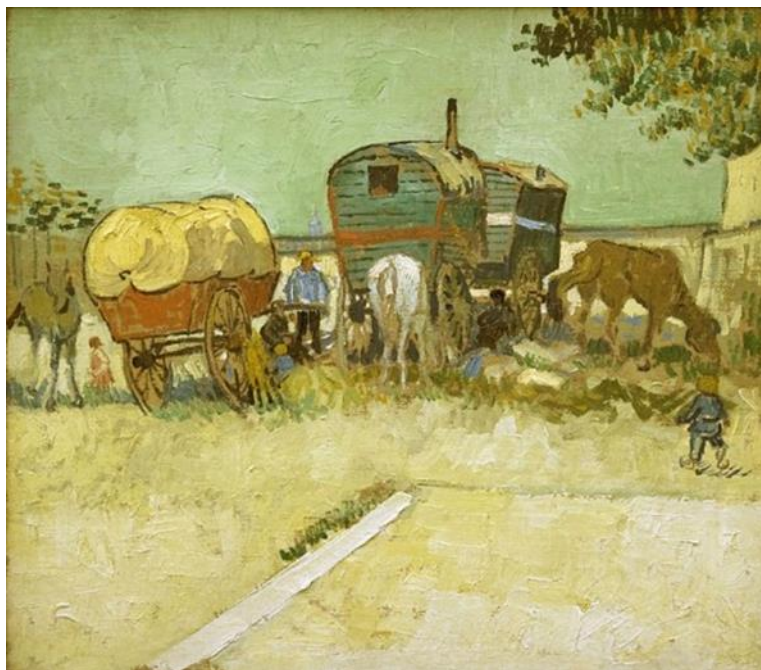


ROMI i ROMSKA KUHINJA



ZLATAN NADVORNIK

ROMI i ROMSKA KUHINJA

ZLATAN NADVORNIK

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2019.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

ROMI i ROMSKA KUHINJA



Zastava romskog naroda

Svjetski dan Roma, obilježava se od 1971. godine kada je 8. travnja u Londonu održan prvi svjetski kongres Roma, gdje su se nakon nekoliko neuspjelih pokušaja susreli Romi iz brojnih europskih zemalja. Tijekom tog sastanka formiran je Međunarodni savez Roma (International Romani Union – IRU), prihvaćena je romska zastava i himna (Đelem, đelem).

Romska zastava je u donjem dijelu zelene boje koja simbolizira zemlju, a u gornjem dijelu je plave boje koja simbolizira nebo. Crveni kotač, koji se nalazi u sredini zastave, predstavlja putovanja i migracije Roma. Službena romska himna temelji se na staroj romskoj pjesmi „Đelem, đelem“ (Gelem, gelem lungone dromeja - „Išao sam, išao sam“). Pjesma je prihvaćena od Roma širom svijeta i stekla je veliku popularnost preko filma *Skupljači perja* Aleksandra Saše Petrovića (1968). i preko gramofonske ploče, iz osamdesetih godina prošlog stoljeća, Šabana Bajramovića, poznatog romskog pjevača iz Niša (Srbija). Melodija pjesme je stara, ali ima mnogo verzija, jer su tekst i melodija često mijenjani.

U Europi živi 12 milijuna Roma i čine najveću "manjinsku" zajednicu. Usprkos tome, često su tretirani kao građani drugog reda. Unatoč svim nastojanjima položaj Roma u Republici Hrvatskoj nije se bitno promijenio. I dalje se radi o grupi kojoj treba pomoć jer je slabijeg obrazovnog i imovnog stanja, te zapostavljena. Osobito su važna nastojanja usmjerena na zaštitu prava djece pripadnika romske zajednice, kako bi im se osigurala dostupnost odgoja i obrazovanja, zdravstvene i socijalne zaštite te svih ostalih prava. Briga o njegovanju kulture, jezika i običaja Roma, određuje stupanj tolerancije i demokratičnosti društva u kojem oni žive. Predrasude prema Romima dovode do njihove sustavne diskriminacije u svim područjima društvenog života: od obrazovanja do zdravstvene i socijalne skrbi, te zapošljavanja. Činjenica da se brojni Romi ne žele izjašnjavati Romima, već pripadnicima većinske nacije, dovoljno govori o tome. Opća deklaracija o ljudskim pravima UN-a u članku 1. navodi da se sva ljudska bića rađaju slobodna i jednaka u dostojanstvu i pravima.

Romi u Hrvatskoj su jedna od 22 priznate nacionalne manjine Hrvatske. Prema posljednjemu popisu stanovništva u Hrvatskoj živi 17 tisuća Roma, od čega najviše u Međimurskoj županiji. U Hrvatskoj živi osam različitih romskih skupina, autohtoni hrvatski romi su Lovari.

Godine 2001. osnovana je, u Bjelovaru, **Udruga izvornih Roma-Lovara**, autohtone skupine hrvatskih Roma koji se nalaze već od 14. stoljeća na tlu današnje Hrvatske. Utvrđeno je, da je povijest Roma Lovara, jedne od 8 skupina Roma koji trenutno žive na teritoriju današnje Republike Hrvatske, neistraženi dio bogate građe hrvatske kulturne baštine. Autohtoni hrvatski Romi-Lovari, čine manjinu među pristiglim romskim skupinama, koje naseljavaju Hrvatsku proteklih godina dok u svijetu od ukupnog broja Roma, 15 milijuna, Romi Lovari čine većinu od 13 milijuna. Samim tim, jezik Roma Lovara, koji se inače smatra izvornim romskim jezikom, proglašen je službenim jezikom Roma u svijetu, dok im u Hrvatskoj prijeti gotovo potpuni gubitak identiteta i prelazak u zaborav povijesti i postojanja autohtone romske skupine.

Rom ili *manuš* – čovjek, uobičajeni je naziv za Rome (Cigane) od grčkog „Athinganos“, otuda ulazi u evropske jezike u raznim varijantama. Nijemci kažu: *Zigeuner* (izg. Cigajner); Mađari: *Cigány*; Litvanci: *Cigonas*; Talijani *Zingaro*; Arbanasi: *Cingi*, Španjolci: *Gitanos*, Englezi: *Gypsies*, u Crnoj Gori i Dalmaciji kažu: *Jeđupi* ili *Jeđupci*, u Makedoniji: *Đupci*.

Kod Turaka, Arapa i prema Egiptu, nastao je naziv *Fir'aun kawmy* („faraonov narod“), u Mađarskoj se pretvorio u „pharao nepe“, a preko Turaka je u Bosnu ušao kao *Firauni*, otuda i *firko*. Francuzi su osmislili i naziv *Bohémien*s (od Bohemija, Češka). Cigane ili Rome poznaju i skandinavski narodi koji ih prozvaše *Tatern* i *Heiden* (pogani).

Podrijetlo imena tražilo se i kod indijskog plemena *Čangar*, od kuda je, vjerojatno, i njihova prapostojbina.

Lutajući narod indijskog podrijetla raspršen po svijetu, većinom u Europi, spominje se u Bizantu u 11. stoljeću.

Romi se na području Hrvatske spominju prvi put u Dubrovniku 1362. godine, u trgovačkom spisu. Desetak godina kasnije, 1373. Godine, Romi se spominju i u Zagrebu, gdje su trgovci, krojači i mesari. U Dubrovniku Romi, *Jeđupi*, žive u Gružu i već krajem 14. i u 15. stoljeću formiraju srodničke zadruge koje se bave tradicionalnim romskim zanatima i glazbom. U srednjem je vijeku romsko stanovništvo vezano za gradove.

U Puli 1497. djeluje svećenik Dominik Ciganin, a 1500. godine Romi se spominju u predgrađu Šibenika.

O stvarnom broju i položaju Roma u Hrvatskoj tijekom 16. i 17. stoljeća, malo je podataka. Cigani, *šipuš*i, svirači, spominju se u Hrvatskoj 1671. godine.

U Međimurju se Romi spominju 1688. godine, kada je u Legradu (koji tada administrativno pripada Međimurju) kršteno dijete „ciganskog“ vojvode Ivana, a u 18. stoljeću međimurski feudinci dozvoljavaju doseljavanje Roma *koritara*.

Godine 1761., carica Marija Terezija izdala je odredbu u kojoj između ostalog naređuje da svi cigani moraju uzeti kršćansko i ime i prezime. Tijekom vladavine Josipa II. provedeni su prvi propisi romskog stanovništva u Hrvatskoj i Slavoniji koji su trebali pokazati razinu uspješnosti terezijanskih i jozefinskih reformi. U skladu s time na području Križevačke i Virovitičke županije, u kojima su se nalazila i podravska područja, od 1781. do 1783. Godine popisano je romsko stanovništvo. Na području Virovitičke županije broj Roma kretao se oko 600, a na području Križevačke županije manje od 100.

Velike romske skupine dolaze u Hrvatsku tijekom 19. stoljeća iz Rumunjske. Pripadaju romskoj skupini Koritara, a naseljavaju područje Međimurja i Podravine. Govore *ljimba d' bjaš*, jedan od rumunjskih dijalekata (vlax-dijalekti), te uz već prisutne Kalderaše i Lovare, čine jezgru današnjeg romskog stanovništva u Hrvatskoj.

Kao narod su bez domovine i tradicije o državi i nacionalizmu.

Religija Roma je magija, rituali, bajanje, vraćanje, gatanje, vjerovanje u snove, vjerovanje u natprirodna bića (vjeruju u dobre i zle duhove i u uroke, vile, vilenjake, vještice, zmajeve, vampire, babaroge, aždaje vraga, ...), ali u pravilu prihvaćaju vjeru zemlje u kojoj žive. Za vrijeme Turaka došlo je do islamizacije Roma te su mnogi od njih i do danas zadržali muslimanska imena i dio muslimanskih običaja. Najduže su se zadržali običaji kod sahrane (*parunipe*).

Jezik Roma (*e Romani čhib*) pripada indijskoj grani jezika koji je stoljetnom selidbom usvojio veliki broj stranih riječi. Po staroj tradiciji zajednice Roma biraju svog *kneza* koji zastupa pleme pred vlastima a simbol njegove časti je kneževska sjekirica na štapu. Uz njega se nalazi i *ciganska majka* koja čuva i brine se za održavanje običaja. Žene se vrlo mladi tako da im je porodica velika s mnogo djece.



Vincent van Gogh's "Encampment of Gypsies with Caravans"

Nomadski način života smatra se sastavnim dijelom romske kulture, znakom „pravoga Roma“, a u ne romskoj literaturi spominje se kao simbol slobode, egzotičnosti i romantičnog života Roma. Pretpostavlja se da je takav način života posljedica povijesno-društvene isključenosti i „izgona“ Roma iz većinskoga društva. Nomadski način života može se prepoznati i kao oznaka etničkoga identiteta i životnog stila. Romi su kao etnička zajednica raštrkani po svijetu kao pijesak razbačen po pustinji, ali se prilikom svih važnijih obiteljskih događanja vrlo brzo se i okupe.

Kod Roma su prisutni brojni običaji iz životnog i godišnjeg ciklusa: običaj rođenja djeteta, svadbeni običaj, rođendan, imendan, posmrtni običaj, pobratimstvo, bratimljenje krsne slave Đurđevdan, Petrovdan, Velika Gospojina, Sveta Petka - Paraskeva, Sveti Arhangel, Sveti Nikola, Ramazan i Bajram, godišnji praznici Badnji dan, Božić, Vasilica, ispraćaj zime o Svetom Atanasu, Marta, Poklade Uskrsnog posta, Todorova subota, Tetka Bibija, Lazareva subota, Veliki petak, katolički Uskrs, katolički badnjak, katolička nova godina, Dodole, Ilindan.

Mnogi epitete koji se vezuju uz Rome, a najčešće su proizvoljni i nedobronamjerni, jedan je neprikosnoven – muzikalnost. Romske pjesme prožete su sa puno života, prigušenog bola, sa radošću i gorčinom, sa puno slobode i u načinu sviranja i u načinu samog izvođenja. Tradicija Roma je da se muzika njeguje, da se vještina sviranja instrumenata prenosi s koljena na koljeno i da je ova vještina postala jedna od njihovih najvažnijih prepoznatljivih znakova. Njihova sklonost muzici dokazuje popularnost u mnogim zemljama i priznavanje kao profesionalnih muzičara. Pored romskog urođenog talenta ka muzici važno je istaći i da su

odlični poznavaooci raznih muzičkih stilova. Veliki je broj romskih muzičara koji sviraju klasičnu muziku, i koji su svojim izuzetnim talentom izborili sebi visoko mjesto u široj zajednici svira bez nota jer nisu muzički obrazovani, to jest sviraju na „sluh“ što je zahtjevnije od sviranja koje iziskuje čitanje nota. Njihovi orkestri sviraju pod vodstvom primaša, koji improvizira melodije dodajući ih iznova, orkestar ga prati. Instrumentima kojima se služe su prvenstveno violina, pa violončelo, kontrabas i cimbala. Posebno su poznati kao muzičari u Mađarskoj. Smatraju se i kao donosioci muzike u Europu. Franc List je, tvrdio za Mađare da nisu imali narodne muzike sve dok im je Romi nisu donijeli. Romski muzički dar, kao važnu etničku osobinu, uzimali su neki istraživači čak i za dokaz njihovoga izlaska iz Indije, ciganske prapostojbine.

U prošlim vremenima pjevala se pjesma:

*Ustaj cigo sad spavanja nema.
Nitko ne zna kaj se cigi sprema.*



Ciganski car (knez) svađa se sa Bogom (svađa se pomoću violine)

Drugi svjetski rat bio je poguban za Rome, kao i za Židovi.

Postoji malo pisanih tragova o ishrana, svakodnevnom život i običajima Roma, koji su se stoljećima hranili kao nomadi, koristeći namirnice podneblja u kome su se zatekli i prihvaćajući običaje naroda kome su se pridružili. Narod, rasprostranjen od Indije, preko bliskog istoka, pa širom Evrope, pod utjecajem povijesnih, vjerskih i drugih prilika, bio je primoran prilagođavanje. Mijenjao se jezik, mijenjali su se običaji, navike, i navike u ishrani. Stalna lutanja su uvjetovala upotrebe najjednostavnijih predmeta i tehnika u obradu i pripremanju i namirnica.

Veliku ulogu u načinu života imaju životne okolnosti tj. mjesto života, zanimanja i društvena pripadnost unutar pojedinih skupina. Romsko stanovništvo po povijesti, jeziku i kulturnim tradicijama sastoji se od međusobno različitih skupina.

Romi su bili kovači, koritari, kotlari, svrdlari, glazbenici (zabavljali su ljude na sajmovima), kotlari. Proizvodili su drvene vile i grablje, korita, popravljali lonce, izrađivali metle, izrađivali ruljače za kukuruz, svrdla i druge proizvode koji su bili u svakodnevnoj upotrebi, naviše u seoskim domaćinstvima. Romi Lovari su se najviše bavili trgovinom konjima, a Romkinje iz nekih skupina su se bavile proricanjem sudbine, dok su se muškarci iz nekih romskih skupina bavili borbom pijetlovima.

Nekadašnja tradicionalna zanimanja Romi su mijenjali u skladu sa godišnjim dobima. Ljeti bi se bavili trgovinom, u jesen su izrađivali korita ili neke druge kućanske potrepštine, zimi bi se bavili proizvodima od željeza ili muziciranjem. S obzirom na to da su bili vješti majstori njihovi su proizvodi bili jako traženi.

Koritari (*Kalderasi* - uglavnom su bili vezani za stalno životno okruženje u kojem su se bavili svojom djelatnošću – proizvodnjom različitih drvenih predmeta; od vrbovog drveta pravili su korita - drvene posude (korita su prodavali su po cijeni količine žita ili već nečega sličnog koje stane u nju), drvene žlice radili su od klenovog, javorovog ili jablanovog drveta, a sve ostalo od bukovog drveta. Pri radu su se koristili sjekirom, malim, srednjim i velikim *dubačem*, malim i velikim *strugačem*, raznim *klinovima* za razbijanje drveta.

Slavko Vereš („Naši cigani nekad i danas“, Novosti. 13.10.1939, br. 222) piše: *koritari su nosili bijelo rublje od grubog platna, baš kao i naši seljaci. Nisu nosili ni čizme, a od seljaka razlikovali su se samo svojom dugačkom ciganskom kosom....* „





Koritari

Pletari su pletli razne uporabne predmete od pruća i živjeli su obično kraj rijeka. Gdje ima dosta vrbovog drveta, koji je potreban njihovom zanatu. Od kraja proljeća, čitavog ljeta sve do početka jeseni boravili su na tim mjestima a onda se početkom zime vraćali u naselja i prodavali svoje proizvode.

Mečkari (Ursari – dresiranim medvjedima, za ples u taktu bubnja, išli su od sela do sela).

Seljak Jospi Tomec opisuje cigane:

kovači oko Virja, bave se kovanjem grabanov, rilje, krampe, lance, železne prote ... imaju najmanje ciganskog u sebi; ne žive pod čergama ni u zemljanim kolibama, nego kako koji može u ljepšim ili siromašnijim kućama, a boravišta ne mijenjaju.

Za obrađivanje nijesu, trgovanje konjima glavno im je zanimanje, a kod toga su vrlo okretni te i starije kljuse pomlade ili šepavo za dan dva uzjogune, kašalj i neke druge konjske mane umiju za kraće vrijeme ukloniti, bolje prekriti ...



Prosjaci (tražili su pomoć od kuće do kuće, kupili staro željezo, oštrili motike, krpali plehnate lonce i preprodavali kojekakve stvarčice,)

Skupine različite kulturne pozadine tijekom stoljeća su se stalno prilagođavale, ovisno o gospodarskim i društvenim okvirima i mogućnostima.

Vrlo često je u pripremi obroka bila je dovoljna jedna posuda, plitki pleh (lim), sač i vatra na otvorenom prostoru. Posuda za svakodnevno kuhanje često se koristila kao posuda za posluživanje. U svakodnevnoj ishrani prevladavala je kaša od različitih zeljastih biljaka koje su sakupljali (kopriiva, štir, zelje, loboda), zgusnuta sa kukuruznim brašnom i proizvodima od mlijeka. Meso se jelo samo za vrijeme praznika i posebnih svečanosti. Oskudan izbor hrane nije uvjetovao veći prostora za pravljenje složenijih jela, posebno i stoga što je svakodnevno trebalo nahraniti veliki broj članova porodice.

Romska jela su jednostavna, bez mnogo „ukrasa“ i sa malim brojem namirnica, načinjena najčešće u jednom postupku termičke obrade. Stare Romkinje nisu imale odgovarajuća posude, ali su spretno mijesile pogače, kuhale razna variva, meso, pripremale poslastice. Svu tu hranu su spremale sa puno ljubavi. Još početkom prošlog stoljeća meso su nožem kosali a ne mljeli za „faširano meso“, za sarme ili punjene paprike, koje su pripremali.

Na oblikovanje romske kuhinje utjecale su i osobne prilike života samih Roma. Siromaštvo, nomadski život ili život u malim romskim naseljima, gdje se jedan uz drugi oslanjaju trošni kućerci od lošeg materijala (čerpića i drveta), gdje nema mjesta za obrađivanje vrtovi ili uzgoj živine (nema mogućnosti držanja peradi kao izvor jaja, krava ili ovaca kao izvor mlijeka, svinja kao izvor mesa) također su uvjetovali kako će se oblikovati tradicionalna romska kuhinja. Mnogi su živjeli po šumama, u špiljama i zakucima.

Unatoč jednoličnosti i jednostavnosti bili su mnogo zdraviji nego današnji naraštaji koji mogu uživati u obilju hrane.

Romi imaju slične kulinarske navike kao i ostali balkanski narodi, obzirom da stoljećima žive i kreću se po ovim prostorima, unatoč toga što su se izdvajali iz većinskog društva. No, unatoč toga pravu - izvornu sliku romske kuhinje je vrlo teško opisati u cijelosti.

Romske grupacije naglašavanju različitosti njihovih jela u odnosu na nacionalna jela države u kojoj žive. Tako nailazimo na obilježavanje jela nazivima: *ciganske tikvice*, *ciganski kupus*, *ciganski ragu*, *cigansku salatu*, itd. ili „na ciganski način“ gdje prefiks „ciganski“ samo ističe takvo razdvajanje.







U Podravcu iz 1902. godine zabilježeno je o romskoj prehrani: *hrana je ciganinu jednostavna, katkad samo kruh i voda, nu kad dojde, a da nitko ne vidi, omasti si on brk i zaoblicom, a poznato je da jedu i poginule životinje. Ima cigo i svoje „narodno“ jelo, a to je jež, kojeg smatra poslasticom, a voli i masni krmetinu. Od pića voli rakiju, a osobito su mu naslda lula i duhan, iz kojeg puše ne samo žena, već i djeca ... posudje mu je vrlo jednostavno, a osobito ima cieniu srebrni vrč, koji se čuva u obitelji kao amanet.*

Veliki dio Roma na području Podravine uspio se prilagoditi i dijelom asimilirati u lokalnu zajednicu, „ne žive ni pod čergama ni u zemljanim kolibama, nego kako koji može u ljepšim ili siromašnijim kućama, a boravište ne mijenjaju ... preuzeli su običaje u Podravini“kad ide susjed k susjedu te sjednuv na slamu, saželi mu sve diobrio u kući i gospodarstvu“ (J. Tomac: „U Položajstvu pod ciganskim šatorom“, Podravac, 15.1. 1899.)

Vrijeme i broj obroka uvjetovala je materijalne situacije i vrsta poslova obitelji. Općenito su dva obroka dnevno bilo uobičajeno. Glavni obrok, ovisno o mogućnostima nabavke, bio je rano popodne, uglavnom *jelo u jednoj zdjeli*. Romkinja, ako nije morala rano ujutro otići nekamo, još ujutro skuhala ručak za taj dan.

Mjesto prehrane nije bilo određeno, ali se prema uobičajenim pravilima muškarca uvijek posebno posluživalo, žene su jele tek nakon njih, a djeca su dobivala ostatke. Žena je posluživala, opet prema utvrđenom redoslijedu, npr. glavu peradi mogla je staviti samo u tanjur njenog muža.

Jela Roma *čergara* (*putnika*; čerga – improviziran šator nomadskih roma) odredile su namirnice koje su se svakodnevno nabavljale. Ujutro bi žena otišla na obilazak nabavke i nakon povratka kući počela kuhati.

Zajedništvo između više obitelji, tj. među članovima karavane, oblikovala je lijepi običaj po kojemu, ako neka obitelj ne uspije nabaviti hranu ostali im pomažu – daju hranu.



Slavko Tomerlin; Ulje na platnu, 1939. Scena iz života Roma

Osnovne karakteristike romske kuhinje

prevladavaju juhe: kisela juha, juha od rajčice, juha od graha i mesna kokošja juha, koju Cigani nazivaju još i „bijelom juhom“ jer se ne pripravlja od rajčice
redosljed omiljenosti mesa: piletina, kokoš, govedina, iza njih slijedi, zbog mogućnosti konzerviranja, svinjetina. Nekoliko posebno rado konzumiranih jela od mesa: piletina sa satarašem, zatim promatrano kao nacionalno jelo, sarma, cigansko pečenje.
prevladavaju jela spremljena od povrća i mesa, razni gulaši, paprikaši ili jako začinjene sarme
jelima od mesa prednost daju kuhanom mesu, ali ipak prevladavaju jela koja je jednostavno ispeći na vatri - ražnju, ili ona koja se kuhaju nad vatrom - u kotlu
paprika u svim oblicima najvažniji je začim, a od ostalih začina uglavnom se koriste papar i sol, češnjak (bijeli luk) i obični luk (crni luk), jednom riječju osnovni začini. Jela su uglavnom srednje do vrlo ljutih
variva se rijetko pripremaju bez mesa, a romska kuhinja uopće prednost daje kuhanom mesu
redosljed omiljenosti mesa: piletina, kokošje meso, govedina, svinjetina. Najčešća jela: piletina na sataraš, a kao nacionalno jelo - sarma – cigansko pečenje.
jedna od karakteristika je da se meso za jela od mljevenog mesa nikada ne melju, već vrlo sitno sjeckaju
u romskoj tradiciji, posuđe u kojem se kuha ujedno je posuđe u kojem se jelo iznosi na sto, iz kojeg se služi a često i jede

Jela koja su se pripremala za slavlja, sada već zaboravljena, ukazuju i na karakteristiku kuhinje. Najdulje su se zadržala slavlja za Vasilicu (Nova godina), Đurđev dan, Uskrs (također se farbaju jaja), Badnjak (*Božik gažesi*; u posudi na stol stavlja se: med, žuti šećer, nišador (salmijak), sol, paprika, orasi, češnjak, smokve, suhe šljive, naranče, jabuke i ostalo voće; običaj koji se polako gubi: baci se po jedan orah u svaki ugao sobe, a zatim svako za stolom uzima i lomi po orah. Ako je orah zdrav, to je dobar znak da će se ta godina posrećiti onom ko ga je izabrao), sv. Nikolu, Sv. Arhandela Mihajla, Mitrovdan (uoči Mitrovdana, peku se dunje sa šećerom i orasima za Mitrovsko večer (*Kas'n gađesi*), zanatlijska sjela (obrtničke slavlja), večer za kuću (*Zijafeti e khereskoro*).

Religiozna vjerovanja i običaji

U vrijeme turskog osvajanja Romi su bili katoličke ili pravoslavne vjere tako da je došlo je do islamizacije. Nakon odlaska Turaka, poslije njihove vladavine, zadržali su muslimanska imena i dio muslimanskih običaja. Najduže su zadržali muslimanski običaji koji se odnose na sahranu (*parunipe*). Krajem 20. stoljeća obred poprima elemente koji ga više približavaju načinu sahrane katolicima. Prije II. svjetskog rata Romi su slavili i muslimanske praznike, a naročito zadušnice za mrtve (*Ulešme*). Za ulešme se priprema kod kuće alva (*halva*) i dijeli se neparnom broju kuća u susjedstvu. Uvečer se kod kuće pale svijeće, lojane ili parafinske. Sutradan ujutro se odlazi na groblje. Grobovi se posipaju rižom (nekuhanim zrnjem) i vodom, a za dušu pokojnika se dijele kolači i cigarete, ako je pušio. Zadušnica ima pet, a za jednu od njih se dijele, uz alvu, i *mekike*. Jednu od ulešmi pripremaju samo rođaci onih pokojnika koji su im ostavili kuće i imanja. Kuća koja je udavala kćer ili ženila sina ne pravi ulešmu dok ne prođe godinu dana od svadbe, niti mladenci smiju, u tom periodu, jesti hranu koja je namijenjena mrtvima.

Romi su zadržali zavjetnu slavu, poslije ozdravljenja od kakve teške bolesti domaćina ili člana domaćinstva.

Ponajviše se slave Sv. Nikola, Sv. Arhangel Mihailo i Sv. Velikomučenik Dimitrije – Mitrovdan.

Za slavu se pali voštana svijeća sa sličicom sveca koji se slavi, no slavski se kolač ne radi niti se poziva svećenik.

Za Uskrs se farbaju jaja, a za Badnje večer (Božik gažesi) se u tepsiji iznosi med, žuti šećer i nišador, sol, paprika, orasi, češnjak, smokve, suhe šljive, naranče, jabuke i ostalo voće. Prvo se baci po jedan orah u svaki ugao sobe, a zatim svako za stolom uzima i lomi po orah. Ako je orah zdrav, to je dobar znak da će se ta godina posrećiti onom ko ga je izabrao.

Na mladence 22. Ožujka rade se *mladenčići* premazani medom i dijele za pokojnike u neparan broj kuća.

Za Mitrovsko večer (Kas' n gađesi), uoči Mitrovdana, peku se dunje sa šećerom i orasima.

Za Božić se unosi u kuću badnjak nakićen novcem i dukatima. Isti badnjak se čuva i za Vasilicu. Badnjak ne bacaju, već ga čuvaju tokom čitave godine. Isto tako čuvaju i med, žuti šećer i nišador sa Badnje večeri, koji koriste za liječenje rana i čireva, kao i za liječenje grla.

Obraćajući se Bogu u molitvi i tražeći od njega pomoć kažu: „*Devla gudjela, bahtaleja. Čumindav to vas to pro*“ (Slatki moj presretni Bože. Ljubim ti ruku i nogu...), a zatim bi mu rekli ono što ih muči. Ako bi nekog prokleli rekli bi: „*E Devlestar te arakhjol*“ (Nek' od Boga nađe) ili „*Mudarol le o Devel*“ (Ubio ga Bog). Također bi se u govoru spominjao Bog u više slučajeva. Ako bi nekog očekivao težak i rizičan put, ili kakvo suđenje, ispraćali bi ga riječima: „*O Devel anglal a tu palal*“ (Bog naprijed, a ti za njim). Također bi u govoru koristili izraz: „*Arak Devla*“ (Sačuvaj Bože). Na rastanku bi se stari Romi rastajali pozdravom: „*Dža Devleja – Ačhov Devlej*“ (Idi s Bogom – Ostani s Bogom).

U vjerovanjima Roma suprotnost Bogu jeste đavo (*beng*). Za čovjeka koga je spopao đavo Romi kažu: „*Bengalo manuš*“. Ako hoće nekog da prokunu, vele: „*Astaren le o bengal*“ (Neka ga đavoli odnesu).

Zapostavljanjem vjerskog obrazovanja nove generacije Roma veoma malo znaju o religiji.

Vasilic (Vasili) - 14. siječanj

Vasilica se slavi na dan Svetog Vasilija Velikog, odnosno na dan pravoslavne Nove godine. Za Vasilicu se sprema isključivo živina: pure, guske, kokoši, pijeveci i drugo. Najvažnije je da broj spremljene peradi bude neparan (*teko*). Perad se priprema 12. ili 13. ili 13. siječnja uvečer.

Velika je radost ako je perad debela jer će tada i godina biti berićetna. Iz tog razloga perad se kupovala ranije, guske i pure su se šopale (kljukale) valjčićima od proje (*hapovi*), tako da za Vasilicu budu ugojene na diku i ponos domaćina. Perad se kolje satarom na trupcu, pri čemu se glava okreće prema istoku. Oni koji obavljaju klanje moraju biti čisti (*okupani*). Ovaj čin ima obilježje obreda i predstavlja ostatke poganskih vjerovanja kod Roma.

Danas već potpuno zaboravljeni običaj bio je: lomljenje teleće noge za hladetinu (*pihtije*), pri čemu se pjeva obredna pjesma. Uvečer, 12. siječnja, na trupcu, domaćin lomi teleće noge i pjeva: „*But satipe lelega me dajake me dadaske. Te bičhaven lelega mi kudelja. Zerem phagava lelega te pakhore*.“ Pjesma se pjeva ptici štrku, rodi, od koje se traži da pošalje zdravlje i sreću za cijelu porodicu – u protivnom će joj polomiti krila.

Na Vasilicu, 14. siječnja ujutro, u kuću ulazi položar s badnjakom okićenim zlatnicima i vrčem punim svježe zahvaćene vode (iz bunara ili nekad izvora), uz pozdrav: „*Bahtali Vasilica*“, i „*Bahtalo Vasili*“, što znači: „Sretna Vasilica“, uz pozdrav: „*Ov sasto*“ (Da si živ i zdrav). Položar je obično dijete iz susjedstva ili rodbine, daruje se novcem i slatkišima. Vodi se računa da položar bude isti kao i prošle godine da bi godina bila sretna i berićetna poput prethodne.

Navečer se sprema večera. Od jela se za ovu priliku sprema čorba, paprike nadjeven mesom i podvarak. Pored toga, za predjelo se služe i hladetine (pihtije), a kao slatko tatlije, baklave i ostali slatkiši. Pije se vino i rakija. Slavi se u krugu obitelji. Po starom običaju pale za stolom pet bijelih svjećica u plitkoj posudi sa brašnom (Za Boga, Vasilicu, večeru, zdravlje i posao). Zatim otvaraju kućna vrata i dozivaju Vasilicu da im uđe u dom riječima: „*Avaj, avaj gudlije Vasilice! Ake, isi amen šapatka, marikli...*“ (Dođi slatka Vasilico! Imamo šotku, imamo pitu...). Na stol stavljaju sve što je pripremljeno za večeru, obavezno uz sol i papriku. Zatim se međusobno blagosiljaju gledajući se preko stola: „*Dikheja li man? Dikhav tu. E, Akava berš te dikhea ma, di berše te na dikhea ma*“ (Evo, ove godine te vidim, a dogodine neka stol bude tako obilan da te uopće ne vidim sa druge strane stola).

Drugog dana Vasilice se odlazi u goste. Organizira se druženje kod nekog od uglednih domaćina. Okiti se pečeni puran* i nosi kroz prostoriju pri čemu se pjeva šaljiva pjesma: „*Davaj, davaj Vasilico!*“ Ko služi neka se ne tuži.“ Zatim se pjevaju pjesme u čast domaćina i ostalih gostiju.

Trećeg dana praznika radi se pilav ili grah s peradarskom iznutricama za ručak. Mijesi se pogača u koju se stavlja zlatnik - metal novčić. Za ručkom ukućani lome pogaču. Smatra se da će onaj tko nađe novčić biti cijele godine sretan.

* Prema legendi o romskom caru Firaunu na dan sv. Vasilija ili Vasilicu priprema se guska a ne puran, i to onoliko gusaka koliko ima muških glava u kući plus jedna više.

Bira se najbolji puran sa glavom, krestom i obavezno kljunom, jer treba po vjerovanju u kuću donijeti novac, bolji život, a sve što je prošlo, naročito ono ružno, ostavlja iza sebe – zatrpava u prošlost.

Očišćenog purana se dobro posoli i premaže mašću, najbolje guščjom. Često se u poklopljenoj zemljanoj posudi uz njega stave očišćeni orasi, u stražnji otvor purana gurne se veća jabuka i okolo njega jabuke koje se peku zajedno sa puranom. Na otvorenom se pripremi ognjište, malo dublje, i dobro se zažari cjepanicama. Kada su cjepanice napola izgorjele stavite na žar zemljana posuda s puranom. Preostalim žarom zagrinite posudu i ostavite da se peče još najmanje 4-5 sati, kako bi se puran ispekao kako treba a korica bude hrskava. Dok se puran peče održavajte vatru. Pečenje može da se radi i u parasničkoj peći (parasnik – seljak; seljačkoj peći).

Nakon pečenja, puran se iznosi na stol i ne dira se do ručka prvog dana Božića ili slave, kada se čestita domaćinu. Obično kum ili najdraži gost uzme jabuku (koja se pekla u puranu) i udvostručuje novac koji nosi puran u kljunu (a koji je prethodno stavio domaćin). Uzetu jabuku kao i orahe pečene oko purana gost ili kum prvo sam proba, a onda dijeli ostalim gostima. On prvi i reže pečenicu (purana), proba je i od tog odrezanog komada dijeli i domaćinu i gostima, i blagosilja sve goste. Na stolu su i plečinte (gibanice), kao i ostale pečenice (obično pečene kokoši, guska), itd.

Jurjevo - Đurđev dan (*Herdelezi, Erdelezi*) - 6. svibnja

Proljetni blagdan, dan obilježavanja kao praznika buđenja života i podsjećanja na svoje mrtve. Po mogućnosti za ovaj dan se kuća okreći. Kupuju se cipele i šivaju i kupuju haljine, odijela, i ostala odjeća za ljetnu sezonu.

Slavlje počinje 4. svibnja navečer i traje cijele noći. Pale se vatre i sijedi se do zore (*Aspaša*), pa se ujutro 5. svibnja ide na uranak (*Lekomuhaili*), na livadu na kojoj izvire potok. Na izvoru se obavlja obredno umivanje. Beru se vrbove grančice kojima se kiti kuća, i ljekovite trave za đurđevdansko umivanje. Stariji ljudi odlaze na groblje i oplakuju svoje mrtve. Poslije uranka odlazi se na tržnicu i kupuje janje (*Bakhrengoro dive*), koje mora biti lijepo i bijelo, jer crno "donosi nesreću". Što je janje veće i deblje, to je ugledniji domaćin. Janje se donosi kući živo i predstavlja radost za djecu i ukućane. Janje se blagosilja „*Nek ovel bahtalo*“ (Neka je sretno). Kuća i dvorište se kite vrbovim grančicama, simbolom zdravlja i plodnosti.

Slijedeći dan, na Đurđevdan, ukućani se umivaju ljekovitim travama i trljaju lica jajetom „da budu zdrav i rumeni poput uskršnjeg jajeta“.

Jetra (crna džigerica) se odmah priprema, pospe se solju i crvenom mljevenom paprikom (alevom paprikom) i dijeli se za mrtve. Kada se janje ispeče, pred ručak se podijeli nekoliko tanjura (neparan broj), sa komadima pečene janjetine, mladom paprikom, mladim krastavcem, mladim lukom, i ostalim mladim povrćem, komadom kruha i slatkim. Od svega onog što je na đurđevdanskome stolu, stavi se malo i u tanjure koji se dijele za mrtve, prije nego što se sjedne za stol(astal). Ljudi, koji su u žalosti i koji tuguju za svojim mrtvima, ne jedu mladog mesa niti mladog voća i povrća dok na Đurđevdan ne udije za svoje mrtve (*tabu hrane*).

Osim janječeg pečenja, specijalitet đurđevdanskog stola je i janjeća sarmica - lojana janjeća košuljica nadjevena sjeckanom iznutricom, rižom, mladim lukom i dobro začinjeno. Na isti način se nadjeva i janjeće sirište - bumbara - preliveno slatkim mlijekom i jajima i sve zapečeno u pećnici.

Prvog dana Đurđevdana se ne ide u goste, svatko slavi u svojoj kući. Drugog i trećeg dana se odlazi u goste. Kaže se da Đurđevdan traje dok traje janje, a glava se jede trećeg dana. Postoji vjerovanje da za Đurđevdan mora biti janje, u suprotnom te godine dogoditi će se neka nesreća u kući.

Romska svadba (*Romano bijav*)

Svadba se na romskom jeziku kaže „bijav“. Oženiti se, na romskom jeziku, se kaže: „*Lijem romna*“, a udati se: „*Lijem rome*.“ Udajom mlada postaje momkovoj familiji *bori* (snaha), a mladoženja je snahinoj familiji *džamutro* (zet). Ženin otac je mladoženji *sastro* (punac), ženina majka *sasuj* (punica). Svekar je mladoj *sastro*, a svekrva *sasuj*. Prijatelji se međusobno oslovljavaju sa *Henamike*. Blisko srodstvo je do trećeg koljena. Bliski rođak je također kum i pobratim. Otac je *dad*, majka *dej* (daj, baka *mami* (phuri daj), djed *papu* (papo), sestra *phen*, brat *phral*. Ujak, stric i tetak *kako*, a strina i tetka *bibi*.

Svadbi prethodi proševinu (nišani), kada navodađije obave dogovor. Na proševinu se nose darovi za mladu (prsten, haljina, cipele, veš, ogledalo, češalj, krema za lice i sapun) i ugovara se datum svadbe i pojedinosti oko miraza (*čēiz*). Čēiz se sastojao od stvari za domaćinstvo i mladinih stvari za osobnu upotrebu. Kod nekih Roma mladenka se nije kupovala. Ukoliko bi mlada prije svadbe pobjegla za mladoženju, naknadno bi se ugovarala *mirba* i svadba. Takvi slučajevi su se često završavali bez svadbe, ili bi svadbu organizirali samo roditelji mladoženje, jer mlada nije dobila blagoslov od svojih roditelja.

Romska svadba slavi se šest dana.

Svadba počinje u srijedu. Žena *kujudžika* odlazi po kućama u mahali i poziva *kanu iu hamam* širi krug poznanika i prijatelja, a na svadbenu večeru užu rodbinu, bliske prijatelje, susjede i viđenije Rome. Svakoga tko je pozvan prska mirisnom vodom i daruje bombonom. Pravi se *peča* - ukras od metalnih niti boje zlata, koji se crvenim koncem veže mladoj oko glave. Djevojke pletu vijence od cvijeća i njima kite kapije mladenaca. Mlada u svojoj kući prostire svadbene darove (*buljarol čēiz*). Svadbeni darovi tu stoje do subote kada ih uz muziku odnose u kuću mladoženje.

U četvrtak je *mala kana*. Okupljaju se samo žene uz kavu i sok, i pjeva se uz *daire* (*daire* - krug; tamburin; vrsta malenog jednostrukog bubnja s praporcima). Instrument koji na obodu ima metalne pločice što pri udaranju zveče). Mladoj se kanira kosa, a svekrva donosi *gedželukija* - vjenčanicu, šalvare, cipele, papuče i ostalo.

U petak dolazi glazba i počinje veselje. Muškarac iz obitelji sa okićenom flašom rakije poziva na svadbenu večeru, u nedjelju navečer. Žene s mladom odlaze u *hamam* (javno kupalište; to se uglavnom odvijalo u mjestima koje imaju toplice; kupalište s izvorom tople vode). Kupanje plaća svekrva. Iz kupališta izlaze obučene u šalvare, svilene košulje i jelek. Svekrva u hamamu posle kupanja poslužuje baklavu. Mlada je obučena u šalvare sa prekrivenim licem crvenim *duvakom* (svadbeni veo, koprena). Na izlazu iz hamama ih dočekuje muzika koja svira i igra se kolo. Ispred mladine kuće se također igra kolo. Mladu uvode u kuću, svekrva joj skida duvak, a mlada joj ljubi ruku (još ranije je bio običaj da joj ljubi i nogu).

Subota je dan kada se odlazi na tržnicu po namirnice. Popodne dolazi glazba i skupljaju se pokloni (ovce, piće, kruh, ..). Domaćin sa muzikom odlazi u kuću darodavca po poklon. Subotom popodne pa do kasno uvečer igraju se kola. Slavi se do kasno navečer. Mlada je odjevena u *šalvare* (široke hlače, dimije), svilenu košulju i *jelek* (prsluk) i tada je *Khorana bori* (turska mlada). Na glavi nosi *tepeluk* (srebrom ili zlatom izvezena pločica na ženskim kapama) i *peču* (*šamija*; ženska povezača na glavi), a čelo joj je ukrašeno bijelom bojom preko koje se lijepe šljokice i cvjetne latice u raznim bojama. Struk joj je opasan kolanom, a na nogama nosi papuče izvezene zlatnom ili srebrnom srmom. Popodne se na svadbi kod mladoženje igra „Svekrvino kolo“. Kolo igraju isključivo žene odjevene u šalvare i jeleke, glave su im povezane svilenim prlantama sa šljokicama ili oljica. Kolo najprije povede svekrva, a glazba se bogato daruje novcem.

Nedjelja je dan kada se odlazi po mladu. Mlada je odjevena u bijelu vjenčanicu. Mladu izvodi brat. Mladoženja simbolično daje novac i svatovi odlaze na vjenčanje. U kuću mladoženje prvo ulazi svekrva koja uzima sito s *leblebijama* (prženo sjeme slanutka koje se

gricka), bombonima, žitom i jabukom, i daje ga mladoj. Mlada baca jabuku preko glave, a zatim i ostale slatkiše. Sito baca na krov kuće. Ako se sito zadrži na krovu, brak će biti dugotrajan.

U ponedjeljak prije svitanja kod mladoženje se pale vatre i glazba svira „Nevjestino priliku“ (*Borikoni*) da probudi snahu. Najveću dionicu u sviranju ima svirač goča (daul, doboš - vrsta bubnja). Mladini roditelji dolaze u kuću mladoženje, gdje se nastavlja veselje uz vruću rakiju. Ako mlada nije bila čestita, veselje u ponedjeljak je izostalo, nerijetko se izrodilo u svađe i tučnjave, a nevjesta bi se vratila roditeljima.



Slavko Tomerlin; „Cigani“1972.

Zanatlijsko (obrtničko) slavlje

Romi zanatlije imaju su svoju slavu koja se ponegdje zadržala do današnjeg dana. Ona se slavi u čast njihovog sveca i zaštitnika kovača i obrađivača metala *Hazreti Dauta* (Svetog Dauta). Car David (Daut Ali Seljam) po legendi je bio kovač, a željezo je umjesto čekićem kovao golim rukama. Jednog dana, car David je poslao kalfu da odnese meso njegovoj kući koje je kupio za potrebe svog domaćinstva. Kada je kalfa odnio meso njegovoj kući, izašla je kovačeva žena umotana u feredžu, ali joj je kalfa vidio mali prst na desnoj ruci i tako je muslimanski zakon bio prekršen. Hazreti Dauta je vruće gvožđe počeo peći, a on je, kao sveti čovjek, odmah znao što je razlog tome. Napustio je posao i od tada je živio u molitvi, posvećen bogu.

Zanatlijsko slavlje sveca Hazreti Dauta i romsku zaštitnicu Zajde Badžu slave na taj način da su svakog četvrtka uvečer završili posao ranije, očistili radnju i složili alat, a zatim na nakovnju upalili svijeće u njihovu čast.

Zanatlije su koristili ovaj dan da se međusobno druže, razmjenjuju informacije, biraju šegrte, i snahu iz dobre zanatlijske kuće. Međusobno su se pozdravljali sa „*Bahtalo to dive*“ (Sretna slava). „*Ov sasto bahtalo i tuke*“ (Da si živ i zdrav, sreća i tebi). Mlade kalfe i šegrti bi majstorima ljubili ruku. Za mlade je ovo prilika da se vide i upoznaju, a i mnoge su se ljubavi rodile na zanatlijskoj slavi.

Popodne bi došla muzika, razvilo bi se kolo i veselje bi potrajalo do večeri. Razigrano kolo na slavi služilo je da ugledne zanatlijske porodice pokažu svoje mladiće i djevojke kojima su plaćali da vode kolo i tako ih promovirali kao kandidate za ženidbu i udaju. Mladići i djevojke, koji su se od ranije simpatizirali i voljeli, a roditelji se iz nekih razloga protivili njihovoj vezi, koristili bi gužvu da izmaknu roditeljskoj kontroli – i pod okriljem ljetnog sumraka, djevojka bi pobjegla za mladića („*Ešeše našigeli i čhaj e čhaveske*“/ Ešeše je prebjegla je djevojka za mladića/). Ovom šaljivom uzrečicom bi se saopćavala vijest o događaju.

Kasno uvečer, vraćali su kućama odmorni i osvježene za novi radni dan.

Večera za kuću (*Zijafeti e khereskoro*)

Svaka kuća ima svog anđela čuvara – Sajbiju. Zato je potrebno, prinesiti žrtvu Sajbiji, tako što će se na kućnom temelju zaklati ovca. Za ovu priliku se kupuje što veći ovan sa povijenim rogovima, i to bijel.

Večera za kuću se radi nedjeljom ili četvrtkom. Dan prije večere, ovan se odnese kod nekog susjeda ili rođaka u susjedstvu. Tamo se okiti vijencima od cvijeća koji mu se stavljaju oko vrata, a dvije crvene jabuke mu se pobodu na rogove. Istoga dana domaćin sa porodicom, rodbinom i prijateljima, i uz pratnju muzike, odlazi po ovna. Svi su svečano odjeveni. Žene nose šalvare i jeleke. Snažniji muškarac uzima ovna, prebacuje ga preko vrata i tako ga nosi do kuće. Za njim svira muzika, slavljenici igraju i pjevaju. Veselje dostiže kulminaciju kada se dođe pred kuću domaćina.

Sutradan, prije svitanja, muzika svira, domaćin šeta ovna kroz kuću, a zatim ga predaju mesaru koji ga usmrćuje tako da krv oteče u ovcu rupu iskopanu uz kućni temelj. Glava ovna se odsječe i baci u rupu koja se odmah zatrpa. Od ovnovskog mesa se priređuju jela za večeru. Ako je na večeru pozvan veći broj ljudi, kolje se još ovaca, janje ili tele, ali se za spravljanje jela za ovu priliku, nikad ne koristi odojak ili svinjetina. Za večeru se spremaju sva jela kao i za romsku svadbu.

Dva dana unaprijed neko iz obitelji ili domaćin osobno, poziva goste na večeru. Za večeru se kao poklon nose stvari za kućanstvo: lonci, korita, U novije vrijeme, više se ne donose stvari već se daje novac.

Ovaj običaj je moguće obaviti i bez muke, kao kućnu, vjersku svečanost (*Mevlud*). Pritom se poziva manji broj gostiju, sva jela se spremaju od mesa žrtvovanog ovna.

Večera za kuću se pravi da bi ukućani u novom domu imali dobro zdravlje, i da bi u kući vladao mir i porodična harmonija. Obično bi neko od ukućana ili rođaka sanjao da je potrebno organizirati svečanost i onda više nije smjelo biti nikakvog odlaganja. O tome govori i pjesma „Sajbija“ Šabana Bajramovića u filmu „*Anđeo čuvar*“ - „*Ali mange ko suno i gudli Sajbija. Oj vakeri mange Zijafeti e kerav...*“ (I u snu mi dođe preslatka Sajbija. Ona mi kaže: „Napravićeš Zijafet“).

Jela koja su ovdje predstavljane prikaz su jela iz mnogih publikacija koje ih navode kao „izvorna romska jela“ koja su priređena na današnji način. Današnja romska kuhinja spoj je regionalne kuhinje zemlje u kojoj žive i običaja pripravljanja jela usvojenih kroz generacije nomadskog života. Kao posebnost, koja se često spominje u opisima romske kuhinje je, i priprema mesa u blatu:

„Daleko je bio poznat i način pečenja janjadi u žaru i pepelu. Poslije usmrćivanja (klanja) i čišćenja (uklanjanja iznutrica), janje bi oblijepili blatom. Potom bi iskopali rupu, najčešće u brijegu, i naložili jaku vatru. Kad se ognjište dobro razgori, blatom oblijepljeno janje stavljali su unutra i pokrivali ga vrućim pepelom i žarom. Poslije pečenja blato je samo otpadalo, a ispod ostajala čista, rumena, hrskavičava kožica.“

„Ciganski način“

Često se u restauracijama (i u onima više kategorije) daje jelima pridjev «na ciganski», da bi im se dala određena mističnost, ali i orijentalnost. Nažalost, bez ikakve osnove. Ukoliko i dajemo takav pridjev, onda bi se on mogao dati najvjerojatnije jelima – složencima, koja se rade u jednom loncu. S obzirom na nekadašnji nomadski način života, lonac (kotlić) je najbrža termička obrada jela, ali ne i najjednostavnija. Napraviti jednostavno jelo je najčešće i najteže (s malo namirnica napraviti nešto ukusno). Kada već govorimo o «ciganskim jelima» mora se reći da se kod njih život (duša – tijelo) dijeli na čisto i nečisto (čisto od pupka više – nečisto od pupka niže). Po tom principu dijele životinje i biljke, te se neke mogu jesti, a neke ne. Npr.: ptičje noge i glava su nečiste – trup čist. Konj se ne smije jesti.

Ukoliko se držimo kulinarskih pravila tada *à la Zingara* – na Ciganski način imam i svoju stručnu osnovu, *što je to i kako se priprema*:

- Bilo koje jelo koje se poslužuje uz klasično francusko okruženje (prilog, ukras, garnirung) ili umakom od usitnjene šunke, jezika, gljiva i tartufa, začinjeno umakom od rajčica (pire od rajčica) na temeljnom tamnom umaku (demi-glace), Madeire i tarragon esencijom. Umak se poslužuje uz jela koja se nazivaju na *Ciganki način* i uz jela od mesa, ribe ili jaja. a U njemačkoj i nizozemskoj kuhinji umak se također naziva *ciganski umak* uz neke manje različitosti u sastojcima.

- Povjesničari gastronomije kažu da ne postoje pouzdani podaci o porijeklu umaka, i navode da prefiks "Zigeuner" u njemačkom označava upotrebu paprike i za bilo koje drugo jelo u kojem se koristi paprika, zajedno s umakom od rajčice.

- Kao što su Romi nomadski narod, moguće je da je jelo moglo migrirati po europskom kontinentu u različitim varijacijama.

Sastojci i priprema

Postoje mnoge različite metode koje se koriste za pripremu umaka.

Jedna verzija pripreme Ciganskog umaka je sa suhim ili svježim gljivama u bijelom vinu. Demi-glace se ukuhava u vinu i sve se reducira (ukuhava) na pola sadržaja.

Umak od rajčice, sitno kosani pršut, fino usitnjeni tartufi i gljive dodaju se u umaku i kuhaju u gusti umak, koji se na kraju procijedi i poslužuje uz meso, riba ili poširano jaja.

Popularne varijacije

Poširana jaja; poslužuju se na ovalnom tanjuru s poprženim kruhom (croutons prekriveni tankim kriškama pršuta, preliveno Ciganskim umakom (rajčice, demi-glace uz sitno narezane šunke, gljive i tartufe).

Pečena teletina u Ciganskim umakom; popularno jelo koje se poslužuju u francuskim restoranima. Pržena teletina s Ciganskim umakom; narezana šunka, jezik, umak od rajčice, Demi-glace, gljive i vino.

Pileći odrezak; vrlo popularno jelo u Njemačkoj. Panirani pileći odresci prže se una dubokoj masnoći ili peku (griliraju) i poslužuju s umakom od maslaca, luka, gljiva, paprike, rajčica, pilećeg jusa (guste pileće čiste juhe), meda, soka od limuna, soli i papra. Jelo se spominje kao *Zigeunerschnitzel* ili ciganske odrezak.

Jela

Čorba fantazija na romski način

Sastojci: 0,5 kg mahunastog povrća i žitarica (crvenog, zelenog, žutog i smeđeg sočiva, graška, bijelog i šarenog sitnog graha, ječam, sve u jednakim količinama), 2 sušena pureća bataka, peršin, ostali začin po želji, 2 glavice luka, 1 glavica češnjaka, sol, papar.

Žitarice i povrće potopite u hladnu vodu i pustiti da odstoje 1 sat. Naložite vatru (ispod *veriga*, lanac na kojem visi kotlić). U kotliću (*bakraču*) na ulju propržite izrezan luk (nekad se to radilo isključivo namasti; jelo pripremljeni na masti ima kvalitetniji, bolji tek). Redom dodajte papar, začine po želji, sitno kosan peršin. Žitarice i povrće ocijedite dodati u bakrač pa naliti s 4 litre vode. Na kraju dodajte i pureće batake. Kad čorba provri ostavite je da se krčka još oko 2 sata.

Arlijska juha

Sastojci: 3-4 krumpira, oguljena i izrezana na kocke, 1 mala glavica luka, sitno kosana, 1 manji poriluk, izrezan na tanke kolutiće, 1 manji korijen celera, očišćen izrezan na kockice, 2 velike žlice maslaca, 1 do 0,5 litara vode, 2 dl pileće juhe, sol i papar po potrebi, ljuta paprika, lovorov list, 1 žlica peršinova lista, 2-3 žlice kiselog vrhnja

U zagrijani kotlić stavite maslac . Kad se otopi, dodajte krumpir, luk, poriluk, celer i pirjajte 5 minuta. Dolijete vodu i juhu, dodajte lovor, papar, sol i ljutu papriku po ukusu. Dobro promiješajte i kuhajte poklopljeno na jakoj vatri 15-20 minuta. Nakon toga skinite lonac sa vatre i izvadite lovor. Dodajte peršin i kiselo vrhnje, dobro promiješajte i poslužite.

Arlija – radost, sreća

Mamaljuga

Sastojci: brašno, voda, sol

Jelo koje se, kao i popara, sve manje priprema. U posudu ulijte otprilike litru vode, dodajte 0,5 kg brašna i zakuhajte. Dodajte soli i miješajte dok se ne zgusne. Ovo jelo se davalo malim bebama koje su slabije napredovale.

kačamak od sitnog bungura, kuliješ, mamaliga, mamaljuga, palenta, pura, žganci.

Pempeš

Sastojci: 1 žlica masti 4 do 5 žlica brašna, 1 žlica mljevene crvene paprike, 2dl vode, soli po ukusu.

Mast ugrijte, dodajte brašno i popržite uz stalno miješanje. Dodajte papriku i podlijte vodom, posoliti po ukusu. Miješajte dok se ne zgusne.

Zaprška, zafrig.

Mačenica (jelo od suhih paprika)

Sastojci: suhe paprike, ista količina poriluka (praziluka), malo ulja, sol, malo vode

Suhe paprike prokuhajte, izvaditi i iskošite. Pomiješajte sa kosanim porilukom, malo posolite i dodati nekoliko kapi ulja.

Makaroni na romski način

Sastojci: 1 kg makarona, 20 dag masnog ovčjeg sira (izvorno – kačkavalj), 2 jaja, 20 dag šunke, 2 dl mlijeka.

Makarone skuhaite da budu nešto mekši, ocijedite ih i uspite u podmazanu tepsiju. Izribajte sir preko tjestenine i dodajte kosanu šunku, sve promiješajte i pecite na 150°C. Jaja i mlijeko umutite zajedno i nakon 30 minuta pečenja, tjesteninu izvadite i prelijte ovom mješavinom. Ostavite još 10 minuta u pećnici (rerni) da se jelo zapeče.

Musaka od makarona

Sastojci: 1 kg makarona, 30 dag ribanog sira, 5 jaja, 2dl kiselog vrhnja, sol, ulje.

Makarone prokuhati u većoj količini uzavrele, posoljene i pouljene vode. Ocijedite ih, stavite u podmazani pleh (tepsiju), sve ostale sastojke umiješajte zajedno i prelijte preko makarona. Promiješajte i pecite u pećnici oko 30 minuta na temperaturi od 200°C.

„Ciganski“ starinski podvarak

Sastojci: 1 kg kiselog zelja (kupusa) ribanca, 2 dl kiselog vrhnja, 20 dag mesnate slanine, 3 jaja, mljevena crvena paprika, ulje (nekad mast), sol, papar.

Zelje stavite na 2 dl ulja (ili otopljenu mast) i pirjajte oko 20 minuta. Posebno ispecite slaninu. Umutite 3 jaja. Vrhnje mljevenu crvenu papriku dodajte zelju i sve zajedno pirjajte. Kad je sve popirjano dodajte umućena jaja i promiješajte. Pečenu slaninu složite odozgo, pri posluživanju.

Šaran na romski način

Sastojci: šaran do 1,5 kg, 5 dag maslaca, 3-4 srednja krumpira, glavica i pol luka, 20 dag sušene slanine, mjerica (1 dl) kiselog vrhnja, pola žličice crvene paprike, žlica sitno kosanog peršina, sol.

Šarana očistite i operite. Odrezanoj glavi i repu dodajte upotrebljivu iznutricu i stavite posebno za juhu od šarana. Trup razrežite okomito na komade široke dva- tri cm. Posolite ih i stavite na stranu. U vatrostalnu posudu ili pleh stavite maslac da se rastopi, a na njega narežite tanje kriške (kao za krumpir – salatu) kuhanog krumpira. Rasporedite ih tako da pokriju dno. Posolite ih i na njih režite (na kolutove) vrlo tanke kriške luka, na luk sasvim tanke kriške slanine. Na sve to položite odozgo komade šarana. Zatim prelijte preko svega pola kiselog vrhnja. Pecite u pećnici na srednjoj temperaturi oko dvadeset pet minuta. Kada je krumpir mekan, izvadite posudu i preko jela posipajte kosani peršin i crvenu papriku te prelijte ostatak vrhnja. Uz jelo možete poslužiti i zelenu salatu.

Riblj paprikaš

Sastojci: 2 kg šarana, 5-6 glavice luka, mljevena paprika, paprika babura ili ljuta, sol voda.

Ribu izrežite na komade i staviti u kotlić. Na to izrežite luk i uspite vodu do polovine kotlića. Posoliti po ukusu. Kada juha prokuha, dodajte 2-3 žlice mljevene crvene paprike i ostaviti da se kuha oko 45 minuta. Poslužite uz tijesto koje ste zamijesili od jednog jajeta, brašna, soli i vode

Tava s mesom

Sastojci: 1 cijelo pile, 40 dag riže, 1 glavica luka, 0,5 dl ulja (ili još bolje masti, kao nekad), biljni začini, sol, voda.

Pileće meso izrežite na komade i prokuhajte 20 minuta. Izvadite meso iz posude u kojoj se kuhalo i staviti u namašćeni i pleh (tepsiju), dodajte pirjani luk na masti i opranu rižu. Podlijte juhom u kojoj se kuhala piletina i začinite. Pecite u pećnici (rerni) oko 30 minuta, na temperaturi od 200°C.

Slatki kupus

Sastojci: 1 kg ovčetine, 1,5 glavica zelja, 1 glavica luka, biljni začini po želji, sol, papar, mast (danas ulje), vezica zeleni, 2 paprike babure, 2 rajčice.

Luk usitnite i pirjajte ga u zagrijanoj masti uz dodatak biljnih začina, papra i soli. U to dodajte red mesa, red zelja, a između izrezanu zelen i rajčicu. Podlijte vodom i kuhajte oko 45 minuta. Nakon toga prelijte sa zaprškom koju ste napravili od 2 žlice brašna isprženog na malo mast (ili ulja), uz dodatak papra. bibera. Kuhajte još 10-20 minuta.

„Cigansko“ pečenje

Sastojci: meso, (svinjsko, perad (živinsko ili neko drugo), sol, mast, krumpir

Meso posolite, staviti u posudu ili na *talandaru* u malo masti i malo vode, pa peći polako. Kad je gotovo, meso mora biti mekano, sočno zlatnožute boje, Romi kažu:

„*Pečeno je k'o na suncu!*“.

U istoj masti pecite krumpir (izrezan na pola ili na četiri dijela). Važno je da bude krupniji, kako bi se osjetio okus i slast krumpira. Od začina koristite samo sol. Jako je važno ne miješati krumpir dok se ne ispeče sa jedne strane. Ovako pečeni krumpiri meso nazivaju *cigansko pečenje*, a služi se uz *štipaljke* (*mekike*) ili pogaču.

To je posebno jelo koji svi Romi vole vrlo često pripremaju.

Talandara



Talandara (posuda i jelo navodno osmišljeno od podunavskih roma) je nešto slično kotlovini: metalna posuda na nogicama za pripremanje hrane u prirodi na otvorenoj vatri. Izgleda kao veliki plitki tanjuri, izvorno se radi od komada traktorske tanjurače na kojoj se zatvore (zavare) rupa na sredini. U njoj se može pripremati doslovce sve: od prženih krumpirića, povrća, mesa u umaku, pržene ribe..... Nakon korištenja u talandaru ulijte vodu i pustiti da proključa. Izlijte vodu, premažite talandaru uljem i to je, sve, to do slijedeće upotrebe.

Meso u talandari

Pileće bijelo meso ili meso od svinjskog buta (oko 70 dag), 1,5 kg krumpira, 3 paprike, 3 rajčicu (paradajz), 2 luka, 3 dl bijelog vina, sol, papar, lovorov list, mljevena crvena paprika.

Meso izrežite na tanke prutiće a krumpir, papriku i luk na manje četvrtine (što je povrće i meso sitnije, to će se brže ispeći na talandari). Napravite dosta veliku vatru na ognjištu, postavite talandaru na vatru, ulijte u nju ulje, sačekajte da se zagrije i prvo pržiti meso. Nakon nekoliko minuta meso gurnite u stranu, do ruba talandare, a u sredinu staviti luk i papriku, pustite da se prži nekoliko minuta, dodajte krumpir i rajčicu (paradajz). Dolijte vino, začini po ukusu i po potrebi dolijevati vode.

Kada meso, koje je na rubu talandare, dobije lijepu rumenu boju, pogurajte ga natrag u sredinu i pomiješati sa krumpirom, podlijte sa još malo vode ili vina i „krčkajte“ dok sve ne omekša.

Štipaljke ili mekike

Sastojci: 2,5 dl mlijeka, 2 dag svježeg kvasca (pola kvasca), 1 žličica šećera, 1 žličica soli, 1/2 praska za pecivo, 30 dag brašna, oko 1/2 dl ulja.

Rastopite kvasac u toplom mlijeku sa šećerom. Kada se kvasac digne stavite ga u veću posudu i dodajte sol, prašak za pecivo i lagano dodavajte brašno, miješajući kuhačom. Zamijesite meko tijesto, pokrijte ga i ostavite da udvostruči volumen. Tijesto premijesite i podijelite na deset loptica. Svaku lopticu blago provucite kroz ulje i ostavite još 15 minuta da se ponovo dignu. Dlanovima malo razvucite loptice, do željene debljine, i pecite na vreloj masnoći. Dovoljno je 1 -2 s jedne strane i isto toliko sa druge. Odmah izvadite i pokrijte čistom kuhinjskom krpom, tako ostanu mekane i elastične.

Štipaljke ili mekike kao toplo slatko predjelo

Sastojci: 2,5 dl mlijeka, 2,5 dl vode, 4 dag svježeg kvasca, 30 dag brašna, 0,3 dl jakog alkohola, ulje za prženje.

Kvasac umiješajte s malo vode i doda u mješavinu mlake vode i mlijeka. Dodajte brašno, malo šećera, soli i sve to se dobro izmiješajte kuhačom. Miješajte dugo kakao bi tijesto obogatili zrakom (tijesto ne smije biti ni tvrdo ni mekano). Ostavite ga pokrivenog i na toplom kako bi se udvostručio volumen. Ponovno ga premijesite uz dodatke alkohol (mijesite kuhačom i ostavite da naraste po drugi put. Sada je tijesto spremno za prženje. U malu posudu stavite hladne vode, umočite prste u vodi i vadite malo tijesto. Oblikujte male loptice, napravite rupu u sredini loptice i pržite u jako zagrijanom ulju dok ne porumene. Izvadite ih na papirnati ubrus da upije suvišnu masnoću.

Mekike se najčešće rade pri rođenju djeteta. Poslužuju se sa sirom, lokumom ili šećerom u prahu.

Kotleti na žaru na romski način

Sastojci: 75 dag svinjskog mesa ili narezanih kotleta, 2 velike glavice luka, 3 rajčice, 1 paprika babura, 1 dl crnog vina, ulje, sol i papar

Meso operite, ako je potrebno narežite, posolite i poparite., Luk narežite na kolutiće, pa u dublju posudu slažite meso i luk, prelijte s malo ulja i pustite da, odstoji barem sat vremena. Pripremite roštilj, ispecite meso i prebacite ga u toplu posudu. Za to vrijeme na ulju u kojem je stajalo meso prepržite papriku narezanu na rezance i rajčicu na kolutove te dodajte vino. Vrućim umakom prelijte meso i poslužite uz pečeni mladi krumpir.

Kotleti na „ciganski“ sa rižom

Sastojci za 6 osoba: 1 mala žlica ulja, 6 kom svinjskih kotleta, 15 dag kuhane šunke, 15 dag pečurki (šampinjona), 15 dag kiselih krastavaca, 1,5 l temeljca, koncentrat rajčice, 1 žličica mljevene crvene ljute paprike, po želji sol, po želji papar, 2 kom ljutih feferona, 1 velika žlica senfa, 1 velika žlica pekmeza od šljiva ili marmelade od borovnica;

prilog: 1 kg riže;

temeljac: 0,5 kg mrkve, 0,5 kg celera, 1 kg luka, pola glavice češnjaka, 10 dag svježeg peršina, 10 dag slanine (ili pancete), 3 l vode, 10 klinčića, 1 dl crnog vina, 2 kom lovorovog lista.

U širu posudu (od 5 l) na jako malo ulja popržite komadiće pancete ili kože od pancete. Nakon toga dodajte luk narezan na komade, pržite, dodajte celer narezan na komadiće, pržite, dodajte mrkvu narezanu na kolute, podlijte s malo vode ako je potrebno, dodajte kosani peršin i zgnječeni češnjak. Podlijte crnim vinom. Dodajte 2 lovorova lista i klinčiće. Sve prelijte sa 3 l vode i kuhajte dok se ne reducira temeljac na pola (kad se pokuha). Kad je temeljac gotov, procijedite ga a povrće vam može biti jako ukusan prilog.

U posudi na jako malo ulja, na jakoj vatri, popržite kotlete (najbolje jednog po jednog) tek da dobiju smeđu boju i izvadite ih van. Ne bacajte ono što je nakon toga ostalo u posudi. Na tome popržite šunku, pečurke i krastavce narezane na rezance sa malim vremenskim razmakom između svakog sastojka. Kada omekša dodajte kotlete i temeljac. Ne previše temeljca, tek toliko da pokrije kotlete. Dodajte koncentrat rajčice i ljutu papriku, sol, papar, feferone, senf, marmeladu i neka se na laganoj vatri “krčka” pod poklopcem dok meso skroz ne omekša. Poslužiti uz rižu, feferone i ciganski umak.

Temeljca će vam sigurno ostati pa ga zamrznite i napravite svoj umak.

„Šnicla“ (odrezak) s krumpirom

Sastojci: 40 dag rajčice (paradajza), 10 dag malih pečurki (šampinjona), 12 mladih krumpirića, 4 odreska (po 12,5 dag), sol, papar, 1 žlica brašna, 4 žlice maslaca, 1 žličica kosanog češnjaka, 1 žlica kosanog luka, 2,5 dl bijelog suhog vina, 1/2 žličice majčine dušice, 5 dag kosane šunke, 5 dag kobasice (narezanih na sitno), malo mljevene crvene ljute paprike, 2 žlice kosanog peršina.

Izrežite rajčicu, očistite pečurke i izrežite na listiće. Krumpir operite i kuhajte u slanoj vodi oko 20 minuta. Istanjiti odreske, popaprite ih i pospite brašnom. Pržiti na 2 žlice vrelog maslaca, sa svake strane 1–2 minuta. Uvijte u alu-foliju. Pirajte luk i češnjak na žlici maslaca, dodajte pečurke i popržite. Podlijte vinom i ukuhajte. Umijesite rajčicu, začinite majčinom dušicom i „krčkajte“ 10 minuta. Umiješajte šunku i kobasicu, dodati papriku, sol i papar. Izmiješajte krumpir s preostalim maslacem i peršinom i poslužite uz meso i umak.

Ciganski ćevap

Sastojci: 75 dag svinjskog mesa, 1 glavica crnog luka, 3 rajčice, 1 paprika babura, ulje, sol.

Meso izrežite na štapiće, ispecite na naglo u tavi na masti i složite na zagrijani tanjur. U umak od pečenja popržite kosani luk, dodajte papriku baburu izrezanu na rezance i rajčicu izrezanu na kolute. Sve popirajte i prelijte meso na tanjuru i služite toplo.

Cigansko pečenje

Sastojci: 75 dag svinjskih odrezaka, 1 glavica luka, mast, sol.

Tanko odreske operite i osušite na kuhinjskoj krpi. Dobro posolite i spustite u vrelu mast, posudu poklopite i pržite po pet minuta sa svake strane. Izrežite luka na kolute i u drugoj posudi slažite u redove meso, luk, meso..., dok ne utrošite namirnice. Podlijte mašću od pečenja, stavite posudu u zagrijanu pećnicu i zapecite 10-ak minuta.

Ciganska pečenica

Sastojci: 1,5 kg govedeg buta, 5 ploški slanine, 5 kriški raženog kruha, 5 kriški tvrdog ovčjeg sira, 1 kocka za juhu, 2,5 dl crnog vina, 1 vezica kosanog peršina, 1 glavica luka, 2 lista lovora, sol, papar, mast ili ulje za prženje.

Pečenicu zarežite do polovine, tako da dobijete 6 nerazdvojenih debelih odrezaka. Razmaknite odreske, posolite, popaprite i začiniti muškatnim oraščićem. Između odrezaka stavite ploške slanine, po krišku kruha i krišku sira. Ravnomjerno pospite peršinom. Meso povežite čvrsto uzicom, popržite na masnoći, tako da porumeni sa svih strana. Kocku juhu rastopite u malo vode, dodajte 1 dl vina i time prelijte meso. Dodajte kosani luk i lovor, poklopite i pirajte najmanje 1,5 sat, odnosno dok meso ne postane mekano. Kada je meso gotovo (mekano toliko

da vilica lako prolazi kroz njega), izvadite ga i izrežite na deblje odreske. U umak od pečenja uspite preostalo vino i po ukusu posolite i popaprite i napravite umak kojim ćete preliti meso prije posluživanja.

Teleća koljenica



Sastojci: 2 koljenice od 2 kg, 2 glavice luka, 1 češanj češnjaka, 4 veća krumpira, 1.5 žličica soli, 1 žličica papra u zrnu, 0,5 l vode, 10 dag maslaca, 1 žlica kosanog peršina,

Meso skinite s kostiju, operite ga i posolite. Luk očistite i izrežite na rezance, stavite u dublju tepsiju (protvan, lim), po njemu složite meso, prelijte rastopljenim maslacem, podlijte s 2,5 dl vode, začinite solju i paprom. Prekrite alu-folijom i pecite u zagrijanoj pećnici na 25 °C oko pola sata da meso omekša. Tepsiju izvadite i složite izrezan krumpir na kolute (ploške), pospite kosanim češnjakom i peršinom ravnomjerno po krumpiru, ponovo podlijte vodom i prekrijte alu-folijom. Pecite na 180 °C još pola sata. Uklonite (skinite) alu-foliju i zapecite još desetak minuta da krumpir dobije boju. Poslužite sa domaćim crnim kruhom, kao slatko poslužite (h) ošaf od suhих šljiva.

Meso ispod sača (crepulje)

Sastojci: 3 kg junećeg mesa, 50 dag luka, 4-5 kg krumpira, ulje, sol, voda.

U sač ili plitku posudu staviti sve navedene namirnice, podlijte s 1-2 dl vode i ulja, pokrite odgovarajućim poklopcem i pripremite na otvorenoj vatri oko 1,5 sat.

Karakteristične posude za pečenje kruha na ognjištu – crepulje, pojavljuju se u neolitu, i ruralnim sredinama Balkanskog poluotoka koristile su se do prije nekoliko desetljeća. Crepulje su danas gotovo u potpunosti izašle iz opće upotrebe, a i sve manje se proizvode. Ugostitelji su počeli uvrštavati razna jela pod *pekom*, *crepuljom*, *sačem* kao „tradicijska jela“ ili čak pod imenom „autohtona jela“ što ne odgovara činjenicama, jer su većina od njih „novokomponirana jela, jela koja su osmišljena u komercijalne svrhe.

Crepulje su uglavnom izrađivale Romkinje koje su živjele u selima, iako je bilo i muškaraca koji su se bavili tom poslom. Pravili su ih uglavnom za osobne, ali i za prodaju. „Prodavalo se tako što su crepulja davale za količinu žitom koja stane u njih. Crepulja je uglavnom korištena za pečenje kruha, na otvorenom ognjištu ili kaminu. Služile su i za pečenje krumpira, kestena i sličnog.



„Ciganska“ mućkalica

Sastojci: 50 dag svinjskog mesa, 30 dag svježe paprike, 20 dag luka, 3 češnja češnjaka, 2 ljute papričice, 1 žličica mljevene crvene paprike, malo ružmarina, 2 žlice masti, sol.

Povrće izrežite na kockice, dodajte začine, posolite i pirjajte na preostaloj masti u posebnoj posudi. Meso izrežite na kockice i popržite na polovini pripremljene, dobro zagrijane masti. Smanjite temperaturu na onu odgovarajuću za pirjanje, poklopite i pirjajte dok ne omekša. Kad je meso skoro gotovo sjedinite ga sa povrćem i pirjajte još nekoliko minuta, dok meso sasvim omekša. Poslužite toplo, iz posude u kojoj je jelo pripremljeno uz kuhani krumpir.

„Ciganski“ odresci od mesa divljači

Odreske od buta posolite i ispecite ih naglo na zagrijanoj masnoći (masti ili ulju) da dobiju koricu. U zemljanu posudu na dno složite mješavinu kosane dimljene slanine, ljutih feferona, kiselih krastavaca i paprike. Preko toga stavite odreske, prelijte s 5 dl vode i kuhajte na laganoj vatri u pećnici dok voda ne ispari. Dodajte kiselog vrhnja i na taj način dobiti ćete pikantni umak. Prije posluživanja začinite solju i paprom ako je potrebno.

Poslužite uz prilog po želji, kao npr. pečeni krumpir na masti (neoguljeni krumpir malo prokuhajte, ogulite ga i izrežite na pola, pecite u pećnici na masnoći dok ne dobije lijepu tamnocrvenosmeđu boju i koricu, pečenje krumpira može potrajati i 3 sata).

Pečena patka u blatu

Stari čobanski način pripreme, kažu i „ciganski“.

Patku s perjem ali bez iznutrica oblijepite debelim slojem blata, najbolje od zemlje bjeluše (naziv je dobila zbog bjelkastosive boje ili drugi naziv *prahulja*) ili gline. Zapalite vatru da se napravi žar. Stavite patku u žar, prekrijte je žarom i pepelom, ostavite 1,5 do 2 sata. Zbog visoke temperature blato će se stvrdnuti (ispeći) i na kraju popucati što je znak da je meso pečeno. Odvojite blato sa kožom, posolite i uživajte.

Najčešće se nije znalo čija je patka, uzela se ona koja se mogla uhvatiti. Na isti način pripremali su nekada i ježa.

Jež u glini; jež je prilično rasprostranjena europska životinja, nije pretjerano težak za uhvatiti, što je razlog da je znao poslužiti kao izvor energije u trenucima oskudice. Nakon što se uhvatilo i usmrtilo ježa, izvadila mu se iznutrica, oblijepilo bi ga se u cijelosti debelim slojem ilovače (gline). Napravila bi se vatra sa puno žara i pepela, u koji se stavlja „klupko“ gline sa ježom i dobro prekrili sa žarom i pepelom. Glina se zbog visoke temperature ognjišta ispeče i stvrdne. Pečena glina je znak da je i meso pečeno, a kada se razbije i skine s ježa, na njoj ostanu sve bodlje i dlačice, zajedno s kožom. Ono što ostane je pečeno ježevo meso na dohvat ruke.

Postoje dva „gastro tipa ježa“, narodski rečeno „svinjski“ i „pseći“. Onaj s tupom njuškom nalik svinjskoj koji je ukusan i onaj sa šiljastom njuškom – „pseći“ nije baš ukusan. Najveći broj ježeva se zadržava u nizinama; oko 80% ispod 400 metara nadmorske visine. Iako građa zubala ima karakteristike svezjeda, bjeloprsi jež hrani se najviše kukcima koje lovi noću. Životni vijek je do 7 godina, ali podaci govore da 60-70% životinja ne doživi drugu godinu. Unatoč učinkovitoj obrani, love ga lisice, jazavci i psi, a jedan od najvećih predatora je velika ušara. Upravo zbog odabira staništa; rubovi šuma, livada i ograde, jež je jedna od najčešćih žrtava na prometnicama.

„Ciganski“ umak

Sastojci: 10 dag slanine, 10 dag kiselih krastavaca, 10 dag kuhanog krumpira, 10 dag luka, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, vezica peršina, 1 dl ulja, papar, sol.

Krumpir ogulite i skuhaite. Na zagrijanom ulju popržite kosani luk. Kad postane staklast dodajte slaninu izrezanu na kockice. Popržite dok slanina ne dobije lijepu zlatno žutu boju, dodajte kisele krastavce izrezane na kockice. Kad krastavci puste vodu dodajte kuhani krumpir izrezan na kockice. Pirajte uz neprekidno miješanje dok ne ispari polovina tekućine. Posolite i popaprite po ukusu, maknite s vatre i umiješajte kiselo vrhnje i sitno kosani peršinov list. Topli umak poslužiti uz razne vrste pečenja.

Miješani umak na „ciganski“ način

Sastojci: 2 malo veće crvene i žute babure, 1 glavica luka, 1 poriluk, 1 rajčica, sol, papar, 1 šalica kuhane rajčice (soka od rajčice).

Na umjereno vrućem ulju popirajte luk i babure zajedno. Dodajte papar, poriluk i svježju rajčicu izrezanu na kockice. Kada ste sve dobro popirjali dodajte sol i papar po ukusu i ukuhanu rajčicu. Ostavite na vatri 5 minuta, da proključa i poslužite kao prilog pečenim mesima.

Sutlijaš

Sastojci: 40 dag riže, 1,5 l vode, 1 l mlijeka, 50 dag šećera, 2 vanilin šećera

Opranu rižu uspite u uzavrelu vodu i kuhajte oko 10 minuta. Dodajte mlijeka, šećer i vanilin šećer, i kuhajte dok riža ne bude mekana.

„Ciganska“ salata

Sastojci: 25 dag mladog sira, 1/8 litra domaćeg kiselog vrhnja, 15 dag mladog luka, 1 srednje veliku rajčicu, 2 zelene paprike, prstohvat kimla, 3 žlica ulja, sol.

Usitnjen sir pomiješajte s vrhnjem, dodati sitno kosani luk, rajčicu, papriku i kiml. Paprici prethodno odstranite peteljke i sjeme. Mješavinu prelijte uljem, posolite, izmiješajte i poslužite sa raženim ili crnim kruhom.

„Ciganska“ pogača od majke

Sastojci: 1 kg bijelog brašna, ½ kocke svježeg kvasca, žlica soli, vode po potrebi, 20 dag mljevenih čvaraka, 10 dag maslaca.

Izradite tijesto od navedenih sastojaka i ostavite ga da se digne. Kada se tijesto dovoljno diglo, čvarke pomiješati sa maslacem i dobro umijesite u tijesto. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C, oko 30 minuta. Paziti da ne zagori

Pogača

1 kg brašna, paketić kvasca, 0,5 l vode, po 1 žličica šećera i soli.

Pomiješati brašno sa kvascem rastopljenim u maloj količini mlačne vode s dodatkom žličice šećera, i svim ostalim sastojcima. Dobro izrađeno tijesto ostavite na toplom da udvostruči volumen. Dignuto tijesto oblikujte u plosnate pogače veličine posude za pečenje. Pecite u podmazanim posudama i u zagrijanoj pećnici na 200 °C, oko 20-30 minuta. Pogača priređena na ovaj način koristi se umjesto kruha uz jelo.

Sinonim „Ciganska pogača“ po svojim sastojcima može slobodno nazvati i *Siromašnom pogačom*.

Debele, bogate, pogače mijesile su se za praznike, posebno su se ukrašavale i pravile se od najfinijeg brašna. Za svaki dan i „na brzu ruku“ pripremala se pogaču bez kvasca (germe) i od običnog (crnog) brašna. Najbolje pogače pekle su se u pećima na drva kada su dobile i primamljivu finu koricu.

Kod pogače je najvažnije dobro je „rastegnuti“ do debljine da ne bude ni jako tanka ni debela,

Sastojci: 80 dag do 1 kg brašna, ½ l vode, 1 žlice masti (ili danas 2 žlice ulja), sol i okrugla tepsija (lim, pleh za burek).

Brašno su nekad trebali prije korištenja prosijati, danas više ne, dodajte vodu, mast ili ulje, sol i zamijesite tijesto. Tijesto treba biti malo mekše nego kad radite tijesto za razvlačenje kora. Izrađeno tijesto ostavite mirovati. Tepsiju okrenite „natraške“ (pogaču stavite na dno posude s vanjske strane (znači ne unutra, nego vani) i brašnom pospite dno tepsije. Tijesto razvucite rukama u pogaču, debljine 1-2cm. Premažite je mašću ili uljem, posolite. Pecite na 200 °C dok ne porumeni.

Medene pogačice

Sastojci: 1 kg brašna, 40 dag masti 40 dag meda, 20 dag šećera, 3 žumanca, 1 žličica sode bikarbone.

Sve sastojke dobro pomiješati i izraditi rukama. Ako je tijesto tvrdo, potrebno je dodati malo vode. Masu razvaljati po pobrašnjenom stolu ili dasci za tijesto, i oblikujte malom čašicom krugove. Kako ih oblikujete slažite ih na podmazani pleh (lim, tepsija) i ispecite u zagrijanoj pećnici.

Kol pita

Sastojci: 1 kg brašna, nekoliko žlica masti (danas ulja), sol, voda, 0,5 kg ribanog krumpira.

Od brašna, vode i malo soli izradite mekano tijesto, oblikujte 4 loptice i premažite ih rastopljenom mašću (ili uljem). Loptice ostavite „odmarati“ (da se dignu; udvostruče volumen) oko pola sata. Razvucite ih na tanko i pospite ribanim krumpirom, u tankom sloju i poprskajte rastopljenom mašću (ili uljem). Ovako pripremljeno tijesto zarolajte, stavite u podmazani pleh i ispecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C, oko pola sata.

„Ciganska“ pita

Sastojci: 50 dag brašna, 20 dag maslaca, 20 dag šećera, 1 mala žlica sode-bikarbonate, korica limuna, 2 jaja, 0,5 dl mlijeka, 1 žlica kakaa; *nadjev*: pekmez, 15 dag mljevenih oraha; *krema*: 6 žlica vode, 12 dag šećera, 15 dag maslaca, 12 dag šećera u prahu, 12 dag kokosovog brašna, 3 reznja čokolade.

Izraditi meko i glatko tijesto od omekšanog maslaca pomiješanog s brašnom u koje ste dodali šećer, sodu bikarbonu, naribanu koricu limuna, jaja i mlijeko. Sve dobro umijesiti. Tijesto podijeliti na dva dijela. U jedan dio dodajte kakao i dobro ga umijesiti. U zamašćen i pobrašnjen pleh prvo rasporediti tamno tijesto i njega premažite pekmezom. Pospite mljevenim orasima i sve prekriti drugim, svijetlim, tijestom. Pecite u zagrijanoj pećnici. Pečenu i ohlađenu pitu ukasiti kremom.

Krema: prokuhajte vodu i šećer, ohladite i u nju umiješajte kokosovo brašno, pjenasto umiješan maslac sa šećerom u prahu i otopljenju čokoladu.

Romski kolač

Sastojci: 4 žumanjka, 15 dag šećera, 1 šalica mlijeka, 1 šalica ulja, 1 žlica kakaa, 1 vrećica praška za pecivo, 15 dag brašna; za *premazivanje*: džem od šipka, šumskog voća, jagoda; po želji za gornji sloj: 4 bjelanjka, 8 žlice šećer.

Žumanjke dobro umutite sa šećerom. Dodajte mlijeko, ulje, brašno, prašak za pecivo i kakao. Sve dobro sjedinite, prelijte u podmazani pleh (lim, tepsija) i pecite na tihoj vatri. Pečeni kolač ostavite da ohladi i premažite ga džemom.

Umutite snijeg od bjelanaca i šećera, premažite preko džema i stavite kolač ponovo u pećnicu na 50 °C kratko da se bjelanjak malo osuši.

„Ciganska“ torta

Sastojci: 25 dag drobljenih oraha, 25 dag suhih smokava, 25 dag ratluka, 4 jaja, 25 dag šećera, 4-5 žlica brašna, 1 žlica ulja, par kapi arome ruma, 1 vanilin šećer, na vrh noža praška za pecivo, 25 dag grožđica.

Suhe smokve i ratluk narežite na manje komadiće. Orahe pola sameljite, a pola zdrobite. Pomiješajte sa grožđicama. Jaja i šećer miješajte dok se šećer ne otopi, nakon toga dodajte brašno s praškom za pecivo i ulje. Miješajte žlicom dok se sastojci ne sjedine. Dodajte suhe sastojke i miješajte dok se smjesa ne ujednači. Manji pleh (lim, tepsiju) namastite i smjesu ravnomjerno rasporedite i poravnajte. Pecite u zagrijanoj pećnici na 170 °C oko 30 minuta. Ohlađeni kolač oštrom nožem izrežite na kocke.

Romska torta

Tamno tijesto: 15 dag maslaca, 15 dag šećera, 10 dag čokolade, 7 jaja, 15 dag oraha, 10 dag mljevenih keksa, 15 dag marmelade od nektarine,

Maslac i šećer pjenasto umutite, dodajte u masu rastopljenu čokoladu. Za vrijeme miješanja postepeno dodajte jedno po jedno žumance. U pjenastu masu dodajte neoljuštene mljevene bademe, mljeveni keks i snijeg od bjelanjaka. U dobro namazani kalup istresite masu i pecite je u pećnici 50 minuta na temperaturi 180 – 200 °C.

Svjetlo tijesto:, 17 dag brašna, 14 dag maslaca, 7 dag šećera, ribana korica i sok od 1 limuna, 1 žumance, sol.

U prosijano brašno izmrvite maslac, dodajte šećer, naribanu koru i sok od limuna, žumance i na vrh noža soli. Brzo zamijesite prhko tijesto i ispecite ga u namazanom i pobrašnjenom kalupu za torte. Ohlađeno tamno tijesto presijecite vodoravno na dvije polovine. Svaku polovinu premažite marmeladom od nektarine, a tortu složite tako da između tamnih kora bude svijetla. Tortu prelijte čokoladnom glazurom.

Čokoladna glazura:, 12 dag šećera, 12 dag čokolade, 6 žlica vode, 5 dag maslaca.

U posudi na vatri karamelizirajte šećer (uspitate šećer i miješajte na vatri do smeđe boje), vodite računa da ne pregori. Dodajte omekšanu čokoladu i vodu. Kada se masa sjedini umiješajte maslac, sklonite sa vatre pa kada se glazura malo ohladi prelijte tortu.

Umjesto oraha možete upotrijebiti bademe. Kore možete poprskati nekim likerom, radi boljeg ukusa.

Mućenica

Sastojci: 12 l mlijeka, 1 l vode, 2 čaše kiselog mlijeka.

Za pripremu ovog jela potrebna je specijalna drvena posuda sa tučkom u kojoj se muti napitak (stupa; drvena posuda za pravljenje maslaca). Navedene namirnice stavljajte u posudu i dugo udarajte, sve dok se ne izdvoji na površini maslac. Maslac zajedno sa kajmakom pokupite, a u ostatak dodajte dvije čaše kiselog mlijeka, promiješajte i rashladite. Ovo je vrlo ukusan i osvježavajući napitak.



Slavko Tomerlin „Ciganka s djetetom“, ulje na lesonitu,

Romi i internacionalno kulinarstvo







Rigo **Jancsi** (čita se: Rigo Janči) tradicionalne mađarske i bečke kocke od čokoladnog biskvit i kreme. Kocke su stekle popularnost u bivšoj Austro-Ugarske Monarhije, i nazvane su po Rigo Jancsi (1858. – 1927.), poznatom mađarskom Ciganu (Romu) violinistu koji je zaveo i oženio Claru Ward. Clara i Jancsi upoznali su se u 1896., dok je Rigo Jancsi svirao violinu u Pariškom restoranu, gdje je Clara večerala sa suprugom. Između 1896. i 1898., novine su opsežno pisale o braku *primása* (prvi violinist) Jancsi Rigo (doslovno 'Johnny Blackbird') i belgijske grofice.

Mađarski violinist János Pákozdi Rigó rođen je u blizini Székesfehérvára 1858. godine. Isprva je svirao u seoskim glazbenim orkestrima, zatim u Nagykanizsi i Budimpešti, tu je Rigó i stekao slavu. Kasnije je svirao u Londonu i Parizu. U Parizu je osnovao svoj orkestar, koji je svirao u najotmjenijim restoranima, kavanama u Parizu. Članovi orkestra su zaradili ogromne novce. 1895. godine u Parizu, Rigó je upoznao Clara Ward, kćerku američkog milijunaša, i suprugu belgijskog princa Chimaya Caramona. Njihova ljubavna veza bila je najveća senzacija u francuskom i mađarskom tisku. Clara Ward se rastavila od muža Chimaya Caramona, a Jancsi Rigó od svoje supruge, kćerke *primaša* (József Barca, „Simplicius“) iz Kaposvára. Clara i Jancsi su živjeli zajedno u velikoj ljubavi. 1905. godine Rigó i Ward su došli u Budimpeštu, stanovali su u hotelu „Rémy“ (danas „Nemzeti“). Interes budimpeštanskih građana o njima bio ogroman tako da su konjički policajci čuvali hotel Rémy hotel. Po legendi Rigó je pripremio

iznenađenje za Claru s ovim kolačem (nazvan: Rigó Jancsi) u restoranu hotela. Kolač je od kraja 1910-ih godina poznat u cijelom svijetu. János Rigó preminuo je u drugoj polovici 20-ih godina negdje u SAD-u, na nepoznati način, vrlo siromašan. Postoji teorija da je Rigó preminuo u Mađarskoj, u županiji Fejér, tj. da se prije smrti vratio u Mađarsku.

U Mađarskoj kuharicu, koju je napisao Charlotte, kolač se spominje pod imenom „Gypsy John“ (Gypsy Ivan) i smatra se slavljeničkom tortom romantične ljubavne priče. Izvori se ne slažu o podrijetlu kolača. Neki tvrde da je Rigo osmislio kolač zajedno s nepoznatim kuharom kako bi iznenadio Claru, drugi tvrde da je Rigo Jancsi kupio naputak (recept) za Claru a slastičar, koji je i osmislio naputak, kasnije nazvao kolač po Rigo Jancsiju. Izvorni naputak (recept) za poznati mađarski kolač *Rigo Jancsi* (čita se: Rigo Janči). Kao i svaki kolač, i ovaj ima bezbroj varijacija. Udomaćila se verzija s bijelom kremom poznata pod nazivom Rigo Jancsi, kao što postoji samo jedna prava Sacher torta, tako postoji i samo jedan Rigo Jancsi.

Biskvit, sastojci: 4 jaja, 80 gr sitno samljevenog šećera (ili šećera u prahu), 17,5 dag omekšanog maslaca, 10 dag čokolade za kuhanje, 5 dag glatkog brašna, 3 dag kakaa u prahu. *Nadjev*: 4 dl slatkog vrhnja, 20 dag čokolade za kuhanje, 60 ml tamnog ruma (može i rum za kolače), 1 žlica ekstrakta vanilije, glazura: 20 dag čokolade za kuhanje, 4-5 žlice vode, 2 žlice maslaca.

Odvojite žumanjak od bjelanjaka. Bjelanjke istucite u čvrsti snijeg s malo soli i 5 dag šećera. Izlomite čokoladu na komadiće i rastopiti je u 2-3 žlice vruće vode uz neprestano miješanje. Istucite maslac s šećerom. Polako dodajte rastopljenu i ohlađenu čokoladu i jedan po jedan žutanjak. Kad je smjesa dobro istučena dodati u nju polovicu tučenih bjelanjaka, 1-2 puta promiješati, i zatim sve izliti preko preostalog snijega od bjelanjaka. Pospite brašno po vrhu i jako pažljivo umiješati u smjesu dok se brašno ne stopi (tj. dok se ne izgube svijetle „pruge“ od brašna). Namastite maslacem pleh za pečenje i pospite kakao prahom (kao što se posipa brašnom). Izlijte smjesu ravnomjerno u pleh i peći 12 do 15 minuta na 175 stupnjeva, dok se rubovi lagano ne odvoje i biskvit bude pečen (provjeriti čačalicom). Nemojte se iznenaditi ako biskvit ostane tanak – takav mora biti. Biskvit ostaviti da se dobro ohladi. U međuvremenu na vatri zagrijte slatko vrhnje skoro do vrenja, uklonite s vatre, ubacite sitno izlomljenu čokoladu i miješajte dok se čokolada ne rastopi. Vrhnje s rastopljenom čokoladom stavite na oko sat vremena u hladnjak da se dobro ohladi. Ohlađeni biskvit pažljivo vodoravno razrežite na dva dijela. U ohlađeno vrhnje dodajte rum i vaniliju i istucite u gustu kremu. Položite donju koru biskvita natrag u pleh, premažite kremom i poklopiti gornjom korom. Na vatri zagrijte malo vode do vrenja. Ubacite sitno izlomljenu čokoladu i miješajte dok se ne rastopi. Dodajte malo maslaca da dobijete glatku satenastu glazuru. Prelijte pažljivo glazuru preko kolača i odložite u hladnjak na najmanje 12 sati.

Ako želite kolač koji će biti osobit po kremi koristite čokoladu s 85% kakaa i eventualno po potrebi dodajte malo mljevenog šećera u kremu i glazuru. Kolač je bolji je kad ima više kreme. Kolaču treba najmanje 12 sati da se biskvit ovlaži i da se prožme kremom, i da se krema stisne kako treba. Biskvit je jako tanak i krhak, i ne brinite ako popuca ili se izlomi na par komada; krema će ga ionako omekšati i vezati a glazura pokriti eventualnu nesavršenost.



Ukras ("garnirung") à la zingara



Roast veal in zingara sauce



Steak de veau Zingara, Kalbssteak nach Zingara,
Escalopes de veau Zingara, Zingara teleći odrezak

Zingara, na način španjolskih cigana, pritom se misli na garniture-priloge jelu, veselih šarenih boja djevojačke nošnje. U francuskoj kuhinji, *à la zingara* ("Gypsy stil") je ukras ("garnirung") koji se sastoji od sjeckanog pršuta, jezika, gljiva i tartufa u kombinaciji s umakom od rajčica, estragona, a ponekad i Madeira. Ovaj se ukras poslužuje s mesom, peradi, a ponekad i uz jaja.

Steak de veau Zingara, Kalbssteak nach Zingara, Escalopes de veau Zingara, Zingara teleći odrezak (sastojci: 60 dag teletine, 3 dl ulja, 3 dl. kikiriki ulja; umak: 2 dag maslaca, 1,5 dag ljutike, 10 dag oguljene rajčice, 1 svježa paprike, 1 dl bijelog vina, 2 dl demi-glance umaka; nadjev: 5 dag kuhanog goveđeg jezika, 10 dag svježih gljiva, ½ limuna, 5 dag šunke, kosani peršin, začini po želji).

Meso izrežite na manje odreske. Iskošite luk i peršin, ogulite rajčice i izrežite ih na komadiće, papriku isto, jezik i pršut izrežite na male kocke, gljive izrežite i popirajte na maslacu s malo vina. Meso popržite do smeđe boje i izvadite. Na istoj masnoći zažutite luk, dodajte rajčice i papriku. Pirajte nekoliko minuta, dodajte jezik, pršut, podlijte s bijelim vinom i smanjite temperaturu. Pirajte dalje i dodajte gljive. Kad su gljive gotove prelijte s odreske, pospite kosanim peršinom i odmah poslužite).

Ukras ("garnirung") à la zingara (sastojci: 6 odrezaka svinjetine, sol, papar, 1 šalica brašna, 3 žlice maslinova ulja, 1 šalica suhog bijelog vina, po 1 crvenu, žutu i zelenu papriku izrezanu na tanke rezance, 5 glavica luka izrezana na kolute, ¼ šalice crnih maslina kojima ste odstranili koštice i izrezali ih na komadiće, 1 žlica kapara).

Odreske posolite i popaprite s obje strane, te ih obostrano pobrašnite. Zagrijte maslinovo ulje i na njemu naglo popržite odreske do smeđe boje s obje strane. Podlijte vinom i drvenom kuhačom postružite dno posude kako bi ostrugali s dna ostatke od prženja odrezaka. Popaprite, dodajte luk, masline, kapare i sve zajedno pirajte. Smanjite temperaturu dodajte odreske i paprike izrezane na tanke rezance. Promiješajte i sve zajedno pirajte 10 minuta. Prije kraja još začinite po potrebi. Poslužite posuto s lukom izrezanim na kolute).

Umak „Zingara“ (sastojci: 1 dl bijelog vina, 5 dag luka, 1 dag češnjaka, 2 g bijelog papra, 1 dag soli, 3/5 šalice demi-glance (tamni umak dobiven od iskuhavanje goveđih kostiju s povrćem, ...), 1/5 šalice umaku od rajčice, 2 g paprika, 1 dag maslaca, 4 dag gljiva (pečurki, šampinjona), 4 dag kuhanog goveđeg jezika, 6 g tartufa).

Bijelo vino, luk, češnjak, sol i papar izmiješajte i pustite da zavri. Kad vino malo ispari dodajte demi-glance, umak od rajčice i sve prokuhajte 10 minuta. Umak procijedite kroz gazu, začinite još po potrebi. Na maslacu popirajte gljive i goveđi jezik izrezano na rezančice, prelijte umakom, pospite tartufima i poslužite sa željenim odrescima naglo pečenim ili s grila/žara).

Umak „Zingara“, drugi način: sastojci za 4 osobe: 10 dag gljiva, 2 dl juhe, 1 dl soka rajčice, 3 dag maslac, 3 dag brašna, 1 dl Porto vina, 1 glavica luka, 1 tartufa, crvena mljevena paprika.

Očistite i operite gljive, Izrežite ih na trake i stavite u tavu s maslacem. Pržite na visokoj temperaturi. Kada gljive posmeđe pospite brašno. Promiješati, i postupno ulijevajte juhu stalno miješajući. Kuhajte 10 minuta na laganoj vatri, miješajući povremeno. Dodajte sitno kosani luk i prstohvat crvena paprika. Smanjiti vatru i kuhajte još 10 minuta. Izrežite tartuf u male komadiće i dodajte ih u umak. Prilagodite okus začинима.

Umak se najbolje sljubljuje s bijelimo mesom pečenim ili kuhanim.



Ciganski tabor, crtež Klementa Crnčića, 1. veljače 1893.



Ciganska čerga, ulje na kartonu, 1922. godina

ROMI i ROMSKA KUHINJA

Sadržaj:

O Romima

Religiozna vjerovanja i običaji

Vasilić (Vasili) - 14. siječanj

Đurđevdan (*Herdelezi*) - 6. svibnja

Romska svadba (*Romano bijav*)

Zanatlijsko (obrtničko) slavlje

Večera za kuću (*Zijafeti e khereskoro*)

Jela

„Ciganski način“

Čorba fantazija na romski način

Arlijska juha

Mamaljuga

Pempeš

Mačenica (jelo od suhih paprika)

Makaroni na romski način

Musaka od makarona

„Ciganski“ starinski podvarak

Šaran na romski način

Ribljí paprikaš

Tava s mesom

Slatki kupus

„Cigansko“ pečenje

Talandara

Štipaljke ili *mekike*

Kotleti na žaru na romski način

Kotleti na „ciganski“ sa rižom

„Šnicla“ (odrezak) s krumpirom

„Ciganski“ čevap

„Cigansko“ pečenje

„Ciganska“ pečenica

Teleća koljenica

Meso ispod sača

„Ciganska“ mućkalica

„Ciganski“ odresci od mesa divljači

Pečena patka u blatu

(jež u glini)

„Ciganski“ umak

Miješani umak na „ciganski“ način

Sutlijaš

„Ciganska“ salata

„Ciganska“ pogača od majke

Pogača

Medene pogačice

Kol pita

„Ciganska“ pita

Romski kolač

„Ciganska“ torta

Romska torta

Mučenica

Romi i internacionalno kulinarsvo

Rigo Jancsi

„Gypsy John“ (Gypsy Ivan)

Zingara,

Steak de veau Zingara, Kalbssteak nach

Zingara, Escalopes de veau Zingara,

Zingara teleći

odrezak

Umak „Zingara“

O autoru

Zlatan Nadvornik

16. studeni 2013.

(poslano u Muzej Koprivnica,

Ured Ravnateljstva)

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva. Svi naslovi su s osvrtom na život, običaje i nacionalno kulinarstvo: Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
HRVATSKO ZAGORJE
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
JELA VRBOVAČKOG KRAJA
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKJE GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo**, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora)**, Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)

Na Internetu objavljena djela navedena od broja 16. poveznica:

<https://issuu.com/zlatan.nadvornik>

16. **HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA** (08.05.2016.)
17. **GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)** (18.05. 2016)
18. **ROMSKA KUHINJA**
19. **KUHARICA NADE LOVRAK**
20. **KOLAČI KNJIGA (MEĐUNARODNA KUHINJA)**
21. **USKRS**
22. **LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL**
23. **NAVIGAJ – LOVI – PARIĆAJ I DIO II. DIO**
24. **SIR i JELA OD SIRA**
25. **PODRAVSKI KULINARSKI UŽICI I. DIO II. DIO**
26. **ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA**

- 27. KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC
- 28. REMEK DJELA BARSKE I KULINARSKE VJEŠTINE
(dodatak za Navigaj – Lovi - Parićaj).
- 29. PROŠEK
- 30. BRODET, BUZARA i GREGADA
- 31. FEŠTA OD PRESNACI
- 32. TRADICIONALNE POGAČE
- 33. MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN
- 34. KOLINJE
- 35. NAŠI STAR KRUH NISU BACALI
- 36. SLATKOVODNE RIBE; RAKOVI I KAVIJAR
- 37. SAMONIKLO JESTIVO BILJE
- 38. GASTRONOMSKO KULINARSKI POJMOVNIK
- 39. BANIJA i KORDUN
- 40. POSAVINA
- 41. ČVARCI
- 42. MED
- 43. HRVATSKA VINA, VINSKI OBIČAJI, VINSKI NAPITCI
- 44. BARSKA TERMINOLOGIJA, KOKTELI, RJEČNIK PIĆA (LEKSIKON PIĆA)
- 45. OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA –
RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA
- 46. PIVO – ponašanje za stolom – začini jelu, miješano piće, alkemija mašte i alkohola
- 47. TUNA – kraljica plave ribe
- 48. KOPUN
- 49. PURA - TUKA - DINDEK - BIBA – ČURKA
- 50. PUČKO MUDROSLOVLJE O HRANI, JELIMA I PILU; REČI SVAKOJAČKE
O ISTVINI I PITVINI; ZIDNJACI _ TOČKASTE PREGAČE S VOLANIMA