



EMIGRANTSKI KUVAR

Mioduša Đonija

**Sve što ste oduvek hteli da znate
o jugoslovenskoj kuhinji, ali
nemate više koga da pitate**

Dejan Novačić

EMIGRANTSKI KUVAR

Sve što ste oduvek hteli da znate o jugoslovenskoj kuhinji, ali nemate više koga da pitate

©Dejan Novačić

Ilustracija, prelom i dizajn

©Dejan Novačić

Samostalno elektronsko izdanje

www.otpisani.com

Za promenu formata, umnožavanje, distribuciju ili objavljivanje ovog izdanja u celini ili u delovima potrebna je prethodna saglasnost autora.

Dublin, 2009.

Sadržaj

Doručak

Sportski doručak “Coffee and Cigarettes”
Crni puding “Krv i tlo”
Zagorski žganci “Na liniji partije”
Hleb i mleko “Šegrt Hlapić”
Poslovni doručak “Egg on Eye”
Zidarski doručak “Velika loža”

Ručak

Predjela

Alpski ajvar
Kavijar s blinčikima “U potrazi za izgubljenim vremenom”
Partizanska proja “Mirko i Slavko”
Lepinje s kajmakom “Mlečna braća”
Pohovani mozak “Dr Hannibal Lecter”
Hrvatske pihtije “Lov na vještice”

Suppe

Rezept für ein Desaster
Riblja čorba “Fantom slobode”
Ajnpren juha “U agoniji”
Proljetna juha “Maspok”
Povrtna juha “Provincijalac”
Jagnjeća čorba “Kavkaski sužanj”
Riblja (j)uha “Как закалялась сталь”

Meso

Bečka šnicla “Seoba Srbalja”
Plněné papriky “Směšné lásky”
Bosanski karakazan “Melting Pot”
Lovački paprikaš “Dedino unučće”
Lovačke šnicle “Bambi”
Macini papci u saftu
Srpska sarma “Lijepa naša”
Natur šnicla “Vojko i Savle”
Мусака од компири “Nikad nedeljom”
Slatki kupus “Mon petit chou”
Svinjska glava “La tête surrealiste”
Beli bubrezi “La dolce vita”

Ručak

Pasulj

Filmski pasulj “Plodovi gneva”
Tavče na gравче “Прегори Плех”
Vojnički pasulj “Официр и центлмен”
Gerilski pasulj “Олакшавајућа околност”

Roštilj

Emigrantski ćevapčići “Pavement Pizza”
Vojnički ćevapi “Lačni Franz”
Mešano meso “Kumova slama”
Pljeskavica “Hamburger”
Iseljenički roštilj “Барбикју”

Vegetarijanska ishrana

Zeleni čaj “Veliki skok napred”
Vegetarijanski ražnjići “AC/DC”
Kisla repa “Diplomat”
Bećar paprikaš “Neki to vole vruće”
Podebeli krompir “Drž da nabijem”
Pohovane tikvice “Doviđenja u sledećem ratu”

Testo

Kuhani štrukli “Dalmatinska 66”
Knedle u grlu
Paštašuta “Il Milione”
Flekice s krumpirom “Mein Kampf”
Hrvatska pizza “Speedy Gonzales”
Pizza “Serbiana”

Ribe i ptice

Skuša na gradele “Teorija i praxis dionizijskog socijalizma”
Republikanski pilav “No pasaran”
Zubatac s blitvom “Starac i more”
Mlinčeki s picekom “Jožin san”
Sanpjero “Massolit”
Škarpina na lešo “Tri sestre”
Hobotnica “101 Dalmatinac”

Salate

Šopska salata "Veliki brat te posmatra"
Salata od kiselog kupusa "Veliki vođa"
Luk i voda
Urnebes salata "Lukrecija"

Poslastice

Bakllav e limonatë
Carske mrvice "Kljukana dinastija"
Kafanska orasnica "Zlatna plomba"
Flambirane palačinke "Velika Kladuša"

Užina

Leteća užina "Partizanska eskadrila"
Pionirski sendvič "Les Miserables"
Lenja pita "Горский віенаць"
Ugostiteljski oval "Sedam debelih krava"
Saft od pečenja "Optima - Modriča"
Pionirska užina "Oliver Twist"
Iseljenička užina "Protuve piju čaj"
Sremska kobasica "Teška industrija"

Večera

Lički kupus po purgerski
Dupli gulaš za Danila Kiša
Fileki "Solidarność"
Pečeno pile "Tom & Jerry"
Karađorđeva šnicla "Велика Србија"
Dlakava kolenica "In a Silent Way"
Puži po otočki
Zagorski žganci "Шумадијски качамак"
Steak and Kidney Pie

Gozbe i banketi

Novogodišnje prase "Corps diplomatique"
Dinner Party "Trbuhom za kruhom"
Diner du 27 Juin 1914
Thanksgiving dinner "Annus mirabilis"
Umreno prase "Eppur si muove"
Jagnjeći but "Silence of the Lambs"
Pečeni vol "Bespuća povijesne zbiljnosti"
Pečeni vo "Sumrak idola"

Zli dusi

Jugosloveni nisu svinje. Oni jedu sve. I mišićna tkiva (odreske), i masnoće (slanina), i koske (za supu). Ne bacaju ni repove, ni jezike, ni papke, a ne zaobilaze ni iznutrice, uključujući organe za varenje (škembići), probavu (crevca na žaru) i reprodukciju (beli bubrezi). Usput znaju da smažu i po neku endokrinu žlezdu (brizle na žaru), a ne izbegavaju ni delove nervnog sistema.

Pohovani mozak “Dr Hannibal Lecter”

Sastojci

Pola kile Goude

2 jaja

Brašno

Mrvice

So, biber

Priprema

Isecite sir na deblje kriške, uvaljajte u brašno, jaja i mrvice i pecite u tiganju s obe strane dok ne porumeni.

Nekada se u svakoj boljoj kafani mogao naći pohovani teleći mozak. Iz nekog razloga to se smatralo otmenim, pa se služilo uz “sos tartar” u nekakvoj izuvijanoj posudi (“sosijeri”) od plemenitog metala zvanog “rosfraj”. U skromnijoj varijanti, kod kuće, mozak se pržio s jajima. Nije bilo tako elegantno, ali je bilo ukusno. Danas, u emigraciji, toga nema. Mozak je zabranjen zbog kravljeg ludila pa vam ne preostaje ništa drugo nego da pohujete kačkavalj. A pošto nema ni njega, kupite lepo gaudu i uživajte. To je ionako zdravije od mozga. U svakom pogledu.

Leba i masti

Jugosloveni nisu izmislili sendviče, ali su ih prilagodili svojim mogućnostima. U stara vremena, pre nego što je Jamie Oliver počeo da gnjavi o zdravoj ishrani školske dece, jugoslovenski pioniri tamanili su leba i masti ko termite stilski nameštaj. Višak masnoća u to vreme nije predstavljao problem jer su tadašnja deca, za razliku od ove današnje, po ceo dan divljala napolju. Kad bi se umorila i ožednela, deca bi otišla do najbliže kuće da se napiju vode, a dežurna mama, baka ili tetka usput bi im uvalila po krišku hleba i masti. Deca bi viknula “hvala!” i zbrisala napolje.

Pionirski sendvič “Les Miserables”

Sastojci

1 kriška hleba

Mast

Aleva paprika, so

Priprema

Ispecite svinjsku pečenicu. Ulijte soft u šolju za čaj i stavite je u frižider. Kad se ohladi, odvojite ono belo gore od onog smeđeg dole (NB: Belo je mast, a smeđe moča).

Mast namažite na krišku hleba. Posolite. Pospite odozgo alevu papriku. Dajte detetu da proba. Ispričajte mu kako su sva deca to volela kad ste vi bili mali. Nakon što s gnušanjem odbije i ode u sobu na chat, sedite za kuhinjski sto i jedite sami. Nekada je postojala i otmena varijanta ovog sendviča, kada se hleb prvo malo prepeče na plotni i natrlja belim lukom pre nego što se namaže mast. A bila je i “de luxe” varijanta u kojoj se umesto masti koristila “zaseka”, ali toga je bilo samo u najrazvijenijoj jugoslovenskoj republici, SR Sloveniji.