







SEIZOENEN



Het zal donderdag zijn. De bloesem zal zich vanaf de groenste bergen over de netjes gemaaide avlija's in de bruisende straten verspillen en zelfs de meest hardnekkige littekens, zij het maar voor even, verhullen. Ik zal mijn ballerina's en de lichte trenchcoat eindelijk uit hun lange winterslaap halen om moeder naar de boerenmarkt te vergezellen. Raza, mijn moeders vaste verkoopster, zal met de laatste bos zwartekoolbladeren, een emmer gedroogde bonen, wat knoflook en kromme mierikswortels de winter uitzwaaien en met een paar bosjes snijbiet, de nieuwe oogst radijsjes en lente-ui, hoe verlegen dan ook, het nieuwe seizoen inluidden. De lente is om de hoek, letterlijk: op een groot kleed op de stoep, in kleine en grote zakken vol brandnetel, daslook en paardenbloembladeren, in bundeltjes bospeen en mandjes met verse morieljes.

Voordat je het weet zullen de eerste bakjes aardbeien uit het zuiden, verleidelijker en zoeter dan andermans vrouw volgens het aanprijbordje, tedere doperwtten, bosjes theekruiden uit de omliggende heuvels en (zure) kersen uit eigen boomgaarden, gevolgd door huisgemaakte flessen limonade hun plek op de kraampjes opeisen. Als het zover is, zal, zelfs in de meest toeristische dorpjes in Dalmatië en kleine buurtsupermarkten in Belgrado, de zomer zich schaamteloos bekendmaken: in de ongelofelijk zware en zoete rode of duizelingwekkend aromatische groene paprika's, vlezige roze tomaten, grote, verrassend gevormde aubergines en zomerpompoeenen en de glimmende nieuwe oogst kolen. Een kleurrijke decadentie voordat alles wat aardser en extra troostend wordt en we weer van vooraf aan beginnen.

Middels hoge bergketens aan elkaar geplakte Middellandse Zee- en landklimaten maken de grond en alles wat eruit komt uitbundig, maar puur. Vreugde is luidruchtig, liefde is hersenloos, woede nooit opgekropt. Onze boodschappentassen zullen veel te zwaar zijn om naar huis te dragen, de kasten zullen we met potjes vullen en de achterbak volladen, ongeacht de richting die we opgaan. Want uit alles moet je alles halen.





# Slatko

Slatko, wat letterlijk vertaalt als 'zoet', was een typische traktatie onder de Servische stadselite van de negentiende eeuw. De betoverende gewoonte om het de gehele dag te serveren verspreidde zich moeiteloos naar de meest verborgen uithoeken van de regio. Slatko werd meestal direct bij het opstaan met het kleinste lepeltje genuttigd om de suikerspiegel op te krikken, maar als je ook maar een beetje om je publieke imago gaf, verwelkomde je je gasten aan de deur met een mooi dienblad in je handen met daarop slatko in de kleinste, schattigste schaalpjes die je had, om zo je gezelschap meteen in een feestelijke stemming te krijgen.

O tempora, o mores.

Slatko kan van alle seizoenen-showstoppers worden gemaakt: kostbare damascusrozen, acaciabloesem en bosaardbeien in de lente, de overvloed aan zure kersen, rijpe vijgen en kwetsen in de zomer, aromatische kweeperen in de herfst en sinaasappels in de winter. Eet slatko op de traditionele manier als een smaakvol suiker-shotje op zich, of gebruik het als een extra smaaklaagje of topping in allerlei desserts, zoals bijvoorbeeld vijgenslatko op rozemarijn-citroentaart (zie blz. 280) of ijs met acaciaslatko. Kweepeerslatko is ook lekker op een kaasplank.



## ROZEN- OF ACACIASLATKO

Pluk de blaadjes van de rozen of acaciabloesem boven een schoon wit laken of tafelkleed. Controleer aandachtig of er beestjes tussen zitten en verwijder die.

Breng in een pan 600 milliliter water aan de kook. Voeg de blaadjes toe, zet het vuur lager en kook 10 minuten. Voeg de suiker en citroen toe en kook alles nog 1 uur en 20 tot 30 minuten, of tot het volume gehalveerd is (tot ongeveer 500 milliliter). Vis de gekonfijte citroenplakjes uit de slatko. Je kunt ze opeten of bewaren en in desserts gebruiken.

Conserveer de slatko volgens de standaardmethode zoals uitgelegd op bladzijde 27 en laat de potjes op hun kop afkoelen.

### VOOR 500 ML

bereiden: 5 minuten  
koken: 1½ uur

blaadjes van 6 damascusrozen  
of 18 takjes acaciabloesem  
600 gram suiker  
1 biologische citroen,  
in dunne schijfjes

### NODIG

4-5 gesteriliseerde kleine potjes met  
een totale inhoud van 500 ml  
(zie blz. 27)

## VIJGENSLATKO

Maak de vijgen schoon, verwijder de topjes en prik een paar gaatjes rondom in iedere vijg. Blancheer de vijgen een paar minuten in een pan met ruim kokend water. Giet af en leg de vijgen in een vergiet.

Zet in een pan 350 milliliter water met de suiker en citroen op middelhoog vuur. Roer zodat de suiker oplost en niet aanbrandt. Kook de suikersiroop 5 minuten tot hij indikt. Leg de vijgen in porties voorzichtig in de siroop. Kook elke portie vijgen 5 tot 10 minuten, tot de siroop mooi dieproze kleurt.

Schep de hete vijgen in de hete potten en schenk er de hete siroop overheen. Sluit de potten goed af, zet ze op hun kop en laat volledig afkoelen.

### VOOR CA. 2 KILO

bereiden: 5 minuten  
koken: 15 minuten

1½ kilo vijgen  
500 gram suiker  
1 biologische citroen, in schijfjes

### NODIG

4-6 gesteriliseerde potten met een  
inhoud van 350-500 ml  
(zie blz. 27)

## KWEEPEERSLATKO

Was de kweeperen maar houd de schil eraan. Verwijder het klokhuis en rasp de kweeperen. Breng in een pan de geraspte kweeper met de suiker en het citroensap aan de kook en kook 20 tot 30 minuten. Schep de hete slatko in hete potten. Sluit de potten goed af, zet ze op hun kop en laat volledig afkoelen.

### VOOR 1 LITER

bereiden: 5 minuten  
koken: 30 minuten

1½ kilo kweeperen  
1 kilo suiker  
sap van ½ citroen

### NODIG

gesteriliseerde kleine potjes met  
totale inhoud van ca. 1 liter  
(zie blz. 27)



# Morellen

Hoe heerlijk zoete kersen ook zijn om van te snoepen, vaak blijven ze eendimensionaal in toetjes en drankjes waardoor je de zoetheid moet uitbalanceren met citroen of een ander zuurtje. Het gekke is dat de natuur de zure kers al heeft bedacht. Mijn vriendinnen die van Turkije tot Duitsland opgegroeid zijn beweren dat de morel dé ware kers was. De zoete kers die we nu in iedere supermarkt tegenkomen, kwam eigenlijk minder voor en werd als iets speciaals beschouwd.

Onze zuiderburen noemen de morel 'kriek', de Fransen 'griotte', voor Italianen is ze 'amarena'. De Engelsen noemen zure kersen simpelweg 'sour cherries' en de Turken 'vişne', wat de Bosniërs (en hun buren) overgenomen en aangepast hebben naar višnje.

En toch lijkt een hele generatie Nederlanders in onwetendheid op te groeien. Ik heb al zo vaak moeten uitleggen dat dit zoetzure smaakbommetje geen onrijpe kers of exotisch Bosnisch verzinsel is. Maar waar Limburg vroeger vol stond met morellenbomen, omdat de morellenvlaai de lekkerste van allemaal is, is er tegenwoordig nog maar één boomgaard waar ze grootschalig groeien: de Fruitboerderij in de buurt van Baarlo.

Ik kan mijn Bosnische wezen onmogelijk lostrekken van die van de morel. Er staat nog altijd een kersenboom in

onze Bosnische tuin en als de regen het niet voor ons verpest, verwerkt mijn moeder ieder jaar weer kilo's morellen: in haar steenvruchtencake (zie blz. 268), in sap, jam en slatko. Morellen werken ook fantastisch in hartige gerechten, zoals vers in Saars uiendolma met morellen en bulgur (zie blz. 96) of als pickle (zie blz. 36), bijvoorbeeld geserveerd met de geroosterde bieten en Bulgaarse sirene (zie blz. 18). Je kunt ze ook, net als cranberry's of granaatappel, in allerlei dressings en marinades gebruiken.

Mijn lievelingsrecept blijft voor altijd višnjevača, een likeur gemaakt door višnje met suiker en loza (rakija, heldere sterkedrank gemaakt van druiven) te laten fermenteren. Al zolang ik me kan herinneren stonden er ieder jaar weer twee potten met deze liefdesdrank onder oma's grote bed in Sarajevo. Genoeg om een rit van twee uur vanuit Amsterdam naar Limburg bij 35 °C te rechtvaardigen. Vier emmers later...

Ik ken de situatie in andere steden niet zo goed, maar in delen van Amsterdam zijn morellen tijdens hun korte seizoen (eind juni t/m tweede helft juli) steeds vaker te krijgen bij de (Turkse) groenteboer. Ik begreep dat deze morellen meestal uit Oost-Europa komen en natuurlijk koop ik ze ook, maar ik droom van een Limburg dat weer vol staat met eindeloze rijen morellenbomen.





## VIŠNJEVAČA

### VOOR 1 LITER

bereiden: 5 minuten  
wachten: 3-4 dagen (zonder drank)  
+ minimaal 40 dagen tot  
6 maanden (met drank)

1 kilo morellen  
500 gram suiker  
ca. 700 ml druivenrakija (loza),  
grappa, of een andere heldere  
sterkedrank naar keuze

### NODIG

gesteriliseerde pot van 2 liter  
inhoud (zie blz. 27)  
kaasdoek  
trechter  
gesteriliseerde fles van 1 liter  
inhoud (zie blz. 27)

Was de morellen, verwijder de steeltjes en blaadjes maar laat de pit erin. Gooi eventuele gekneusde morellen weg. Vul een gesteriliseerde en droge pot om en om met een laag morellen en suiker. Begin met een paar handenvol morellen in de pot en strooi er een paar handenvol suiker overheen. Herhaal 3 tot 4 keer tot de morellen en suiker op zijn. Zorg ervoor dat je altijd eindigt met een laag suiker en dat alle morellen goed zijn bedekt. Bedek de pot met een schoteltje. Laat de morellen met suiker 3 tot 4 dagen gisten op een warme plek, het liefst in de zon, bijvoorbeeld op een vensterbank of een zonnig balkon. Let wel op dat mieren en andere insecten de suiker zullen ruiken en eropaf komen als je de pot buiten zet, dus zorg dat de schotel en pot helemaal schoon en droog zijn aan de buitenkant.

Schenk na 3 tot 4 dagen, als bijna alle suiker is opgelost, de sterkedrank over de morellen en de suiker. Bedek de pot weer met het schoteltje en laat nog 3 tot 4 dagen op een warme plek verder fermenteren. Sluit daarna de pot goed af met een passend deksel. Laat de visnjevača minstens 40 dagen en het liefst 6 maanden rijpen op kamertemperatuur, buiten direct zonlicht (zelfs langer kan geen kwaad, maar je wilt het op gegeven moment ook kunnen drinken). Draai de eerste dagen de pot af en toe ondersteboven zodat alle suiker die op de bodem ligt kan oplossen. Als je merkt dat dat alsnog niet lukt, kun je altijd met een schone lepel in de pot roeren om de suiker een handje te helpen.

Zeef de višnjevača door een kaasdoek via een trechter in een gesteriliseerde fles. Proef en voeg indien nodig (als je het te zoet vindt en als het in de fles past) nog wat sterkedrank toe naar smaak. Het moet wel dezelfde sterkedrank zijn die je eerder hebt gebruikt. Bewaar goed afgesloten in de drankkast en geniet.

## PICKLE

### VOOR CA. 1,7 LITER

bereiden: 10 minuten  
wachten: 2 dagen

1,2 kilo ontpitte morellen  
(ca. 1½ kilo met pit)  
375 ml natuurazijn  
200 gram suiker  
snuf zout  
1½ theel. roze peperkorrels  
5 grote laurierblaadjes

### NODIG

gesteriliseerde potten van in totaal  
ca. 1,7 liter inhoud (zie blz. 27)

Leg de morellen in gesteriliseerde en droge potten. Knus, maar niet super dicht op elkaar gedrukt. Breng in een pan 300 milliliter water, de azijn, suiker en het zout op laag vuur net niet aan de kook tot de suiker is opgelost. Voeg de roze peperkorrels en laurierblaadjes aan de hete inlegvloeistof toe, zet het vuur uit en laat alles afkoelen tot kamertemperatuur.

Schenk de inlegvloeistof met de peperkorrels over de morellen heen. Gebruik de laurierblaadjes om de morellen onder het vocht te houden. Sluit de potten af. Bewaar de pickle 2 tot 3 dagen op kamertemperatuur en zet daarna in de koelkast, daar blijft hij zeker 1 jaar houdbaar.

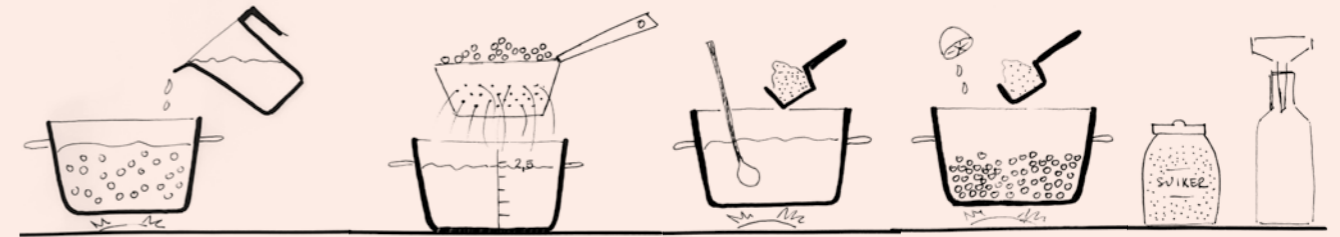
Gebruik altijd een schone lepel als je morellen uit de pot haalt. Ingelegde morellen zijn heerlijk op een borrelplank, maar ook bij een stuk vlees, bijvoorbeeld procureursteak. Ik serveer ze graag met sirene (Bulgaarse schapenkaas) en met geroosterde bietjes (zie blz. 18).

## SAP EN JAM

Ontpit de morellen (ca. 3 kilo met pit). Breng in een pan **2,4 kilo ontpitte morellen met 2,4 liter water** aan de kook. Kook kort, niet langer dan 5 minuten. Zeef de inhoud van de pan boven een andere grote pan om het sap (ca. 2½-3 liter) op te vangen.

Voeg **600 gram suiker** aan het sap toe, breng aan de kook en kook 5 minuten lang op laag vuur tot alle suiker is opgelost. Schenk het hete sap in hete gesteriliseerde flessen (zie blz. 27), sluit af en zet ze op hun kop om ze tijdens het afkoelen vacuüm te laten trekken. Verdun het sap tot een 1:2 of 1:3 verhouding met **ijskoud (bruis)water** voor een lichte limonade.

Leg de uitgelekte morellen (ca. 2 kilo) in een andere pan met **500 gram suiker** en het **sap van ½ citroen**. Breng aan de kook en laat 20 tot 30 minuten op laag vuur koken, tot de jam de gewenste consistentie heeft. Schenk de warme jam in hete gesteriliseerde potten, sluit af en zet ze op hun kop om ze tijdens het afkoelen vacuüm te laten trekken. De jam is het lekkerst op zelfgebakken brood (zie blz. 110) of gebruik hem in toetjes, bijvoorbeeld in de taart met gedroogde vijgen en prošek (zie blz. 282).



### VOOR 2½ LITER SAP / LICHTE LIMO EN 2 KILO JAM

## SLATKO EN DIKKE SIROOP

Breng in een pan de morellen met de suiker aan de kook en kook ongeveer 30 minuten op laag vuur. Verwijder tussendoor het schuim dat boven komt drijven.

Vul hete gesteriliseerde potten met hete slatko. Verdeel eerst de morellen over de potten zodat er zo veel mogelijk in de potten passen en schenk daar de siroop overheen. Sluit goed af, draai de potjes om en laat zo afkoelen.

Doe de siroop die over is in een gesteriliseerde fles. Gebruik als een geconcentreerde limonade of in toetjes, over ijsjes, slagroom of door de yoghurt.

Morellenslatko is in combinatie met gemalen maanzaad heerlijk op štrukli (zie blz. 216).

### VOOR 2 KILO

koken: 35 minuten

2 kilo ontpitte morellen  
(ca. 2½ kilo met pit)  
2,4 kilo suiker

### NODIG

gesteriliseerde potten van in totaal  
ca. 2 liter inhoud (zie blz. 27)  
gesteriliseerde fles van 1-1½ liter  
inhoud (zie blz. 27)



## GARDEN DREAM

### LAUWWARME SALADE MET ZOMERSE GROENTE UIT THIJMEN'S TUIN

Hoe intimiderend ik het soms ook vind om me op onbekend terrein te begeven: Thijmen's groente was te mooi om het niet te doen. Hij vroeg of ik de tuinbonen wilde komen helpen plukken en daar fietste ik dan, langs het meer en langs de fruittuinen, helemaal naar de rand van de stad.

Voor de afscheidsbarbecue van Inat Kantine op de oude locatie in Amsterdam-Noord had ik, naast cévapi, opzettelijk geen uitgestippeld menu samengesteld, maar liet ik me onder andere inspireren door wat er op dat moment te oogsten was in Thijmen's tuin. Het resultaat was deze salade, puur en heerlijk als een droom die uitkomt.

Gebruik kleinere courgettes, het liefst direct van de boer of uit eigen (moes)tuin. De Turkse groenteboer heeft ze vaak in een lichtgroene versie, ook lekker! Kleinere courgettes bevatten, in tegenstelling tot de plofexemplaren uit de supermarkt, minder vocht en meer smaak. In Italië, Frankrijk en de rest van het Middellandse Zeegebied zijn ze vaak nog met de bloem eraan verkrijgbaar. Courgettebloemen zijn in Nederland soms los verkrijgbaar bij de groothandel of de betere groenteboer, maar zijn niet bepaald goedkoop.

Thijmen kweekt drie soorten tuinbonen: de gewone, de puntige en de roze. Ik gebruik ze in deze salade allemaal. Je kunt natuurlijk ook maar één soort gebruiken. Kies in ieder geval het liefst voor verse tuinbonen in plaats van uit de diepvries. Ik dop de tuinbonen hier niet dubbel, ze zijn zo vers als ze net geplukt zijn dat je ze rauw kunt eten omdat het schilletje niet genoeg tijd heeft gehad om vervelend bitter of taai te worden. Mocht je dat willen, mag je de tuinbonen natuurlijk dubbeldoppen.

Dillebloemen, wat een feest. De meeste bloemen van tuinkruiden zijn minstens zo heerlijk als het kruid zelf, en dat geldt ook voor dillebloemen. Ze staan prachtig in een vaas in de keuken en zijn wat subtieler en anijsachtiger van smaak dan dille zelf. Als je eraan kunt komen, gebruik dan een gulle handvol (of twee) om deze garden dream helemaal waar te maken. Je kunt dillebloemen vervangen door dilleblaadjes, maar ook door venkelloof, citroenmelisse of andere zachte tuinkruiden naar eigen smaak.

#### VOOR 4-6 PERSONEN

bereiden: 20 minuten

1-1,2 kilo courgette

(ca. 6-8 jonge courgettes)

olijfolie

zout

300 gram gedopte tuinbonen

(van 1,2 kilo verse tuinbonen)

6-9 courgettebloemen (optioneel)

gulle handvol dillebloemen (of dilleblaadjes, venkelloof, citroenmelisse of andere tuinkruiden)

1 citroen

Was de courgettes en snijd ze in schuine plakken van 7 tot 8 millimeter dik. Smeer de courgetteplakjes aan beide kanten in met een heel dun laagje olijfolie. Je hebt ongeveer 1 eetlepel olijfolie nodig voor alle courgettes.

Gril de courgetteplakjes op een hete grill of in een grillpan ongeveer 2 minuten per kant, of tot ze mooie grillstrepen krijgen. Leg de gegrilde courgette op een serveerschaal en bestrooi met wat zout.

Blancheer de tuinbonen 3 minuten in kokend water. Giet af. Doe de tuinbonen terug in de pan en meng er een snuf zout en een scheutje olijfolie doorheen. Verdeel de tuinbonen over de gegrilde courgettes.

Gebruik een zacht borsteltje (bijvoorbeeld voor champignons) om stof en insecten van de courgettebloemen te verwijderen, indien nodig. Scheur de bloemen in tweeën en leg ze tussen de courgettes en tuinbonen. Bestrooi de groenten met een handvol dillebloemen.

Knijp kort voor het serveren het sap van ½ citroen over de salade. Serveer de andere helft van de citroen in parten bij de salade, zodat iedereen aan tafel zelf extra citroensap naar smaak kan toevoegen.







We namen de ouderwetse nachttrein vanuit Belgrado en maakten een tussenstop in Sofia. Mijn vaders goede vriend Slobodan en zijn Bulgaarse vrouw Adela wachtten ons op in een verduisterd huis met een verkoelende lunch op tafel. Het afgezwakte licht van de buitengesloten hitte wist de weg naar binnen toch te vinden door de gaatjes in de rolgordijnen: een paar koppige uiteenlopende stralen kleurden mijn siësta tussen de stapels boeken, audio- en videocassetten goud. Adela maakte documentaires.

Nadat we de zandstranden en ondiepe wateren van de Zwarte Zee hadden bereikt, moesten we alsnog een kamer vinden, zij het voor het hele verblijf, zij het alleen voor de eerste paar dagen. Geen duidelijk plan en liever op gevoel reizen, dat heb ik van mijn vader. En het gekke is, dat het nu zo'n lange reis lijkt, maar ik me geen moment van vermoeidheid kan herinneren.

Het waren die zomers in Bulgarije dat mijn vaders obsessie voor tarator vrij spel kreeg. Ik snapte er weinig van en keek lief tot ik weer een bord zwaar geroemde carbonara in ons vaste eetcafé in het centrum kreeg voorgeschoteld. Tarator is een ideale zomerse versnapering tussen de treinen, de stranden en de wandelingen door de oude straatjes van Sozopol of Nesebar door, nu snap ik er alles van. Ik moet onvermijdelijk aan een van de geprezen documentaires van Adela denken – Chia e тази pesen? (Van wie is dat liedje?) –, over een prachtig lied dat de bewoners van alle landen in de regio zich toe-eigenen, wat ze soms tot nare extremen drijft. In de basis van tarator zitten yoghurt, komkommer, dille en knoflook – dat klinkt bekend, toch? Maar anders dan tzatziki of cacik, is tarator een soep, een dorstlesser én mijn herinnering.







## KLASSIEKE SARMA MET GEFERMENTEERDE KOOL, RUNDVLEESVULLING EN GEROOKTE SPARERIBS

Zoals de šarena dolma een zomerklassieker is, is deze sarma hét troostvoer in de winter. De geweldige combi van zuurkool en gerookt vlees is niet nieuw maar blijft altijd actueel. Ik vervang het liefst een deel van het gehakt in de basisvulling door fijngesneden gedroogd en gerookt rundvlees (suho meso) en stop een paar gerookte varkensribben tussen de rolletjes. De ingrediënten dicteren een langere kooktijd, de zuurkool heeft meer tijd nodig om heerlijk zacht te worden dan verse zomerse groente, het vlees moet makkelijk van de ribben komen en de smaken moeten echt in elkaar verweven raken. Daarom maak je deze sarma beter van tevoren en in grotere hoeveelheden klaar, en geloof me: het wordt alleen maar lekkerder van een paar keer opwarmen. Deze sarma laat zich ook goed invriezen.

Ik kook sarma meestal in een grote gietijzeren pan, en als ik thuis ben laat ik hem urenlang op lage temperatuur in de oven garen. Sarma serveer je per definitie met lekker brood en veel zure room, of als je graag wat afwisseling wilt, met romige aardappelpuree.

Maak de vulling zoals uitgelegd op bladzijde 90, maar doe er geen zout in. Vervang eventueel in totaal 100 gram gehakt door gedroogd en gerookt rundvlees (suho meso). Bereid de zuurkool voor en vul de bladeren zoals uitgelegd op bladzijde 70.

Bedek de bodem van een grote (gietijzeren) pan met een paar bewaarde buitenste koolbladeren. Vul de pan met de rolletjes sarma dicht op elkaar, de varkensribben ertussen, in twee lagen. Stop eventueel de afsnijdsels en te kleine bladeren tussen de sarma's zodat ze niet veel bewegingsruimte hebben. Leg eerst een paar gefermenteerde koolbladeren op de sarma en daarna een hittebestendig bord of een speciaal dolmadeksel om de rolletjes op hun plek te houden. Schenk er zoveel water bij dat alles 1 centimeter onderstaat. Leg een deksel op de pan.

Breng aan de kook, zet het vuur dan lager en kook de sarma minstens 3 uur of tot de zuurkool helemaal zacht is en het vlees van de ribben van het bot af valt. Maak als de sarma klaar is de dubbele hoeveelheid sterke zadržka volgens de aanwijzingen op bladzijde 91 en maak de sarma ermee af.

### **SLOW AND LOW TIP!**

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Breng de sarma (in een gietijzeren pan) aan de kook en zet dan in de oven. Verlaag na 1½ uur de oventemperatuur naar 100 tot 120 °C en kook de sarma nog 2 uur. Verlaag vervolgens de temperatuur naar 50 tot 70 °C en kook de sarma nog 2 tot 3 uur voordat je de oven uitzet. Check regelmatig of er nog genoeg water in de pan zit. Laat de pan met sarma in de oven afkoelen.

### **VOOR 35-40 ROLLETJES (CA. 8 PERSONEN)**

bereiden: 30 minuten  
koken: 3 uur

- 2 recepten basisvulling voor sarma en dolma (zie blz. 90), liefst met gedroogd en gerookt rundvlees (suho meso) erin verwerkt
- 1 grote, hele gefermenteerde kool (zie blz. 70 voor zelfgemaakt, of kant-en-klaar uit de winkel) van ca. 1,8-2 kilo uitlekgewicht
- 400 gram gerookte varkensribben, langs de ribben gesneden (vervang door wat plakjes gerookte pancetta en/of huid van de pancetta (alleen voor extra smaak), of als je geen varkensvlees eet door gerookte runderribben of een paar plakjes gedroogd en gerookt rundvlees (suho meso))
- 2 recepten sterke zadržka (zie blz. 91)

### **NODIG**

(gietijzeren) pan van 28 cm Ø





EEN  
GOEDE BODEM



Als de laatste lapjes sneeuw wegsmelten en de heuvels duizenden tinten groen kleuren, mogen de schapen samen met hun overgebleven kroost, beschermd door twee trouwe Tornjak-honden, zich geleidelijk naar de hogere vlaktes begeven om te grazen, tot ze uiteindelijk in juni met de hele familie naar hun zomerverblijf op de top van de Vlašić verhuizen.

Echte Vlašićki/Travnički sir is een specialiteit: deze gerijpte witte kaas wordt gemaakt van de melk van schapen die de hele zomer, high van bergkruiden en onberispelijke bergluchten, buiten doorbrengen. De herdersvrouw Katarina werkt volgens de traditionele methode en met lokaal stremsel, en hangt de rauwe, verse melk twee keer per dag op. Twaalf uur later snijdt ze de opgesteven witte kaasbollen doormidden en stapelt ze op in een houten ton, terwijl ze er handenvol zout tussen strooit. Ze zal zo nog een colafles met verse wei voor ons vullen om thuis uštipci mee te bakken.

Van alle producten uit mijn geboorteland mis ik de zuivel het meest. De melk smaakt naar de heuvels, de yoghurt is net iets vloeibaarder, de verse witte kaas is verfrissender dan een ijsje op een hete zomerdag, de bergen gerijpte kajmak zijn troostende witte kussens voor mijn uitgehongerde ziel.

Daar komen de lekkerste kazen niet fancy ingepakt met zorgvuldig vormgegeven labels erop, of überhaupt ingepakt, maar ze worden op hun verst opgestapeld, tentoongesteld en voor je afgewogen op de markt door de altijd vrolijk spraakzame dames, met hun haar strak opgestoken, hun jurken vers gestreken, hun oorbellen van goud en hun koffiekopjes klaar om bijgevuld te worden.

But a girl's gotta do what a girl's gotta do. Als er niks anders op zit dan langs de spannende koelschappen struinen en me aan een experiment of twee te wagen op zoek naar smaken en texturen die mijn keuken zo compleet mogelijk zullen maken, then so be it.

Het lukt inmiddels aardig. Ik vervang Vlašićki/Travnički sir meestal door Bulgaarse sirene van schapenmelk – wat achteraf geen grote verrassing blijkt, omdat beide kazen te herleiden zijn tot de herderstradities van Vlachen-nomaden. De Vlachen hebben de bereidingsgeheimen van hun gerookte kaas mee naar Polen genomen, waar Oscypek van schapenmelk nu de hoogste reputatie geniet. Ik neem voor mijn recepten, bijvoorbeeld Aida's eieren (zie blz. 116), vaak genoeg met de beter beschikbare exportversie gemaakt van koemelk, uit de Poolse supermarkt. De Polen, en inmiddels ook sommige Nederlandse melkboeren (de Westzaanse Zuivelboerderij bijvoorbeeld) maken de lekkerste verse kaas (twaróg) en mijn lievelings zure room (smetana), ideaal voor een frissere touch zoals in siriluk (zie blz. 107), terwijl de rijke crème fraîche uit Normandië het meest lijkt op de crème fraîche die je direct van de boeren in Bosnië kunt kopen. Echte boerenkajmak is de lastigste, maar niet onmogelijk. In de Balkanshop kun je naast een paar roomkaasachtige varianten (bijvoorbeeld Katunski kajmak) ook af en toe Sjenički kajmak vinden: heel rijp, zoutig en onweerstaanbaar met uštipci (zie blz. 109) en pitice (zie blz. 122). Ik koop soms de Premium Kaymak van het merk Nefis in de Turkse winkel of Britse clotted cream. Ze zijn per definitie neutraal en lekker in zoete bereidingen, maar ik speel soms vals, roer er wat zout doorheen en laat het minstens een paar uur staan voor verder gebruik, bijvoorbeeld in de don't call me burek met pompoen, kajmak en kulen (zie blz. 209). Uit de koeling van mijn lokale Turk pak ik regelmatig Taze Çökelek: iets vettigere, korrelige witte kaas, die lekker smelt in bijvoorbeeld razljevak en maslenica (zie blz. 128 en 202), zonder dat hij je palet overweldigt. Als ik de originele (Hakiki) Edirne Peyniri tegenkom, trakteer ik mezelf op een pittige ervaring.







PASTA,  
BUREK,  
KNOEDEL



## AAN DE SLAG MET PASTA

### PASTADEEG (DEEGBAL MAKEN)

Pastadeeg kun je op een keukenblad maken, maar ook in een wijde, ondiepe schaal. Meng de droge ingrediënten (verschillende soorten bloem en eventuele smaakmakers) volgens het recept samen met een snuf zout. Creëer in het midden van het hoopje bloem een kuiltje voor de natte ingrediënten (water, eieren, wijn, et cetera). Knijp eventueel de dooiers kapot en gebruik je vingertoppen om het eiwit en eigeel wat te mengen voor je het met de eromheen liggende bloem combineert. Kneed het deeg tot alle bloem is opgenomen en het niet meer plakt. Het gewenste resultaat is een mooie, stevige maar soepele, niet superharde deegbal.

### RUSTEN

Hoe langer het deeg rust, hoe beter de gluten zich ontwikkelen en hoe soepeler en makkelijker te bewerken het deeg wordt. Voor pastadeeg is 30 minuten tot 1 uur rusten in principe genoeg, maar langer, dan wel in de koelkast, kan geen kwaad. Wikkel pastadeeg altijd in vershoudfolie zodat het niet uitdroogt. Als het deeg een hele nacht in de koelkast heeft gelegen, zorg er dan voor dat het volledig op kamertemperatuur is voordat je ermee aan de slag gaat.

### ROLLEN EN REKKEN

Je kunt, net als Italiaanse nonna's, op de ouderwetse manier pasta uitrollen met een dikke, lange pasta-roller, of koop net zoals mijn vriendin Merijn een bezemstok bij de bouwmarkt. Ik vind oldskool uitrollen prima als het om bepaalde soorten pastadeeg en heel kleine hoeveelheden gaat, bijvoorbeeld een handvol vermicelli voor in de soep of zachte soorten deeg, maar niet voor grote hoeveelheden. Dan doen mijn polsen dagenlang pijn. Pastavellen rol je tegenwoordig het makkelijkst uit met een pastamachine.

Verdeel het pastadeeg indien nodig in kleinere stukken en rol tot balletjes. Rol een voor een uit met een deegroller tot een lap met een dikte die door de breedste stand van de pastaroller past. Rol het vel steeds dunner uit door de standen op je pastamachine aan te passen. Vouw je pastavel tussendoor een paar keer dubbel en begin weer van vooraf aan voor het gladste, zijdezachtste resultaat.

Terwijl je bezig bent met het uitrollen of uitsnijden van één pastavel, kan de rest snel uitdrogen. Bedek daarom de deegballetjes en uitgerolde pastavellen die liggen te wachten altijd met vershoudfolie én een schone theedoek om ze zo soepel mogelijk te houden.

### DROGEN OF INVRIEZEN

Je kunt verse pasta meteen koken, maar voor de beste textuur laat je ze eerst 1 uur op kamertemperatuur drogen.

Leg kleine pastasoorten op een met bloem of semola bestoven plat oppervlak (werkblad, snijplank, grote platte schaal, dienblad of bakplaat). Zorg ervoor dat ze niet aan elkaar plakken, bestuif indien nodig met extra bloem of semola. Draai de pasta eventueel tussendoor om zodat hij gelijkmatig droogt. Hang lange pastasoorten op een hanger of een speciaal pastadroogrek.

Wil je onge vulde pasta langer bewaren, laat het dan minstens 12 tot 24 uur drogen, of langer afhankelijk van het pastaformaat, de (kamer)temperatuur en de luchtvochtigheid.

De ideale omstandigheden voor het drogen van pasta zijn goede luchtcirculatie, droge lucht en een temperatuur van rond de 35 tot 40 °C, buiten het bereik van een directe warmtebron (zon). Dat is misschien vanzelfsprekend in een mediterrane keuken, maar meestal niet in een Nederlandse. Je kunt pasta heel efficiënt en gecontroleerd drogen in een voedseldroger op 35 tot 40 °C of anders in de oven. Zet de oven-temperatuur op de laagste, liefst heteluchtstand (meestal is dat rond 50 °C) en houd de ovendeur op een kiertje zodat het vocht kan ontsnappen. Draai de pasta af en toe om.

De pasta is volledig droog als hij niet meer buigt maar meteen breekt. Je kunt volledig gedroogde pasta tot 3 maanden bewaren in een luchtdichte voorraaddoos. Voor gedroogde pasta gelden iets langere kooktijden dan voor verse.

Ge vulde pasta kun je niet drogen maar wel invriezen. Bestuif een platte schaal die in je vriezerla past met bloem of semola en zorg ervoor dat de pasta elkaar niet raakt. Laat de gevulde verse pasta eerst 1 uur aan de lucht drogen. Bedek de schaal met vershoudfolie en zet 1 tot 2 uur in de vriezer. Zo vriest de gevulde pasta niet aan elkaar vast. Doe de bevroren pasta bij elkaar in een diepvrieszak en sluit luchtdicht af. Vries in en gebruik binnen 2 maanden. Kook de ingevroren pasta zonder te ontdooien in kokend water en houd rekening met een iets langere kooktijd.











## ŠAPE

### BERENKLAUWTJES

De zoektocht naar de beste variant van deze geliefde kerstkoekjes, in de vorm van berenklauwttjes, eindigt nooit. Tenminste, volgens mijn moeders zwarte receptenboek dat maar liefst 8 recepten voor šape bevat en haar keukenkastjes vol verschillende vormpjes. In de oude recepten wordt vaak reuzel gebruikt, want dat is wat er voorhanden was in de christelijke gemeenschap en het roept specifieke smaakherinneringen op bij sommige mensen. Maar de kans is groot dat jij niet een van die mensen bent, dus gebruik gewoon boter als je dat wilt.

Ik gebruik hennhutervormpjes met een doorsnee van 4 centimeter op de bodem en 6 centimeter aan de bovenkant. Je zou madeleinevormpjes of ieder ander soort koekjesvorm met bodem kunnen gebruiken die enigszins aan berenklauwttjes doet denken. Het belangrijkste is om de vormpjes goed in te vetten met boter voor het vullen, zodat je de šape er makkelijker uit kunt krijgen. Šape worden alleen maar lekkerder na een paar dagen, dus maak ze ruim voor de kerst (of een andere feestdag) en bewaar ze in een goed afgesloten koekjestrommel en uit het zicht van stiekeme nachtelijke eters.

Zeef de bloem boven een grote kom. Voeg alle andere ingrediënten toe en kneed tot het deeg samenkomt. Het moet ietwat plakkerig aanvoelen maar wel loskomen van de kom. Bestuif eventueel met wat extra bloem.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Vet de vormpjes rijkelijk in met boter en vul met het koekjesbeslag. Houd aan de bovenkant van elk vormpje 2 tot 3 millimeter vrij zodat de koekjes kunnen rijzen. Leg de vormpjes op een bakplaat en bak de šape 15 tot 20 minuten, tot de randjes goudbruin zijn geworden. Ze moeten redelijk bleek blijven, dus als het jou lijkt dat de buitenkant te snel kleurt terwijl de binnenkant nog te rauw blijft, verlaag de oventemperatuur dan tot 160 °C.

Haal de šape uit de oven en laat helemaal afkoelen in de vormpjes. Ze garen nog even door in hun eigen warmte en harden nog wat uit. Gebruik eventueel een puntig dun mesje om tussen het koekje en het vormpje te prikken zodat er lucht tussenkomt. Herhaal aan de andere kant van het vormpje. Draai de vormpjes voorzichtig ondersteboven, klap er eventueel op en laat het koekje in je handpalm glijden. Bestuif de šape rijkelijk aan alle kanten met poedersuiker.

#### VOOR 20-24 KOEKJES

bereiden: 10 minuten  
wachten: 3 uur  
bakken: 15-20 minuten

150 gram grof gemalen bloem van zachte tarwe, zoals Oostenrijkse (en Duitse) griffiges mehl, Poolse typ 500 krupczatka maka, oštro T-400 brašno uit de Balkanwinkel of eventueel Italiaanse tipo 0  
120 gram walnoten  
snuf bakpoeder  
snuf zout  
fijngeraspte schil van ½ biologische citroen  
120 gram boter (of reuzel), op kamertemperatuur, plus extra  
120 gram suiker  
½ theel. vanille-extract of 1 zakje vanillesuiker (optioneel)  
1 ei  
poedersuiker, om te bestrooien

#### NODIG

hennhutervormpjes (of andere kleine koekjesvormpjes met een bodem, zie intro)