

## ZIMNICA

Svaki od ovih naslova objavljen je jednog dana sedamdesetih – osamdesetih godina, uglavnom u Ekspres politici. Jedan kolega je marljivo pisačom mašinom to stavljao na papir. Dao mi je krajem osamdesetih godina primerak tog teksta. Bio je zaturen u raznim papirima. Sad kad sam naišao na njega ocenio sam da ga treba reprodukovati i podeliti sa prijateljima kao što ga je on podelio samnom. Hvala mu.

Tešović Miloljub

### PRIPREMANJE ZIMNICE

Slatko ne treba prilikom kuvanja mešati, jer će se zrna raspasti. Dovoljno je vremena na vreme sud obazrivo protresti.

### O ZAČINIMA

Ako stoje dugo gube aromu. Čuvati ih u posudama koje se mogu hermetički zatvoriti /staklene bočice/. Poznati su ovi začini: beli i crni biber, vanilija, kim, karanfilić, paprika, senf, koji se najviše koriste, dok se manje koriste estragon, muškadni oraščić i drugi koji jelima daju poseban ukus.

### SLATKO, PEKMEZI I DŽEMOVI

Imaće veoma lepu prirodnu boju ako količina voća koja se kuva nije veća od 2 kg.

### KUVAN KUKURUZ

Svež mlad kukuruz očistiti od spoljnih listova, staviti u sud i naliti vodom. Vodu posoliti i dodati na vrh noža salicila. Kukuruz kuvati pola časa. Posle toga, kukuruz ostaviti da se ocedi. Kada se ohladio, staviti ga u čiste tegle, ali tako da vrhovi budu okrenuti nagore. Kukuruz prelići ključalom posoljenom vodom, sa jednom kockom šećera. Tegle dobro zatvoriti i kuvati napari 45 minuta. Potom ih izvaditi iz vode, dobro obrisati i ostaviti zajedno sa ostalom zimnicom.

### TARANA SA SOKOM OD PARADAJZA

Dodaje se supama, raznim čorbama, paprikašima i ostalom varivu. Uzeti količinu brašna po volji, sirov paradajz zreo samleti na mašini za meso pa ga procediti da nema semena. Zamesiti sa sokom od paradajza tvrdo testo kao za svaku taranu. Treba da bude tvrđe nego za rezance. Istrugati tada na rendetu da se dobije tarana koju treba prostrti po čaršavu i dobro prosušiti. Suvu taranu staviti u platnenu kesu i ostaviti na mestu gde ima promaje. Vrlo je ukusna i služi se kao začim umesto aleve paprike.

## DŽEM OD CRVENIH PAPRIKA

ispeci i oljuštiti 10 komada crvenih paprika, očistiti od semena i ostaviti da se cede. Zatim samleti na mašini 3 kg paradajza, skuvati ga gusto kao džem. Samleti ocedene paprike pa dodati paradajzu. Zagrijati ulje 1/4 pa sipati paradajz i paprike, posoliti prema ukusu pa kuvati kao svaku džem. U zagrijane tegle sipati vruć džem i staviti u mlaku pećnicu da se uhvati kora. Sutradan povezati tegle celofanom. i ostaviti u ostavu.

## PRŽENE PAPRIKE ZA ZIMU

Treba: paprika po želji, ulje, peršunov list, češnjevi belog luka, zrna bibera, celer, so prema ukusu, vinsko sirće. Paprike oprati, osušiti pa svaku izbosti viljuškom. U šerpu sipati ulje da se zagrije, propržiti paprike samo da požute. Ispržene paprike slagati u tegle. Na svaki red pa rika staviti iseckan peršun, očišćene češnjeve belog luka, bibera, list celera, soli prema ukusu. Kada je tegla puna, zaliti uljem u kome su se paprike pržile i ostaviti da prenoće. Sutradan dopuniti tegle vinskim sirćetom i povezati pergament papirom.

## PARADAJZ NA VIŠE NAČINA

Ceo paradajz zaliven mlevenim moguće je ostaviti na ovaj način: Treba: 5 kg paradajza, od toga 2,5 kg manjeg okruglog iste veličine, 300 gr soli, peršunovog lišća i konzervansa. Paradajz iste veličine prelići ključalom vodom, oljuštiti ga i složiti u tegle zajedno sa peršunovim lišćem. Zaliti ga mlevenim paradajzom u koji se doda soli po ukusu i konzervans. Povezati celofan papirom i ostaviti za zimnicu.

## KUVANI ĐUVEČ

Za zimu pripremiti od 5 kg zrelog paradajza, 1 kg crnog luka, 1 kg zelene paprike, 0,5 kg masti, soli po ukusu, peršunovog lišća. Luk iseći na kockice, a papriku na rezance, pa sve zajedno propržiti na masti. Dodati paradajz prethodno oguljen i isečen na kriške, pa kuvati uz stalno mešanje da ne zagoni. Kada je upola kuvano, dodati so i pred kraj kuvanja peršunovo lišće. Kuvani đuveč prohladiti i sipati u tegle, najbolje od pola litra. Pri upotrebi zimi jednostavno ga zagrijati i dodati pirinač po želji, prethodno skuvan i oceden.

## PIRE OD ZRELOG PARADAJZA

Priprema se od 10 kg paradajza, 500 gr crnog luka, glavice belog luka, veze peršunovog lišća, malo bibera i 100 gr soli. Opran paradajz iseći na jednake delove i kuvati oko 1 sat zajedno sa crnim i belim lukom i peršunovim lišćem. Zatim paradajz propasirati i kuvati dok se ne zgusne u pire. Prohladen pire sipati u tegle i ostaviti za zimnicu.

## MLEVEN PARADAJZ I PAPRIKA

Kao dodatak jelima i salatama od luka i praziluka pravi se od 10 kg zrelog paradajza, 3 kg paprike, lista celera i soli po ukusu. Paradajz i papriku samleti na mašini za meso, posoliti, dodati list celera i staviti na štednjak samo da provri Još toplo sipati u flaše, zaliti uljem i povezati celofanom i ostaviti za zimmnicu.

## ZAMRZAVANJE JAGODA

Pre zamrzavanja sveže obrane, zdrave, ne prezrele jagode dobro oprati pod tušem hladne vode i ostaviti u cedilu da se dobro ocede. Potom otkloniti peteljke i prebrati plodove. Jagode se mogu zamrznuti na dva načina: pojedinačno zamrzavanje plodova ili zajedno. Preporučuje se pojedinačno zamrzavanje koje se obavlja tako što se jagode rasprostru po poslužavniku ili plehu, tako da jedna drugu ne dodiruju i stave se u zamrzivač. Posle zamrzavanja jagode se pakuju u plastične posude ili kese, bez šećera ili posute šećerom u količini od 100 do 200 gr na kg jagoda. Šećer omogućuje da jagode zadrže pri konzumiranju izgled i boju svežih plodova. Ovako zamrznute Jagode mogu se čuvati u zamrzivaču do 9 meseci.

## ČUVANJE VOĆA U ZAMRZIVAČU

Kruške i jabuke ne bi trebalo stavljati u zamrzivač. One će se najbolje održati na temperaturi od 4 °C.

Pri zamrzavanju voća i povrća treba primeniti postupak koji se zove blanširanje /kratko uranjanje voća – povrća u vrelu vodu i njegovo naglo hlađenje pod tekućom vodom/. Voće za zamrzavanje se može pripremiti na dva načina: si šećernim rastvorom i posipanjem šećerom u prahu. Prvi postupak podrazumeva da se očišćeno i oprano voće prelije šećernim rastvorom: /na litar vode uzima se 500 do 700 gr šećera u zavisnosti od kiselosti voća/ i ostavi u zamrzivač. Umesto plastičnih kesa, za zamrzavanje voća koriste se plastične kutije s poklopcem. U kutiji se poređa voće, zatim se ono pospe šećerom u prahu i redom tako.

## KUPUS ZA ZIMU

Treba: 40 kg kupusa, 1 kg soli, 1 kukuruz, koren hrena, cvekla i jedna šargarepa. Zdravim glavicama kupusa odstraniti spoljne listove. Na svakoj glavici izdubiti koren. Pripremljene glavice ređati u bure prethodno dobro oprano, popareno i osušeno. Ako između glavicama ima praznina, one se popunjavanju manjim glavicama, ili većim, isečenim na polovinu ili četvrtine. Između redova staviti hren, cveklu, kukuruz i šargarepu, jer to kupusu daje boju, čvrstinu i ukus. U većem sudu s vodom rastvoriti so, izručiti u bure, naliti vodom da kupus ogrezne. U buretu ostaviti prazan prostor /do petnaestak centimetara/ da voda ne iscure kada se kupus pritisne kamenom. Kupus pokriti čistom lanenom krpom, preko koje se stavi poklopac, a preko njega težak kamen. Ako je bure plastično, ono ima svoj poklopac, pa se preko njega ništa ne stavlja, dok drveno

obavezno treba prekriti starim čaršavom, da ne pada prašina. Bure mora da ima slavinu za pretakanje, ili crevo s pumpom, Kupus se pretače posle 8 dana, i to po tri-četiri puta u razmaku od dva ili tri dana. S pretakanjem prestati kada se kupus ukiseli. Kada je kupus kiseo i počne da se troši, treba jedanput nedeljno oprati krpe, poklopac, kamen i očistiti zidove bureta. Tako će se kupus bolje sačuvati. Bure treba da stoji u podrumu ili u nekom drugom odeljenju gde je temperatura jednaka i umerena.

## KRASTAVČIĆI NA RUSKI NAČIN

Za teglu od litra: kg kornišona, litar vode, 80 gr soli, 40 gr šećera, grančica mirođije, 10 zrna bibera, tri lista lorbera, esencija. Izbrišite jedan po jedan kornišon, staviti ih u jednu posudu i posoliti. Sutradan ih ponovo osušite. U lonac ili dublju šerpu sipajte vodu, u koju ste stavili so i šećer i pustite da provri, i da se zatim ohladi. Poređajte u teglu kornišone, a između stavlajte mirođiju i lorberov list. Prelijte ih prokuvanom vodom-marinadom. Najbolje je ako imate dva drvceta da ih ukrstite preko poslednjeg reda kornišona da bi dobro legli. Sipajte esenciju. Zatvorite teglu hermetički. Već posle 8 dana možete da ih služite a mogu da ostanu i za celu zimu. Savet: Posle otvaranja tegle, krastavčiće što pre potrošiti, jer se ne preporučuje da duže stoje. posle otvaranja.

## PARADAJZ ZA SALATU

Zdravi plodovi slažu se u tegle. Skuva se voda sa kašikom soli, doda se kašika salicila, ohladi se i time prelije da paradajz ogrezne. Tegle se povežu celofanom. Da plodovi ostanu čvrsti postoji još jedan način /recept/. Na 5 kg paradajza pripremi se 5 litara vode sa komadom stipse, veličine oraha. Plodovi treba da stoje, natopljeni tom tečnošću oko dva sata. Zatim se ocede, naređaju u tegle i preliju presolcem /5 litara vode prokuvati sa 150 gr soli, pa ohladiti/. Zatim se tegle povežu celofanom.

## AJVAR

Na dva kg crvenih paprika, dodati tri kilograma paradajza, tri glavice belog luka, ljute papričice po ukusu, soli. Sveže paprike očistiti od semena, samleti na masini za meso. Paradajz staviti u toplu vodu i oljuštiti. I njega samleti na mašini za meso. U veću šerpu staviti 350 gr ulja, 200 gr vode, 400 gr sirćeta i sitno iseckan beli luk. Pustiti da vri 20 minuta, dok ne ispari voda. U to staviti samlevene paprike, paradajz, ljute papričice i kuvati dok se mešanjem ne vidi dno šerpe. Još topao ajvar sipati u tegle i zapeći u rerni. Kuva se oko 3 sata.

## PAPRIKE ZA ZIMU

Očistiti 2 kg paprika. Iseckati ih i dodati dve kašike šećera, soli po ukusu, šoljicu vinskog sirćeta, četiri-pet crvenih paradajza poparenih i oljuštenih, malo belog luka. Sve to dinstati, sipati u tegle, povezati i staviti u toplo do sledećeg dana.

## PIRE OD PARADAJZA I SOK

Ovaj pire se priprema bez dodatka konzervansa. Paradajz se kuva 15 do 20 minuta pa vruć propasira. Zatim se kuva da se zgusne po želji. Još lakše se priprema ako se samelje mikserom ili mašinom za mlevenje mesa, (Osim toga, na taj način će da sačuva vitamine i boju) procedi kroz cediljku pa tek onda kuva. Za sok je dovoljno da se prokuva samo desetak minuta, uz dodatak soli, bibera, peršuna, lovora i ljute papričice. Sipa se u boce, koje se prethodno dobro operu, sterilišu u pećnici na 120 °C, ili prokuvaju u loncu. Paradajz se sipa kroz levak, dok je još vruć, pa se povezuje celofanom ili crevom.

### KEČAP

Treba: 5 kg paradajza. Paradajz popariti, oljuštiti, iseći i staviti da se kuva 1 sat. Posle toga dodati: 125 gr ulja, 125 gr sirćeta, kafenu šoljicu šećera, vezu celera /lišće/, kesicu bibera u zrnju, glavicu belog luka, 3-4 lista lovora, soli po ukusu, ljute papričice, takođe po ukusu. Kad se sve skuva, sipati u male tegle, povezati i staviti u "dunst" /u jastuke ili mlaku pećnicu/ do ujutru.

### PINDŽUR

Treba: 2 kg paprika, 1 kg plavog paradajza, 1 kg crvenog paradajza, 100 gr belog luka, so, ulje. Paprike i plavi paradajz iseći, oljuštiti i sitno iseckati. Dodati oljušten i iseckan crveni paradajz, beli luk i pržiti dok sok ne uvri. Posoliti i sipati u vruće tegle.

### SALATA OD PLAVOG PARADAJZA

Za ovu salatu koja se može odmah jesti ili ostaviti u teglama ili u zamrzivaču za zimu, potrebno je: 2 kg plavog patlidžana, 4 kg crvenog paradajza, veza peršuna, glavica belog luka. Plavi patlidžan oljuštiti, iseći na kockice i ispržiti na ulju. Kad je patlidžan mekan, izvaditi ga iz ulja i u to ulje dodati oljušten i isečen crveni paradajz. Smesu kuvati 1 sat, dok ne bude gusta. Iseckati vezu peršuna, sitno iseckati beli luk i izmešati sa paradajzom. Posoliti po ukusu. U činiju ređati red crvenog, red plavog paradajza. /Isto Činiti i ako se ostavlja u tegle.

### U ZAMRZIVAČU

Zdravi i čvrsti plodovi paradajza pakuju se, bez ikakve prerade, u plastične kesice i stavljaju u zamrzivač. Ukus, boja i sastojci ostaju nepromenjeni ali omekšani prilikom odmrzavanja. Koriste se za kuvanje ili u jelima.

Za sirovi sok od paradajza plodovi se propasiraju, procede, začine solju, biberom i seckanim peršunovim i celerovim lišćem, smeste u plastične kutije i zamrznu.

Pire od paradajza plodovi se oljušte /prokuvaju dva minuta u vrućoj vodi/, iseckaju i pakuju, bez pasiranja. Dodaju se supama i sosovima.

Sok će biti nešto gušći ako se pre smrzavanja zagreva do ključanja, propasira, posoli, ohladi pa onda smesti u kutije, a zatim u zamrzivač.

## MEŠANA SALATA

Treba: paprike, zelene i crvene, krastavci, crni luk, šargarepa, zrna bibera, listići celera, sirće, voda, soli, malo salicila. Crni luk iseći na rebarca, a paprike, šargarepu i krastavce na kolutove. Ređati u tegle prvo papriku, luk, šargarepu, krastavce /neljuštene/ šarati sa listićima celera, dodati po koje zrno bibera. Tako napuniti tegle. Napraviti mešavinu sirćeta prema ukusu, soli i vode, naliti tegle, posuti salicilom, zatvoriti pergament Papirom.

## KRASTAVCI SA LORBEROM

Treba: Krastavci manji, 5-6 lista lorbera /lovora/, nekoliko zrna bibera, štapići rena, voda, sirće, so. Krastavce oprati, izbrisati Pa ređati u tegle, staviti između listića lorbera, na jednu teglu nekoliko zrna bibera i očišćen koren od 1 rena. Vodu, sirće i so prokuvati, ohladiti pa prelići preko krastavaca. Teglu zatvoriti pergament papirom.

## SLATKO OD KUPINA

Kupine očistiti, odabrati krupnije 1 oprati na sledeći način: sve kupine staviti i cediljku, pa sve zajedno staviti u veći sud pun vode (ili pod tuš), zatim izvaditi i pustiti da se kupine ocede. Ovo ponoviti više puta, a po potrebi i promeniti vodu. U sud staviti, na kg kupina 1,5 kg šećera, i to red šećera, red kupina, dok se ne utroši sve. Ovako pripremljeno voće, već uveče se može kuvati, ili ako se uveče ostavi, sledećeg dana ujutro može se početi kuvanje. Sud staviti na štednjak i sipati čašu

vode. Kupine kuvati na jakoj vatri, kao i maline, dok sok ne postane gust. Zatim slatko skloniti sa štednjaka, skinuti penu, staviti vlažnu salvetu preko suda i ostaviti da se ohladi. Kuvano slatko od kupina sipati u oprane i suve tegle i dobro ih zatvoriti.

## PEKMEZ OD JABUKA

Za kg jabuka potrebno je 750 gr šećera. Šećer najpre prokuvati pa ga ostaviti na toplom. Zelenkaste nakisele jabuke oljuštiti, i naribati ih na trenici, nad sudom sa vodom u kojoj treba dodati sok od jednog limuna. Kada su sve jabuke izribane, na štednjak staviti sud sa šećerom. Kad počne da vri, vodu od jabuka procediti, a jabuke spustiti u šećer. Jabuke kuvati dok se na dnu suda ne pojavi put, kad se kašikom povuče. Još vruć pekmez staviti u tople tegle. Ovako napunjene tegle staviti u pleh obložen krpom, a zatim u mlaku pećnicu, i ostaviti da se ohlade. U ovaj pekmez ne mora se stavljati nikakav miris. Tegle zatvoriti i ostaviti na mestu za zimnicu.

## PAPRIKE I PARADAJZ ZA ĐUVEČ

Lepe, okrugle i glatke paradajze, potpuno zrele ali i tvrde, oprati, očistiti i iseći na četiri dela. Paprike babure oprati, očistiti od semena, iseći na široka rezanca i posoliti. Paradajz posoliti odvojeno od paprika. Slagati ih u oprane i suve tegle: red paradajza, red paprika, dok se tegle ne napune. Prilikom slaganja, pritisnuti rukom sve, da bi se redovi izjednačili. Punu teglu dobro zatvoriti celofanom prethodno umočenim u alkohol. Tegle složiti u jedan veći sud, naliti mlakom vodom, staviti na štednjak i kuvati u pari 10 minuta. Kad je gotovo, skloniti u stranu. Posle jednog časa, izvaditi tegle da se sasvim ohlade, obrisati ih i ostaviti u ostavu.

## PROPRŽEN AJVAR

Ispeći krupne, mesnate paprike, oljuštiti, očistiti od peteljki i semenki, pa ostaviti u đevđiru da se ocede i ohlade. Iseckati ili samleti sasvim sitno, staviti u šerpu i pržiti dok sav sok ne uvri. Sipati ajvar, još dok je vreo, u zagrejane tegle, pa povezati. Pre služenja, valja ga zaliti uljem i dodati malo belog luka i peršuna.

## PAPRIKE PUNJENE KUPUSOM

Treba; 1 kg crvenog kupusa /može i beli/, 30 gr šećera, 4-5 babura, kašičica šećera, kašičica soli, 6 zrna bibera, lovorov list, rastvor sirćeta 1:2. Sitno iseckati kupus, kao za salatu, posoliti, zašećeriti i ostaviti da stoji dva sata. Pripremljenim i ocedenim kupusom puniti očišćene paprike i staviti u veću teglu. Preliti ohlađenim i prokuvanim rastvorom sirćeta i povezati.

## SLATKO OD KORE OD LUBENICE

Uzeti deblje, mesnate kore od lubenice, oljuštiti spoljnu stranu i onda ih iseći u kocke ili u drugoj formi, po želji. Kocke ne treba da budu veće od 2x2 cm, jer se sa većim teže rukuje. Isečene parčice staviti u veću šerpu sa vodom i držati 2-3 dana, a vodu menjati nekoliko puta dnevno. Posle toga, prvo kuvanje obaviti bez šećera dok vrela voda ne prožme sve parčice. Kuvanje sa šećerom se obavlja kao i kod svakog slatka. Kad je gotovo, slaže se u tegle i koristi takođe kao svako slatko. Same kocke, kad odstoje, mogu se posebno vaditi i poslagati u tanjir da se ocede i osuše, a zatim uvaljati u kristal-šećer i služiti kao konfituru.

## BABURE ZA ZIMU U HLADNOJ VODI

Treba: 50 komada paprika za filovanje, kesica konzervansa, masnoće. Paprike očistiti od semena, oprati, preliteri vrelom vodom, poklopiti i ostaviti da stoji 10 minuta. Paprike ređati na sto prevrnuti da se ocede od vode i dobro ohlade. Ređati u tegle jednu do druge da se ne gnječe. Paprike naliti vodom u kojoj se rastvori konzervans, do grlića, tegle. Zatim grlić preliteri rastopljenom mašču, malo deblji sloj da bude. Povezati i ostaviti na hladnom mestu do upotrebe.

## BABURE ZA FILOVANJE NA DRUGI NAČIN

Potrebne su mesnate paprike za filovanje ili babure, so, kašičica salicila. Paprike očistiti od peteljki i semena. Svaku papriku dobro posoliti i posuti sa malo salicila iznutra i spolja. Tako posoljene ostaviti u vangli da postoje preko noći. Kada su paprike omekšale ređati ih u tegle stavljajući jednu u drugu. Naliti vodom koju su same paprike pustile. Povezati tegle. Odložiti sa ostalom zimnicom. Pre upotrebe držati ih malo u vodi.

## BABURE ZA FILOVANJE U PARADAJZU

Potrebne su paprike babure, lepe, zdrave i mesnate, 50 komada, soli, malo salicila, 5 kg paradajza. Paprike očistiti od semena i obariti u slanoj vodi da bi malo omekle, paprike slagati u vruću teglu ne pritiskajući ih. Paradajz samleti na mašini za mesa i ukuvati ređe nego što se inače kuva paradajz, staviti malo salicila i njime naliti paprike. Na vrhu grlića tegle posuti malo salicila pa tegle odmah povezati. Uviti tegle u čebad i ostaviti do sutra dan. Kada je potpuno ohlađeno odložiti sa ostalom zimnicom. Prilikom kuvanja paradajz posoliti prema ukusu.