



PROBAJ INTERKULTURALNOST

2022

### Baba ganush

Kremasti namaz od patlidžana koji potiče iz Libana.

Sastoječi:

- 2 plava patlidžana
  - tahini
  - so, biber
  - maslinovo ulje
  - beli luk

2 plava patlidžana i specij u rerni i skinuti kori

Z pravo patuljacija ispeci u formi i skinuti k  
Ugnječiti ih vilijuškom ili kratko izblendati,  
dodati 1-2 čena belog luka, 2-3 velike  
kašlike tahinija, jednu kašiku maslinovog  
ulja, začiniti biberom i solju po ukusu.  
Po želji možete dodati cedenog  
limunovog soka. Prilikom serviranja,  
posuti svežeg peršuna preko.

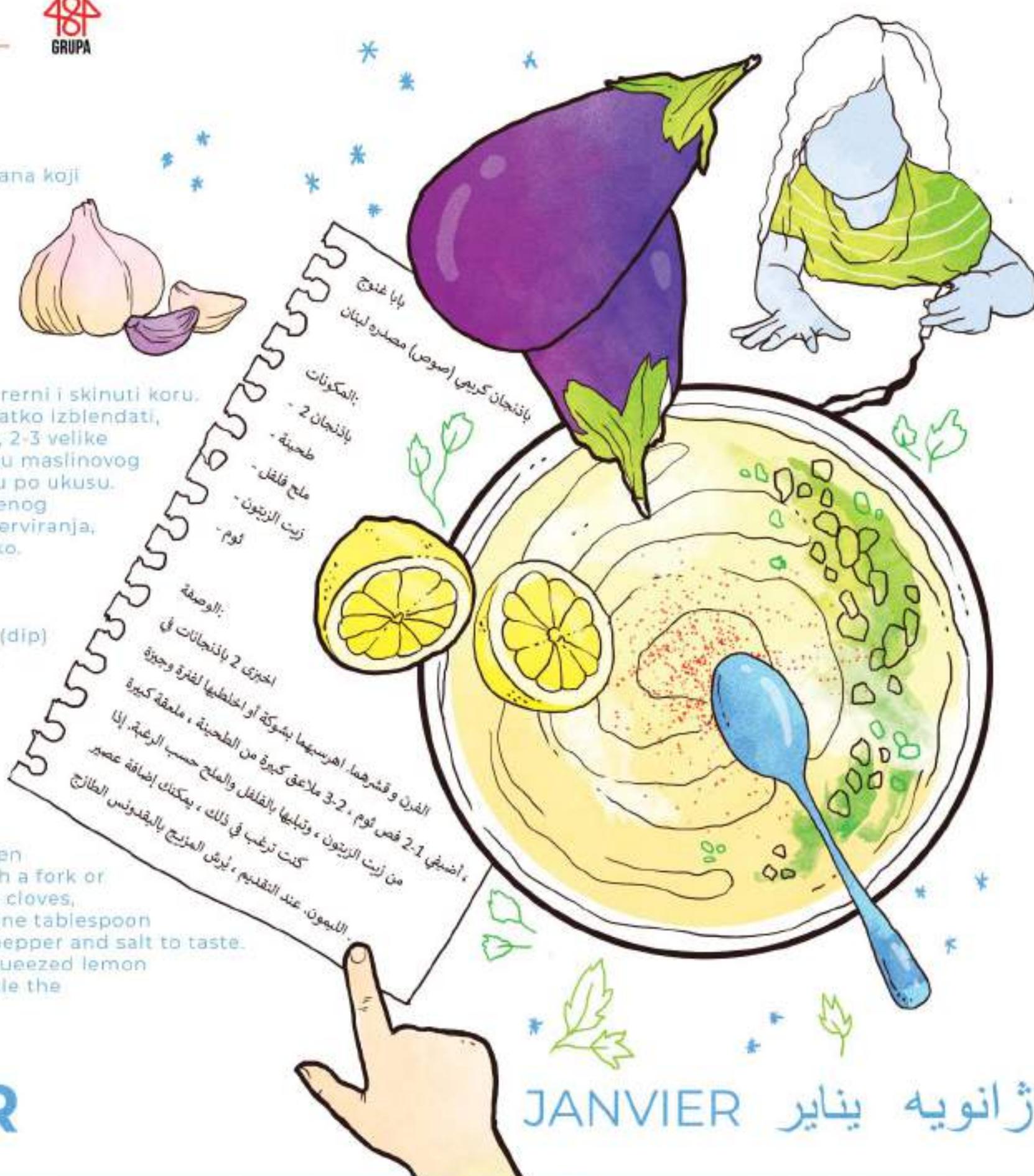
## Baba Ganoush

A creamy eggplant spread (dip) originating from Lebanon.

**Ingredients:**

- 2 eggplants
- Tahini
- Salt, pepper
- Olive oil
- Garlic

Bake 2 eggplants in the oven  
and peel them. Mash it with a fork or  
briefly blend, add 1-2 garlic cloves,  
2-3 tablespoons of tahini, one tablespoon  
of olive oil, season it with pepper and salt to taste.  
If you wish, you can add squeezed lemon  
juice. When serving, sprinkle the  
mix with fresh parsley.



# JANUAR

## ژانویہ یناير JANVIER

<i>P</i>	<i>U</i>	<i>S</i>	<i>C̄</i>	<i>P</i>	<i>S</i>	<i>N</i>
3	4	5	6	7	8	2
10	11	12	13	14	15	9
17	18	19	20	21	22	16
24	25	26	27	28	29	23
31						30

## Tabule

Salata koja se u arapskom svetu tradicionalno služi kao predjelo.

### Sastojci:

- Veza peršuna
- 1 Paradajz
- 1 Krastavac
- $\frac{1}{2}$  glavice crnog ili ljubičastog luka
- 50-100gr burgula, ili zamena- kus kus

Sitno iseckati peršun, ostalo povrće iseckati na kockice i pomešati sa prethodno pripremljenim burgulom, začiniti maslinovim uljem i limunovim sokom.

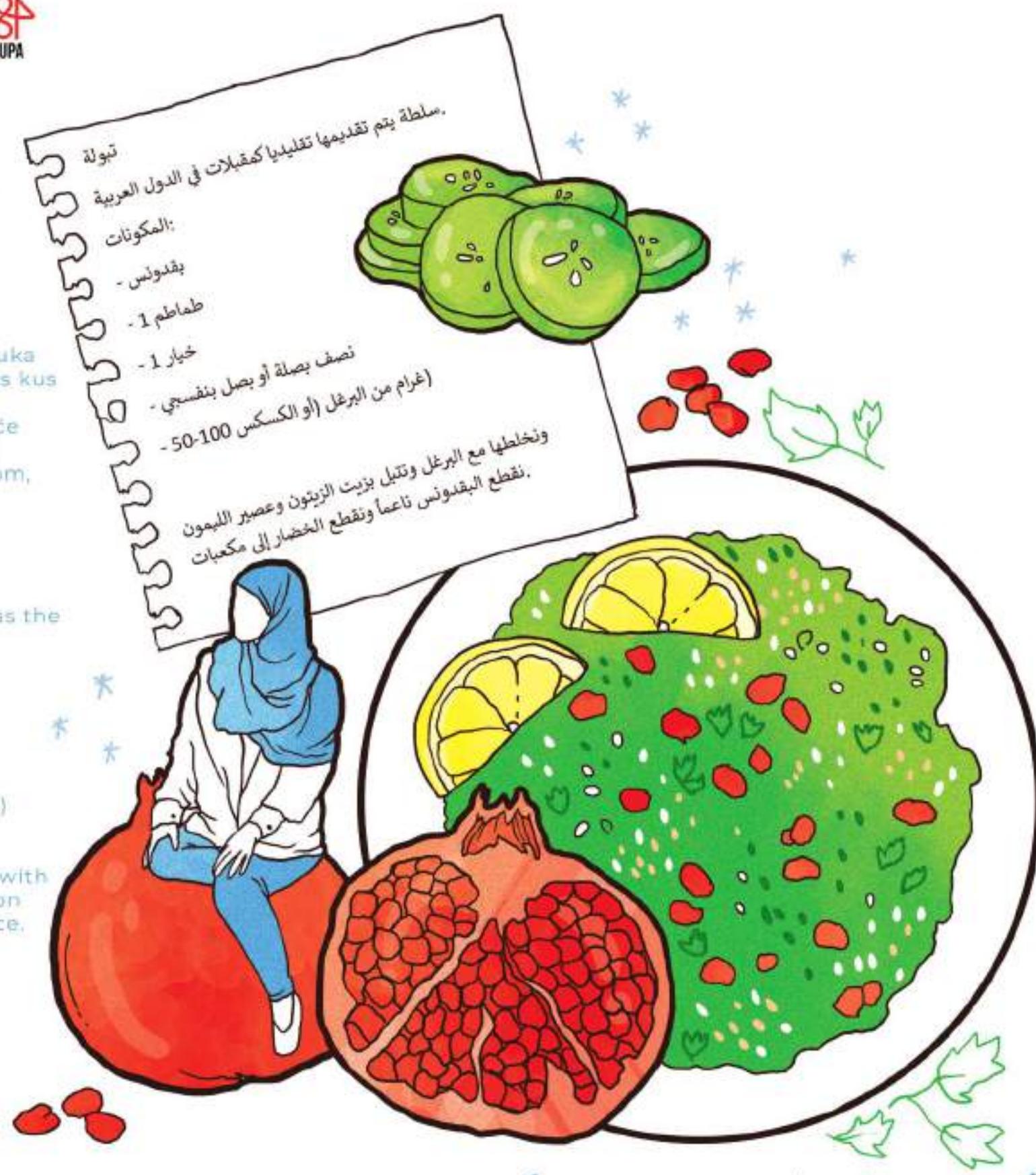
### Tabbouleh

Salad that is traditionally served as the appetizer in the Arab countries.

### Ingredients:

- Parsley
- 1 Tomato
- 1 Cucumber
- half of onion or purple onion
- 50-100 gr of bulgur (or couscous)

Finely chop the parsley, cut the vegetables in the cubes, and mix with the previously made bulgur, season it with the olive oil and lemon juice.



# FEBRUAR

# FÉVRIER فبراير

P	U	S	Č	P	S	N
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

## Humuus

Potiče sa Bliskog istoka, ali je teško utvrditi iz koje zemlje, pošto svaka zemlja za sebe tvrdi da je prestonica humusa.

### Sastojci:

- 200 gr leblebija
- 50-100 gr tahinija
- maslinovo ulje
- sok od jednog limuna
- so i biber

Leblebije potopiti preko noći da omeksaju, pa ih isprati i skuvati, ili kupiti kuvane leblebije u konzervi. Izblendati sa tahinijem, limunovim sokom i maslinovim uljem, dodati beli luk po želji, začiniti biberom i solju po ukusu.

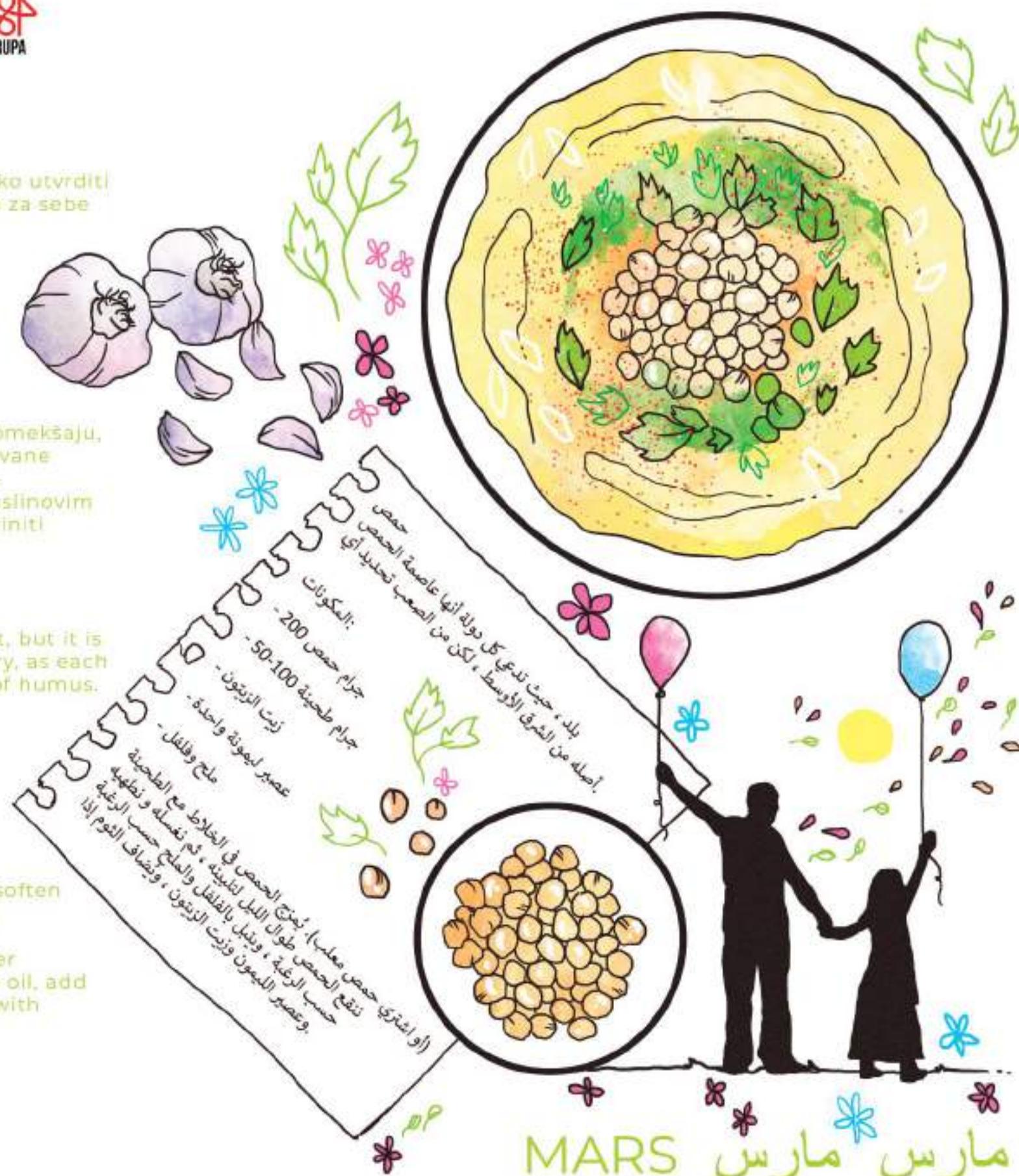
## Hummus

It originates from the Middle East, but it is difficult to say from which country, as each country claims to be the capital of humus.

### Ingredients:

- 200 g chickpeas
- 50-100 g of tahini
- Olive oil
- Juice from one lemon
- Salt and pepper

Soak the chickpeas overnight to soften them, then rinse and cook them, (or buy canned chickpeas). Blend in a food processor together with tahini, lemon juice and olive oil, add garlic if you like, season to taste with pepper and salt.



## MART

مارس مارس

P	U	S	Č	P	S	N
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

## Chicken stew

Dolazi iz Zapadne Afrike sa kremastim ukusom kikiriki putera.

Sastojci:

- 500gr piletčeg belog mesa
- ili druge vrste piletine
- 100 gr kikiriki putera
- ½ soka od paradajza
- 2 kockice za govedu supu
- 2 glavice crnog luka

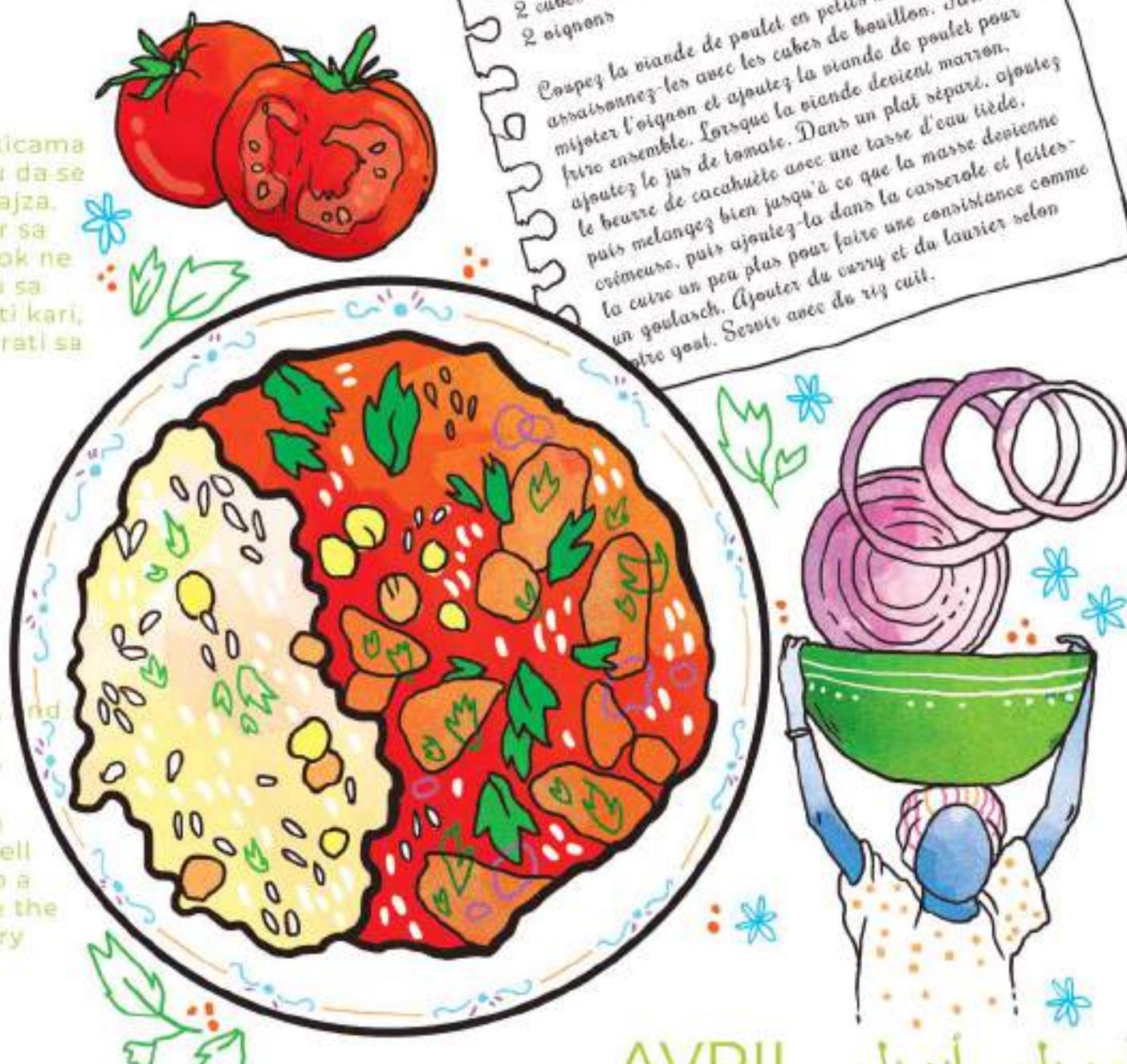
Piletinu iseci na komade i začiniti sa kockicama za supu, u prodinstanti luk, dodati piletinu da se prži, kada parurneni, dodati sok od paradajza. U odvojenom sudu pomešati kikiriki puter sa 1 šoljicom mlake vode i dobro ga izmutiti dok ne postane kremast, zatim ga dodati u šerpu sa piletinom i krčkati još malo. Po želji dodati kari, levorov list, gustina bude kao gulaš. Servirati sa skuvanim pirinčem.

## West African chicken stew

Ingredients:

- 500 grams of chicken white meat or other types of chicken meat
- 100 grams of peanut butter
- Half of liter of tomato juice
- 2 beef flavour soup cubes
- 2 onions

Cut the chicken meat into smaller pieces, add soup cubes. Simmer the onion and add the chicken meat to fry with it. When the meat gets brown, add tomato juice. In a separate dish, mix the peanut butter with one cup of warm water, and then stir it well until the mass gets creamy, then add it to a pot and cook it a little beat more to make the mass like a goulash. To the taste, add curry and bay leaf. Serve with cooked rice.



Ragoût de poulet ouest-africain

Ingrediens:

- 500 grammes de viande blanche de poulet ou d'autres types de viande de poulet
- 100 grammes de beurre de cacahuète
- Un demi-litre de jus de tomate
- 2 cubes de bouillon râvus boeuf
- 2 oignons

Coupez la viande de poulet en petits morceaux et arraîsonnez-les avec les cubes de bouillon. Faites mijoter l'oignon et ajoutez la viande de poulet pour faire ensemble. Lorsque la viande devient marron, ajoutez le jus de tomate. Dans un plat séparé, ajoutez le beurre de cacahuète avec une tasse d'eau tiède, puis mélangez bien jusqu'à ce que la masse devienne crémeuse, puis ajoutez-la dans la casserole et faites-la cuire un peu plus pour faire une consistance comme un goulasch. Ajouter du curcuma et du laurier selon votre goût. Servir avec du riz cuit.

# APRIL

# AVRIL ابریل

P	U	S	Č	P	S	N
4	5	6	7	1	2	3
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

## Canjeero

Somalijske palačinke, uz šolju crnog čaja predstavljaju tradicionalan doručak u ovoj zemlji.

### Sastojci:

- Brašno - 2 šolje
- Jaja - 3 kom.
- Kvasac - 1. supena kašika
- Šećer -  $\frac{1}{4}$  šolje
- So - 1. supena kašika
- Voda - 4 šolje

U velikoj posudi se prvo pomešaju jaja, brašno, kvasac, so i voda (dve šolje). Kada se sastojci umute potrebno je da smesa odstoji sat vremena. Nakon toga se postepeno dodaju šećer i preostala voda. Smesa se ostavi da prenoći. Sutradan se izliva u tiganj zagrejan na tihoj vatri, kružnim pokretima. Tiganj se pokrije dok se peče svaka porcija. Vreme pečenja: 3min.

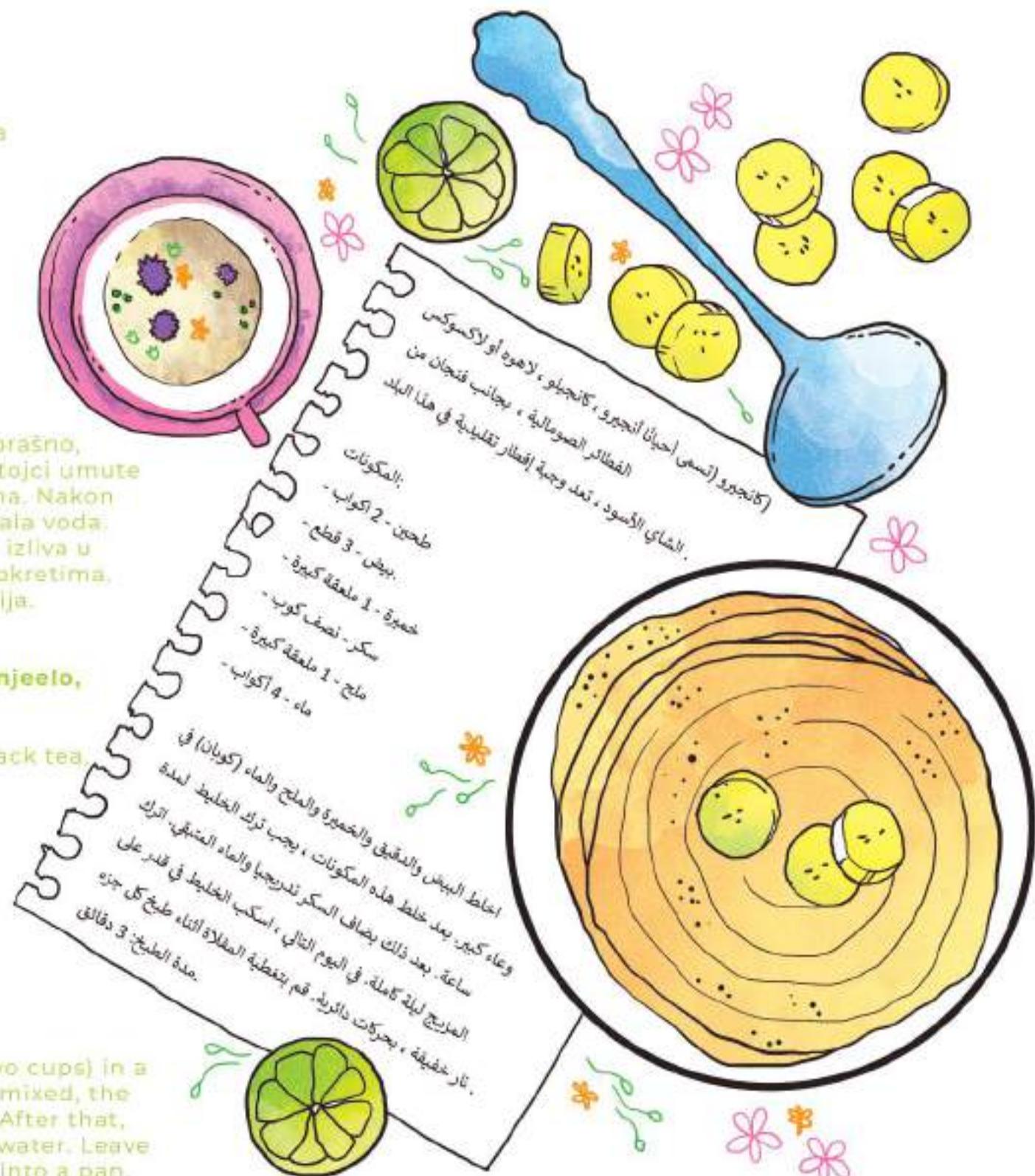
### Canjeero (sometimes called anjero, canjeelo, iahoh or laxoox)

Somali pancakes, along with a cup of black tea, present a traditional breakfast in this country.

### Ingredients:

- Flour - 2 cups
- Eggs - 3 pcs.
- Yeast - 1 tablespoon
- Sugar - half a cup
- Salt - 1 tablespoon
- Water - 4 cups

Mix eggs, flour, yeast, salt, and water (two cups) in a large bowl. When these ingredients are mixed, the mix needs to be left to stay for an hour. After that, gradually add sugar and the remaining water. Leave the mix overnight. The next day, pour it into a pan, heated over a low heat, by circular motions. Cover the pan during baking each portion. Baking time: 3min.



مايو MAJ می MAI

P	U	S	Č	P	S	N
2	3	4	5	6	7	1
9	10	11	12	13	14	8
16	17	18	19	20	21	15
23	24	25	26	27	28	22
30	31					

### Bariis / Somalijski pilav

Sastojci:

- Basmati pirinač - 4 šolje
- Sunčokretovo ulje -  $\frac{1}{2}$  šolje
- Crni luk - 1 kom. isečen na krupne kocke
- Šargarepa - 2 kom
- Beli luk - 3 čena, sitno isečena
- Štapić cimeta - 1. kom.
- Nekoliko zrna karanfilića
- Nekoliko zelenih zrna kardamoma
- Supena kocka - 1. kom
- Biber
- So
- Meso - piletina ili govedina isečena na kocke

Pirinač se potopi u hladnu vodu i ostavi se da odstoji pola sata. Na tihoj vatri se prođinastaju beli luk, crni luk i šargarepa. Zatim se dodaju meso i začini, koji se kuju 20-ak min. Nakon toga se doda pirinač i cela smesa se zaliće bujonom od povrća.

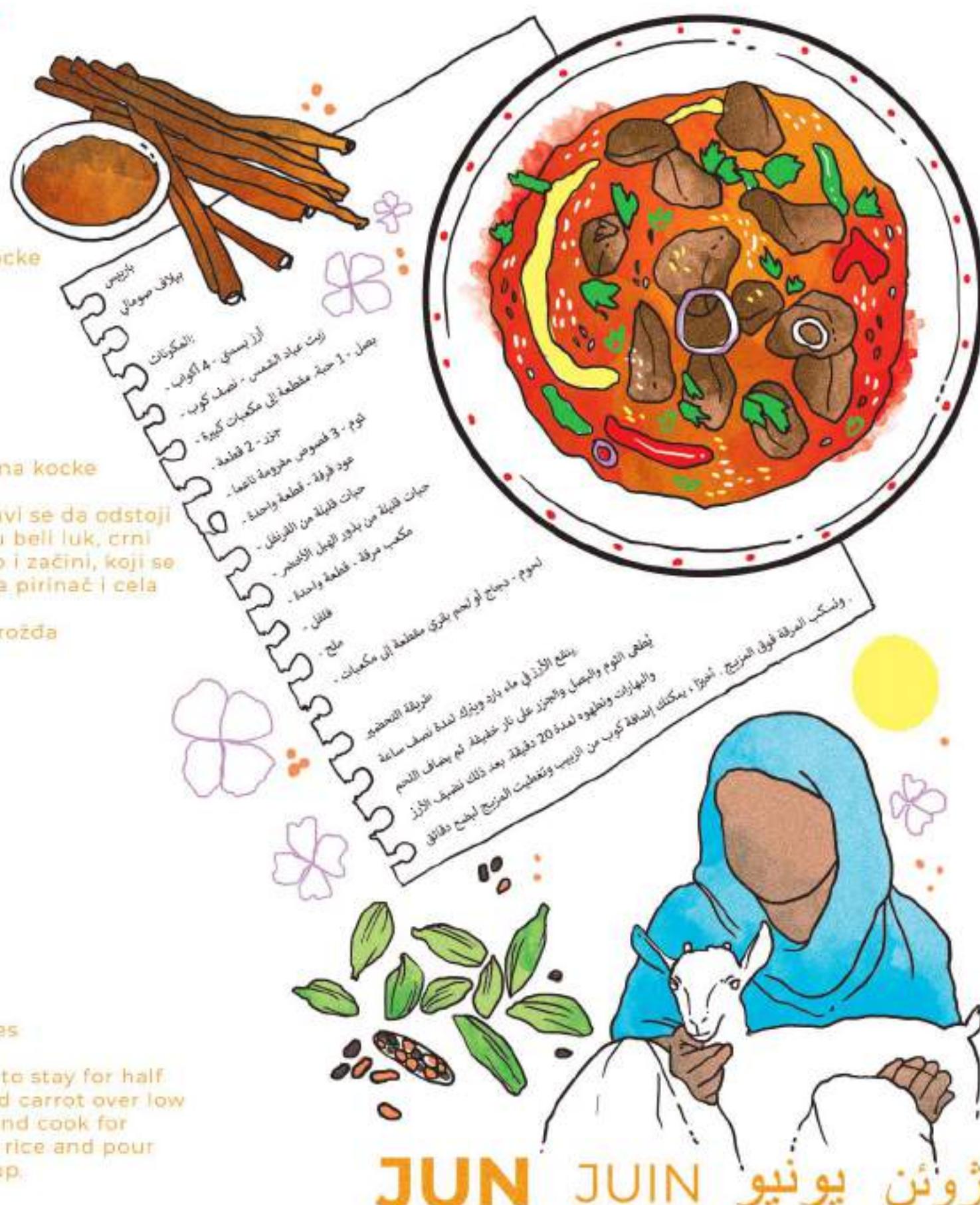
Na kraju možete dodati šolju suvog grožđa i poklopiti na nekoliko minuta.

### Bariis / Somali pilaf

Ingredients:

- Basmati rice - 4 cups
- Sunflower oil - half a cup
- Onion - 1 pc. cut into large cubes
- Carrots - 2 pcs
- Garlic - 3 cloves, finely chopped
- Cinnamon stick - 1 piece
- A few cloves
- A few green cardamom seed
- Bouillon cube - 1 piece
- Pepper
- Salt
- Meat - chicken or beef, cut into cubes

Soak the rice in cold water and leave it to stay for half an hour. Simmer the garlic, onion, and carrot over low heat. Then add the meat and spices and cook for about 20 minutes. After that, add the rice and pour the whole mixture with vegetable soup. Finally, you can add a cup of raisins, and cover it for a few minutes.



JUN JUIN يونيور ژوئن

P	U	S	Č	P	S	N
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

## Xalwad

Somalijska halwa, specifična po tome što se spremi sa zrnima crnog čaja, odlična je poslastica uz crnu kafu.

### Sastojeći:

- Šećer - 4. šolje
- Ghee puter/ ulje - 1. šolja
- Karanfilic - 1. supena kašika
- Kukuruzni skrob - 1. šolja
- Voda - 4. šolje
- Zrna crnog čaja -  $\frac{1}{2}$  šolje
- Muškatni oraščić - 1. kafena kašika

Ključala voda i šećer se se pomešaju. Zatim se doda kukuruzni skrob i ova smesa se meša na tihoj vatri dva sata. Nakon prvih sat vremena mešanja, postepeno se dodaje puter i zrna crnog čaja. Na kraju se dodaju muskatni oraščić i karanfilic. Kada se smesa dovoljno zgusne, tako da se odvaja od šerpe, izlije se u posudu i ostavi da se ohladi. Po želji, možete obogatiti kikirikijem ili nekim drugim koštunjavim voćem.

## Xalwad

Somali halwa, special because it is prepared with black tea beans, is a great treat with the black coffee.

### Ingredients:

- Sugar - 4 cups
- Ghee butter/oil - 1 cup
- Cloves - 1 tablespoon
- Cornstarch - 1 cup
- Water - 4 cups
- Black tea beans - half a cup
- Nutmeg - 1 teaspoon

Mix the boiling water and sugar. Then add cornstarch and stir the mixture over low heat for two hours. After the first hour of stirring, gradually add butter and black tea beans. Finally, add the nutmeg and cloves. When the mixture thickens enough, so that it separates from the pot, pour it into a bowl and leave it to cool. If you wish, you can enrich the taste with peanuts or some other nuts.



# JUL

# ژوئیلہ يوليو JULLET

P	U	S	Č	P	S	N
4	5	6	7	1	2	3
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

### Salata iz Somalije sa ljutim dresingom

Sastojci:

- Glavica zelene salate
- Šargarepa - 3 kom
- Drugo sveže povrće- krastavac, paradajz..
- Limunov sok
- So
- Bisbas - ljuti dresing (dresing od 1 čena belog luka, sok od jednog lajma, 1-2 dve ljute papričice - po mogućstvu serano, svež koričander po ukusu, 1 kafena kašika šećera, pola šolje grčkog jogurta, so i biber po ukusu)

Svo povrće se iseče na krupne komade i začini se limunovim sokom i solju.

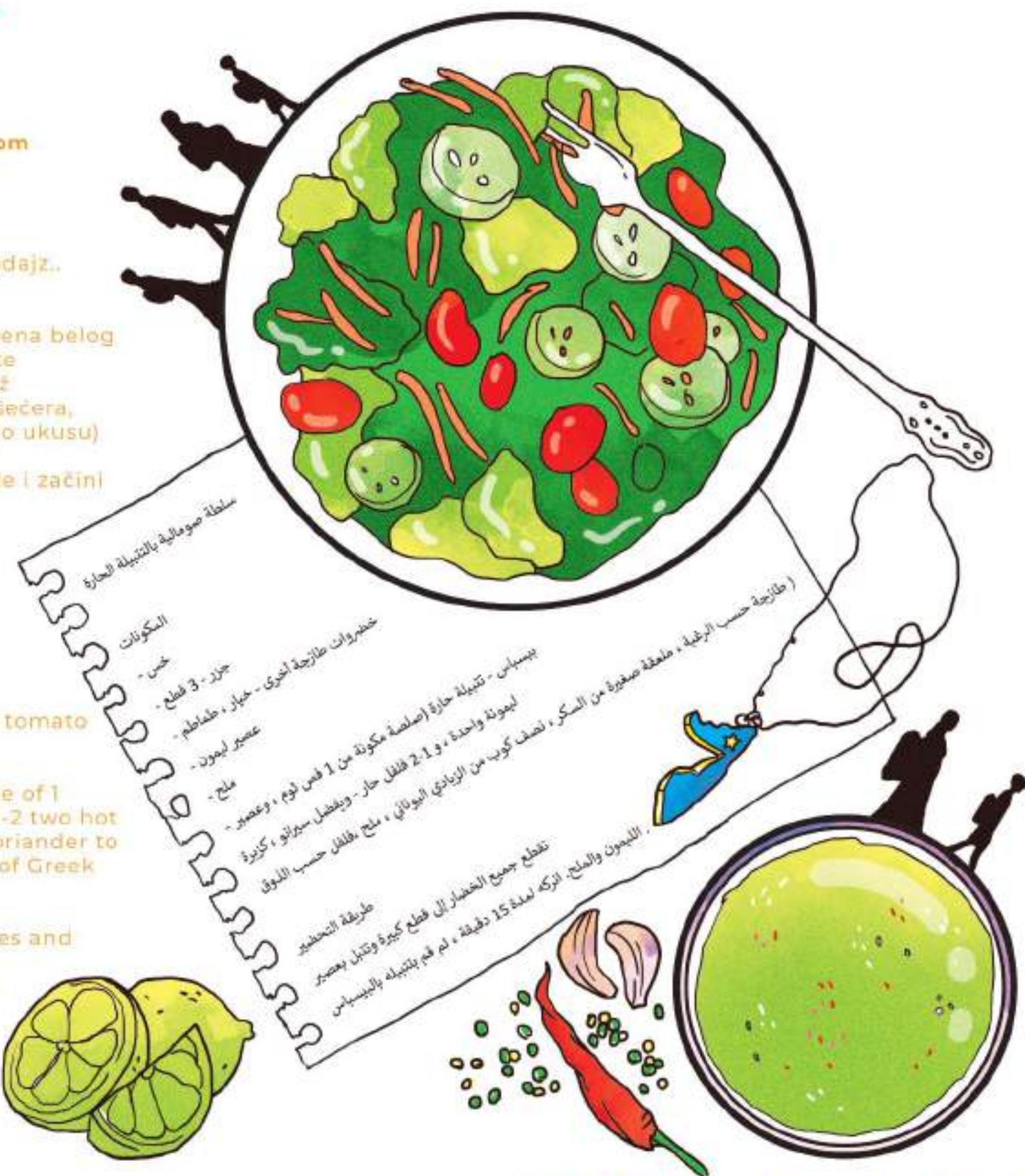
Ostavi se da odstoji 15-ak minuta i nakon toga se začini Bisbas-om.

### Somali salad with spicy dressing

Ingredients:

- Lettuce
- Carrots - 3 pcs
- Other fresh vegetables - cucumber, tomato
- Lemon juice
- Salt
- Bisbas - hot dressing (dressing made of 1 garlic clove, juice made of one lime, 1-2 two hot peppers - preferably serrano, fresh coriander to taste, 1 teaspoon of sugar, half a cup of Greek yogurt, salt, and pepper to taste)

Cut all the vegetables into large pieces and season it with lemon juice and salt. Leave it to stay for about 15 minutes, and then season it with Bisbas.



# AVGUST

# AOÛT اوت أغسطس

P	U	S	Č	P	S	N
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

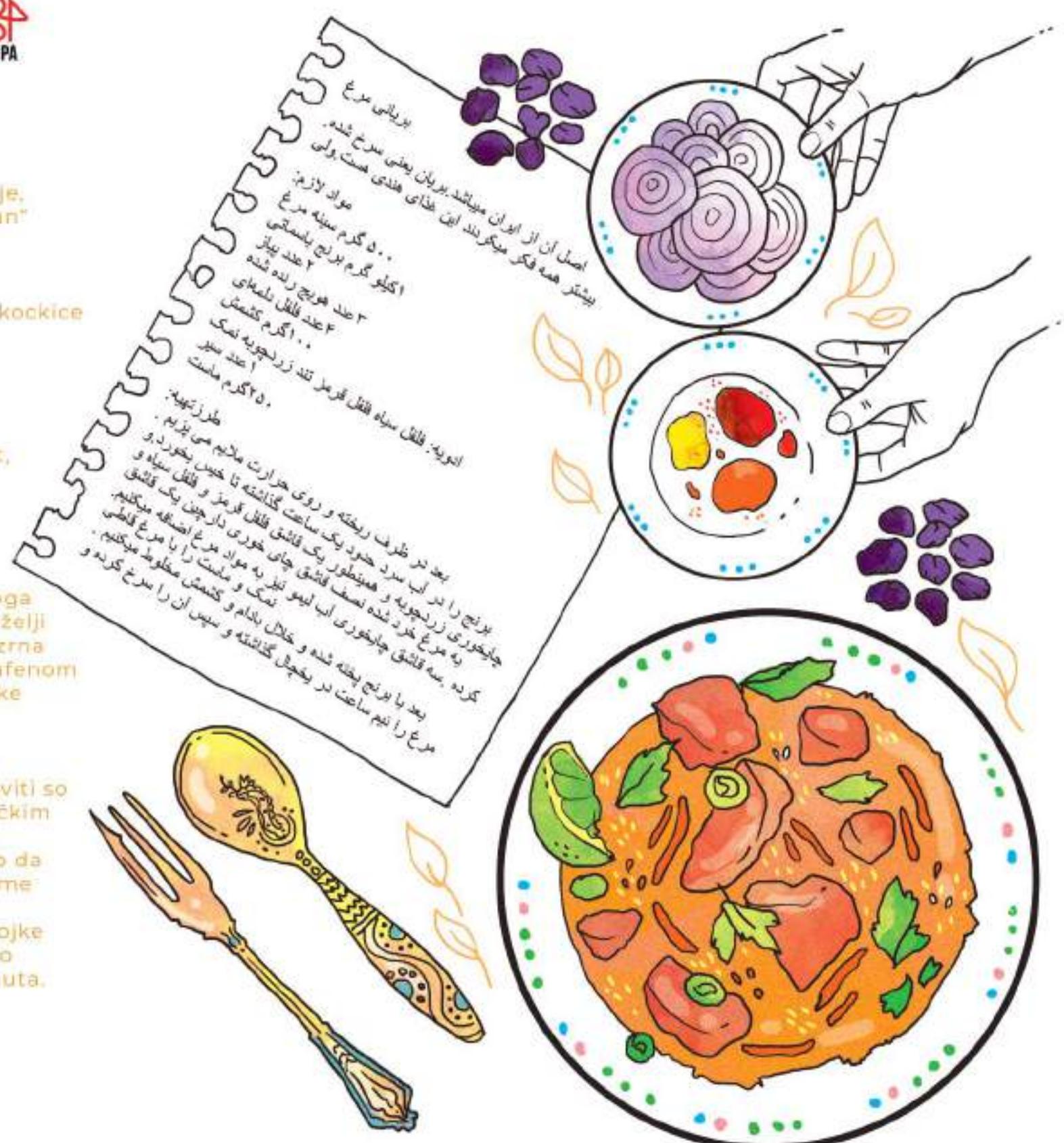
## Chicken biryani

Iako mnogi misle da potiče iz Indije, originalno potiče iz Irana, a „berijan“ na persijskom znači „pržen“.

## Sastojci:

- 500 gr pilećeg filea isečenog na kockice
  - 1 kg basmati pirinča
  - 2 glavice crnog luka
  - 3 šargarepe isečene na trake
  - 4 paprike šilje
  - 100 gr suvog gražda
  - Začini (kumin, čili u prahu, cimet, kari, so, biber)
  - 1 čen belog luka
  - 250gr grčkog jogurta

Pirinač potopiti u hladnu vodu, ostaviti oko sat vremena, nakon toga kuvati pirinač na laganoj vatri, po želji dodati štapić cimeta, lovorov list, zrna kardamoma. Pileći file začiniti 1 kafenom kašikom kumina, pola kafene kašike cimeta, 1 kafenom kašikom karija, 1 kafenom kašikom čilija u prahu (u zavisnosti koliko ljuto želite), 1 iseckanim čenom belog luka, staviti so i biber po ukusu i promešati sa grčkim jogurtom i sokom od pola limuna. Tako marinirana piletina bi trebalo da stoji najmanje pola sata. Za to vreme ispržiti povrće, jedno po jedno. Na kraju ispržiti piletinu i sve sastojke pomestati sa pirinčem, dodati suvo grožđe i poklopiti na nekoliko minuta. Savet je da servirate sa listićima blanširanog badema.



# SEPTEMBAR

## SEPTEMBRE سپتمبر سپتامبر

<i>P</i>	<i>U</i>	<i>S</i>	<i>Č</i>	<i>P</i>	<i>S</i>	<i>N</i>
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

## Firni

Puding koji potiče iz Avganistana - dezert za specijalne prilike.

Sastojci:

- 2 šolje hladnog mleka
- 1/3 šolje kukurznog skroba
- ¾ šolje šećera
- ½ kafene kašike mlevenog kardamoma
- ¼ šolje badema u listićima

Odvojiti pola šolje hladnog mleka u činiju, a ostatak staviti u šerpu. U činiju sipati kukurzni skrob. Dobro izmešati da se dobije glatka smesa. Tu smesu dodati mleku u šerpi, pa zatim dodati i šećer i kardamom. Kuvati na umerenoj vatri uz konstantno mešanje, kako bi se izbeglo pravljenje grudvica. Kada smesa počne polako da vri, dodati listiće badema, i kuvati još 2 minuta. Gotovo je kada dobije strukturu pudinga. Izliti u činije da se prohlađi, a zatim staviti u frižider da se ohlađi. Možete posuti mlevene pistache prilikom serviranja.

Dodatni savet: 1 kašika ružine vode čini ovaj slatkiš još savršenijim.

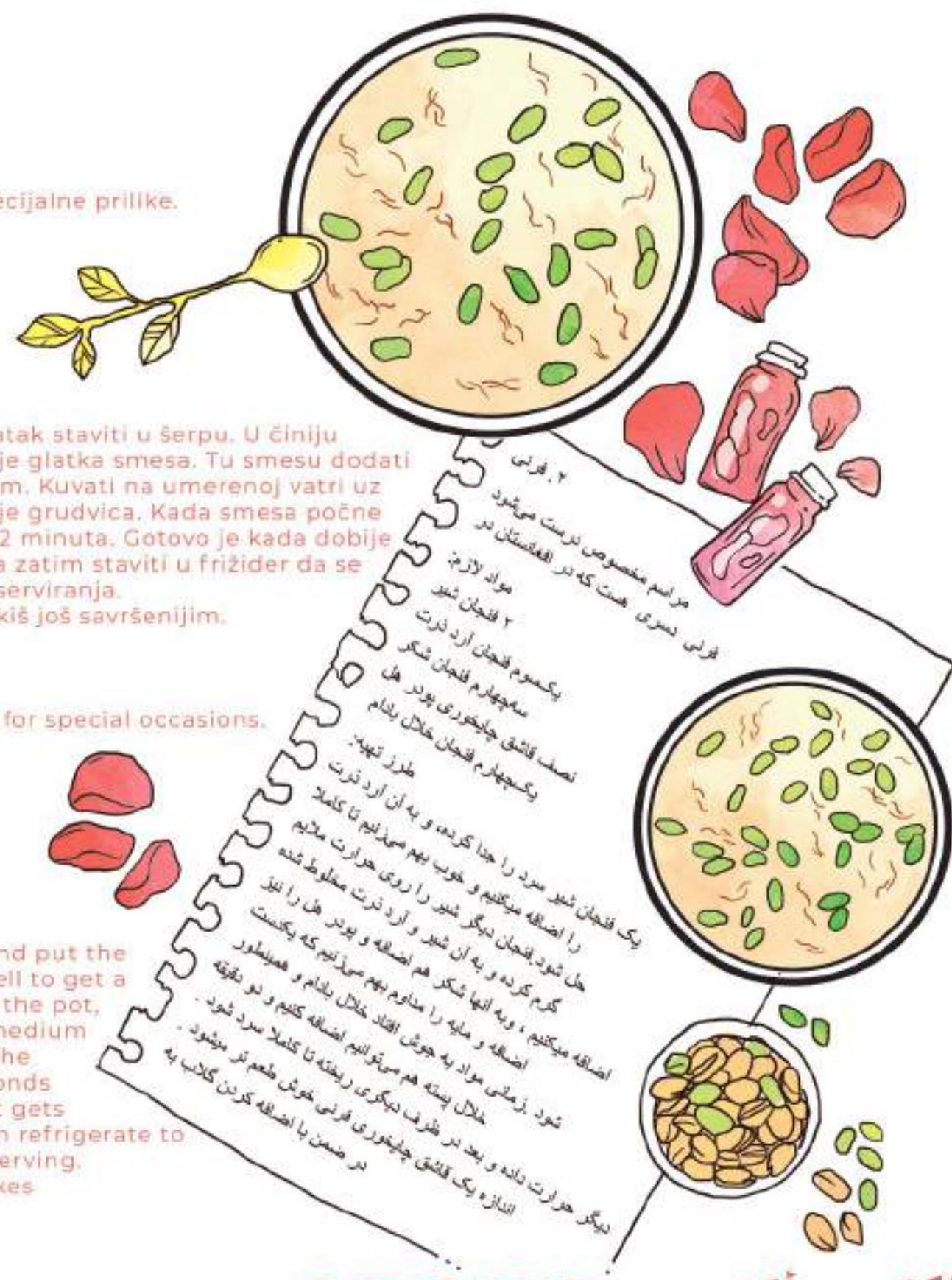
## Firni

Pudding originating from Afghanistan - dessert for special occasions.

Ingredients:

- 2 cups cold milk
- 1/3 cup cornstarch
- ¾ cups of sugar
- ½ teaspoons ground cardamom
- ¼ cups of flaked almonds

Separate half a cup of cold milk into the bowl, and put the rest in a pot. Pour cornstarch into a bowl. Mix well to get a smooth mixture. Add this mixture to the milk in the pot, then add and sugar and cardamom. Cook over medium heat, stirring constantly, to avoid lumps. When the mixture starts to boil slowly, add the flaked almonds and cook for another 2 minutes. It's over when it gets the structure of a pudding. Pour into bowls, then refrigerate to cool. You can sprinkle ground pistachios when serving. Additional tip: one tablespoon of rose water makes this dessert even more delicious.



# OKTOBAR

# OCTOBRE

# اکتوبر

P	U	S	Č	P	S	N
3	4	5	6	7	8	1
10	11	12	13	14	15	2
17	18	19	20	21	22	9
24	25	26	27	28	29	16
31						23
						30

### Roté

Slatki hleb koji se spremi u Avganistanu, kao užina uz crni čaj. Tradicionalno se spremi za ceremoniju kada novorođenče napuni 40 dana.

#### Sastojci:

- 300 gr brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kesica suvog kvasca
- 100 gr šećera
- 1 žumance
- Kašika jogurta
- Ulje
- ¼ kafene kašike mlevenog kardamoma

Pomešati brašno, prašak za pecivo, kardamom, suvi kvasac i šećer toj smesi dodati pola šolje blago zagrejanog ulja ili otopljenog putera, pola šolje tople vode i jogurt. Dobro umesiti i pokriti desetak minuta da odmori. Nakon toga razviti testo i staviti da se peče na srednjoj 180 stepeni. Pre pečenja možete posuti susamom.

### Roté

Sweet bread made in Afghanistan, as a snack with black tea. It is traditionally prepared for the ceremony when the newborn is 40 days old.

#### Ingredients:

- 300 g of flour
- 1 baking powder
- 1 bag of dry yeast
- 100 g of sugar
- 1 egg yolk
- Tablespoon of yogurt
- Oil
- ¼ teaspoons ground cardamom

Mix flour, baking powder, cardamom, dry yeast and sugar, add half cup of slightly warmed oil or melted butter, half cup of warm water and yogurt. Knead well and cover for ten minutes to rest.

Then roll out the dough and bake at medium 180 degrees. You can sprinkle with sesame seeds before baking.



## NOVEMBAR

P	U	S	Č
1	2	3	4
7	8	9	10
14	15	16	17
21	22	23	24
28	29	30	

## NOVEMBRE نوامبر

P	S	N
4	5	6
11	12	13
18	19	20
25	26	27

## Naan

Potiče iz Indije, dok ga na Bliskom Istoku možemo naci pod imenom pita hleb.

### Sastojci:

- 300 ml tople vode
- 300 ml toplog mleka
- 1 kafena kašika šećera
- 1 kesica suvog kvasca
- 840 gr brašna (po mogućstvu tip 00)
- 1 kafena kašika soli

Pomešati mleko, vodu, suvi kvasac i šećer, zatim dodati brašno i so i dobro promešati. Ostaviti pokriveno 2 sata. Premesiti testo sa još malo brašna i podeliti na 8 loptica. Svaku lopticu razvući oklagijom u krug, u obimu malo manjem od obima tiganja. Tiganj dobro ugrejati i peći jedan po jedan, nakon pečenja premažati otopljenim puterom, pomešanim sa belim lukom i posuti svežim peršunom.

## Naan

It originates from India, but in the Middle East it can be found under the name pita bread.

### Ingredients:

- 300 ml of warm water
- 300 ml of warm milk
- 1 teaspoon of sugar
- 1 small bag of dry yeast
- 840 g of flour (preferably type 00)
- 1 teaspoon of salt

Mix milk, water, dry yeast, and sugar, then add flour and salt, and mix well. Leave the mix covered for 2 hours. Knead the dough using a little more flour and divide it into 8 small balls. Stretch each ball with a rolling pin to make a circle, slightly smaller than the size of the pan. Heat the pan well and bake balls one by one; after baking spread with melted butter mixed with garlic, and sprinkle with fresh parsley.

## DECEMBAR

## DÉCEMBRE

## ديسمبر دیسمبر

P	U	S	Č	P	S	N
5	6	7	8	1	2	3
12	13	14	15	9	10	4
19	20	21	22	16	17	11
26	27	28	29	23	24	18
				30	31	25