj dok se kumpir ne skuva. Nemoj ga raskuvat jer se šnite moradu vidit. Na kraju dodaj vinske ostike već kako voliš. Još malo prokuvaj.

(čuli smo da uz to najbolje gredu faširani šnicli)

sauer kartoffeln



Schale Kartoffeln ab und schneide die in Scheiben Dünste Zwiebeln auf Öl (wie für Gulasch). Gieße Wasser zu, gib Kartoffeln ein, Tomaten (die aus der packung), Lorbeer, Salz und andere Beilagen, die du magst. Koche alles, bis Kartoffeln fertig sind Verkoche das nicht, weil man die Schnitte sehen muss. Am Ende gib Weinessig zu, wie du magst. Koche noch einbißchen.

(wir haben gehört, dass damit am besten hackfleisch schnitzel passen)



sour way prepared potatoes

Peel potatoes and cut them on slices. Simmer onions on the hot oil (like for a goulash), put some water, potatoes, cartoned tomato, mezereum, salt and some other spices, adjust them on your taste. Boil everything together untill potatoes get done. Don't overcook potatoes, slices have to be in a nice shapes. In the end, put some wine vinegar on your taste. Boil for a few more minutes.

(we heard that hamburger steaks best suits with that)

kumpir i riža



Pol kile kumpira
20 dek riže
glavica kapule
sol, vegeta
papar



Kumpir oguli i nareži na šnite. Začini sa dodacima.
Posudu u koj ćeš peć, premaži uljon i stavi malo
vode. Stavi red kumpira, na njega rižu pa kapulu.
Tako ponavljaj dok sve ne potrošiš.
Vo ilo mora bit jače začinjeno.
Nutra se more dodat i špeka.



kartoffel und reis



½ kg Kartoffeln
200 g Reis
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
Vegeta-Gewürze



Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und würzen. Ein Backblech einfetten und eine Lage Kartoffeln geben, darauf eine Lage Reis und dann Zwiebeln. In dieser Reihenfolge fortfahren. Schärfer würzen und nach Geschmack etwas Speck dazu geben.

potato and rice



1 pound of potatoes
20 ounces of rices
1 onion
salt, pepper
vegeta (seasoning -
soup powder)



Peel the potatoes and cut into slices. Seasoned with spices. Coat pan with oil and add a little water. First put one layer potatoes and then put it on rice and onions. Repeat so until all is used up. This dish has to be more spicy. It can be added also bacon.

testo i kumpir iliti {grenadirmarš}



pol kile testa
2-3 kom srednjih
kumpiri
glavica kapule
1-2 žličice
mlivene paprike
ulje, sol, voda,
a po novon i
vegeta



Prodinstaj kapulu. Na nju
dodaj papriku, oguljeni
kumpir izrezan na kockice,
žlicu vegete i vodu toliko da
pokrije kumpir. Dinstaj dok
kumpir ne omekša. Gotov
kumpir speštaj pinjuron.
Toj masi dodaj kuvano testo.
Sve izmišaj.

nudeln und kartoffeln {grenadirmarš}



1/2 Kilo Nudeln
2 – 3 mittelgroße
Kartoffeln
Ein Zwiebel
1 – 2 Löffelchen
Paprikapulver
Öl, Salz, Wasser
und nach Neuem
Vegeta



Zwiebel in kleine Würfel schnei-
den und in Öl andünsten, dazu
Paprikapulver und geschälte
klein gehackte Kartoffeln Mit
einem Löffel Vegeta zuwürzen,
Wasser zugißen, so dass
Kartoffel bedeckt ist. Weiter
dünsten bis Kartoffel weich
wird. Fertige Kartoffeln mit
Gabel zerdrücken, gekochte
Nudeln zugeben und alles
zusammen vermischen.



paste with potatoes {grenadir marš}



1/2 kg of pasta
2-3 middle size
potatoes
bulb onions
1-2 teaspoons
ground pepper
oil, salt, water



Simmer onions, pinch of
cayenne pepper and pilled
potatoes cut up to small
peaces, a tablespoon Vegeta
and water to cover potatoes.
Simmer potatoes and when soft
mash them with a fork.
Finally, mix cooked pasta to the
potatoes and stir well.

salsa i testo



kilo pomidori
(prezreli ča nisu
za salatu)
2 češnja češnjaka
sol, papar
žlica cukra
bosiljak (to je po
novom, prije 40
let toga ni bilo
za kupit)



Pomidore stavi u kipuću
vodu i oguli im kožicu.
Na zagrijano ulje stavi
ispešteni češnjak,
oguljeni i narezani
pomidor i dinstajte. Pred
kraj kuvanja dodaj sol,
papar i cukar. Na kraju
dodaj bosiljak. Salsu
preli na kuvano testo.



tomatensoße mit nudeln



1 kg u überreife
Tomaten
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, 1
Teelöffel Zucker
Basilikum (das ist
etwas Neues, vor
40 jahren gab es
nicht auf dem
Markt)



Tomaten ins kochende
Wasser legen und danach
abschalen und
aufschneiden. Die
Knoblauchzehen
aufschneiden und in
erwärmtes Öl eingeben.
Darzf die Tomaten
zugeben und rühren. Am
Ende Salz, Zucker, Pfeffer
und Basilikum eingeben.
Gekochte Nudeln mit oder
soße übergießen.

sauce for pasta



1 kg tomatoes
(ripened, not
salad ones)
2 cloves garlic
salt, pepper
teaspoon sugar
basil (this is a new
version of receipt,
40 years ago it was
not sold)



Drop tomatoes in boiling
water and peel the skin.
Put on heated oil finely
chopped garlic, peeled
and diced tomatoes and
saute. At the end of
stewing add salt, pepper
and sugar. Finally add
basil. Pour the salsa over
cooked pasta.

ćoravi paprikaš s njokima

zove se ćoravi jer u njemu ni mesa



1 kapula
3 merlina
5-6 kumpiri
3 žlice brašna
2 žličice crvene
paprike
kocka za juhu
sol, papar



Na ulju prodinstaj kapulu,
dodaj papriku i brašno pa
promišaj i zali vodon. Kad
prokuva dodaj kocku za falšu
juhu i začini po ukusu. Dodaj
kumpir i merlin narezan na
manje komade. Kad povrće
omekša dodaj njoke. Njoke
delamo da dva jaja izmišamo
sa brašnom i tako dobijemo
čvrstu masu ku žličicom

stavljamo u paprikaš. Kad
njoki isplivadu na vrh
padele kuvajte još de-
setak minuti.



blinde paprikasch mit gnocchi

(So wurde genannt, weil es ohne Fleisch ist)



1 Zwiebel
3 Karotten
5-6 Kartoffeln
3 Löffel Mehl
2 Löffelchen
Paprikapulver
Suppewürfel
Salz, Pfeffer



Zwiebel in kleine Würfel hacken und in Öl andünsten, Paprikapulver und Mehl zugeben, unterrühren bis goldgelb wird, drauf Wasser gießen. Alles soll durchkochen, dann Suppewürfel und Gewürze nach dem Geschmack zugeben. In Würfel gehackte Kartoffeln und Karotten zugeben. Wenn Gemüse weich wird, zugeben Gnocchi. Gnocchi machen wir von zwei Eier mit Mehl vermischen, dick machen und mit Kleinlöffel in Paprikasch einkochen lassen. Wenn Gnocchi an die Oberfläche steigen, noch 10 Minuten kochen lassen.

one-eyed stew with dumplings



1 onion
3 carrots
5 – 6 spoons of
flour
2 teaspoons of
red pepper
1 cube soup
salt, pepper



Simmer an onion on hot oil, put pepper and flour, stir and put some water. When that boil, put cube soup and some spices, according to your taste. Add chopped potatoes and carrots. When vegetables get softer, put dumplings. For dumplings we use 2 eggs mixed with flour to get solid mass which with spoon we put in the stew. When dumplings emerge on the surface, cook 10 more minutes.

mrkač i kumpir



jedan veći
mrkač
pol kile kumpira
sol, papar
peršin, češanj
maslinovo ulje



Mrkača stavimo kuvat. Kad je
kuvan do pol stavimo u isti lonac
kumpir i dalje kuvamo. Mrkača i
kumpir očistimo. Izrežemo i
kumpir i mrkača na komadiće i
stavimo u zdelu. Začinimo uljon,
papron i češnjon.

tintenfisch und kartoffeln



Ein grösserer
Tintenfisch
1/2 Kilo Kartoffeln
Salz, Pfeffer
Petersilie
Knoblauch
Olivenöl



Tintenfisch kochen lassen.
Wenn er bis halb gekocht ist,
zugeben in dem Topf bis zum
halben rohe Kartoffeln und weiter
kochen lassen. Wenn es gekocht
ist, schälen, klein schneiden, ab-
schmecken mit Öl, Pfeffer und
Knoblauch.

octopus and potatoes



1 bigger octopus
1/2kg of potatoes
salt, pepper
parsley, garlic
olive oil



When octopus is half cooked add
potatoes and continue cooking.
Cleaned, cooked octopus and po-
tatoes slice into small peaces, put
into the bowl and dress it with salt,
pepper, parsley, garlic and oil.



salata od mrkači



Kuvani mrkač izrežite na manje komade. Dodajte sol, papar, sitno narezani peršin, narezanu kapulu i trun češnja. Sve začini s maslinovim uljon i ostikon.

tinten fischsalat / octopus salad



Gekochter Tintenfisch klein schneiden. Zugeben Salz, Pfeffer, feigeschnittene Petersilie, Zwiebel und ein bisschen Knoblauch. Alle Gewürze mit Olivenöl und Essig vermischen.



Cooked octopus cut to peaces. Add salt, pepper, fine cut up parsley, onion and some garlic. Mix all together seasoning with olive oil and some vinegar.

marinada od sardelov



Oko 60 dkg
sardelov
2 glavice kapule
list javorike
oko pola deci ulja
i tolko vinske
ostike
brašno i ulje za
friganje



Sardele pofrigate. Kapulu
narezat na kolutiće malo
pofrigat na ulju da krepa,
dodat ostike, sol, papar,
trun cukra i sve prokuhat
par minuti. Pofriganu ribu
složiti i po njoj prelit
marinadu. Riba mora bit
pokrita marinadom.

marinated sardines



Approximately
60 dkg sardines
2 onions
Leaf of laurel
Approximately $\frac{1}{2}$ dl
oil and some quantity
of wine vinegar
Flour and oil for
frying



Fry the sardines. Cut onion
in rings and fry shortly until
soft, add vinegar, salt,
pepper, pinch of sugar and
boil for a few minutes.
Fried fish arrange in a bowl
and pour the marinade over
it. The fish should be
covered by marinade.



sardinenmarinade



Etwa 60 dag
sardinen
2 zwiebel
1 lorbeerblatt
 $\frac{1}{2}$ dl weinessig
Meel und Öl fürs
Braten



Sardinen braten. Zwiebel
aufschneiden und rühren bis
es einwelkt. Essig, salz,
pfeffer, einbißchen. Zucker
eingeben und alles zusam-
men ein paar minuten ko-
chen lassen. Gebrate sardin-
en in einen topf zusammen-
legen und darüber die mari-
nade übergießen. Die sar-
dinen sollen mit der mari-
nade völlig bedeckt werden.

sardelice na buzaru

(rekli su nam:
"divota od obeda!")



Sardele dobro očisti, složi u kaštolu. Preli iston količinom vode i ulja te posoli. Stavi u rol. Zamišaj mišung od peršina, češnja i prezle. kad su pečene (a to je kad voda ispari) pospi sa spravljenin mišungon i opet stavi u rol. Polivaj sokon i pazi da se ne prepeče.

*Serviraj sa kumpiron il
palenton te zelenon salaton.*

sardine "buzara"



Clean sardines very well and put them into a casserole. Pour over sardines an equal part of water and oil, sprinkle with salt and put into the oven. Fish are ready when the water evaporates. Season with a mixture of parsley, garlic and breadcrumbs. Put back into the oven, baste with its own juices and be careful not to overdo.

*Serve with potatoes or
polenta, and lettuce salad.*





sardellen auf buzara (besondere soße)

(Uns wurde gesagt: "ein herrliches Mittagessen")



Mache sardellen sauber, lege sie in eine backform, gieße mit der gleichen Menge Wasser und Öl auf und salze. Stelle in den backofen. Make eine Mischung aus Petersilie, Knoblauch und Paniermehl wenn die Sardellen gebraten sind (wenn das Wasser abdunstet), streue mit der vorgemachten Mischung auf und stelle wieder in den Backofen. Begieße mit dem Saft und pass auf, dass das Essen nicht überbackt.

Serviere mit Kartoffeln oder Maisbrei und mit grünem Salat.

mendule u cukru



pol kile mendulov
pol kile cukra
malo vode



U padelu stavi mendule, cukar i vodu. Sve skupa mišaj na šparhetu, dok se cukar ne rastopi. Kad dobije boju karamela, makni sa šparheta i dalje mišaj. Mendule će se odvojiti. Istresi na pijat.

mandeln im zucker



1/2 Kilo Mandeln
1/2 Kilo Zucker
bisschen Wasser



In die Pfanne legen Mandeln, Zucker, Wasser. Alles zusammen vermischen auf dem Herde, bis Zucker kormellisiert ist. Vom Herde wegnehmen und weiter mischen. Mandeln werden getennt sein. Ausschütteln auf den Teller.

candied almonds



1/2 kg almonds
1/2 kg sugar
some water



Combine almond, white sugar and water in a saucepan. Cook and stir the mixture till the sugar melts and becomes caramel. Take off the stove, but continue stirring. Pour the almonds onto the plate when almonds are coated with caramel.





frite



4 deci jogurta
2 jaja
2 vanili cukra
2 žličice cukra
20 žlic glatkog brašna
1 prašak za pecivo
1 žlica rakije, ruma
pol litre ulja
malo soli, štaub cukar



Izmišaj sve sastojke.
Po potrebi dodaj još brašna. Žlicu smjese uroni u vruće ulje. Peci dok svaka strana ne dobije lipu boju. Posipaj štaubom.

frite



4 dl Joghurt
2 Eier
2 Vanillezucker
2 TL Zucker
prise Salz
20 EL glatt Mehl
1 Backpulver
1 EL Brandy/Rum
1/2 L Öl
Puderzucker (dekor)



Alle Zutaten mischen. Wenn die Mischung zu dünn ist, fügen Sie mehr Mehl. Öl erhitzen. Teelöffel Mischung in das heiße Öl tauchen. Warten bis jeder Seite fertig ist. Puderzucker bestreuen und dienen.

"fritule" {fritters}



4 dl yoghurt
2 eggs
1 vanilla sugar
2 tbsps sugar
pinch of salt
20 tbsps flour
1 baking powder
1 tsp rum/grappa
1/2 l frying oil
confectioner's sugar



Mix all the ingredients. If the batter is too thick add some flour. Heat oil in the frying pan, drop the batter from tablespoon and fry on both sides. Fried "fritule" serve sprinkled by confectioner's sugar.

mramorni kolač



4 jaja
15 dek putra
25 dek cukra
25 dek brašna
pol praška za pecivo
pol šalice mlakog
mlika
4-5 žlic kakao praha



Napravimo biskvit tako da istučemo 4 žutanjka, putar i cukar. Dodamo brašno, prašak za pecivo i mliko. Na kraju dodamo čvrsto stučene belanjke. Pol mase ostavimo žuto, a u drugu dodamo kakao. U namazanu kaštroli naizmjenice stavljamo žlicu žutog i škurog biskvita. Pečemo na 180 stupnjevi oko pol ure.



mramorkuchen



4 Eier
15 Dag Butter
25 Dag Zucker
25 dag Mehl
1/2 Backpulver
1/2 Tasse warmer
Milch
4-5 Löffel Kakao



Für das Biscuit Eidotter mit Butter und Zucker schaumig klopfen, Mehl, Backpulver und Milch zugeben. Am ende schaumig geklopftes Eiweiß einmischen. Eine Hälfte der Masse in die Backform eingiesen. Die zweite Hälfte der Masse mit Kakao bemischen und mit einem löffel in die gelb Masse einmischen. Auf 180° etwa eine halbe Stunde backen.

marble cake



4 eggs
15 dag of butter
25 dag sugar
25 dag flour
half bag baking
powder
half a cup of luke-
warm milk
4-5 tbspcocoa
powder



Biscuit: mix 4 yolks with butter and Sugar, add flour, baking powder, milk and well beaten egg-whites. Divide the mixture between 2 bowls. Stir the cocoa powder into the mixture in one of the bowls. Spoon batters alternately into greased baking pan. Bake at 180°C for 30 minutes.

koh od griza



6 jaj
6 žlic cukra
10 žlic griza
vrićica vanili cukra
naribane korice od
lemuncina



Belanjke čvrsto stuci, dodaj
cukar i vaniliju. U to umuti
žumanjak, griz i koricu od
lemuncina. Masu izli u
kaštolu. Peci na 180 stupnje-
vi do zlatno-žute boje. Dotle
prokuvaj: litru mlika, vrićicu
vanili cukra, 5 žlic cukra i
preli priko pečenog kolača.

grie Bauflauf



6 Eier
6 Löffel Zucker
10 Löffel Grieß
1 Vanillenzucker
Gereibte Zitronen-
schale



Eiweiß fest klopfen, Zucker
und Vanille zugeben,
Edotter, Grieß und Zitronen-
schale einmischen. Auf
180° bis zu einer goldgel-
ben Kuhfarbe backen.
Bis dahin kochen 1 Liter
Milch, 1 Beutel Vanillezucker
mit 5 Esslöffel Zucker und
über den gebackenen
Kuchen gehen.



"koh" {semolina pudding}



6 eggs
6 tbsp sugar
10 tbsp semolina
1 vanilla sugar
grated lemon peel



Beat egg whites until stiff, add sugar and vanilla powder. Add beaten yolks and lemon peel. Pour into the ovenproof dish and bake at 180°C or till it becomes golden yellow. By then cook liter of milk, vanilla sugar with 5 tablespoons of sugar and pour over the baked cake.

taškeerli {tašne}



Zamisi testo kaj
za rezance:
30 dek brašna
1 jaje
3 deke masti
voda, sol



Razvaljaj testo na
debljino pol cm. Izreži na
kvadrate. Stavi pekmez i
preklopi na trokut. Okolo
čvrsto pritisni da pekmez
ne izađ e. Stavi kuvat u
posoljenu kuvanu vodu.
Kuvane, preli sa popržen-
im uljon i prezlon (kaj za
njoke). Ki voli nek posipa
sa cukron.



taschen {taškerli}



Knete den Teig wie
für die Nudeln: 3
30 dag Mehl
1 Ei
3 dag Fett
Wasser, Salz



Rolle den Teig halbe Zenti-
meter dick aus. schneide
Quadrate zu. Stell drauf
Marmelade und falte in ein
Dreieck, presse stark rund
um Quadrat ein, so dass die
Marmelade nicht ausgeht.
Gib in salziges aufgekocht-
es Wasser ein. Gekochte
Taschen gieße mit ges-
chmortem Öl und Panier-
mehl (wie für Knödel). Wer
es mag, kann es mit Zucker
aufstreichen.

"taškerli"



knead the dough
like for noodles.
30 dag of flour
1 egg
3 dag of fat
water, salt



Roll out the dough a quarter-
inch thick. Cut into the
squares. Put some jam on it
and folded in a triangle,
press firmly around to avoid
that jam come out. Put in
salted boiled water. When
that is done, overflow with
hot oil with bread crumbs
(like for dumplings). If you
like you can sprinkle some
sugar on it.

sirup od bazge



50-60 cvetovi
od bazge
7 litar vode
5 kil cukra
70 g limuntusa
2-3 veća lemuncina



Cvetove namočimo u vodu,
dodamo narezan lemuncin i
ostavimo stat 24 ure. Proci-
dimo kroz gazu, dodamo
cukar. Zagrijavamo da se
cukar otopi i prokuvamo
desetak minuti pa dodamo
limuntus. Vruće ulivamo u
staklene boce.



holundersirup



50-60 Holunderblumen
7 liter Wasser
5 Kilo Zucker
70 g Zitronensäure
2-3 größere Zitronen



Holunderblumen mit Wasser übergießen, Zitronenscheiben zugeben und 24 Stunden stehen lassen. Danach durch ein Gasatuch durchseihen. Den Zucker zugeben. Nach dem Zucker aufgelöst ist, alles zusammen 10 Minuten kochen und am Ende die Zitronensäure zugeben. Heißen Sirup in die Glasflaschen eingießen.

elderflower syrup



50-60 elderflowers
7 l water
5 kg sugar
70 g citric acid
2-3 lemons



Soak elderflowers and cut lemons for 24 hours. Strain out the liquid through a cheese cloth, add sugar and stir until it melts. Boil for 10 minutes. Add citric acid and bottle it while still hot..

liker od orihni



40 orihni
litra rakije
kilo cukra



Orihe operi, moreš ih i rasić.
Metni u veći važ. Gori stavi
cukar i rakiju. Važ metni na
sunce i nek stoji 40 dan. Tu i
tamo protresi važ. Procidi kroz
gazu, metni u staklene boce i
dobro zatvori.

***Za okolo dva miseca liker
je najbolji za pit.***

nuslikör



40 Nüsse
1 Liter Schnaps
1kg Zucker



Die Nüsse waschen, zerkleinern und in eine Flasche
bzw. Gefäß mit entsprechend großer Öffnung füllen. Mit
dem Schnaps und Zucker auffüllen und 40 Tage in der
Sonne stehen lassen, dabei ab und zu schütteln. Die Mis-
chung danach filtern, in die Flaschen einfüllen, fest ver-
schließen und ruhen lassen.

Er schmeckt nach 2 Monate superlecker.



walnut liqueur



40 walnuts
1 liter of brandy
1 kilo of sugar



Wash the walnuts. You can cut them in half and put them into a bigger jar. Pour sugar and brandy on it. Put the jar on the sunny side for 40 days. Sometimes, you can shake the jar. After 40 days strain through a cheesecloth, put into a glass bottles and close it well.

Aproximately after two months this liqueur is the best for use.

kiselenje krastavcov na suncu



Krastavce operi i razreži, al ne do kraja. Posloži u manje važe, dodaj papar u zrnju i malo kopra i preli sa otopinom:

1-2 deci alkoholne ostike
1 žlica soli, malo cukra
pol litre vode

Važ pokri s pijaton i stavi na sunce. Možemo ih ist kad pobelidu (za 2-3 dana). Ki voli kiseliye nek ih dulje drži na suncu. Na važe stavi pokrov i spremi u frižider.

gurken sauer einlegen



Gurken waschen, zerkleinern aber nicht ganz und in einen Topf geben. Eine Lösung aus 1 EL Salz, Pfeffer ganz, Kapern, wenig Zucker 1-2 dcl Weißer Essig und ½ Liter Wasser zubereiten und sie über die Gurken geben. Den Topf mit einem Teller abdecken und in der Sonne stehen lassen. Man kann es nach 2-3 Tagen essen. Je länger alles in der Sonne steht, desto sauer es wird.



sun pickles



Wash pickles and cut them, but not all trough the end. put them into a small jars, put peppercorns, a few heads of dill and overflow that with a solution of:

1-2 dl of vinegar

1 spoon of salt

teaspoon of sugar

$\frac{1}{2}$ liter of water

Then cover the jar with a plate and set in the sun. We can eat them when they get brighter color (for 2-3 days). If you leave them longer in the sun, they will be more pickled. Put a cover on the jars and put them in the refrigerator.

par besedov

Želja nam je bila izvadit iz zaborava neka ila, melšpajze i pića ka su zaboravljena il danas retko korištena. To su ila s malo mesa il brez mesa, al ukusna i zdrava. Melšpajz ki smo tu dali mogli su gotovo svi napraviti, mendulov je barem bilo.

Po Mundaričevcu, Lopici i Varošu, svi su imali kokoši pa je bilo jaj. Pekmez se pekao brez cukra, od šljiv, armulini, smokav i kupinov. Mutili smo ga celi dan jerbo ni bilo nikakvog „želina,“ a usput smo pol poili. Mrkač, ni za verovat, ni koštalo kaj danas. Njega bi van ribari znali dati zabadave, jer su se u portu vaćali kaj blesavi. Sada je mrkač većini nedostupan.

Isto je tako sa rigon, ku smo brali ne misleć na pase i mačke. Sada je ona postala rikula i kilo košta 100 kun, a radi puno pasi niki je ne bere. S majkama smo brali i ušac, za kog se danas malo zna. Možda i on postane „in“. Sada govoridu o čušpajzu od mišancije, a ta mišancija more bit ušac, kopriva i cimica. Sok se delao od bazge, kuša i murve.

Ni bilo sto vrsti čaja. Imali smo: lipu, šipak, kamilicu i ruski (to van je današnji crni) te metvicu. Brali smo, a i krali, murve, žižule, oskoruše i koprivice.





To su bile naša
“aronija, brusnica i
goji.” Vodi je napisano samo
trunčić iz starih jelovnici.
Sprid vas je naše drugo izdanje
knjižice. Ka ča vidite, vo je PRAVI

LIBAR. Solde smo od Grada dobili baš za njega.
Neke recepte smo dobili od naših starijih senjkinjov. Ni
većina nas ni mlada, ali smo i mi prešli na kako bi se
sad reklo, „e- kuhinju“, a fala Bogu i imovno stanje nan
je bolje neg našin majkama. No ča su nekada ili oni ki
nisu imali puno soldi, postalo je zdrava hrana, za ne
sa “dubljin žepom”!

Ve slike ča smo kalumali, to je Senj iz naše mladosti.
Tili smo stavit slike noga čega više nema. Podsitit se na
mesta kadi smo mi mogli ist, na mesta ka su nam puno
značila.

Vi stariji, nemojte nam zamiriti za sve no ča smo
falili. Mlade, za sada, vo ne zanima, jerbo oni sad
pišedu recepte iz „masterschefa“, al doć će i
oni na naše. Ondat će oni pisat ča mi sada
kuvamo.

Imali smo dobru volju, a ča je ispalo vi
prosudite.

članice „Mrve sriće“



Kujna iz pisanog vremena

Izdavačko telo: Duhovna udruga "Mrva sriće" Senj

Uredništvo: Članice i jedan jedini muški član Udruge

Glavni urednik: Šefica Udruge Marija Knifić

Za prevod zadužene profesorice: Mira Galić, Ana

Škrgatić-Bajrović, Anamarija Antić, Maja Naglić,

Maja Šolić, Ivana Tomljanović i Olga Biondić

Lektórica za senjski: Članica Udruge Berta Tomljanović

Dobrovoljno dala neke recepte: Cisa Prpić

Pomogla u izboru ila: Branka Lončarić

Grafička priprema: Članica Udruge Iva Reisz

Naklada: 200 komad





sardelice na buzaru

(rekli su nam:
"divota od obeda!")

 Sardele dobro očisti, složi u kaštrolu. Preli istom količinom vode i ulja te posoli. Stavi u rol. Zamišaj mišung od persina, češnja i prezle. kad su pečene (a to je kad voda ispari) pospi sa spravljenin mišungon i opet stavi u rol. Polivaj sokon i pazi da se ne prepeče.
Serviraj sa kumpiron il palenton te zelenon salaton.

sardine "buzara"

 Clean sardines very well and put them into a casserole. Pour over sardines an equal part of water and oil, sprinkle with salt and put into the oven. Fish are ready when the water evaporates. Season with a mixture of parsley, garlic and breadcrumbs. Put back into the oven, baste with its own juices and be careful not to overdo.
Serve with potatoes or polenta, and lettuce salad.



sardellen auf buzara (besondere soße)

(Uns wurde gesagt: "ein herrliches Mittagessen")

 Mache sardellen sauber, lege sie in eine backform, gieße mit der gleichen Menge Wasser und Öl auf und salze. Stelle in den backofen. Mache eine Mischung aus Petersilie, Knoblauch und Paniermehl wenn die Sardellen gebraten sind (wenn das Wasser abdunstet), streue mit der vorgemachten Mischung auf und stelle wieder in den Backofen. Begieße mit dem Saft un pass auf, dass das Essen nicht überbackt.
Serviere mit Kartoffeln oder Maisbrei und mit grünem Salat.