

---

Савкин кувар



Укуси старог  
Новог Сада



Записала, сакупила и испробала  
Савка Гојковић

---



---

## Уз ову књигу

---

Нови Сад је колевка српског издаваштва и књижарства те су се код Срба у њему првом појавили и кувари и били су популарни и објављивани још у деветнаестом веку. Излазили су временом свакојаки кувари, са националним јелима, велики и мали, домаћи и преведени са страних језика, специјализовани за поједине врсте јела и послатица, намењени дечјој исхрани, дијеталној, макробиотичкој... Осим штампаних кувара већина је домаћица имала своје свеске у које је записивала рецепте, уметала исечке из штампе са рецептима, а домаћице су веома често размењивале и рецепте међусобно. Тако је и госпођа Савка Гојковић имала лепу колекцију властитих и туђих рецепата и ова књига је састављена од њених изабраних рецепата, а без дирања у њихов садржај и лексику како би се сачувала и приказала аутентичност. Рецепти су често неочекивано кратки, а то тумачимо чињеницом да је корисници свеске са рецептима све јасно.

Надамо се да ће читаоци и корисници ове књиге уживати и још при првом утиску осетити мирисе и укусе новосадске кухиње, а ако буде тако, потом ће бити захвални госпођи Савки Гојковић што је сачувала ово наше благо за које се у модерна времена каже да припада нематеријалној културној баштини.

*Уредник*

Роботачка селма  
рокоде, 1 мова од меп  
са утврени спа га  
и 1 цело јаје. Све зајед  
и на најправнији ф  
и у мити мет. уби

Филувана јаја

и тврдо јаја којеко м  
и одушт и узгус м  
уи. Узлагу медуану  
а мити. Заједни м го  
а мити на зелена пер  
ака. Добро све узгус  
јавена беланца. Тере  
прени кајмаком и  
хне. — Ујоу предва  
уријки поред робет



---

# Предјела

---

## ОМЛЕТ

8 жуманаца, 4 кашике шећера, 2 кафелфле брашна, 8 шне, 2 обрстлефле кајмака. Само онда не треба тако намазати тепсију ако се кајмак метне.

## КРЕМ ВИРШЛЕ СА ЈАЈИМА

1 пар кремвиршли исећи на 8 комада и на масти пржити, кад су упржене налити претходно умућеним 4 јаја. Испећи као кајгану. Осолити, обиберити и топло служити. Добро је увече бутер са брашном израдити.



## ФИЛОВАНА ЈАЈА

Скуват тврдо јаја колико ти треба. Затим ољушти и уздуж или попречно пресеци. Извади жуманце и пасирај на сито. Затим им додај мало сенфа, ситна зелена першуна мало кајмака. Добро све измешај и филуј издубљена беланца. Поредај у што и прели кајмаком и пеци у рерни.

– Употребљава се као гарнирунг поред говеђине.

## ФИЛОВАНА ЈАЈА

Жуманца скувана пасирати или иситнити, мало соли, мало милерама, две до три каф. сенфа и зетина.

у брзи са  $\frac{1}{4}$  к<sup>о</sup> мет. и  
увадати.

до чин понај од меса.

у глави четвртно јаје са  
и метуу не стужау. У ме  
те месо, а може се и во

за се главог кроз машини

мелени са првца м

броба га се лево за меса

ако, а прста Јауло у ста

уш постојат брза јаја, у

ју, пресеје тоути и маи

не вету га се не оборе. Сера

месо изнега кад се пово

кабатеу / зенио / резану / шукто

но је угуеи и ледро кад

а брзуе и брзамури

## РОЛАТ СА ШУНКОМ

(предјело Мире Секулић)

У 2 дцл. млека ставити 7 дкг. путера, додати и закувати 7 дкг. брашна, добро мешати да нема грудвица и кувати док не буде густо и док се не одваја од суда.

Мешати да се охлади и онда додавати 1 по једно 5 жуманаца и снег од 5 беланаца.

Пећи у јако намазаном плеху.

**Фил:** 10 дкг. млевене шунке, 2 дцл. милерама, по укусу бибера и соли.

На топло тесто помазати фил и увити у ролат, прелити милерамом и запећи у рерни.  
Може се филовати с месом, или мозгом.



## ПРЕДЈЕЛО

$\frac{1}{4}$  кг. крављег сира,  
 $\frac{1}{4}$  кг. маргарина,  
 $\frac{1}{4}$  кг. брашна,  
соли мало.

Све замеси и у 4 јуфке подели и разви у 4 правоугаоника.

$\frac{1}{2}$  кг. мяса самељи, упржи лукац и динстуј месо, осоли, бибера, 1 цело јаје.

Сваку платну филуј, помажи јајетом ролнуј и пеци на јачој ватри.



Појављује се са сањом.  
се са <sup>150kg</sup> ~~1~~ кг драмца и осинави  
ни се <sup>300kg</sup> ~~3~~ кг драмца замесен с  
ом, једном великом пампком  
ном дозом, испуно исто као  
рабује на гачи и помале  
исом од сава и псифсабуја  
ли 1/2 сата на снажном мсе  
се са пагу трпичит. Најосни  
тапа котел, сваке се појављу  
јаженом (наштим да се крајеви  
сте да карасне) послану се  
јавој вапфи доо се мору.

Појављује се са сиром.  
ва, 1/4 кг путера, 1/4 кг краву  
и катфавити месно и осинави  
то се мору и кимом погунти

## ПОГАЧИЦЕ СА САЛОМ

(Г. М. Матић)

30 дкг. сала замеси са 15 дкг. брашна и остави на ладно место, затим 30 дкг. брашна замеси са 1 јајетом,  $\frac{1}{2}$  мале кашике соли, једном великом кашиком винског сирћета и хладном водом, мекано тесто као за штрудлу. По том се развије на дасци и помаже са горњом охлађеном смесом од сала и испресавија, опет развије и остави  $\frac{1}{2}$  сата на хладном месту (лети на леду) и тако се ради трипут.

Напослетку се тесто развије, испара ножем, наваде се погачице, помажу размућеним јајетом (пазити да се крајеви не замажу, јер онда тесто неће да нарасте) послажу се у тепсију и на наглој и јакој ватри брзо пеку.



## ПОГАЧИЦЕ ОД САЛА

$\frac{1}{4}$  кг. сала самлети и израдити са 3 дкг. брашна.

30 дкг. брашна, 1 жуманце, комадић масти, 2 кашике кајмака, 1 дл. млека замеси као за питу и разви.

Сало у средину и превити са 4 стране и остави да се одмара  $\frac{1}{4}$  сата. Понови то 2 пут.

После вади погачице: 1 целу а 1 избуши направом? Састави их.

5 дкг. куване млевене шунке и кајмаком пуни рупу. Пећи на јакој ватри.



Тестото е кварцума,  
1 чено јаје 2 каш. кажи  
белух кварака, индеса,  
асца.

у раствору квасац и  
брашна. Кај се гнет, у  
ми брашно, јајето и  
м. Направи 2 јукаре  
и кварцума, држи се  
торон и намази квара  
као рвину и остави  
иети рави и евои  
аврати 3 мину, а пра

Тестото е вишња  
итера, 1 жуч. 3/4 гки мекера  
и у мекериу брашна  
Торетани више, јотоге ми  
тека 3 жуч. 7 гки брашна и

## ПОГАЧИЦЕ С ЧВАРЦИМА

1 кг брашна, 80 дкг самлевених чварака,  
1 динар квасца са мало млека и шећера, нека кисне.  
Брашно, чварке, соли, 2 јајета, 1 цео сифон замеси  
тесто да кисне.

Превијај вади погачице и нека кисну у тепсији.

## ПОГАЧИЦЕ СА ЧВАРЦИМА

40 дкг. брашна, 1 цело јаје, 2 кашике кајмака,  $\frac{1}{4}$  кг.  
самлевених чварака, бибера, соли и 1 динар квасца.

У млеку раствори квасац и подмеси са осталим  
брашном, јајетом и горе наведеним. Направи 2 јуфке,  
1 разви и намажи чварцима, другом развученом  
покри и намажи чварцима, прави као књигу и остави  
да кисне 10–15 минута, опет разви и сложи тесто, то  
понављати 3 пут, а затим правити погачице.



## ПОГАЧИЦЕ С ЧВАРЦИМА

1 шоља чварака = 30 дкг,  
30 дкг брашна са 3 дл рума,  
3 жуманца, мало соли и 4 кашике кајмака,  
2 дкг квасца.

## ПОГАЧИЦЕ С ЧВАРЦИМА

1 шоља чварака,  
2 шоље брашна,  
2 жум.,  
1 сатљик кајмака, у брашно утрти мало масти и осолити.



Појачује са сиром .  
и се са <sup>150kg</sup> ~~2~~ кг драмца и остаци  
тми се <sup>300kg</sup> ~~2~~ кг драмца замесен са  
ом, једном великом раником  
гом бозом, монаво мешао као  
е правље на дасци и комаде с  
мсом од сава и кејфевија,  
ки 1/2 сата на слабом меси  
ко се ради трпичит. Најошће  
пара пожем, кад се појачује  
јачином (наштим да се спрежи и  
о кеје да параси) послану се  
јавој вапфи дрво се мешу .

Појачује са сиром .  
ра, 1/4 кг путера, 1/4 кг правље  
и кејфевија мешао и остаци  
ошће се мону а кимом посути

## ПОГАЧИЦЕ СА СИРОМ

15 дкг сира (пасирати)

15 дкг путера,

17 дкг брашна, мало соли.

Све замеси, тесто остави 3 сата на хладном месту.

## ПОГАЧИЦЕ СА СИРОМ

$\frac{1}{4}$  кг. брашна,  $\frac{1}{4}$  кг. путера,  $\frac{1}{4}$  кг. кравијег сувог сира (пасираног), мало соли направити тесто и оставити бар 2 сата да стоји. Озго се могу и кимом посути ко воле.



## ПОГАЧИЦЕ СА СИРОМ

20 дкг. масти натрти са брашном колико захтева,

$\frac{1}{2}$  кг. крављег сира, соли, мала коцка квасца

са мало млека да се дигне, мало шећера.

Све замеси и вади погачице.

Могу стајати у тепсији 10–15 минута, а могу се одмах пећи.

Жуманцетом помажи.

## ПОГАЧИЦЕ СА СИРОМ

$\frac{1}{4}$  кг брашна,

$\frac{1}{4}$  кг путера,

$\frac{1}{4}$  кг сира (пасираног),

мало соли.

Тесто да стоји 1 сат.



Тортарице од црвеног  
ца, 3 коуке мек. Варјару на  
суци. 2 гр. кајмака на  $\frac{1}{2}$  кг гр  
мекано замесити, ако спреда  
мекка и измучити варјаром. Пре  
не. Кај је изражено подесити м  
ити и накапати сваку црвон  
ју ситити. Три пута развити  
Хирлице од сала без к  
кашми, 2 суци. мало соли и мек  
мекано измучити. Тражити 4 је  
тити са маком брашња. Пре  
ти једну на дрвцу, превити 3 п  
Коуке које се не  
кит ситној дрвцу мек. 30 грт м  
е ситној дрвцу кајмака, мало ван  
и подесити дрвцу мек.  
и: 15 грт дрвцу, 15 грт мек  
2 дрвцу дрвцу дрвцу



## ПОГАЧИЦЕ ОД ДРОЖДИНЕ

(од Сике)

5 дин. квасца, 3 коцке шећера, 1 варјачу масти абтрајбовати, 1 жуманце, 2 дл. кајмака на  $\frac{1}{2}$  кг. дрождине, 1 кг. брашна.

Мекано замесити, ако треба доливати млаког млека и излупати варјачом. Тесто да је као за крофне.

Кад је израђено поделити на 4 јуфке, растеглити и намазати сваку дрождином и једну на другу слагати. Трипут развити уз  $\frac{1}{2}$  сата размака.

## ПОГАЧИЦЕ

(од Руже)

$\frac{1}{2}$  кг брашна,

$\frac{1}{4}$  кг самлевена сала или масти,

1 јаје (2 жуманца 1 цело)

2 дкг квасца, 2 кашике милера,

2 дл млека.



## ПОГАЧИЦЕ С ПУТЕРОМ

(од Машићке)

$\frac{1}{2}$  кг. брашна,  $\frac{1}{4}$  кг. бутера, 2 дл. милерама, 3 жуманца. Од брашна оставити нешто ( $\frac{1}{3}$ ) и бутер израдити.

У мало млека потопити квасца (за 5 дин).

Кад се подиже замеси са милерамом меко као за штрудлу. Развити. Бутер се стави на средину теста. Тесто се покупи и онда се тегли 3 пут и пресавија.

Размак 15 минута.

32 Потаруге

спавна 12 вох аутер  
а на Јакоб 3 мјс. као  
на соу 3 кам најд ака  
и бисот закесити  
гге на Сурго на м ет ака  
убави во м ет ака  
про. Парвирин и ипа  
таруге. -

Сурпукав ~~Потаруге~~  
и Сурпа, аспардоба  
мјс 2 ден. таву 1 кам  
касо соу, мукун ко  
ау најд ака, мубе  
3 на спавна

## ПОГАЧИЦЕ

½ кг. брашна у 3 дела расподели.

Два дела замеси са 2 жуманца, млека колико је потребно у коме има 1 кашичица сирћета (и квасца), средње меко да буде.

Трећи део израдити са ¼ кг. маргарина.

Горње тесто развити и маргарин премазати.

Савити као и увек: горе, доле, десно и лево.

Одмарање по ¼ сата, 3 пута.

Вадити погачице намазане жуманцетом и посуте кимом.

На јачој ватри пећи.



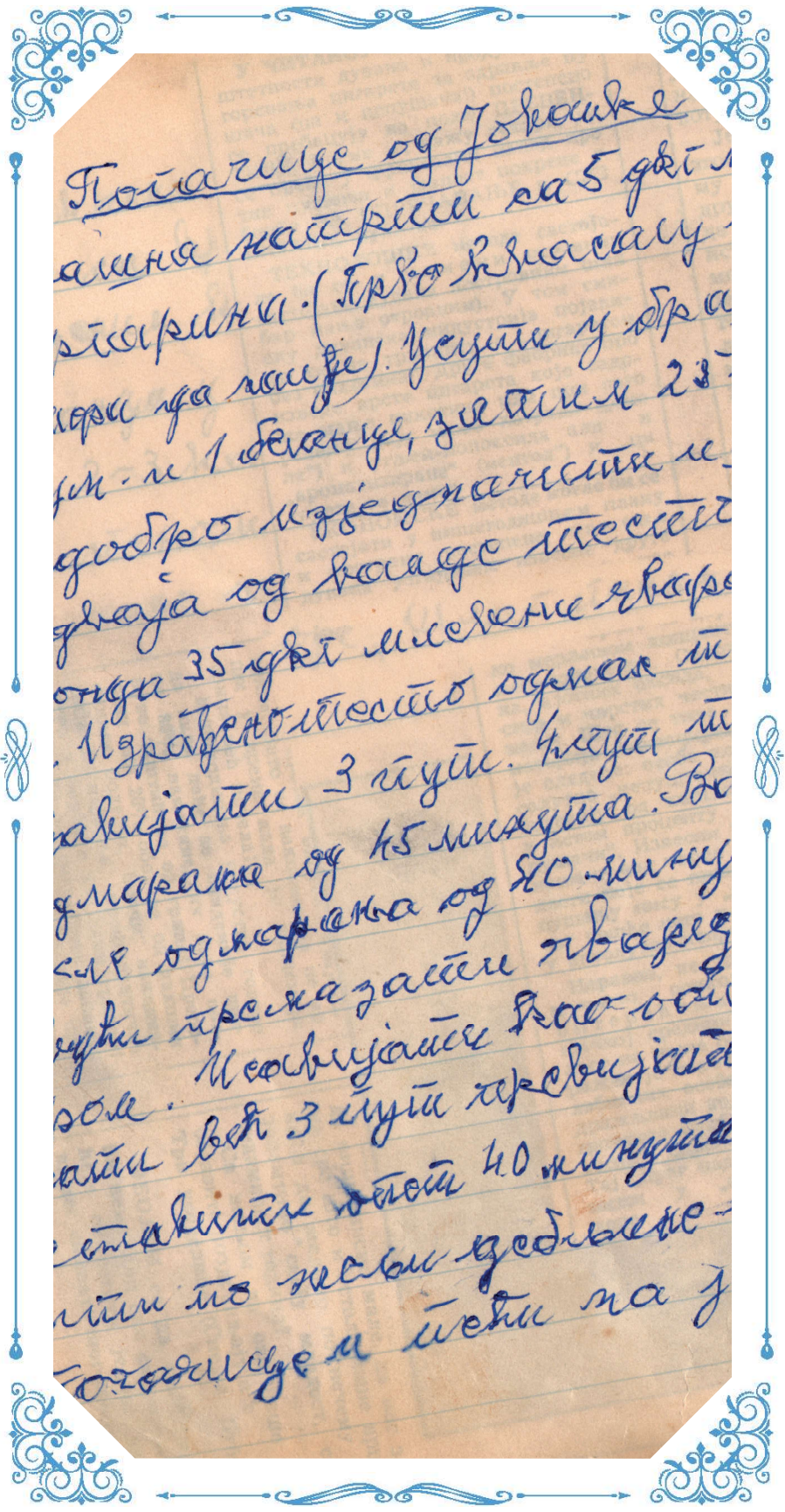
## РУЖИНЕ ПОГАЧИЦЕ

½ кг. брашна, ¼ кг. масноће, у шољи ускисао квасац (1 шоља млека са квасцем укупно) мало шећера у квасац, 1 цело јаје, мало соли, добро измесити, направити погачице, горе исецкати и оставити да кисне у тепсији (2–3) сата, а 1–2 сата ½ кад се прави пола мере.

## ПОГАЧИЦЕ

1 олба брашна, 12 лоти путера истрти на даски 3 жуманца мало шећера и соли, 3 кашике кајмака белим вином замесити да буде ни тврдо ни мекано. Великим ножем помесити добро. Развити и правити погачице.





Показице од Јованке  
 ашна напрати са 5 дк  
 ширини. (Трбо знасау  
 краја на крају). Учити у бра  
 м. и 1 белице, затим 23  
 добро изједначити и  
 дваја од вааде тесне  
 онца 35 дк мелеве гваре  
 . Израбено тесно однак и  
 акцијати 3 пута. Четири т  
 гмаре од 15 минута. По  
 сав однак од 40 мину  
 пута премазати пваре  
 сое. Неовијати као ови  
 ати већ 3 пута превија  
 ставити у воду 40 минута  
 ити по кели гедике  
 показице и ићи на ј

## ПОГАЧИЦЕ

(од Јованке)

½ кг. брашна додати соли, натрти са 5 дкг. масти, или маргарина. Прво квасац са шећером усугути у брашно, додати 3 жуманца и 1 беланце, затим 25 дкг. млека и све добро изједначити и лупати да се тесто одваја од вангле.

Ако се хоће онда 35 дкг. млевени чварака са бибером.

Израђено тесто одмах теглити и пресавијати 3 пут.

Четврти пут теглити после одмарања од 45 минута.

Вадити модлом.

После одмарања од 40 минута јуфку развући, премазати чварцима са бибером. Исавијати као обично. Не чекати већ 3 пут превијати и сад оставити опет 40 минута.

Онда развити по жељи дебљине и вадити погачице и пећи на јачој ватри.



## ПОГАЧИЦЕ

(од Софије Селак)

½ кг брашна, 1 маргарин, 2 жуманца,

1 дл кајмака, 2 кашике рума, соли,

20 динара квасца.

1 сат да се одмара и 3 пут превијај.



Кривошито  
пера, 19 гкв брашна, 5 гкв мот  
и кади кривоше. Гингити перу  
пера, мило мискии ораја. Кр  
у по и петли.

Кисело месо М. и  
не (1/2 омаксо, 1/2 мекот) 1 јоу  
и квасиу га нагофе. Ве замеси  
се мило мекке) Моме се јуеси  
иуи кторише,) бине не кичи

Смачи кека  
и катка вава, 1 дл мисерава  
ки брашна замеси. Пофени  
ки гео на петицију и кади  
уке и петли. —

Траштар сое  
исци, 1 кам. секофе, мило к  
пера, сом по укусу, ситно  
перну кафу убаи и 1 драм