



Smederevski

KUVAR

Ulica sećanja



ROYAL NORWEGIAN EMBASSY



5A3Art

Art Fora / ART4A - Umetnost za akciju

Projekat umetnosti u zajednici Art Fora nastao je iz potrebe za oživljavanjem solidarnosti i empatije među sugrađanima, posebno među mladom generacijom. Kroz umetničke akcije, mladi stvaraoci podržavaju građane da povrate odgovornost za zajednički prostor i život.

Da li građanin može da utiče na život društva? Pojedinač se često oseća nemoćno pred velikim sistemima, ali u okviru zgrade, ulice ili naselja stvari stoje drugačije. Tamo gde živimo, u okruženju koje poznajemo, društvo nije apstraktna tvorevina. Naše društvo čine naš prvi komšija, naša komšinica iz susedne zgrade, naš bakalin iz prizemlja, deca u parku iza naše zgrade... To je naša zajednica. To smo mi.

Može li umetnost da menja društvo menjajući zajednicu? Umetnici smatraju da može.

Projekat Art Fora /ART4A je upravo ono što mu ime kaže – Art for Action – umetnost za akciju. Ovaj vid umetnosti naziva se umetnost u zajednici (community art), jer umetnici zajedno sa članovima zajednice stvaraju umetničke akcije. U ovoj vrsti rada naglasak je na akciji, ne na umetničkom delu, zato što akcija dovodi do promene.

Četiri aktivističke grupe – u Beogradu, Zrenjaninu, Smederevu i Nišu, prepoznale su probleme u svojim zajednicama i smatraju da mogu da učine pozitivan pomak.

Beogradska grupa BAZAART suprotstavlja se otuđenosti u velikim gradovima podstičući stanare solitera u naselju Banjica da se upoznaju i druže. CEKOM u Zrenjaninu podstiče mlade ljude da se uključe u društvo kroz svoje kreativne potencijale i pruža im podršku kroz omladinski klub u osnivanju. PATOS otkriva na koji način su ljudi koji su se doselili u Smederevo usled ekonomskih migracija, doprineli razvoju kulturnog identiteta grada. CRCR se u Nišu zalaže za oživljavanje duhovnih vrednosti među mladima koji svoj identitet vezuju za pojavljivanje u kafićima i predstavljanje na socijalnim mrežama.

Četiri umetničke akcije ostvarile su promene u društvu. U čemu se te promene ogledaju? U tome što znamo ko živi pored nas i uvidamo šta zajedno možemo da učinimo za sebe i za one koje volimo.

Projekat Art Fora podržale su Ambasada Kraljevine Norveške u Beogradu, Divac Fondacija i Opština Pantelej u Nišu. Nisu ga podržali Ministarstvo kulture Republike Srbije, Pokrajinski sekretarijat za kulturu Vojvodine, Sekretarijat za kulturu grada Beograda i Gradska opština Voždovac u Beogradu.

Uredništvo programa Art Fora

Lica i sećanja

Mnogi današnji stanovnici Smedereva nisu rođeni u ovom gradu. Doselili su se u potrazi za poslom, po zahtevu službe, na školovanje, iz ljubavi, mnogi su pronašli utočište od ratnih sukoba i stradanja. Svi ovi ljudi su dragovoljno odabrali da ostanu u Smederevu i budu Smederevci.

Svaki građanin Smedereva nosi jednu priču koja često uopšte ne liči na priču njegovog komšije. Njihovi dedovi često nisu nosili iste kape, obuću, odelo, nisu živeli u istim ili sličnim kućama, nisu bili vični istim veštinama, ponekad čak ni govorili istim jezikom. Sa njima su u Smederevo stizala nova shvatanja šta je lepo, vredno i dostojno.

Zahvaljujući svojim stanovnicima, Smederevo ima jednu od najbogatijih kuhinja u Srbiji; lep i živopisan jezik; više mladih na ulicama nego mnogi drugi gradovi; ima klubove, udruženja, manifestacije, javni i kulturni život primeren daleko većoj sredini. Brojne tradicije koje se svakodnevno sreću, različite perspektive, žustar dijalog stavova i vrednosti – sve to stvara potencijal iz kog se rađa autentičan gradski duh slobode i preduzimljivosti.

Sudbina Smedereva je pratila hod istorije ovih prostora. Višestruki simbol nezavisnosti Srbije, tragični stradalnik u Drugom svetskom ratu, ponos napredne Jugoslavije, grad danas proživljava zalazak industrijskog društva. Zato lične istorije stanovnika Smedereva svaka ponaosob čine istoriju našeg društva, reprezentativne su i važne, i zarad pamćenja i zdravlja čitave zajednice zaslužuju da se čuju i zapišu.

Knjiga koja je pred vama svojevrsna je intimna istorija Smedereva sačinjena od porodičnih fotografija, ličnih i gradskih priča i kulinarske tradicije smederevskih domaćica i domaćina. Učesnici projekta Ulica sećanja poklanjaju vam delo sa željom da još bolje upoznate svoj grad, uživate u njemu i budete srećni i ponosni što ste Smederevci.

Sunčica Milosavljević, koordinator projekta **Art Fora / ART4A**

Dušan Štrbac, koordinator projekta **Ulica sećanja**

Omladinsko pozorište **PATOS**

Sadržaj:

Mrsno, a posno - 1427.....	03
Uzdavljaje! - XVI - XVIII vek.....	06
Smederevka - 1830.....	08
Arhitektura na tanjiru - 1876.....	10
Pruga - 1886.....	12
In vino veritas - 1990.....	14
Osrto sa blagom - 1927.....	16
Slatko najslade - 1944.....	18
Smederevsko more - 1950-te.....	21
Šlagersko leto - 1958.....	23
Marina na Jezavi - 1967.....	25
Željka - 1970-te.....	27
Ranoranioci - 1980-te.....	29
„Sretno dijete” - 1982.....	32
Kafana kraj Dunava.....	35

Mrsno, a posno



Na trpezi vladara nekadašnje prestonice Smedereva, Đurđa Brankovića (1427 - 1456), kao posebna poslastica služila se posna pita sa orasima i medom. Dolaskom Turaka, kulinarska tradicija se menja, ali i ne zaboravlja. Osmanlijski kuvar je bogat receptima poslastica, među kojima se našla i baklava. Hrišćani su približili ova dva recepta, prilagodili ga svojim običajima i baklava, kao izvorno mrsno jelo, postaje posno. Od odlaska Turaka 1867, baklava se u Srbiji sprema i za Svetog Nikolu i za Đurđevdan.

Domaća baklava

Sastojci:

750 gr tankih kora
 750 gr mlevenih i seckanih oraha (pomešanih)
 250 gr šećera
 200 gr suvog grožđa
 200 ml ulja
 Sirup: 600 gr šećera i 300 ml vode i kolutovi limuna

Priprema:

Podmazati pleh. Svaku koru valja poprskati uljem, a svaku treću posuti mešavinom oraha, suvog grožđa i šećera. Baklavu valja iseći pre pečenja na rombove ili kocke. Peče se pola sata do četrdeset minuta na temperaturi od 220 stepeni. Vrelu baklavu treba preliti toplim sirupom. Oni koji suvo grožđe smatraju neukusnim dodatkom, neka ga slobodno izostave.



Tvrđava, Smederevo, 1962. fotografiju priložio Nikola Tasić

Turska baklava

Sastojci:

- 1 čaša (2 dl) mleka
- 1 čaša (2 dl) ulja
- 4 žumanca i 1 celo jaje
- 1 prašak za pecivo
- 700 grama brašna
- 1/2 kg skroba
- 800 gr - 1 kg seckanih oraha
- 1/2 kg putera
- 1 vanilin šećer
- 1 limun
- 1 kg šećera

Penasto umutiti jaja, mleko i ulje. Dodati brašno i prašak za pecivo, pa zamesiti glatko testo. Dobijenu masu podeliti na 50 kuglica veličine većeg oraha. Ostaviti da stoje pola sata na tacni pošćkrojenoj skrobom (šćirkom). Odmorene kuglice razviti oklagijom na male pice. Testo sve vreme posipati šćirkom. Brašno više ne upotrebljavati. Razvijene korice staviti jednu preko druge, po pet korica u jednu, tako da se dobije novih 10 kora sa po 5 korica u svakoj. Tako dobijene kore razviti oklagijom na potpuno tanke. Sve vreme upotrebljavati šćirak da bi se kore što bolje i tanje razvile.

Naseckane orahe staviti uzduž na početak kore i saviti u rolnu. Koru tokom zavijanja treba stezati, ali ne previše. Naredati u četvrtast pleh, iseći na parćice i preliti lagano prethodno rastopljenim puterom. Rema treba da bude dobro zagrejana i kad se baklava stavi u nju, temperaturu smanjiti na 100-150 stepeni i peći 2-3 sata.

Kad baklava dobije zlatnožutu boju i bude skoro pečena, skuvati šćerbet od 1 kg šećera i 4 čaše vode. Prokuvan šćerbet skloniti sa vatre, naliti još kafenu šćljicu vode, naredanu koru i sok od jednog limuna i jedan vanilin šećer. Baklava i šćerbet treba da budu vrući prilikom poparivanja. Tako napravljena baklava trebalo bi da odstoji bar jedan dan da bi se šćerbet dobro upio.

Uzdrawlje!

Iz vremena boravka Turaka u Smederevu za jedan kraj je ostao naziv Buline vode. Tu je bio izvor na imanju Andrejića, na kraju Smedereva, na putu za Radinac. Izvesno je da su se na tome izvoru Turkinje (bule) umivale, pa je otuda došlo ime izvoru i mestu. Stari Smederevac, Dragoljub Dragi Tutundžić, čiji je nadimak bio Šokotan, svojevremeno je ispričao: „Koga je `vatala groznica, potrebno je bilo da se pre sunca umije tom vodom - da bi bolest prošla. Tada se bacala i po neka para u vodu.“ On se sećao te priče koju je čuo u detinjstvu.

Stari Smederevac, Kosta Stojković, detinjstvo je proveo u Smederevu, u kraju koji se zove Ubilci. Tamo su se nekada ubijali konji - pa otuda i ime koje se održalo i danas. On se sećao da je izvor Buline vode ostao od Turaka, i da je, u vreme njegove mladosti, bio u bagremaru. Kad bi se neko razboleo, dolazio je na izvor da se umije, verujući da će bolest proći. Tom prilikom u vodu se bacao po neki marjaš ili krajcara. To je razlog što se u tom kraju, prilikom kopanja, nalazi sitan novac. Ime Buline vode i danas je sačuvano, a tek ponegde se može čuti i za Ubilce.



Smederevska jesen, Smederevo, 1883. fotografiju priložio Jovan Jovanović

Hurmašice

Sastojci:

- 3 jaja
- 1 kg šećera
- margarin
- brašno
- prašak za pecivo
- 150 gr kokosa
- 1 l vode
- limun

Priprema:

Jedno celo jaje i dva žumanca umutiti sa 200 g šećera. Dodati margarin, brašno da ne bude tvrdo. Prašak za pecivo. Zamesiti i praviti loptice, staviti 150 g kokosa.

Preliv – 800 g šećera i 1 l vode, preliti limunom.

Recept dala Slobodanka Todorović

Smederevka

Davne 1827. ili 1829. godine, nepismeni, ali vispreni knjaz Miloš Obrenović, kupio je imanje u Smederevu od nekog Turčina Muhameda. Iz tog perioda sačuvan je Milošev platan ispred vile, kamen binjektaš sa kojeg se uzjahivalo na konja kao i koafeza (toaletni sto koji je knjaz poklonio kneginji Ljubici). Već 1830. godine sa imanja se točilo belo vino. Tu je 1833. godine knjaz sagradio vinski podrum sa kućom nad njim i već tada je imao ideju da za sebe tu izgradi dvor ili letnju rezidenciju.

Vodeća sorta grožđa u ovom vinogorju je „Smederevka”, autohtona sorta belog grožđa, koja se tu gaji od davnina. Ova sorta daje grožđe veoma dobrog kvaliteta od koga se proizvodi i dobro stono vino. Vina su prijatnog i osvežavajućeg ukusa, a još su bolja kada se kupажiraju soda vodom, mada se danas često koristi mineralna voda. Ovaj napitak je poznat pod imenom špricer.

Najverovatnije je ime dobio od nemačke reči koja označava prskanje (nem. spritzen). Mešavina sa običnom vodom se zove gemiš ili bevanda i manje je popularna u našim krajevima. Mađari imaju više imena za špricer u zavisnosti od toga kako se pravi. Na primer, špricer zvani „dugi korak” (mađ. „Hosszú lépés”) ima dve trećine vina i duhovito se naziva tako, jer navodno izaziva kretanje „dugim koracima”.

Za razliku od mađarskog uticaja, u Hrvatskoj i Sloveniji gemiš se danas meša isključivo sa gaziranim mineralnim vodama, a termin špricer koristi se samo za pića mešana soda vodom. Uobičajena mera je 2/3 vina i 1/3 mineralne vode, a u poslednje vreme postaju popularni - škropeci koji su razblaženija varijanta istog pića (pola vino, pola voda).

U Smederevu su sve ove varijante zastupljene.



Baka Ljubica u svom vinogradu, Smederevo,
1960-tih fotografiju priložila Nevena Maslač

Bosanski špricer sa voćem

Sastojci:

- 20 g svežih malina
- 150 g svežih borovnica
- 1/3 šoljice šećera u prahu
- 750 ml belog vina, ohlađenog
- mineralna voda

Priprema:

Stavite maline, borovnice i šećer u bokal. Nežno izmešajte viljuškom. Mešajte dok se šećer ne istopi. Stavite u frižider do posluživanja. Stavite dve kašike voća u čaše za posluživanje. Dodajte 1/3 šoljice (80 ml) vina. Dodajte hladnu mineralnu vodu, promešajte i poslužite.



Arhitektura na tanjiru

U Smederevu je postojala, za vreme srpsko-turskog rata (1876 - 1878), velika ruska kolonija sačinjena od dobrovoljaca. Na mestu današnje škole „Dimitrije Davidović“ nekada se nalazila ženska osnovna škola i za vreme ovog rata pretvorena je u rusku vojnu bolnicu. Podstaknut ovim dešavanjima, Nušić odlazi i prijavljuje se kao dobrovoljac sa svojih 13 godina. Alkibiad odlazi od svoje kuće u tajnosti, ali biva vraćen.

Mnogi Rusi nakon rata ostaju u Smederevu. Tako se u istoriji Smedereva može pronaći nekoliko uglednih Rusa. Jedan do njih, Storoženko, putujući sa svojom verenicom Dunavom nizvodno od Beograda, ugledao je brda Smedereva i poželeo da tu i ostane. Kupuju plac u Smederevu, kod Zlatnog brda, i tu ostaju do kraja svojih života. Storoženko je četvrtkom dolazio motorom do centra grada, gde je obavljao kupovinu i uzimao knjige iz biblioteke.

Bicenko je bio slikar koji je oslikao smederevsku crkvu Sv. Đorđa. Nikolaj Krasnov je projektovao zgradu Opštinskog doma sa salom gde je bio restoran „Grand“. Zgrada je završena 1926. godine. Na zgradi se nalaze četiri kariatide koje predstavljaju pravdu, red, nauku i kulturu.



Marina Lazović sa porodicom, Moskva (Rusija), fotografiju priložila Marina Lazović

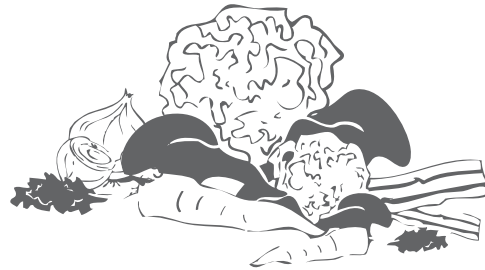
Boršč

Sastojci:

- 500 gr junećeg ribića
(ili bilo koji sočni komad za kuvanje)
- 500 gr svežeg kupusa
- 2 šargarepe
- 2 veze zeleni
- 1 veća glavica crnog luka
- 1 dl soka od paradajza
- 1 cvekla srednje veličine
- 1 kafena kašika mlevene slatke paprike
- so po ukusu
- biber po ukusu
- kisela pavlaka po ukusu

Priprema:

Meso usitnimo na manje kocke i dinstamo sa lukom oko pola sata, zatim dodamo šargarepu, zeleni i kupus isečen na tanje trake. Kada je meso već omekšalo dodamo krompir isečen na kocke, mlevenu papriku, so, biber, paradajz sok. Cveklu spremimo dan ranije. Očišćenu cveklu isečemo na tanke trake i kuvamo u blago posoljenoj vodi skidajući nečistoću sa površine. U kuvanu cveklu dodamo dve supene kašike jabukovog sirćeta i sve ostavimo da prenoći. Kada je krompir skuvan dodamo cveklu i oko 2 dl soka od kuvanja i sve krčkamo oko 10 minuta. Boršč služimo sa kiselom pavlakom po želji.



Pruga

Kada je izgrađena pruga Beograd-Niš 1881. godine, Smederevo je nameravalo da, po ugledu na glavni grad, takode izgradi prugu. Međutim izgradnja pruge u Smederevu je odlagana, zato što je kralj Milan bio ljut na Smederevce, zbog čuvenog „Smederevskog nameštaja”. Kralj Milan je imao incident u letnjikovcu Obrenovića, kada je, koristeći poljski toalet, upao u septičku jamu. Naime, neko je, pokušavajući da naudi kralju, zasekao daske na poljskom toaletu, te se kralj, ubrzo po ulasku u toalet, našao u vrlo nezgodnoj situaciji. Srećom, sa sobom je uvek nosio pištolj, te su ga sluge spasile kada su začule njegov pucanj.



Smederevci su u nekoliko navrata pokušavali da umilostive vladara kako bi mogli da započnu izgradnju pruge. Tek 1886. godine kralj Milan dolazi u Smederevo i tim činom daje dozvolu Smederevcima za gradnju. Specijalitet koji se služio na izgradnji pruge bio je domaći pasulj.

Pristanište i pruga, Smederevo, 1914-1918. fotografiju priložio Nebojša Dimitrijević

Smederevski pasulj sa rebarcima

Sastojci

- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| • 500 g pasulja | • 1 kašika masti |
| • 300 g suvih svinjskih rebara | • 1 list lorbera |
| • 2 glavice crnog luka | • 4-5 zrna bibera |
| • 2 čena belog luka | • peršunov list |
| • 2 kašike brašna | • aleva paprika |
| | • so |

Paprike punjene pasuljem

Beli pasulj tetovac očistiti, oprati i staviti da se kuva, dodati mu samo malo soli. Kada je pasulj kuvan, skloniti sa šporeta. U drugu šerpu staviti mast, mnogo crnog luka, krupnije isečenog i to upržiti da bude staklast. Tome dodati alevu papriku, promešati i u to izručiti kuvani pasulj bez tečnosti u kojoj se kuvao. Ovom smesom puniti suve paprike, koje ste prethodno oprali u vrućoj vodi. Redati paprike u zemljanu ili vatrostalnu posudu i preli ih vodom u kojoj se kuvao pasulj. Staviti u hladnu rernu i krčkati na 150⁰C dok se ne ukrčkaju. Prijatno!

Priprema:

Uveče pasulj otrebiti, oprati, staviti u lonac i naliti hladnom Živom vodom. Sutradan prosuti vodu, ponovo naliti hladnom Živom vodom i pristaviti pasulj da se kuva. Kada malo prokuva, ocediti i baciti vodu, pa naliti vreloom Živom vodom. Dodati isečen crni i beli luk, list lovora, biber u zrnju, suva rebra, prethodno oprana toplom vodom, i kuvati. Pasulj kuvati dok ne bude mekan, a potom ga zapržiti. U tiganj staviti mast ili ulje, zagrejati i dodati brašno. Kada brašno u zapršču porumeni, dodati pola kašičice aleve paprike, promešati, sipati u pasulj i ostaviti da se kuva na tihoj vatri još 5-6 minuta. Pri kraju kuvanja posoliti po ukusu i dodati malo sitno iseckanog peršunovog lišća. Napomena: umesto suvih rebara, pasulj se može kuvati sa suvim svinjskim nogicama, kolenicama i suvom slaninom.

In vino veritas

„Smederevska jesen“ spada među najstarije manifestacije u Srbiji. Nastala je na temeljima izložbi grožđa, vina i voća koje su se u Smederevu održavale periodično do Drugog svetskog rata, počev od 1899. godine, kada je u zgradi ondašnje Gimnazije priređena izložba grožđa i vina. Prva posleratna izložba održana je 1960. godine, kada se po prvi put pominje i naziv „Smederevska jesen“. Te godine istovremeno se koriste nazivi „Smederevska jesen“ i „Smederevska revija“. Narednih godina ustaljuje se naziv „Smederevska jesen“. Inicijativu za izložbu dao je rukovalac Smederevskog loznog rasadnika, a podržali su je smederevski vinogradari i Ministarstvo narodne privrede. Priređivanje izložbe imalo je za cilj da široj javnosti predstavi veliki broj sorti stonog i vinskog grožđa i voća koje uspeva u Smederevu, kao i vina i rakije koje se od istih proizvode.



Kasnijih godina izložba je premeštana sa jednog na drugi kraj grada, pa se tako izdvaja ona iz 1936. koja je priređena u Banovinskim barakama na Dunavu, koje su za tu priliku preuređene, i na njima je urađena fasada u stilu Smederevske tvrđave. Prema pisanju štampe, grad je tih dana dobio svečarski izgled. Zgrade su bile iskićene zastavama, a po gradu su bili istaknuti transparenti i plakate o izložbi.

Danas je „Smederevska jesen“ svetkovina priređena u čast grožđa i vina sa nizom pratećih programa različitog sadržaja.

Domaće vino

Kada je grožđe obrano, stavlja se u muljaču i mulja se. Kada se dobijena ocedena tečnost (od belih i crvenih sorti grožđa) odmah otoči, stavi u bure, zatvori i ostavi da stoji par meseci (da vri), dobije se belo vino. Kada se izmulja grožđe i otoči se nakon par dana (crvene i crne sorte grožđa), pa se zatvori i ostavi da stoji par meseci (da vri), dobija se crveno vino. Ukoliko se otače nakon 13 dana, pa se zatvori i ostavi da stoji par meseci (da vri), dobija se slatko crno vino.

Otakanjem nakon 21 dana, dobija se oporo jako crno vino. Bure u koje se otače vino mora imati slavinu na 20-tak cm od dna jer se prilikom vrenja i odležavanja stvara talog. Svako vino ima u buretu po površini skramu koja ga na neki način i štiti, te se vino iz bačve toči i konzumira sve dok ne počne da izlazi mulj, tj. skrampa. Kada je vino provrelo, može iz bačve da se istoči u flaše, hermetički se zatvori plutom i voskom, pa se tako čuva. Poželjno je u tom slučaju da se flaše povremeno okreću.



Izložba goržđa na Smederevskoj jeseni, Smederevo, 1936. fotografiju priložio Svetislav Panić



Ostrvo sa blagom

Postoji legenda da je još Karadžorđe prodao adu Ugrima za džebanu (municiju). Legenda je nastavila da živi, jer je i sam knez Miloš širio ove glasine. Ada je tokom Prvog svetskog rata bila važna strateška tačka sa koje je Austrougarska napadala Smederevo. Između ratova, zbog siromaštva, ljudi su odatle donosili drva za ogrev. Zanimljivo je to što su do ade stizali pešaka, preko zaleđenog Dunava. Nakon Drugog svetskog rata, ada postaje egzotično mesto na Dunavu, tačnije kupalište za Smederevce.

Nakon kupanja, ribari su donosili svežu dunavsku ribu i spremali riblje specijalitete, među kojima se našla i riblja čorba.



Grupa mladića prenosi drva preko zaleđenog Dunava, Smederevo, 1927. fotografiju priložio Milan Panić

Gurmanska riblja čorba

Za gurmansku riblju čorbu preporučuje se što više vrsta kvalitetne ribe.

Sastav:

- 300 gr šarana
- 300 gr somovine
- 300 gr štuke
- 300 gr kečige
- 300 gr smuđa
- 2 veće glavice crnog luka
- 2 zelene paprike - šilje
- 2 crvene paprike - šilje
- 2 šargarepe
- 2 suve ljute paprike ili tucana paprika
- 1 dl ulja, 1 kašičica aleve paprike, 1 lovorov list,
- 1/2 l mlevenog paradajza, 2 kašike brašna i 2 kašike sirceta



Riba se očisti od krljušti, utrobe i škrge, pa se iseče na jednake parčiće. Repovi i glave se odvoje posebno, a parčići iz sredine posebno. Glave i repove posebno skuvati i odvojiti meso od kostiju, a fondan procediti i ostaviti za kasnije da se nalije čorba. Luk i šargarepu očistiti, iseći na sitnije kocke i dinstati dok ne omekšaju, pa dodati na kocke sečenu papriku. Još malo prodinstati, dodati mleveni paradajz, lovorov list, prodinstati još malo, pa naliti fondan od kuvanih glava i repova i dodati još vode po želji. Posoliti, dodati začini i pustiti da se kuva. Od malo brašna napraviti tanku zapršku i povezati čorbu sa dodatkom aleve i tucane paprike. Ako je paprika suva, celu je ubaciti da se kuva. Spustite u čorbu parčiće ribe, zakiseliti po ukusu, posoliti i dodati začine po ukusu, a riba će isplivati na površinu kada je skuvana. Podrazumeva se da u čorbu stavite i meso odvojeno od glave i repa, pa i ikru ako je ima.

Slatko najslade

Bilo je rano jutro 12. oktobra 1944. Magle su postale česte na Dunavu, pa i u drugim delovima grada. Bašta Julijane Sarić bila je sva u krupnim kapima jesenje rose koje je iznenadni, energični šušanj i pokret stresao sa grana.

- Gazdarice, domaćice, hozjajuška, ima li koga? – začuo se dubok muški glas. Julijana je mislila da sanja. U prvom momentu joj se učinilo da taj glas dobro poznaje, pa to je glas njenog Sime! Skočila je. Ali Sime više nema. Nema! Poginuo je još '41, suzama natopljeni jastuci i danas čuvaju tajnu besanih noći. Udovica, a da nije ni žena uspela da bude. I ko je sada ovo? Ko remeti teško stečen mir u maloj smederevskoj kući u zelenilu?

- Pomogitje! – začuo se ponovo glas. Istrčala je ogrnuta šalom preko duge, bele spavaćice, a pletenice je samo omotala oko glave. Ličile su na neku krunu, oreol, koji se presijavao na suncu i ruski oficir, koji dugo nije video takav tihi domaći prizor, malo je zastao.

- Izvinite, požalujsta, hteo sam poprositvas malo vode... – rekao je oklevajući, osvrćući se kao da se izvinjava – ne samo Julijani, nego i svakoj travki koju je zgazio. Beli zid kuće, mala terasa sa krupnim, ljubičastim glavama hortenzija i preterano izdikalim muškatalama izgledala mu je kao komadić raja, kao talisman, amajlija koju je negde u ratu izgubio. Glas mu je postao mekši, tiši, ali začudno još muževniji. – Ne bojtesja, mi Ruskije, osloboditelji! Ja Aleksandr Redinskij, oficir trećeg ukrajinskog fronta, pod komandom maršala Tolbuhina! – jedva se dosetio da se predstavi.

- Ništa, ništa! Julijana – promrsi domaćica skupljajući šal oko sebe i ne pružajući ruku. Ničevo, sedite, sad ću ja. Sedite, molim Vas!

Aleksandar sede na klupicu pored česme. Sve što se u srcu, udovima i grlu skupljalo i nije smelo da da oduška kroz nezamislivo teške ratne godine skupljalo, pokuljalo je tu, u maloju, zapuštenoj bašti neveste-udovice koja nije čekala ništa, ni kraj rata, jer nije imala kome da se nada... Plakao je kao kiša, kao dete, kao slovenska duša što ume; bio je to očičujuć plač za koji nije važno što traje koliko dok izgovoriš „Ah“.



Juijana se vratila obučena, zakopčana do grla, sa poslužavnikom na kome se iskrla čaša vode, a pored nje stajala je mala kristalna činija – svadbeni poklon – sa slatkim od ruža.

Njenim. Kuvala ga je ovog maja, prvi put od početka rata. Kuvala ga je od rumenih ruža koje su oplele kapiju, od belih ruža sa dna dvorišta koje su postale plavičaste od njenih svakojutarnjih suza. Nijednu teglu dosad nije otvorila, a i zašto? Kome je do slatka?

Sada je došao njegov čas! - Izvolte, slatko, reče tiho, ne gledajući mu u lice. I ne zna kako je uspela da opazi njegova široka ramena, preplanulu kožu i svetloplave, kao nebo, oči. Neopisiva dobrota i pouzdranost zračile su, lile su se kao potok iz tog pogleda. Osećala se sigurnom kao što nije nikad do tada, ili kao u detinjstvu, dok su joj i otac i deda bili živi.

Uzмите! Voda je hladna, dobra je! - Dobra, dobra – ponovio je gost više za sebe, kao isprobavajući kako mu ide učenje srpskog. Koliko su sedeli? Minut? Sat? Večnost? Život? Neki bivši, u kome su bili najrođeniji jedno drugome? To što se rodilo iz nevidljivog prepletaja niti sunčevih zraka sa baštenskom paviti i neposlušnim Julijaninim vlasima koje nikako nisu htele u pletenice, bilo je rođeno da traje uprkos svemu: ratu, daljinama, vremenu koje je pretilo neizvesnošću i daljinama. - Uzмите, molim Vas, još jednu kašičicu! Ma, daću Vam teglu da ponesete, molim Vas! Da me se setite tamo negde na Volgi... Osmeh-plać, kao trzaj, proleteo joj je licem kao munja.

- Vmeste, vmeste, zajedno budem jest slatko! – uzviknu oficir kao da naređuje; pa i jeste, naređivao je – sudbini, ratu, Hitleru, svim jedinicama spremnim na desant na Dunavu. Vmeste! Zajedno!

U kući njihovog sina Aljoše i njegove supruge Galje, u Podmoskovlju, i mi smo jeli slatko od ruža. I čuli ovu priču.

Uzeli recept. Neka se nađe.

Nikad se ne zna.

priča i recept Vere Horvat

Slatko od ruža

- 60 gr nekalemljenih ruža
- 1l vode
- 1 limun
- 300 gr šećera



Sve zajedno kuvati na jakoj vatri dok se ne zgusne.



Venčanje Milke i Dragiše Korunović, Svilajnac
1930-tih, fotografiju priložila Katarina Pendić

Smederevsko more



Danas obalu Dunava krase šetalište kojim Smedervci do kasno u noć prolaze. Ali, pre toga na obali Dunava nalazilo se predivno kupalište koje se prostiralo duž današnjeg keja. Sitan pesak i širina Dunava je mamila narod iz Smedereva i okoline. Na kupalištu je postojao i flos koji bio je rezervisan za najmlađe. Tokom 1950-ih godina Veslački je bio prava plaža, iako nigde nije bila registrovana. Sezona kupanja za odvažne je počinjala još u maju. A kad bi nastupila prava vrućina, porodice bi nedeljom nagrnule na najbližu smederevsku plažu. Najmlađi su učili da plivaju uz pomoć šupljih tikvi koje bi stavljali ispod miške. Najhrabriji su preplivali Dunav sve do ade, gde je kasnije prebačeno kupalište.

Pesak torta

- 1 l mleka (od toga odvojiti 2 dl za šlag, što hladnije)
- 3 pudinga od vanile
- 6 kašika šećera
- pola margarina
- 250 gr šećera u prahu
- 300 gr mlevenog keksa
- 300 gr kokosa
- 200-300 gr mlevenih oraha
- 3 kesice šlaga

Zagrejati 800 ml mleka i kuvati sa tri pudinga od vanile i 6 kasika šećera, pa to ohladiti. Dodati umućen margarin i šećer u prahu.

Podeliti smesu na tri dela. U prvi staviti mleveni keks, u drugi kokos, a u treći dodati orahe. Redati ovim redom sve tri mase.

Premazati tortu šlagom.



Plaža kod Veslačkog kluba, Smederevo, 1957. fotografiju priložio Nikola Tasić

Šlagersko leto

Nakon Drugog svetskog rata nastupio je prvi talas romantike. To je bilo vreme korzoa i šetališta, kada su se u Smederevu stalno održavali koncerti narodne muzike, ali i moderne muzike tog vremena. Tako su dve godine za redom gostovali pobednici italijanskog festivala San Rema. Domenico Modunjo i Džoni Doreli (1958). Zanimljivo je to što su iza bine podizane visoke žičane ograde, kako se deca ne bi pela na binu. Žičane ograde su bile premazane katranom, pa je verovatno bilo zanimljivo gledati veliki broj dece sa umazanom odećom.

Smederevska lazanja

Sastojci:

- 1 kg krompira
- 400 g mlevenog mesa
- 1 l mleka
- 2 glavice crnog luka
- 60 g putera
- So, biber, vegeta, origano (po ukusu)
- 100 g kačkavalja
- paradajz sos
- brasno

rastopljeni puter, polako umešati. Polako dodavati mleko i mešati. Dodavati mleko dok smesa ne postane retka, bez grudvica. Ukoliko ima grudvica, procediti.

Savet: Ako čačkalica upada lako u baren krompir, onda je gotov. Obariti u ljusci, radi lakšeg sečenja.

Priprema:

Obariti krompire u ljusci – ohladiti, oljuštiti. Seckati krompir na kolutove. Polovina krompira se stavi u đuveč. Stavi se fil, pa druga polovina krompira. Preliti bešamel sosom, naredati kačkavalj odozgo i preliti paradajz sosom. Sve staviti u rernu da se zapeče – 20 minuta na 180 stepeni. Pre pečenja zagrejati rernu.

Fil: Upržiti luk, dodati meso i začine.

Bešamel sos: Istopi se 50-60 g margarina u šerpi na tihoj vatri. Dodati otprilike 3-4 varjače brašna u

Koncert muzičke grupe OPS, Zaječar, Gitarijada 1978. fotografiju priložio Svetislav Pantić



Marina na Jezavi

Smederevska tvrđava je sagrađena na ušću reke Jezave u Dunav. Jezava je reka koja je najzaslužnija što se tvrđava ovde nalazi. Dunav je bio severna granica Despotovine. Da nije bilo Jezave u zaleđu, tvrđave ovde ne bi bilo. Ta reka je imala trostruko značenje – napajala je plodno Godominsko polje i sva sela kroz koja je prolazila, svojom ribom hranila je stanovništvo i kvasila je zidove drevne Smederevske tvrđave. Međutim, Jezava je regulisana 1967. godine, tako da se više ne uliva u Dunav, a na njenom bivšem ušću je izgrađena marina, duga nekoliko stotina metara, kao mesto gde se vezuju čamci i okupljaju ribolovci.



Ribarska zadruga, Smederevo, 1948. fotografiju priložio Nikola Tasić

Smederevski smud

- 3 dl ulja
- 1 smud od 1-2 kg
- 200 gr brašna
- 500 gr svežeg paradajza
(može i mleveni)
- 2-3 glavice crnog luka
- 300 gr sveže paprike
- 2-3 čena belog luka
- 1 veza peršuna
- 1 dl belog vina
- So, začini po ukusu,
malo ruzmarina i dekoracija

Priprema:

Ribu očistiti od krljušti, utrobe i škrge, pa je oprati i iseći na tanju parčad (može i ucelo). Parčice ribe usoliti, uvaljati u brašno sa obe strane i pržiti na dubljoj masnoći dok ne porumeni. Izvaditi i poređati u posudu koja može stati u rernu. Sitno iseckati crni luk i propržiti, dodati sečene paprike na sitne kocke i sečen paradajz, pa sve dinstati. Dodati začine po ukusu, pa taj preliv sipati preko prženog smuda. Posuti sitno iseckanim peršunom i kratko zapeći. Servirati toplu.

Željka

Smederevo se nalazi između dva fabrička giganta, mame i ćerke, Stare i Nove železare. Nova železara je počela da se gradi 15. maja 1964. godine. Mladi Smederevci su novu železaru odmišle zvali Željka, što je aludiralo na mladu devojkicu koja mami i zavodi ne samo Smederevce. Željka je tako privukla veliki broj ljudi, pa se svake godine na Dan Republike ponosito isticala informacija za koliko je stanovnika Smederevo poraslo.

Savijača od grožđa

Priprema:

Sastojci:

- 1/2 kg tankih kora za pitu
- 1/2 kg očišćenog grožđa
- 100 gr suvog grožđa
- 50 g mlevenih oraha
- 50 g finih prezli
- Ćimet i ulje za prskanje kora

U jednu činiju pomešati sve gorenavedene namirnice i dobro izmešati. Postaviti duplu koru i na nju staviti nadev. Preko nadeva posuti malo šećera i cimeta, poprskati uljem i uviti u rolnu. Rolne ređati jednu do druge u pleh i peći kao svaku drugu pitu. Kada je pečena, posuti mešavinom vanilin šećera i šećera u prahu.



Nova železara, Smederevo, fotografiju priložio Jovan Stojković



Ranoranioci

Uranak u Smederevu je po jednoj stvari specifičan - od 80-ih, Smederevci 1. maj proslavljaju na Jugovu. Dan rada provodi se u odmaranju i igri. Porodice rano ujutru, pre jakog sunca odlaze na Jugovo kako bi ovaj dan proveli na otvorenom, sa pogledom na Dunav. Mladi, sa druge strane, 31. aprila uveče odlaze na Jugovo gde se vrše pripreme za roštilj, i druže se do zore. Za takvu priliku u mnogim korpama sa hranom nalazi se poslastica koja se brzo pravi, a svi je vole. To je lenja pita sa jabukama.

Jugovo je potez koji obuhvata pojas između Dunava i susednih bregova, tj. ravnicu prošaranu vinogradima, voćnjacima, a poslednjih godina - urbanizovanu i naseljenu. Ovaj pojas zemljišta zaštićen je od hladnog vetra, a preko celog dana izložen je toplim zracima sunca i odsjaju Dunava. Interesantno je da tamo voće zri 10-15 dana ranije nego u drugim krajevima Smedereva. Izloženost suncu, položaj zemljišta i specifična klima uslovlili su da ovaj kraj dobije ime Jugovo, i da kao takav bude poznat i izvan Smedereva. Međutim, stari Smederevac Radovan-Raško Šteric, ispričao je da je Jugovo dobilo ime po turskom begu Jugi, čiji je posed bio na današnjem Jugovu.



Prvomajska trka, Smederevo, 1955. fotografiju priložio Nikola Tasić

Lenja pita

Možda nije najkomplicovaniji kolač na svetu, ma daleko od toga, ali teško da mu ime potiče od analogije sa lenjom domaćicom koja je rešila sebe da poštedi previše posla. Ima tu mnogo više kandidata koji bi mogli po tome da nose u imenu "lenj".

Priča se da je kolač dobio ime po samom testu, njegovoj strukturi i tendenciji da na licu mesta ne naraste mnogo, nego tek u rerni, a ni tada ne baš nešto posebno. Pored toga, prebacivanje se vrši pomoću oklagije, jer se testo nekako lenjo razvlači na sve strane ako se pokuša neki drugi metod, onako slobodoručni.

Sastojci:

- 200 g masti ili putera (ili 250 g margarina)
- 200 g šećera
- 250 ml hladnog mleka
- 700-750 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- kilogram i po jabuka
- 3-6 ravnih kašika šećera
- ravna kašika mlevenog cimeta
- malo prah šećera za posipanje

Priprema:

Očišćene jabuke krupno narendati, pošećeriti, izmešati pa staviti u veliku cediljku da se cede bez pritiskanja oko pola sata.

Mast ostaviti malo na sobnoj temperaturi da omekša, pa je penasto umutiti sa šećerom. Zatim uliti mleko, još malo umutiti, pa dodati postepeno brašno prethodno izmešano sa praškom za pecivo. Mesiti rukom dok vam posuda bukvalno ne ostane čista. Testo će se lepo odvajati od posude i prstiju.

Podeliti testo na dva jednaka dela pa razvući na veličinu pleha od rerne ili nekog manjeg, ako volite da su parčići viši. Oklagiju rukom pobrašniti da ostane tanak sloj brašna na njoj, pa polako namotati testo skoro do kraja. Prihvatiti rukom testo koje je ostalo nenamotano, pa preneti u pleh i razmotati lagano pomažući se jednom rukom kojom ćete po potrebi spuštati testo na pleh da se ne nugužva. Ako vam je ovo komplikovano, možete testo da razvučete preko papira za pečenje i tako ga prenesete u pleh.

Ocedene jabuke pomešati sa cimetom da se svuda jednako rasporede, pa staviti preko testa. Na jabuke preneti i drugi deo testa pa peći dvadesetak minuta u unapred zagrejanj rerni, dok testo odozgo lepo ne potamni i počne da se odvaja od pleha.

Ostaviti da se ohladi pa seći na kocke. Preko svakog parčeta posuti prah šećer.



„Sretno dijete”

Godine 1982. sam iz svog rodnog Stupka kod Sjenice, krenula put Smedereva da obidem svoju tetku, koja se doselila 1934. godine zbog ljubavi. Nikada mi nije bilo jasno da neko može da ostavi svoj rodni kraj zbog muškarca. Došla sam kod nje s namerom da ostanem nekoliko dana, a potom da otputujem u Beograd na studije. Šetavši tadašnjom Ulicom Maršala Tita, zapazila sam jednog visokog crnookog momka, koji je sedeo na fontani i razgovarao se sa drugovima. Prišla sam mu, pitajući ga može li da mi kaže gdje je ta i ta ulica. Zapravo, ni dan danas ne znam za koju sam ga ulicu pitala. Samo znam da mi takva informacija nije ni najmanje bila potrebna. Reka' je da će on da me otprati. Kada smo se udaljili nekoliko koraka od fontane prema pijaci, reka' mi je da ni on ne zna gdje se nalazi ulica, ali da je vrlo voljan da mi pomogne u traganju za istom. Ulicu nikada

nijesmo našli, ali ja sam, baš kao i moja tetka, ostala u Smederevu, izrodivši troje djece. Svojoj djeci i danas za doručak ponekad spremam jela koja imaju čari mog kraja, a to su cicvara i popara.

Popara

1 litar vode sipati u šerpu, malo posoliti, dodati kašiku masti i staviti na šporet da provri. U kipuću vodu spustiti bajat hleb (dve trećine vekne) isečen na sitnije kocke. Pustiti da vri mešajući da ne zagori, dok sva voda ne uvri. Poparu izručiti u činiju i izneti na sto. Može se jesti sa sirom ili kajmakom.



Milin mog dede, Smederevo, fotografiju priložila Katarina Kondžas



Cicvara

Sastojci:

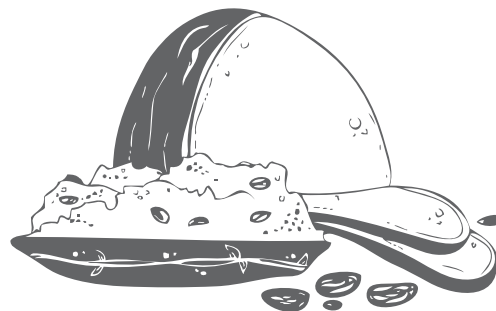
- 1,5 dl kraljevog mleka
- 3 kašike ulja
- 2 kašike mekog pšeničnog brašna
- 2-3 kašike kajmaka
- 200 g izmrvljenog domaćeg sira
- 2 kašike domaće pavlake

Dodamo kajmak. I dalje mešamo. Kajmak se topi. Mešamo. Dodamo izmrvljeni sir. Sir se topi. Mešamo lagano. Dodamo pavlaku. Masa je već gusta i ujednačena. Stolnjak je već postavljen, jer se cicvara jede vruća! Uz nju vam nije potreban ni hleb, niti bilo šta drugo, jer je cicvara veoma jak obrok. Samo možda šolja domaćeg kiselog mleka, hladnog...

Priča i recept Divne Vickojević

Najvažnija stvar kod cicvare je mešanje. Stare bake su govorile da se cicvara uvek meša u smeru kazaljke na satu. Zašto, kako – niko nije dokučio... Ali, ne košta ništa da to ispoštujemo... Dakle, kad poželite da napravite cicvaru, ne treba vam mnogo ni vremena, ni sastojaka, treba vam samo malo strpljenja.

Neka su vam svi potrebni sastojci na dohvat ruke. U dublji tiganj sipamo mleko i ulje. Stavimo na srednju vatru. Kad provri, dodamo dve kašike brašna, onako na suvo, i započnemo mešanje. Sve treba raditi lagano, bez žurbe. Razbijamo najpre grudvice koje se od brašna stvaraju, mešamo, dakle, uvek u smeru kazaljke na satu. Polako počinje zgušnjavanje.



Kafana kraj Dunava

Grad poznat nadaleko po dobrom grožđu, pogotovo onom belom. Svakako, tamo gde je dobro grožđe, tu je i dobro vino. Priča stara koliko i Smederevo, zar ne? Međutim, ova slika o ovom gradu, ne bi bila celovita, da nije i mesta gde se vino toči, gde se vinom nazdravlja. Smederevo ne bi bilo Smederevo, da nije njegovih smederevskih kafana. Šetalište pored crkve Svetog Đorđa i duž Ulice kralja Petra Prvog i danas je mesto gde se svi Smederevci najradije okupe, da vide i da budu viđeni. Popularni korzo je mesto gde se nalaze kafane u kojima se slavi, bistri politika ili jednostavno provodi vreme sa prijateljima. Restoran „Grand“, preko puta crkve, bio jedan od tih „važnijih“ mesta u gradu, pa dalje u Kralja Petra se nastavlja niz, takođe, viđenijih mesta - „Madera“, „Dunav“, „Fijaker“, „Zamak“, „Poštanska“... Kako god se ona zvala, „smederevska“ kafana je oduvek živela sa svojim gostima, bila deo njihove kulture i mesto gde se na ulazu ostavljaju titule i zvanja, a unutra svi postanu samo Smederevci.

U kafanama pored dobrog pića uvek možete naći i dobrog jeća. Čuveni specijaliteti smederevskih kafanskih jelovnika su bogati svežom ribom iz Dunava, ćevapima sa ćumura, i salatama sa povrćem iz lokalnih bašta. Ali ko nije probao i kafanske pite, kao da nije ni bio u ovom gradu. Posle burne noći i još burnijeg jutra, prija i te kako kisela pita. Ona nikako nije ista kao ona kod kuće, jer ima sastojak koji nije tajna, ali ga ima samo u kafani, a to je kafanska duša.



Fotografiju priložio Živorad Đorđević

Kisela pita

Zamesiti testo od brašna, vode, soli i kvasca, kao za hleb. Povremeno ga premestiti dok lepo ne nadode. Podeliti testo na nekoliko delova, tako da se od svakog dela može napraviti juška. Na pobrašnjenoj površini razvući jušku oklagijom da bude pravougaonog oblika, debljine oko jednog prsta. Po njoj kašikom malo staviti svuda neotopljenu mast, a onda izmrvljeni domaći stari sir. Preklopiti testo s krajeva i uvijati jušku, a onda je iseći popreko tako da se dobiju komadi oblika kocke. Na svaku kocku staviti po malo masti i sira i poredati u namašćenu tepsiju. I tako svaku jušku. Peći u zagrejanj o remi dok ne porumeni. Kada je pita gotova, malo poprskati vodom i pokriti krpom da odstoji. Služiti toplo. Prijatno!

Recept Jevrosime Ilić iz sela Grkinje

Izdavači: BAZAART, Beograd i PATOS, Smederevo

Za izdavače: Sunčica Milosavljević i Vladislav Nešić

Finansijska podrška: Ambasada Kraljevine Norveške u Beogradu

Glavna i odgovorna urednica: Sunčica Milosavljević

Urednica: Marina Milivojević-Madžarev

Autori članaka: Ana Pašti i Anđelka Vulić

Fotografije prikupili: Marko Cvetković i Vladislav Nešić

Lektor: Miljan Guberinić

Art direktor: Igor Sandić

Grafički dizajn i ilustracije: Milica Stević

Fotografija na koricama: Milica Tasić /plakat za projekat Ulica sećanja/

Štampa: Marado, Beograd

Tiraž: 600

Mesto i godina izdanja: Beograd, 2013.

CIP - Katalogizacija u publikaciji Narodna Biblioteka Srbije, Beograd

908 (497.11 Smederevo)
641.5 (083.12) (497.11)

PAŠTI, Ana, 1987 -

Smederevski kuvar: Ulica sećanja/ [autori članka Ana Pašti, Anđelka Vulić; fotografije prikupili Marko Cvetković i Vladislav Nešić]. - Beograd: Bazaart; Smederevo: #Pokretni alternativni teatar omladine Smederevo - #PATOS, 2013 (Beograd, Marado). - 36 str. ilustr. ; 21cm

Podatak o autorima preuzet iz kolofona. - Tiraž 600.

ISBN 978 - 86 - 89125 - 03 - 0 (Bazaart)

ISBN 978 - 86 - 916871 - 0 - 6 (PATOS)

1. Vulić, Anđelka, 1989. - [PATOS]

2. Kuvarski recepti - Smederevo b) Smederevo

COBISS.SR / ID 199396108

Smederevski kuvar | Ulica sećanja