

## *Pogaca sa Jahorine*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **1 šolja** mlakog mleka
- **1 šolja** mlake vode
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1/2 šolje** ulja
- **6 šolja** prosejanog brašna

#### **Fil:**

- **300 g** krem sira
- **300 g** sitnog sira
- **1/2 tegle** ili malo više ajvara
- **1** jaje za premazivanje

### **Priprema**

Šolju mlakog mleka pomešati sa šoljom mlake vode, dodati pola kocke kvasca i dve kašičice šećera. Kvasac ne treba da nadoe samo da se razmuti. U to dodati vršnu kašičicu soli, pola kašičice praška za pecivo, pola šolje ulja i 6 šolja prosejanog brašna. Šolje brašna ne treba da budu vršne. Testo je lepljivo pa ćete nauljiti ruke da ga umesite. Malo ga premažite uljem i ostavite da narasta na sobnoj temperaturi oko pola sata. Ne više jer će narastati dok izraujete pogacu.

Podelite testo na 8 jednakih jufki. Na pek papir razvijte oklagijom jufku da bude oko 25-26cm u precniku. Pece se inace u tepsiji 28cm ili pod sacem. Jako tanko razvijte, pa premažite krem sirom celu koru kao kada mažete na hleb recimo.

Onda stavite drobljeni sir ovciji. Ako nemate može kao i ja kravlji za pitu. Onako odozgo pospite. Ukupno vam treba 300gr sitnog i 300gr krem sira. Odozgo stavite tri kašike ajvara. Ja sam koristila rei koji pravim za etno picu a vi koji god želite.

Radnu površinu ne posipajte brašnom nego samo malo nauljite. Razvijte drugu koru pa stavite preko prve. Ispritskajte ivice da se spoje.

Opet ponovite postupak sa krem sirom i ajvarom i tako sedam kora. Osma se ne filuje. Uzmite malo sa strane pa "ušušajte" kako drugacije da objasnim.

Sa sve papirom prebacite u tepsiju. Uzmite jedno jaje i dobro ga umutite. Premažite preko testa, pa testo isecite na kocke. Ali ne skroz do kraja. Ono što vam je ostalo od jajeta prelijte preko testa.

Stavite na 180 stepeni oko 40 minuta. Kada izvadite ostavite da se prohladi pre secenja.

Ako ostane i sutradan je odlicna, jako mekana. Ovo je originalan recept i odlicna je pogaca za kombinovanje.

## Savet

Daleke 1855. godine nastao je prvi naš kuvar. Zamislite prvi SRPSKI kuvar. Doduše daleko je to bilo od kuvara koji su kasnije štampani ali je poetak da kažem sakupljanja i objavljivanja jela koja su se spremala u narodu. Tada nisu postojale mere koje danas poznajemo pa je recimo jedna od mera bila SATLIK koja je iznosila oko 280gr. A zamislite vreme u doba Turaka glavna mera za težinu je bila OKA. Pa pola je bilo polaoka a ako bi merili džakove žita recimo za prodaju obino bi bio jedan TOVAR koji je iznosio 100 oka. Zapremine se obino merila VEDRO-m i iznosila je dvanaest oka. Taj prvi kuvar sadržao je osim recepata iz Turske i recepte iz tadašnje Austro-Ugarske, recepte iz Venecije i nešto malo recepata Srba iz Dubrovnika. Kuvar je znao jer je bar pokrenuo ideju o sakupljanju recepata. Što se tie samog kvaliteta recepti baš nisu bili na zavidnom nivou i bili su jako šturo napisani. Dosta je bilo problema i u samom prevodu tih recepata. I bili su dostupni manjem broju korisnika i italaca. Još uvek je usmeno predanje bilo glavno. A i mi imamo jednu osobinu zapisanu u genima "Šta on ima meni da objašnjava kad ja znam bolje. Moj recept triput bolji, al' se ja ne hvalim." Postoje doduše i neki istoriari kulinartva koji kažu da je ustvari prvi kuvar spisi Svetoga Save sa poukama o postu i receptima za post. Zna se pouzdano da je Sveti Sava u dane kada nije pribegavao strogom postu i suhojedeniju, spremao odlična jela od ribe. Prvo ozbiljnije kulinarsko delo je nastalo 1877 i zove se "VELIKI SRPSKI KUVAR" autora Katarine Popovi – Midžinice. Kuvar je štampan u Novom Sadu i sadrži detaljno opisane recepte sa savetima, posebno osvrui se na mlade domaice. Kako se jedno vreme bavila glumom i putovala nije joj teško bilo da sakupi recepte. Na preko 600 strana slovio je za jedan od najboljih na Balkanu. Kuvar koji je dobijala svaka iole imunija devojkica u Srbiji, obilovao je receptima ne samo kuvanih jela i slatkiša nego i zimnica. Za razliku od prvog kuvara ovde su žene pratei recept bez problema mogle da skuvaju jela iz velikih

metropola poput Pariza ili da naprave dezert iz Bea. Recepte je dosta prevodila iz svetskih magazina jer je znala jezike. Posle uspeha prve knjige 1917. Midžinica izdaje i svoj etno kuvar "kuvar zaboravljenih jela" gde se osvrt na manje poznata jela iz naše prošlosti. Ta jela su nekada bila popularna ali pred naletom drugih kuhinja jednostavno zaboravljena. To je možemo slobodno rei prvi osvrt na našu kuhinju, i sakupljanje iste. Ako imate prilike da ga proitate ima predivnih recepata. Posle prvog svetskog rata pojavljuju se kuvari Sofije Mitrovi i jedinog muškarca Dušana Slavia. On je osim kuvara napisao i veliki uitelj zdravlja. Gospodin Slavi se osvrnuo i na upotrebu lekovitog bilja u kulinarstvu. I dalje su kuvari Midžinice bili najpopularniji dok se nije pojavila "diplomirana domaica". Spasenija Pata Markovi, koja je u Beu završila veliku školu za voenje domainstva, još 1907. godine izdaje prvi kuvar po ugledu na beke kuvare. Kuvar je prošao dosta nezapaženo zbog Midžinicinog kuvara. Tek kasnije kada je poela da vodi rubriku u Politici "jelovnik danas" stekla je veliku popularnost. I 1940 izlazi iz štampe njen uveni "VELIKI NARODNI KUVAR" koji je doživeo preko 20 izdanja. Veina recepata koje danas koristimo su baš iz tog kuvara. Nije imala kua koja ga nije imala. Po nekim priama Spasenija Pata Markovi se nije proslavila kao kuvarica. Ustvari oni koji su je poznavali kažu da ona nije ni kuvala ali je imala dara za sakupljanje i pisanje recepata, što je takoe bitno. Jedan kuvar se izdvaja po monogo emu a nije od nabrojanih autora. To je kuvar Aleksandre Rustanovi koji je imao sudbinu da se odštampa samo jedno izdanje jer posle toga ubrzo poeo rat. Štampan je krajem 1940. Od svih kuvara Rustanovikin kuvar se izdvojio po kvalitetu. Aleksandra Rustanovi je svaki recept isprobala, objasnila mane ako ih eventualno ima i trudila se da objasni poetnicima u kulinarstvu na šta treba da obrate pažnju. Da je kojim sluajem ranije izašao zasenio bi Patin kuvar. Danas ko ima kuvar Aleksandre Rustanovi ima pravo malo blago. Ovo je recept iz jednog od tih kuvara. Objavljen u novinama predratnim kao pogaa sa Jahorine. Kaže u receptu da se servirala za doruak uz jako ovije kiselo mleko.