

TAKO ZNANA, A TUDI TAKO DRUGAČNA



■ Domači albanski ajvar jedo kot namaz na kruhu.



■ Sarma dollma v zvitkih iz trtnih listov jedo skupaj z jogurtom.



■ Koruzna in krompirjevo-bučna pita, zraven se pije tekoči jogurt.



■ Fasule, pečen albanski beli fižol, z mesom

F BESEDILO IN FOTOGRAFIJE:
NEVENKA GAJŠEK
finance@finance.si

Albansko kuhinjo je posebej za Finance Weekend predstavila gospa Besa Rexhepi Kadriji. Makedonska Albanka, doma iz Tetova, z možem, prav tako Albancem iz Gostivarja, živi v Sloveniji že sedem let, v Ljubljani pa se je pred štirimi leti rodila njuna hčerka Bora. Zaposlena je na albanskem veleposlaništvu v Ljubljani, odlično se je naučila tudi slovenskega jezika, od leta 2012 pa je tudi članica združenja mednarodnih žena SILA (Slovene International Ladies Association). V Sloveniji živi 35 tisoč Albancev, med njimi le približno sto iz Albanije, drugi so makedonski in kosovski Albanci. Zato verjetno ne preseneča, da imamo v Ljubljani dobro restavracijo s tradicionalno albansko hrano, čeprav je tako, kakor sta povedala gospa Besa in njen mož, zaradi splošne modernizacije in globalizacije težko najti celo v Makedoniji.

Ajvar v značilnem zajtrku

Gospa Besa je ob pomoči svojega moža, ki zna prav tako dobro kuhati, pripravila sedem jedi: albansko krompirjevo-bučno pito (byrek me patate ose kungull), koruzno pito oziroma burek, fasule ali albanski beli fižol, ajvar, sarme v trtnih listih (sarma-dollma), albansko narodno solato, za desert pa sladko pecivo sheqerpare. Za nekatere jedi se po imenu zdi, da so tudi pri nas splošno znane, na primer burek, ajvar in sarme, vendar so prave, izvirno albanske, precej drugačne, kakor jih poznamo iz kioskov s hitro pripravljeno hrano, okrepčevalnic, restavracij ali iz trgovine. Tak primer je ajvar, ki ga lahko kupimo skoraj v vsaki trgovini, vendar ta z domačim albanskim ajvarjem nima kaj veliko skupnega. Albanski ajvar je sladek, vsekakor precej slajši od kupljenega. Pripravijo ga iz v pečici pečene rdeče paprike in olja, lahko pa ga naredijo tudi iz več sestavin, in sicer paradižnika, paprike, jajčevcev in korenja. Skoraj spominja na džem, zato ni čudno, da ga večinoma jedo s kruhom, nikoli pa ne uporabljajo tistega iz trgovine.

Ajvar je najpogostejša jed značilnega albanskega zajtrka, ko ga preprosto namažejo na kruh, zraven pa pijejo črni čaj. Včasih ajvar jedo tudi topel, segrejejo ga na ponvi, pripravljajo pa ga tudi tako, da na olju spečejo razžvrkljana jajca, ki jim primešajo ajvar. Za zajtrk jedo tudi pito oziroma burek, sir, jajca, včasih tudi sladice.

V specialitetah veliko zelenjave
Albanska kuhinjska mešanica različnih mediteranskih okusov, saj so nanjo vplivale zlasti turška, grška in italijanska kuhinja. V bistvu

■ Besa Rexhepi Kadriji je za Finance Weekend med drugim pripravila dve vrsti značilne albanske pite oziroma bureka.



Čeprav albanska kuhinja ni italijanska ali francoska, je z značilnimi jedmi že dolgo razširjena. Kdo ne pozna bureka, ajvarja

gre za balkansko kuhinjo, a na drugačen način, vsekakor pa je v sodobni albanski kuhinji čutiti njeno bogato tisočletno zgodovino. Spajanje vzhodnih in zahodnih običajev in navad je opazno na številnih področjih albanske kulture, a je najočitnejše prav v kulinariki. Blago podnebje omogoča, da je v albanski kuhinji veliko različnih vrst zelenjave, zlasti so to paprika, jajčevci, paradižnik in kumare, ki so sestavina številnih albanskih specialitet, pripravljene skupaj z mesom ali brez njega. Najpogostejši način priprave sta pečenje in dušenje. Podobno kakor v drugih sredozemskih deželah so med pomembnimi živili olive, ki jih jedo samostojno ali z drugimi jedmi, pogosto pa so tudi pomembna sestavina značilnih jedi.

Česen in feferoni za boljši okus

V albanski kuhinji uporabljajo veliko začimb, okus jedi pa velikokrat izboljšajo s česnom in feferoni. Pekoče jedi dopolnijo z nežnejšim okusom, in sicer z limonovim sokom, kisom in jogurtom. Albanski kuharji le redko uporabljajo mešanico začimb, večinoma se odločijo le za eno, ki primerno zaokroži ali poudari naravni okus temeljnih sestavin. Recepti za albanske jedi zato zelo redko navajajo količino posamezne začimbe ali zelišča, saj je te treba sproti prilago-

čiti posamezni sestavini. Ob glavni jedi pri kosilu ali večerji najpogostejše pijejo sadni sok, na primer jabolčni, višnjevi ali pomarančni, ob piti pa tekoči jogurt. Znan je njihov brendi Skenderbeg (Skënderbeu), ki mu pravijo albanski »konjak«.

Meze za začetek ...

Vsak dober obed se v albanski kuhinji začne s svežo solato, ki ji pravijo meze. Kjerkoli v Albaniji ali med Albanci omenite besedo meze, to vedno pomeni mešanico sveže zelenjave, večinoma v kombinaciji s svežim belim sirom. Albanska solata je narodna jed in nekoliko spominja na srbsko šopsko solato, le da v albanski šopski solati ni čebule in paprike. Albanska solata je torej le iz na večje kose narezanega paradižnika in kumar, preprosto zato, ker tako rekoč na vsakem albanskem vrtu rasteta ti dve vrsti zelenjave. Narezano zelenjavo začinijo z oljem in kisom ter potresejo z radodarno količino naribanega ovčjega sira. Albanski siri so značilni in so v različnih regijah različni. Najbolj priljubljen je beli ovčji sir z juga Albanije, ki je nekoliko podoben grški feti, in je sestavina številnih jedi. Kot začetno jed poleg solate postrežejo tudi jajčevce in bučke, na splošno pa se ob albanski predjedi pije priljubljena rakija. Dober tek zaželijo z besedami »ju bëftë mirë«.



Albanski kuharji le redko uporabljajo mešanico začimb, večinoma se odločijo le za eno, ki primerno zaokroži ali poudari naravni okus temeljnih sestavin. Recepti za albanske jedi zato zelo redko navajajo količino posamezne začimbe ali zelišča, saj je te treba sproti prilagoditi posamezni sestavini.



■ Brez jogurta v albanski kuhinji ne gre.



■ Albanska šopska solata je iz kumar in paradižnika ter ovčjega sira, ne vsebuje pa čebule in paprike kakor srbska.

slavna kakor na primer nekaterimi svojimi razširjena tudi pri nas. ja in pasulja.

Za solato oziroma manjšo predjedjo pri albanskem obedu pride na vrsto juha (čorbë), ki je večinoma zelenjavna, med najbolj priljubljenimi so krompirjeva in zeljna juha ter fižolova juha jahni. Zanimivo je, da naj bi se v značilnem albanskem obroku gostota posamezne jedi stopnjevala. Pogosta sestavina številnih jedi, tudi juh, je jogurt, nekatere juhe pa vsebujejo tudi meso. Taka je na primer sup' qengji me majdanoz, ki je lokalno ime za jagnječjo juho.



■ Znani albanski brendi Skenderbeg, ki mu pravijo albanski konjak.

... nato pa ...

Značilne glavne jedi je za Finance Weekend pripravila tudi gospa Besa: dve vrsti pite oziroma bureka, pečen beli fižol in sarme. Pite oziroma bureke, ki jih jedo tudi kot samostojno jed skupaj s tekočim jogurtom ali kot predjed, gospa Besa vedno dela iz štirih plasti testa. Za nas je pripravila koruzno pito ter tako iz krompirja in bučk. Pita se vedno je topla. Pripravljajo jih iz različnih sestavin, na primer s špinačo, rumeno bučo, ovčjim sirom, mletim mesom in podobno, pa tudi iz pasulja, zlasti, kadar ga skuhamo preveč, in celo vampov. Najznačilnejši med bureki je sirov burek.

Belega fižola pri nas ne more kupiti, zato ga gospa Besa prinese iz Makedonije. Za fasule je treba fižol najprej skuhati, in sicer skupaj z belo čebulo in mesom, ki pa ni obvezna sestavina, saj je ta jed lahko bodisi brezmesna bodisi mesna. Če dodajo meso, je to navadno govedina ali jagnjetina, uporabijo pa lahko tudi slanino, klobase, prekajena rebrca in podobno. Nato na maščobi prepražijo moko in dodajo mletu rdečo papriko ter dobro premešajo. To skupaj s strtim česnom in narezano meto dajo v posodo s kuhanim fižolom, solijo in poprajo ter vse dobro premešajo. Nato vse namestijo v ognjevarno keramično posodo in pečijo v ogreti pečici pri 250 stopinjah

Celzija. Jed je gotova, ko je v posodi še nekaj tekočine, na površini pa tanka skorja. Nazadnje jed potresejo s seseklanim peteršiljem. Fasule je glavna jed, ki jo jedo s kruhom.

Sarme dollma so precej drugačne od tistih z zeljem v zeljnatih listih. Nadev namreč zvijejo v trtne liste, ki jih prav tako kakor beli fižol gospa Besa prinese iz Makedonije. So prav tako slastni kakor zeljni, le navaditi se je treba njihovega okusa. Sarme Albanci vedno jedo skupaj z jogurtom.

Sladice so obvezni konec vsakega boljšega albanskega obeda. Največkrat so narejene iz smetane, sadnih sokov in oslajene z lokalno pridelanim medom. Značilne albanske sladice so na primer halvë, kadaif, tambëloriz, tollumba in sheqerpare. Včasih so to sladico jedli le za praznike, saj je njena priprava precej zamudna. Spominja na nekakšno malo pravokotno krušno pecivo in je zelo sladko, pripravljeno pa iz testa in šerbeta, ki je mešanica vode in v njej stopljenega sladkorja. Ni čudno, da je šerbet tako zelo sladek, saj na en kilogram vode uporabijo kilogram sladkorja! Pomembno je, da pečene teste ne prelijejo s prevročim šerbetom, saj bi bilo pecivo v tem primeru mehurjasto. Pogosto po obroku postrežejo tudi sveže sezonsko sadje, s katerim sklenejo obrok. Iz lokalnega sadja, zlasti kutin, kuhajo kompote in delajo džem, ki mu dodajo orehe. Kompot pripravljajo tudi iz buč in mušmul. Mušmula je edino sadje, je hudomušno povedal mož gospo Bese, ki se je gnilo, saj zrelo ni preveč privlačnega videza in daje vtis, kakor da bi bilo gnilo, čeprav seveda ni. V Makedoniji in Albaniji, je govedala gostiteljica, ob vsaki hiši raste to pri nas precej neznano drevo.

Žlica čez kozarec in žlica v kozarcu

Pomembno živilo v albanski kuhinji so mlečni izdelki. Večina Albancev vsak dan uživa jogurt, bodisi kot sestavino jedi bodisi samostojno kot pijačo. Med najbolj priljubljenimi brezalkoholnimi pijačami je mineralna voda, najpogostejša spremljava sladice pa je boza. To pijačo delajo iz koruze in izvira s severa države. Še posebej osvežljiva je poleti oziroma v toplem vremenu, saj je prijetno osvežljiva. Čeprav v zadnjem času pijače tudi uvažajo, imajo tudi svoje lokalno pivo (znamki Tirana in Korça) in vino, med katerimi je znano zlasti iz domače sorte sheshi i zi. Poleti je priljubljena pijača tarator, ki je osvežljiva mešanica ohlajenega jogurta in kumar.

Glavni albanski obrok je kosilo, navadno okoli 13. ure, po katerem vedno pijejo črni čaj, tudi poleti. Če pijejo kavo, je to zjutraj po zajtrku, seveda turško. Čaj pripravijo v posebnem dvojnem čajniku, ki mu rečejo gjygam. V prvi posodi pripravijo zelo močan čaj, ki ga nato sproti redčijo z vročo vodo iz druge posode. Posebnost je, da Albanci črni čaj pijejo v manjših steklenih kozarcih, in sicer vedno s sladkorjem in limono. Zlasti zanimiva je nebesedna komunikacija, s katero gostitelju pokažejo, ali želijo dodatno skodelico oziroma kozarček čaja. To storijo s položajem žličke: če jo položijo čez kozarec, to pomeni, da ga ne želijo več, če pa jo pustijo v kozarčku, to pomeni nasprotno, torej prosijo za dodatno količino čaja. Ob tem gospa Besa pove anekdoto, kako so njenemu tedaj prihodnjemu možu njeni starši kar naprej dolivali čaj, saj je pomotoma žličko pustil v kozarčku.

MED VRSTICAMI

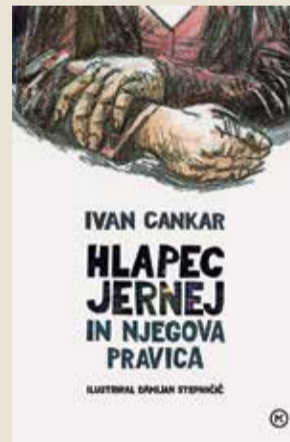


Fernando Vallejo:

Brezno

Pisatelj v svojih delih združuje številne teme, ki se jim mnogi izogibajo in pogosto veljajo za tabu: homoseksualnost, aids, nasilje, kritika katoliške cerkve, papežev in politikov. S kritiko družbenih razmer pa Vallejo ni ostal le pri besedah: svoji rodni državi Kolumbiji se je javno odrekal in prevzel mehiško državljanstvo. Kljub temu je Kolumbija ostala glavno prizorišče njegovega ustvarjanja in njegovo življenje v njej glavno izhodišče za literarno pripoved. To velja tudi za roman Brezno iz leta 2001, za katerega je prejel nagrado Rómula Gallegosa. Izhodišče sta avtorjev rojstni kraj Medellín in usoda njegovega brata, ki je zbolel za aidsom. Prvoosebna pripoved je kruto iskrena in bralca stavek za stavkom vleče v vrtinec misli, vse globlje v brezno, iz katerega ni izhoda.

Fernando Vallejo (1942) je v Kolumbiji rojen pisatelj, filmski ustvarjalec in esejist, ki je od leta 2007 mehiški državljan. Njegovi romani so večinoma avtobiografski in napisani v prvi osebi, je pa meja med fikcijo in avtobiografskimi dejstvi večinoma nejasna. Med njegovimi najbolj znanimi deli je roman Devica sikarijev, po katerem je bil leta 2000 posnet tudi film. V slovenščino je prevedeno tudi esejiščno delo Vlačuga babilonska. Modrijan, zbirka Bralec, prevedel Ferdinand Miklavc



Ivan Cankar:

Hlapec Jernej in njegova pravica

Zilustracijami opremljena je podobno kot nedavno Orwellova Živalska farma izšla tudi novela Ivana Cankarja Hlapec Jernej in njegova pravica z namenom, da bi jo čim bolj približali mlajšim bralcem. Ko je Cankar leta 1907 hotel napisati agitacijsko brošuro za volitve, namenjeno pridobivanju delavskih glasov na takratnih deželnozborskih volitvah, je nastala njegova najboljša novela. Hlapec Jernej je 40 let delal na domačiji pri starem Sitarju. Po smrti gospodarja je verjel, da bo zaradi vložnega dela posest pripadla njemu, dobil pa jo je seveda gospodarjev najstarejši sin. Ko je Jernej zahteval, da dobi, kar mu

pripada, ga je mladi Sitar nagnal s posestva. On pa je začel iskati pravico in razumevanje tako pri odvetniku kot župniku in drugih ljudeh, a ker je ni dobil, si jo je nazadnje vzel sam. »Več kot 40 let po tem, ko sem novelo prvič prebral, v Jerneju ne vidim več krščanske žrtve, ki je s svojim ognjem zanetila vero v pravičen svet, ki ga bo vodil delavski razred, temveč zgolj svarilo tistim, ki imajo moč, da na ta naš svet pripeljejo čim več božje pravice, naj se že končno zresnijo in opravljajo svoje delo vestno in zagnano. Ker sicer bo gorelo.« je v spremni besedi med drugim napisal Andrej Rozman Roza.

Ivan Cankar (1876-1918) je razvil slovensko pripovedništvo do najvišje umetniške vrednosti, slovenska dramatika pa je šele z njim polno zaživela. Njegove opus je izjemno obsežen in raznovrsten, saj je pisal pesmi, črtice, novele, povesti in romane, drame, eseje, satire, polemike, feljtone ter kritične spise in politične članke.

Mladinska knjiga, ilustracije Damijan Stepančič, spremna beseda Andrej Rozman Roza



Amos Oz:

Panter v kleti

Po veliki pozornosti, ki je bil najslavnejši izraelski pisec Amos Oz deležen ob izidu monumentalne družinske kronike Zgodba o ljubezni in temnini, se zdaj predstavlja s kratkim romanom Panter v kleti (1995), postavljenim v jeruzalemsko poletje leta 1947, v zadnje dni britanske okupacije tik pred ustanovitvijo izraelske države. Glavni junak, 12-letni Profči, se prepušča sanjarjam o vojni slavi in s prijateljem kuje domišljajske podtalne načrte. Hkrati se spoprijatelji s sramežljivim, judovski kulturi in jeziku naklonjenim angleškim vojakom, zaradi česar ga prijatelja obtožita izdajstva. Ljubezen do sovražnika je namreč vrhunec izdajstva. Oz se z vsvo resnostjo, a tudi smislom za humor vživi v zgodbo in še enkrat izpriča svoje poznavanje človeške narave, ki ji noben paradoks in ironija nista tuja. Po romanu je bil leta 2007 posnet tudi film z naslovom Mali izdajalec.

Izraelski pisatelj Amos Oz (1939), rojen v Jeruzalemu, se je pri 15 letih preselil v kibuc ter pozneje študiral filozofijo in književnost. Uveljavil se je kot novinar, profesor in esejist, še najbolj pa kot romanopisec. Velja za modernega literarnega klasika, ki zagovarja politično strpnost do Palestinev in v svojih delih tenkočutno opisuje razburljivo, tragično 20. stoletje.

Mladinska knjiga, prevedla Mojca Kranjc