

**ЕВРОПСКЕ
ГОДИНЕ**

**КУЛТУРНОГ
НАСЛЕЂА**

**СЛАТКИ
КУВАР**

2018.



Creative
Europe
Culture



Култура деск Србија
Деск Креативна Европа Србија



Драга читатељко или драги читаоче,

Идеја Европске године културног наслеђа 2018. је да се ми који живимо у Европи подсетимо и продубимо размишљање о веома интензивним међусобним утицајима европских култура, култура људи и народа који деценијама и вековима живе на европском тлу. Уметност, језик, архитектура, облачење - само су нека од поља људског деловања у којима се огледају утицаји различитих култура, а међу њима - можда најчешће и највише уживамо у богатству европске кухиње! Замислите толике најукусније рецепте, који су сви део европске нематеријалне културне баштине - болоњезе, тортиља, бечка шницла, киш, кроасани, бујон, проја, тартар-бифтек, руска салата, гулаш, јеврејске штанглице, њоке, тапас, плава трака, сиреви рокфор и камабер, грчка салата... А ту су и најсложенији, најукуснији, најразноврснији и изгледом најпримамљивији - слаткиши! Палачинке, чоколадни мус, баклава, Реформ торта, крем-бруле, срнећа лећа, ишлери, чупавци, ратлук, сладолед, падобранци, пуслице, Принцес крофне, вафл, Моцарт кугле, кестен-пире, жито са шлагом, касато торта, пита са вишњама, лења пита...

У овој књизи представљамо европску културну баштину кроз причу о слаткишима у Европи и предлажемо вам четири слатка рецепта за Васину тарту, бечку штрудлу, штанглице краљице Марије и Рококо тарту. Рецепти су прикупљени у оквиру изложбе Народног музеја Крушевац под називом Штрудла бечка, а торта Васина. Аутори изложбе, кустоси музеја, Зорана Драшковић Ковачевић и Александар Милетић објашњавају: „Зашто баш бечка штрудла и зашто Васина торта? Бечка штрудла је култна посланица Средње Европе и пример укуса новог доба које је млада Србија настојала да усвоји. Притом је, та и таква штрудла, оријенталног порекла и млађа сестра турске баклаве. Васина торта, пак, представља једину посланицу којом је домаћа кухиња дала допринос средњоевропском кулинарском наслеђу, а у причи о њеном настанку, Беч игра важну улогу. Тако је шаљив наслов заокружио и прикладно илустровао причу о слатком укусу Европе у Србији на размеђу векова и цивилизација. Изложба представља мали омаж кухињским чаролијама, оновременим и ововременим, будући да се једна таква веза са Европом живо остварује данас као и ономад. Некада су то били мушкацони, добошица, реформ-торта или

принцес-крофне, а данас тирамису, чизкејк, мафини или макарон. Програм у Кући Симића бацио је нешто светла на један мање познат аспект гастрономије и пружио ужитак откривања једног другачијег и слађег лица наше прошлости. Крушевачким домаћицама, поносним на старе преписе рецепата својих мајки и бака, понекад неверљивим према ономе што долази извана, изложба је помогла да схвате да су сви ти старински рецепти у једном тренутку, на овом простору, били новина.“


Изложба крушевачког Народног музеја, која је између осталог подразумевала прикупљање рецепата крушевачких домаћица, сјајан је пример размишљања о културној баштини, европском простору, прошлости и садашњости, потребама људи и публике, а посебно о месту и улози музеја у једној заједници.

Европска година културног наслеђа представља време у којем се људи који брину за заједничко културно наслеђе на европском, националном, регионалном и локалном нивоу позитивно утицати на начин на који га штитимо и уживамо у њему, градећи заједничку будућност. Иницијативе попут ове изложбе пружају основу за разумевање и солидарност, повезаност Европљана и показују потенцијал заједничког културног наслеђа у обликовању будућности Европе.


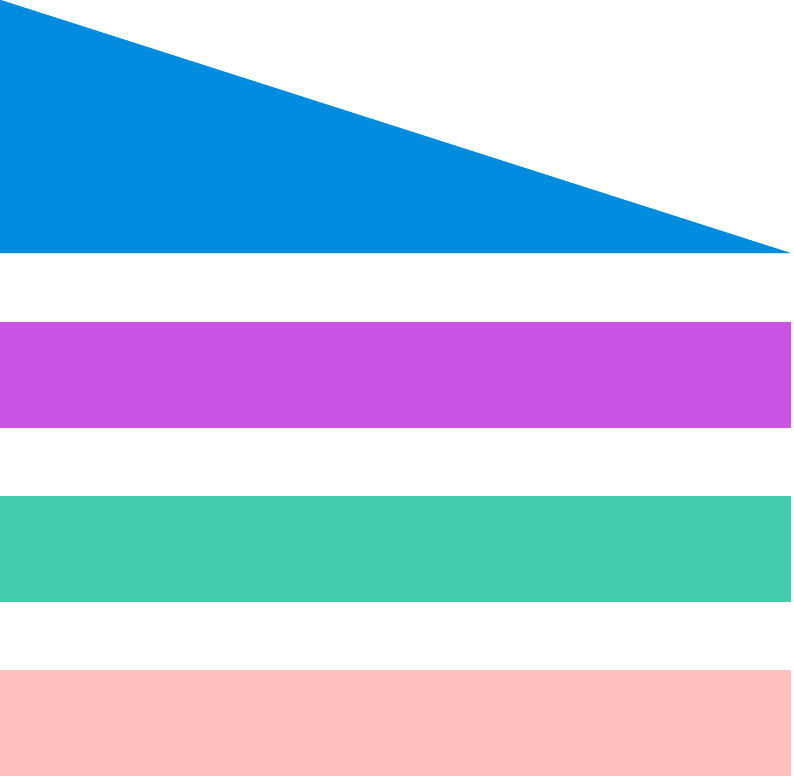
Желимо вам да се уживајући у кувању и храни понекад и сетите да је задовољство у разноврстости и богатству укуса резултат посебне врсте стваралаштва великог броја људи из целог нашег континента, који су смишљали, кориговали, допуњавали и једни другима откривали рецепте.

Пријатно!

Димитрије Тадић, *руководилац Деска Креативна Европа Србија*
Нина Михаљинац и Милан Ђорђевић, *менаџери пројеката*



Одломак који следи представља извод из каталога Народног музеја Крушевац за изложбу “ШТРУДЛА БЕЧКА А ТОРТА ВАСИНА. Европски утицај на културу исхране у Србији. Прича о колачима”. Издвојени сегмент чини додатак тексту каталога као својеврсни осврт на историјат и настанак посланица које су искоришћене као допадљива парадигма ширих културолошких промена у друштву које је тежило да ухвати корак са светом.



ТРАГОМ СЛАТКОГ

Укус за слатко спада у урођене људске афинитете и један је од најснажнијих. Слаткишима је, у досадашњој литератури, посвећивано релативно мало пажње. Било да су посредни разни ситни или трпезни колачи, кремове, сладоледи или торте, на њих се не гледа друкчије него на укусан додаток оброку, послужен на самоме крају, или уместо поподневне ужине. Слаткиши, међутим, као један велик и разноврстан гастрономски корпус делиција, представљају много више од тога. Док пуританска култура данашњице, окренута од свих телесних задовољстава као од нечега нужно нездравог и сувишног, на слаткише гледа са изразитим неодобравањем, емисије и програми посвећени кулинарству и слатком пекарству све више стичу на популарности. Посластикарство не дугује своје постојање само осећању задовољства који кушање слатког изазива код људи. Док је афинитет према слатком сасвим еволутивна ствар, дотле је десерт културни феномен.¹ За разлику од свакодневног кувања, условљеног биологијом и нужношћу прехране, справљање колача било је и остало својеврсном занимацијом, скоро па луксузом, чему се приступа с пажњом, најчешће о каквој посебној прилици или зарад послужења ближњих и гостију. Због вештине и посвећености коју захтева, посластичарство је за степен ближе примењеном уметничком изражају од обичног кулинарства. У култури у којој живимо, слаткиши и колачи припадају женском и детињем свету, дакле сматрају се нечим што, по природи, спада у феминизирани аксесоар поподневних дружења уз кафу или ситних дечијих радости,² што је виђење посве једнострано и погрешно у самој поставци, јер склоност ка слатком је ствар општељудска, без обзира на пол или узраст.

Прављење слаткиша одувек је играло важну улогу у западном друштву, чега је, примерице, свестан свако ко се позабави историјом европске цивилизације. Од самих почетака организованих људских заједница и друштава, слатком се придавао посебан значај, о чему сведоче бројни до данас очувани обичаји. Од древних приношења слатких дарова на олтаре источних божанстава до ритуалног печења рођенданске торте као слатког залога среће и просперитета у наредној години, мален је корак. Готово да нема верског празника или свечане трпезе без слаткиша, макар то било славско кољиво. И славски колач увек је колач, дакле нешто више и значајније од хлеба насушног.

Уобличавање европске или западне кулинарске традиције започиње врло рано, мешањем и преплитањем свих различитих утицаја и локалних традиција које су се, током векова, сусретале у басену Средоземља. На локалну грчко-римску традицију надодају се померања узрокована великим сеобама народа, а потом и арапским и норманским освајањима на европском југу. Крсташки походи и жива трговина која се одвијала између италијанских градова, Византије и арапског света, као и потоња велика прекоморска открића, доступност зачина и експлоатација шећерне трске,³ пресудно ће утицати на формирање кулинарских навика Старога света. Посластице, испрва приступачне само владарима и велможама, постаће доступне стасалом грађанству, а након епохе великих друштвених и политичких промена и индустријализације, до које долази концем осамнастог столећа, слаткиши престају бити ексклузивом доступном реткима.

Када је реч о европском утицају на исхрану Срба, он је у директној зависности од распрострањености српског народа на једном широком простору и унутар неколико државних оквира и различитих друштвено-политичких и културних модела. Најснажнији утицај, свакако, долазио је из Беча, престонице велике, мултиконфесионалне и мултиетничке царевине, на коју су хабзбуршки Срби били директно упућени. Беч је вековима формирао свој посебан кулинарски идентитет, који се, упркос

припадности средњоевропској и јужнонемачкој кухињи, умногоне издваја и разликује. Од седамнаестог и осамнаестог века, утицај италијанске а потом и француске кухиње, који је захватио читаву Европу, даје нарочит печат бечком посластичарству. Пак, утицај који је бечко посластичарство извршило на помесне кухиње под хабзбуршком влашћу, немерљив је. Доласком Марије Терезије и њеног сина Јосифа Другог, слободни градови Хрватске, Славоније и Јужне Угарске, где постоји значајно српско становништво, попримају немачки „штих“, а немачка кухиња поступно се устаљује. Процес је текао и обратно, будући да немали број како слаткиша тако и сланих јела бечка кухиња дугује управо вишевековном заједничком животу и међусобној упућености разних народа – Чеха, Пољака, Мађара, Јужних Словена, Јевреја, па и самих Турака.

Након периода немира и револуција, средина деветнаестог века јесте златно доба царског Беча, који се, у свом вечитом надметању са Паризом, архитектонски преображава и кити велелепним трговима и палатама, конкуришући Османовом граду за владе Наполеона Трећег. Царствујући град Фрање Јосифа, којем хрли толики свет жељан знања, науке и успеха, једна је од културних престоница тадашњег света, али и место где се надамасе полаже на форме друштвеног живота и грађанске уљудбе. Поред постојеће кулинарске традиције, однегована култура испијања црне кафе и велик број кафетерија и ресторана, као што су Демел, Централ, Хавелка, Шварценберг или Сахер, у којима се одвија друштвени живот и окупља елита, довешће до веће популарности и тражње за слаткишима који се уз кафу служе и конзумирају.⁴

Утицај француског и италијанског посластичарства доспевао је до Срба махом посредством Аустрије те су рецепти пристизали већ умногоне измењени или прилагођени. На широком простору разнородне царевине временом ће се уобличити особена култура исхране која постаје маркантним обележјем средњоевропске кулинарске традиције а свој пуни допринос даје у домену посластичарства и израде колача. У популаризацији посластичарства, улога и допринос Будимшпеште, као вицепрестоног града, мора се посебно нагласити, будући да су

прослављене градске послastiце и послasticари, који су у себи објединили искуства неколиких европских кухиња, били од пресудног значаја за формирање првих генерација српских послasticара. Поред осталог, и преко њих, као првих медијума, српска средина упознаје се са бројним сада већ интернационално прихваћеним послasticама, неретко саображеним локалном укусу и навикама у исхрани.

Уплив Медитерана, као један од путева којима је укус Европе доспевао до српских трпеза, већином није ишао даље од приморских градова источног Јадрана у којима су Срби чинили знатан и утицајан постотак становништва, као што је то случај у Боки которској. Ретко је тај утицај продирао дубље у залеђе, а послasticе као што су руштуле, рожаде и бројне господске торте попут перашке, добротске или стонске остају непознате становништву које се обрело унутар граница новозасноване српске државе. Ове послasticе, због свога гастрономског, повесног и културног значаја, заслужују један посебан осврт и подсећање на тај пренебрегнути сегмент наше гастрономске традиције.

МЕЛШПАЈЗ

Једна од особености средњоевропске кухиње аустроугарског културног круга свакако је мелшпајз (нем. Mehlspeise), десертна категорија непозната у осталим западним кухињама. У основи, посредни су слатка теста, послasticе од брашна (нем. Mehl). Оно што мелшпајз чини различитим од осталих послasticа јесте чињеница што се, за разлику од класичног десерта, мелшпајз никада не служи након оброка већ, заситан какав јесте, као оброк за себе. Служи се као поподневна ужина, између ручка и вечере, а неретко мења јутарњи или вечерњи оброк. Jause је немачки термин за лагани поподневни оброк и уведен је још у тринаестом столећу, за владе краља Отакара Другог Пшемисла, краља Бохемије и војводе аустријског, и порекло води од старочешке речи jouzina, сличне нашој ужини. Доласком кафе и какаоа на континент, бечко грађанство усвојиће поподневну ужину

као свој дневни ритуал породичног окупљања, а том се приликом служе управо посласице које, скупно, називамо мелшпајзом.

Говорећи о тесту и пецивима, бечки утицај јесте незаобилазан. Својом дугом историјом пекарства, Беч је себе уврстио међу градове са најфинијим и најпробранијим пецивима. Данас се чак и делиције француског пекарства, као што су кроасани и ролнице са посласичарским кремом и грожђицама, називају, скупно, бечким пецивима (фр. viennoiseries). Популарност бечких пецива у Паризу дугује се пекари Boulangerie Viennoise коју је Аугуст Цанг отворио у Паризу 1839. године.⁵ Чак и слатко пециво које се данас назива данским заправо је бечког порекла и на данском значи „бечки хлеб“ (дан. Wienerbrød). Наликује лиснатом тесту, јер се добија вишеструким премазивањем маслацем и преклапањем, чиме се, током печења, постиже лисната текстура. Пецива се надевају разним џемовима, пекарским кремевима или марципаном.⁶ Популарност бечких пецива у Данској настала је када су, услед вишедневног штрајка данских пекара и посласичара, у Копенхаген доведени радници из Беча, који су са собом донели и сопствене рецепте. Од пекарских производа, преко Беча и подунавских Немаца, упознајемо се са милихбротом или милипротом (нем. Milchbrot), укуским млечним хлебом, који су српске домаћице, између два рата, месиле махом о Божићу и Ускрсу. Може се рећи да Средња Европа, као и Источна, поседује богату традицију слатких хлебова, обогаћених јајима, маслацем, сувим воћем и лимуновом кором, печених махом о великим празницима као што су Божић или Ускрс.⁷ Многе од њих можемо посматрати као варијанту гласовитог француског бриоша (фр. Brioche), колача богатог јајима, млеком и маслацем, који је на трпезама широм осамнаестовековне Француске био заменом за хлеб. Чувена изрека, несрећно приписана Марији Антоанети, а коју нам Русо преноси у својим Исповестима, написаним у 1772, управо се односи на популарни бриош.⁸

⁵ Цанг је кроасану дао његову лиснату, вазушасту текстуру, али влада мишљење да је ово пециво, настало након турског слома под бечким зидинама, у Француску са собом понела Марија Антоанета, аустријска надвојвоткиња и кћер Марије Терезије, ступивши 1770. године у брак са Лујем Августом, наследником престола Француске и Наваре, будућим Лујем Шеснаестим. Њена коморкиња, госпођа Кампан, чија сећања представљају драгоцену и занимљиву штиво о животу на Версају, каже како краљица „обично не једе ништа сем пилетине, печене или барене, и нешто обичне воде. Једино што је нарочито волела била је јутарња кафа и једна врста пецива на које је навикла током свога детињства у Бечу.“ *Romances of Royalty: Dramas and Tragedies of Chivalric France. Memoires of Madame Campan on Marie Antoinette*, том I, погл. IV, прир. G. K. Fortescue, Boston 1909, 170. Остаје отворено питање, међутим, да ли је посредни био кроасан, обична кифла или кајзерица (нем. kaisersemml). Поуздано се, међутим, зна да је, на свом војводском двору у Парми, краљичина рођена сестра, Марија Амалија, држала у служби бечког пекара Франђу Мимлиха.

⁶ Марципан је од Арапа, преко Сицилије, доспео до Млечана, којима је, доцније, приписиван те отуд и назив хлеб Светога Марка, *Martius panis* или *marzapane*. В. у Д. Радојичић, н. д., 93; Д. Иванчевић, О. Магловски, н. д., 8. ⁷ М. Kronl, н. д., 125.

⁸ Сем податка да ју је изговорила „кнегиња висока рода“, других информација нема. У оригиналу, опаска гласи: *Qu'ils mangent de la brioche!* J. J. Rousseau, *Les Confessions*, I, Livre VI, Paris 1889, 266.

Пекарство је у Бечу било цењен и поштован занат, нарочито после велике опасаде из 1683, када су пекари, због природе посла будни по ноћи, приметили да Османлије припремају упад у град. Подигли су узбуну, дигли на ноге војску и грађанство те је покушај Турака да се у град увуку лагумом остао осујећен. Турска опсада Беча у два наврата, она коју је вршио Сулејман Величанствени у 1529. и она Кара Мустафа-паше у 1683. години, оставиле су дубоког трага на Бечлије, упливишући трајно на њихов идентитет. Посебно је Друга опсада Беча, којег ће спасти хришћанска коалиција на челу са пољским краљем Јаном Трећим Собјеским, била велико и значајно искуство које ће се одразити на многим пољима човековог деловања, па и на само кулинарство. У знак сећања на догађај који је обележио крај епохе великог страха и Европу трајно ослободио османске опасности, бечки пекари, и сами судеоници славне победе, направили су кифлу у облику полумесеца, хилала, знамена са турских барјака који су остали да се вијоре подно градских зидина.⁹ Отуд и порекло ванил-кифлица (нем. Vanillekipferln), посланице која је из Беча прешла у остале помесне кухиње хабзбуршке државе, а и шире. Поред Аустрије, срећу се у Баварској, Чешкој, Мађарској, Србији... Најчешће су прављене о Божићу, од бадема и лешника, и потом ваљане у шећер зачињен ванилом. У Србији је чешћи орах као састојак, што говори о прилагођавању рецепта.¹⁰

Мноштво бечких рецепата пореклом се веже за вишевековни рат са османском Турском, између осталих и куглоф (нем. Gugelhupf), колач од дизаног теста, обогаћен млеком, бутером, грожђицама и осталим сувим воћем, лимуновом кором и орашастим плодовима. Препознатљивог је кружног облика, са рупом по средини која долази од облика суда у којем се пече. Популарна легенда каже да су бечки пекари, у част победе над Османлијама, испекли колач у облику султановог турбана.¹¹ Куглоф се прави широм Средње Европе и немачког културног круга, највише у Аустрији, Баварској, Чешкој, Пољској и Алзасу, где колач везују за Света три краља који су, на свом путу ка Светој земљи, заноћили у овој француској покрајини немачког карактера и, у знак захвалности, љубазним домаћинима

⁹ Ово је популарна легенда о настанку полумесечастог пецива, премда се ауторство приписује и будимским пекарима након велике опсаде из 1686. године. P. Montagné, *The New Larousse Gastronomique*, New York 1961, 289.

¹⁰ Д. Радојичић, н. д., 96.

¹¹ Д. Иванчевић, О. Магловски, н. д., 28.

испекли колач у облику својих турбана. Брак пољске принцезе Марије Лешчинске и француског краља Луја Петнаестог, у 1725, увешће колач и на Версај.¹² Уживао је широку популарност међу ашкенаском јеврејском популацијом у Средњој Европи, која га је пренела у Сједињене Америчке Државе. Куглоф се убраја у традиционалне послестице у Војводини, где је, као статусни симбол, био често послужење на грађанским трпезама, док је у крајеве јужно од Саве и Дунава мода справљања млечних хлебова од дизаног теста заживела тек у двадесетом веку, када је отпочела серијска производња емајлираног суђа те и судова за куглоф, који имају препознатљиве канулиране стране и „оџак“ по средини, што омогућује равномерно печење колача.

Посластица позајмљена од Османлија јесте штрудла (нем. Strudel), колач од ваљаног и надевеног теста које се потом умотава. Најстарији, ручно писан рецепт за штрудлу, из 1696, налазимо у Бечкој државној библиотеци. По популарној легенди, послестицу су Турци оставили пошто су се, након пораза под градом у 1683, повукли са бојишта. Већ у осамнаестом веку ова посланица постаје популарна на широком простору хабзбуршких земаља. Надев може бити од млевеног мака (Mohnstrudel), вишања (Weichselstrudel), ораха (Walnuss-Strudel) или јабука (Apfelstrudel), уз обавезан додаток мноштва зачина и састојака, као што су цимет, смећи шећер, рум, грожђице, презле, маслац... Служи се увек уз сладолед, посластичарски или ванилин крем. Право тесто за бечку штрудлу мора бити врло еластично, дуго мешено, одморено и развијено што је тање могуће, безмало па прозирно. Оно што се у српској кухињи под штрудлом подразумева битно се разликује пре свега у погледу теста, које је код нас квасно и посве друкчије, како у структури тако и укусу. Српској такозваној штрудли одговара потица (нем. Potizen), колач справљан увек од дизаног теста и пре роловања надеван орахом и лешником (Nusspotizen) или маком (Mohnpotizen).

Кад је о слатким хлебовима реч, код старих српских домаћица био је популаран данас заборављени цвибак (нем. Zwieback), у преводу двопек,

¹² Пољска варијанта куглофа назива се баба (пол. babka) и утицала је на настанак популарне послестице рум баба (фр. baba au rhum, итал. babà). Ауторство над колачем приписано је изгнаном пољском краљу Станиславу Лешчинском, коме је његов зет, француски краљ Луј Петнаести, љубазно уступио Лотарингију. Изгнани краљ, који је столовао у Нансију, добро познати куглоф називао је пољским именом, а када је, једном приликом, парче колача упало у чашу малаге, настала је посланица по којој је, захваљујући француским куварима, Напуљ и данас познат. Наполитанске бабе заиста се и праве у облицима који подсећају на узор колач, а временом је слаткиш, уместо у малагу, затапан у сладак сируп са румом, одакле и име.

колач настао од обичног сувог бисквита који су временом престали двапут сушити. Код нас се среће обогаћен сувим и орашастим воћем, маслацем и јајима, баш као и комисброт (нем. Kommissbrot), који се, упркос свом пореклу од тамног и сувог војничког хлеба, у српским кућама прави без квасца, од мућених беланаца, маслаца, брашна и сувога воћа. Оба колача су од сувих хлебова прерасла у типичан и богат мелшпајз. Пеку се у подужним плеховима, најчешће за сrneћа лећа, потом секу на кришке и посипају прах-шећером. Представљају тек неке од многобројних варијанти „зимског колача“, слатког хлеба богатог сувим воћем, какви се често праве широм Европе током зимских месеци и божићних празника. Међу воћним хлебовима, честим на трпезама српских домаћица, ваља нагласити владин хлеб или бишовброт (нем. Bishofsbroт), као и клецнброт (нем. Kletzenbroт), богат јужнонемачки хлеб са обиљем сувога воћа, орашастих плодова и зачина.¹³

Тесто за палачинке, само гушће, користи се и за јабуке у шлафроку (нем. Äpfel im Schlafrock), још једну од народских посласлица преузетих из средњоевропске кулинарске баштине, коју никако не би требало мешати са истоименом француском делицијом (фр. pommes en chemise).

Из јужнонемачке кухиње долазе кохови (нем. Koch), кувани на пари или печени, како обични, од гриза и брашна, тако и у шодоу (фр. chaudеаи), или „шатоу“, француском крему од жуманаца, шећера и вина. Били су типичан деветнаестовековни мелшпајз, честа и омиљена средњоевропска посласлица. Кохови припадају празничним зимским колачима, који су у аустријским земљама прављени око Божића. У Доњој Аустрији постоји обичај да се вече уочи Богојављења проба чак девет различитих кохова, од којих се помало, симболично, оставља за Света три краља. Бечки кох, као рафинирана и отмена верзија традиционалних кохова, из немачке кухиње прелази у француску, где доприноси настанку популарних пудинга и суфлеа (фр. soufflé).

СЛАДАК ФРУШТУК, ГАЛЕТЕ И ПИТЕ



Уштипци или крофне (нем. Krapfen), ваздушаст колач од дизаног прженог или ређе печеног теста, пуњен џемом или пекмезом и посут прах-шећером, још једна је од посланица пристиглих из немачке кухиње, одакле и име берлинска крофна или, краће, берлинер. У европским кухињама, крофне и остала пржена теста њима налик везују се за пролећне карневале и предстојећи ускршњи пост. Код Срба, крофне су се најчешће пекле током дугих зимских месеци, а постојао је и обичај њиховог служења за Нову Годину, када је, попут божићне чеснице, у једну од крофни одлаган дукат или новчић који би припао срећном налазачу. Као јевтино а издашно тесто, крофне су биле међу првим слаткишима прихваћеним на српском селу.

Када је пржени мелшпајз посреди, ваљало би поменути пофезне или похован хлеб, које се у већини средњоевропских кухиња, за разлику од нас, једу слатке, зачињене циметом и шећером, уз џем или какав крем. Посреди је старо јело, познато још у античка времена, којим се желео искористити бајат хлеб, одакле и француски назив pain perdu или „изгубљен хлеб“.

Међу слатка теста релативно честа на нашим просторима убрајају се бухтле (нем. Buchteln, чеш. Buchty), прављене од киселог теста и пуњене, углавном, маком и џемом. Печене, посипају се прах-шећером или преливају кремом и једу док су још топле. Иако се сматрају бечким пецивом, порекло им је чешко, али су нашироко прихваћене широм Средње Европе. Код нас су честе у сланој варијанти, пуњене сиром. Кнедле или гомбоце (нем. Knödel, мађ. Gombóc), посланица од брашна и кромпира са воћним пуњењем, спадају у популаран средњоевропски слаткиш, присутан како у немачкој, тако и у пољској, чешкој, мађарској, галицијској и јужнословенским кухињама. Надевају се, најчешће, шљивом. Сродне њима су и шуфнудле (нем. Schupfnudeln), јужнонемачке „ваљане кнедле“, које, пробарене и пропржене на маслацу са презлама те зачињене маком и циметом, или послужене уз џем, спадају у омиљене средњоевропске посланице.

Танко тесто, течно замешено и пржено на мало уља, популарне су палачинке (мађ. Palacsinta, нем. Palatschinken) које се врстају међу најстарије посласице. Палачинке, какве ми познајемо, честе су у Средњој и Источној Европи и сродне француском узору познатом као crêpe, с том разликом што смеса за палачинке не захтева одмарање као што је случај са француским креп-палачинкама. Могу бити тање или дебље, али су увек округле и напевене џемом, пекмезом, воћем и слатком павлаком, чоколадом или орасима са шећером. Сматрају се једном од ретких посласица које су словенски народи позајмили кухињи велике царевине, а посебно чувене јесу палачинке из будимпештанске посласицарнице Гундел.

Ту је и дробљенац (нем. Schmarrn), својеврсна дробљена палачинка од које је настао познати царски омлет (Kaiserschmarrn). Постоји неколико апокрифних прича како је ово једноставно пучко јело добило свој царски наслов. По једној, дробљенац је спадао у омиљене посласице Фрање Јосифа, док је по другој, можда вероватнијој, назив дошао од обичаја да су палачинке намењене цару, уколико би се поцепале или препекле, одвајане са стране и потом служене особљу у кухињи.

Иако не припада класичном аустроугарском мелшпајзу, палачинкама сродан и једнако стар колач јесу галете или вафли чија припрема је у средњем веку значила препоруку за пријем у посласицарски цех, а мајстори који су их израђивали уживали су велику част јер им је припадало суверено право да пеку освештани хлеб за причест или хостију. Галете или вафли, справљени од житког теста, обострано печени у нарочитим и за ту сврху прављеним металним пекачима грејаним на пећи, сматрају се омиљеном посласицом у Белгији, Холандији и немачким земљама, а код нас се популарно називају „бакиним колачем“. Посебна врста галета јесу бројни ситни колачи, од којих се многи убрајају у бисквите. У галете спада и такозвани краљев колач (фр. Galette des Rois), украшен круном, који се и данас, о Богојављењу, спрема широм Француске.¹⁴

Пите у српској кухињи, популарне у Јужној Србији, на Косову или у Босни, праве се увек у виду савијача од ваљаног теста, јуфки и спадају у посласице

¹⁴ Колач се прави од лиснатог теста, а надева се франжипан кремом од од бадема, маслаца, јаја и шећера. Слично српској божићној чесници, у колачу се некада скривало зрно боба, које је доцније замењено сићушном фигуром из вертепа. Краљев колач се делио на онолико делова колико је било укућана, а парче вишка, које је обавезно преостајало, следовало би намернику који би тога дана дошао на врата. Налазач боба, односно фигурице, био би, симболички, окруњен и проглашен „краљем“ за ту годину.

оријенталног порекла. Слатка пита која припада западној традицији јесте колач од прхког теста, справљеног од брашна и хладног бутера, са надевом од свежег или укуваног воћа, каквог крема или орашастих плодова. По начину припреме теста, разликујемо неколико типова пита, као што су француски тарт и италијанска кростата, али се најчешћим сматрају оне класично надевене, када се на хладном одлежало тесто дели на две јуфке, од којих се једном обложи пекач, попут јаслица за надев, док се другом надевена пита затвори. Од горње јуфке могу се сећи и траке којима се постиже решеткаста структура од теста и омогућује боље печење. Пите се праве широм Старог и Новог света и спадају у најстарије и најпознатије посланице, које срећемо још у древном Мисиру, али су технику њиховог справљања од масног теста унапредили Грци а потом и Римљани, који су их надевали воћем или сиром. Управо те древне пите са сиром сматрају се претечом данас популарних сирних колача или чизкејка. Рецепт за питу од јабука срећемо код Џефрија Чосера, аутора Кентерберијских прича, у четрнаестом столећу. У средњем веку сматране су јевтином и брзом храном, доступном пучанима, али су се, богато надевене и украшене, радо служиле и на дворовима. Ниједна италијанска гозба концем средњег века није могла проћи без тортe нити француска без *pastés*, мада се ниједна од њих не може, у пуном смислу, поистоветити са оним што данас под питом подразумевамо. Викторијанско доба, као време етаблирања грађанских светоназора и породичног живота, питу ће ставити на почасно место своје буржоаске трпезе, као симбол грађанског статуса и богатог, угодног дома. Слатка пита, надевена кремом или зачињеним воћним пуњењем, била је врло честом посланицом на крају обода. У англосаксонском свету, као усмена на средњовековне владарске трпезе и надевене птице којима су господске пите украшаване, улазе у моду керамичке глазиране птичице, које истовремено служе као украс и средство за испаравање вишка течности из надева приликом печења. Принц Чарлс од Велса данас се се сматра највећим колекционарем керамичких птица певачица за питу. У Америци пита има важно место у култури, због чега се за нешто типично америчко каже *as American as apple pie*. Пита од јабука, као национални слаткиш, спрема се посебно за Дан захвалности и сервира *à la Mode*, што подразумева послужење уз сладолед. Међу најчешћима су пита од ораха, са бундевом, јабукама или вишњама, као и сува пита од лимуна. Од пита популарних у српској кухињи истичу се такозване масне, као што су лења или чувава пита (нем. *Krümelkuchen* или *Krümeltorte*), са вишњама или динстаним јабукама, које се, заправо, питама не сматрају.

О ШПАНСКОМ ХЛЕБУ И БИСКВИТУ



Базична и једноставна посланица, која се релативно рано појављује код нас, служећи не само као засебан слаткиш већ уз различите додатке и кремове чинећи основу многих других колача, ролада и торти, јесте патишпањ или шпански хлеб (итал. Pan di Spagna). Порекло патишпања, пандишпања, падишпање или падешпање, како све гласе називи овог бисквитног теста справљеног од брашна, шећера и јаја, сеже до у крај петнаестог века.¹⁵ Постоји мишљење да су патишпањ на наше просторе донели Сефарди, шпански Јевреји који су концем петнаестог столећа, владарским едиктом, били приморани да напусте Иберијско полуострво.¹⁶ Османско царство је прихватило избеглице и населило их на својој територији, чиме Јевреји постају део градског балканског становништва. Сефарди су до краја сачували свој језик, ладино, који је у основи старошпански, а кроз музику и песму чували су сећање на стару отаџбину. Премда не можемо говорити о већем јеврејском упливисању на културу исхране Срба,¹⁷ патишпањ можда представља један од тих ретких доприноса. У прилог овој теорији говори чињеница да је патишпањ био редовно на сефардској трпези, јер будући бесквасан, спада у ред јела дозвољених у данима уочи Пасхе, празника бесквасних хлебова, који датира из Мојсијевог времена и којим се Јевреји сећају бекства из Египта, када су, у журби, понели тесто за хлеб пре него што је ускисило.¹⁸ У Португалији, као и у Јапану, који је у шеснаестом веку ступио у додир са португалским трговцима и мисионарима, патишпањ називају кастиљанским хлебом,¹⁹ што иде у прилог причи о посланици која се јесте Европом проширила из Шпаније, а до нас доспела посредством Сефарда или другачије. Шпанија је од краја петнаестог до седамнаестог столећа

¹⁵ Д. Иванчевић, О. Магловски, н. д., 9.

¹⁶ Драгана Радојичић, н. д., Београд 2012, 82; М. Krondl, н. д., 154.

¹⁷ С. Кнежевић, н. д., 225–226.

¹⁸ Исто, 226.

¹⁹ Pão de Castela односно Castella у Јапану.

фигурирала као велесила која је свој политички и војни утицај вршила на широком пространству Европе и света, а све до осамнаестог столећа под њеном директном политичком и културном хегемонијом налазили су се немали делови Апенинског полуострва, што је могло имати директног утицаја на настанак патишпања. Каква год била историјска позадина овог ваздушастог бисквита, почетком двадесетог века се патишпањ или „слатка проја“ налази у редовној понуди крушевачких шећерџија, сечен на парчад величине дециметар квадратни.²⁰

Популарна прича о бисквитном тесту сродном патишпању враћа нас у осамнаестовековну Шпанију, у резиденцију ђеновског амбасадора, маркиза Доменика Палавичинија, чији је кувар, Ђобата Кабона, једном приликом подворио високе званице једноставним и необично лаганим колачем, који се отад назива ђеновским или *pâte à Génoise* и који је утицајем француске кухиње, уз класични патишпањ постао основним бисквитом европског посластичарства.²¹ За разлику од ђеновског колача, где се састојци пре печења мешају на пари, обичан патишпањ добија се мућењем на хладно. Издашно и меко бисквитно тесто било је омиљена посланица уз чај и британске краљице Викторије, која је својим животним погледима, стилем и укусом, дала отпечатак епохи по њој прозваној викторијанском. Надевен џемом од малина и слатком павлаком, у Британији се и дан данас овај колач назива Викторијиним.

Првобитни патишпањ, настао крајем петнаестог века, испрва је сечен на кришке те још једаред сушен, одакле и назив бисквит (лат. *biscotus*), који се може превести као двопек или два пута печен колач. Тек у француској барокној кухињи, која је поставила темеље онога што данас сматрамо високом кухињом, бисквит је добио познату форму називану краљевским бисквитом или *Biscuit des rois*.²² Из истог бисквитног теста развиле су се и кишкоте или савојски бисквити (нем. *Biscotten*, итал. *Savoardi*), настале крајем петнаестог века, приликом посете францускога краља савојском војводству. Упркос свом бисквитном називу, тесто се пече само једном.

²⁰ С. М. Мијатовић, н. д., 124.

²¹ Мајкл Крондл, у својој књизи, оспорава веродостојност ове легенде, истичући да је ђеновски колач заправо колач свете Геневе те да порекло треба тражити у имену светитељке, заштитнице Париза, а не у имену италијанског града. М. Krondl, н. д., 152.

²² Д. Иванчевић, О. Магловски, н. д., 9.

Помињани старински препеченац или цвибак такође припада овој традицији. Данас се термин бисквит везује како за тесто које чини основу других колача, тако и за ситне суве колачиће, то јест чајна пецива, у која се убраја велик број како традиционалних кексова тако и популарних кондиторских производа којима је заједничко да потичу од препеченаца, двопека и древне праксе израде медањака.²³

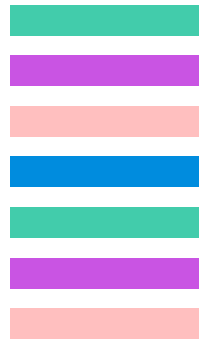
Справљање медањака, најстарије и најједноставније форме бисквита од брашна, меда, масла и зачина, везује се за зимске месеце и сеже у далеку прошлост.²⁴ Још у дванаестом веку, Света Хилдегарда Бингенска препоручивала је медањаке са циметом као лек против зимског малодушја и депресије. Доступност зачина, у првом реду цимета, клинчића, мушкатног орашчића и ђумбира, допринела је популарности и распрострањености ових колача. Западноевропска кухиња, за разлику од источњачких, ђумбир користи превасходно у изради слаткиша, првенствено медањака и папрењака популарних у немачким земљама (нем. Lebkuchen и Pfefferkuchen), а потом и Британији, где се од теста праве кекси у форми људске фигуре, које је своједобно краљица Елизабета Прва даривала дворјанима и страним достојанственицима и који су данас једна од неизоставних божићних посланица (енг. gingerbread man).

Спекуласи (нем. Spekulatius, фр. spéculoos, хол. speculaas) спадају, такође, у ред традиционалних бисквита који се везују за зимске празнике и божићни адвент. У Холандији и Белгији, прављење спекуласа везује се за Никољдан док је у Немачкој, посебно у Вестфалији и долини Рајне, оно везано за сам Божић. Некада је то био велик колач у облику свечеве фигуре, док је данас танан и хрскав кекс који, по правилу, увек има какву представу утиснуту непосредно пред печење. Најчешће је посреди каква тема из пасторале или сцена из популарног житија Светога Николе. У Холандији су чести и у облику млинова. Од састојака, користи се бело брашно, смеђи шећер и маслац, а од зачина су ту цимет, мушкатни орашчић, клинчић, ђумбир и кардамон, који се често купују као готова мешавина зачина за кекс. Данас су спекуласи популаран и распрострањен слаткиш из породице бисквита, доступан током целе године.

²³ Треба поменути данске кексе са маслацем, француски сабле (фр. sablé), пти бер (фр. Petit Beurre), лајбниц (нем. Leibniz-Keks) и бројне друге.

²⁴ Медењаци су се израђивали још у древном Риму, а чак и данас, у неким крајевима Италије, као што је Калабрија, израђују се по старој рецептури, као вотивни дар Светоме Року. М. Krondl, н. д., 278.

СЛАВСКИ КОЛАЧИ, ШТАНГЛЕ И РОЛАДЕ



Ситни колачи, као и медањаци, месили су се, махом, током дугих зимских месеци, нарочито у току божићног адвента и у данима иза Рођења Христовог. Мешење колача је, отуд, неизоставан део божићног фолклора. У терезијанској Аустрији је постојао обичај мешења ситних колача који су се, током некрштених дана, од Божића до Богојављења, стављали у прозоре преко ноћи не би ли умилостивили нечастиве силе и држали их подаље од дома. Чак је и у деветнаестовековном Бечу, за некрштених дана, постојао обичај терања злих сила бацањем, уз песму, слатких мрвица и комадића колача на кровове кућа.

Скоро да ниједна пригода није замислива без ситних колача. Било да је посреди необавезно послужење уз кафу, каква седељка или крсна слава, ситни колачи чине једну засебну групу слаткиша и сталан репертоар од прилике до прилике. У мноштву послastiца које припадају овом гастрономском корпусу, издвајају се помињане ванил-кифлице, линцери (нем. Linzeraugen) и њима сличне ванил-кранцле (нем. Vanillekranzle), штангле од ораха, као разноврзне корпице и мноштво других, најчешће сувих колача који могу дуго да стоје.

Међу најстарије, данас већ изобичајене ситне колаче, спадају мушкациони (нем. Muskatzonen, Muskatzine), суви колачићи од јаја, шећера, лимунова сока и бадема или ораха, печених и самлевених, уз обавезан додаток мушкатног орашчића, којем дугују име. Изворно, за њихову припрему користи се модла у облику лептир-машне, али су чести и округли. Спадају у старе немачке колаче, датоване први пута концем седамнаестог столећа,

који су утицајем Аустрије доста рано стигли до наших трпеза, где су се одомаћили и постали често послужење на славским походима.²⁵

У ситне колаче убрајају се и медвеђе шапе или працне (чеш. medvedí tlapy, prasný), чешки суви колачић из модлица разних облика, али превасходно шапастих. Као и већина зимских колачића, месио се од Никољдана до Божића.

Беланца улупана у чврст снег уз додатак шећера основа је пуслица или пољубаца (нем. Busserl), распрострањеног колача који се добија више дугим сушењем него печењем. У зависности је ли шећер снегу додат у чврстом стању или ушпинован, разликујемо француски и италијански начин припреме. Имају ту предност да, одложене у кутије, могу дуго задржати свежину. Макарони или макрони (фр. Macarons), данас врло популарна и тражена француска посланица од пуслица са бадемом, на нашим се трпезама обрела у прилагођеној варијанти и под називом падобранци. Иако се сматра модерним слаткишем, постоји неколико теорија о пореклу овог колача, у бити једноставног, прављеног од фино самлеведеног бадема, снега од беланца и шећера. Многи аутори истичу њихово блискоисточно порекло, пре него што су прешли на Сицилију, где се у петнаестом столећу први пут помињу под именом massarone. Претпоставља се да су удајом Катарине Медичи за будућег француског краља стигли до Француске, где постају врло популарни, посебно у граду Амјену. Сестре кармелићанке, које су се продајом колача издржавале, рецептуру за израду ове посланице чувале су као тајну.²⁶ Француском револуцијом и гашењем манастира, некадашње калуђерице наставиле су да праве и продају макроне у Нансију не би ли опстале. Макрони из тог града, поред оних амјенских, и данас се сматрају најбољима.²⁷ Падобранци, као домаћа варијанта овог славног колача, грубљи су и неугледнији од допадљивих разнобојних макрона. Пуслица је увек са орасима, доцније са кокосом, док је крем чоколадни ганаш.

Међу свечарским колачима популарне су разне штанглице и роладе.

²⁵ Међу најстарије помене мушкациона наилазимо код осамнаестовековног немачког енциклопедисте Јохана Георга Круница, који је навео два рецепта за овај слаткиш. J. G. Krünitz, Oeconomische Encyclopädie, Berlin 1805, 682–683.

²⁶ Када је у 1748. години двор, за летњих месеци, био у Фонтенблоу, Луј Петнаести и Марија Лешчинска посетили су манастир у Мелену чије су калуђерице биле чувене са својих слаткиша. Том приликом, градоначелник је кићеним речима поздравио велелепну поворку, а краљевском пару је, у знак добродошлице, поклатио боцу вина и котарицу разновразних слаткиша, међу којима су били и макрони. P. Montagné, н. д., 568.

²⁷ Исто, 568.

Многе од тих посласаница могу се убројати у торте, али се због начина послужења превасходно третирају као ситан, свечарски десертни репертоар. Ту треба поменути париске шните (нем. Pariser Schnitten), затим хамбуршке (нем. Hamburger Schnitten) и лондонске шните (нем. Londoner Schnitten), којима је врло сродан и дамен каприц (нем. Damenkapritzen), којег срећемо у најстаријим пречанским рецептима и којим се град Осијек нарочито поноси. Розен-торта (нем. Rosentorte) име дугује свом препознатљивом ружичастом фондану и спада у незаобилазне славске и трпезне посласнице. Честа је како код Срба тако и код Хрвата, али је другде нећемо наћи. У Крушевцу и околини позната је и као вереничка торта. Ту је, затим, мноштво варијација на тему мађарске медене пите или мађарице (мађ. Mézes krémes), која се на нашем подручју прави различито, од краја до краја, неретко са корама за розен-торту. Од популарних ролада треба поменути такозвану швајцарску, која са самом Швајцарском нема везе, већ представља једноставну средњоевропску посласницу у форми уроланог патишпања са џемом.

Из древне праксе израде освештаних хлебова и хостије, развила се производња облатни или обланди, популарних у Западној и Средњој Европи, које потом улазе у наше куваре и редовну посласичарску понуду. За печење обланди коришћени су нарочити пекачи, који су тесто сушили али истовремено му давали препознатљиву мрежасту структуру, натпис или слику, најчешће верске природе. Први рецепти са обландама нису се разликовали од оних са палачинкама, филованих па ређаних у виду торте, што је било нарочито популарно у Средњој Европи. Један од најпознатијих рецепата са обландама јесте бечки пишингер (нем. Pischinger), створен 1881. у чувеној посласичарској радионици Оскара Пишингера, као и наполитанер (нем. Napolitaner) бечке радионице Манер из 1898, настао филовањем корица чоколадним кремом са напуљским лешницима, одакле и општеприхваћен назив за овај тип каснијег кондиторског слаткиша. Посебну групу обланди чине оне бањске, округле, рађене по бројним бањама широм некадашње царевине, од којих је свака неговала своју посебност. Најпознатије су карлсбадске обланде (нем. Carlsbad Oblaten, чеш. Karlovarské oplatky), настале у Карловим Варима, чувеном бањском одмаралишту, које је Чешка, упркос великом противљењу како Немачке и Аустрије тако и судетских Немаца, у 2011. заштитила као производ са географским пореклом. Бад Ишл, варошица у Горњој Аустрији, поред

својих бањских извора и летњег боравишта царевог, прочула се и са својих колача, израђиваних у посластичарској радњи Цаунер са традицијом од 1821. Ту су настале ишлерске обланде (нем. Ischler Oblaten), као и сами ишлери (нем. Ischler Törtchen), овенчани златном медаљом на Великој светској изложби у Бриселу 1958. године. Занимљивост је да ће управо у Бад Ишлу, у својој бањској вили, на дан 28. јула 1914, тада већ остарели цар Франца Јосиф објавити рат Краљевини Србији, чиме ће свет ући у ковитлац Великог рата.

РАЗНЕ ПОСЛАСТИЦЕ, КРЕМОВИ И СЛАДОЛЕД

Француски изум такозваног посластичарског (фр. crème pâtissière) или енглеског крема (фр. crème anglaise) умногоме доприноси развоју слатког пекарства у деветнаестовековној Европи. За разлику од енглеског крема, који је нешто ређи, посластичарски је укуванији и чвршћи те погоднији за пуњење колача као што су еклери, принцес-крофне или кремпите. У основи је крем од млека и жуманаца, куван на пари, уз додатак шећера, ваниле и брашна или каквог другог средства којим се постиже густина. Додавањем других састојака или различитим поступком у припреми постиже се варијетет крема за разне торте, тортелете, пите и колаче.

Француској кухињи, која је увек предност давала кремастим десертима, дугујемо и посланице од теста претходно куваног, такозване pâte à choux, које се везује за Катарину Медичи и њеног дворског куvara Попелинија. У ту групу десерата убрајамо еклере (фр. éclair), деветнаестовековни слаткиш на девенкремоми украшен чоколадом или фонданом, као и принцес-крофне

(нем. Prinzesskrapfen, фр. profiterole, choux à la crème), богато надивене посластичарским кремом и украшене павлаком или прах-шећером, које су се одавно одомаћиле на нашим трпезама. Иако се сматрају тековином француског посластичарства, Мађари су били први који су почели да их секу и пуне кремом. Тако је настао и колач звани индијанер (мађ. Indiáner), познат и под називом црначка глава (нем. Mohrenköpfe). Прави се и изгледа слично принцес-крофнама, али се за пуњење користи шам или слатка павлака, а колач се, потом, залива чоколадом. Ови индијанери се у Бечу зову Indianerkrapfen или индијске крофне у част становитог индијског мађионичара који је одушевио Бечлије својим наступима у Theater an der Wien давне 1820. године. Чоколадна боја колача асоцира на његову тамну пут, а павлака на блиставо белило његових зуба. Међутим, популарни домаћи индијанер, слаткиш из старих посластичарница, који име дугује сличности са егзотичним турбанима индијских могула, традиционалан је дански колач Flødeboller, са бисквитном основом, чврстим снегом од беланаца, слатком павлаком и богатим чоколадним преливом, који се, у разним варијантама, прави широм света.

Посластичарски крем основа је и шненокли (нем. Schneenockerln), такође француске послестице од мућених беланаца куваних у млеку и послужених у богатом крему, које за кратко време постају популарне широм Европе. У Војводину, а потом и остатак данашње Србије, долазе посредством аустријске кухиње, одакле им и немачко име.

Основни састојак кремпите или кремшните (нем. Cremeschnitte, мађ. krémes), поред танких листова теста, јесте варијанта посластичарског жутог крема, често у комбинацији са слатком павлаком. За разлику од ње, шампита (нем. Schaumschnitte) као крем користи снег од беланаца, чврсто и дуго лупаних на пари, одакле и назив од немачког Schaum, у значењу „пена“. Мало соли је неопходно као замена за процес који је наступао мућењем у некадашњим бакарним судовима. Током мућења, у беланца се досипа ушпинован шећер, чиме снег постаје чвршћи и постојанији. Оваквим снегом пуне се и шам-ролне (нем. Schaumrollen), слаткиш од шупљег печеног теста, у немачким земљама назван по дугим плавим увојцима Фридриха Шилера (нем. Schillerlocken), са популарног и више пута репродукованог портрета Антона Графа.

Сладолед је опште име за мноштво ледених кремастих послastiца, махом на млечној основи, које су обogaћене додавањем разнога воћа, сирупа или зачина. Појава сладоледа на историјској сцени везана је за древне источне цивилизације, у првом реду Персију и Кину, од којих долази до Европе. Две су легенде врло истрајне. По једној, сладолед је из Кине донео Марко Поло, док друга упорно истиче да је први европски сладолед произведен на Сицилији, где данас чини важан сегмент гастрономског наслеђа. Свакако је посластика насталих мешањем леда и сокова у Средоземљу било, али ледени сорбе и потоњи сладолед, какав данас познајемо, није открио нико други до Бернардо Буонталенти, славни шеснаестовековни уметник, архитекта и инжењер који је, између осталог, на двору Медичија био задужен управо за овај десерт. Успону француске кухиње, а тиме и сладоледа, допринео је брак између Катарине Медичи и војводе орленског, потоњег краља Анрија Другог, у 1533. години. Прелазак већ помињане четрнаестогодишње кћери урбинског војводе у нову домовину био је праћен поворком врских италијанских куvara, пекара и винара, а на велелепном венчаном банкету служене су делиције дотад невиђене с ону страну Алпа, као што су сладоледи и разне врсте крема. Италијански утицај и откриће Новог света, које је у Француску слило обиље нових намирница и зачина, извршиће револуцију у домену кухиње. Француска кухиња, до тада конзервативна и још увек средњовековна, излази на глас који ће у будућим вековима оправдати.²⁸ Први рецепти за сладолед датују се у седамнаесто столеће, али ће у масовну употребу ући знатно касније. Деветнаести век јесте веком експанзије сладоледа, условљене технолошким прогресом који је омогућио да ова хладна посластика убрзо постане доступна широкој популацији у Европи и Америци, где се отвара и прва фабрика за производњу, а 1926. и први апарат за сладолед. У нашим посластичарницама између два светска рата, као и код уличних продаваца, у нарочитим сандуцима, могао се купити сладолед у корнету, као омиљена посластика током летњих месеци.

²⁸ Опречни су ставови по питању уплива који је на француску кухињу учинио брак будућег краља Француске и Катарине Медичи. Иако превладава мишљење да је доласком Медичијеве свеукупни италијански утицај на француско друштво оснажен, има становишта која истичу да је француска кухиња увелико започела процес свога уобличења знатно раније. В. у: М. Krondl, н. д., 181; F. Mélogue, *The True History of French Cooking: the Italian Myth of Catherine de Médicis Debunked*, <http://chefdemelogue.com/2013/07/19/the-true-history-of-french-cooking-the-italian-myth-of-catherine-de-medicis-debunked/>

ТОРТЕ

Настанак торти тесно је везан за историју хлеба, као кључне намирнице у човековој исхрани. Отуда се и код нас, као народа на чијој трпези хлеб има централно, почасно место, најсветији од хлебова, као што су обредни или славски, називају колачем. Иако им је заједничко порекло, а неретко и састојци (јаја, маслац, кора од лимуна, шећер), торте чине засебну и лако препознатљиву категорију, присутну на европским трпезама још од шеснаестог столећа. Спадају у најбоље посласице, врхунски домет посласициштва. За основу, у великом броју, имају бисквитно тесто од брашна, јаја, шећера и додатака, које се потом надева и украшава. Састоје се из једног, двају или трију делова, међусобно спајају кремом, и премазују преливом, који је, најчешће, од чоколаде или фондана. Могу бити округле, четвртасте или других облика, премда је њихово име изведено из латинског *tortus*, што значи „округао“, баш као што је и наша реч за колач изведена од речи „коло“.

Торте спадају у скупље трпезне посласице, увек о неком важном дану, и долазе на самом крају гозбе. Служе се на нарочитим, плитким зделама за торте, са стопом или без, често украшеним хартијом у виду чипке, а исечена парчад се сервира у нарочитим, десертним тањирићима. Управо због своје ексклузивности, торте су прављене само за свечане пригоде и породичне скупове.

Код нас, торте се појављују тек у деветнаестом веку и то пре свега на двору и у виђенијим кућама. Прва кућа која је, у ослобођеној Србији, са још снажним османским наслеђем и навикама, прихватила европске узусе а тиме и посласице, био је дом Јеврема Обреновића, Милошевог брата. Анка Обреновић, његова кћерка, била је прва Српкиња, с ову страну Саве и Дунава, која је усвојила европски начин одевања по последњој моди и увела бројне новине у припреми и подворби јела. Прва је увела испијање кафе и чаја уз обавезно слатко послужење, између осталог и прве торте.

Најстарија међу тортама, која се среће већ у првим штампаним куварима на српском језику, јесте линцер или линцна торта (нем. *Linzertorte*), названа

по аустријском граду Линцу. О старини ове послестице сведочи рецепт из 1696, који се чува у Бечкој државној библиотеци, међутим, недавно је пронађен још старији, који потиче из 1653. и представља лични рецепт крањске грофице Ане Маргарите Саграмосе. Издашна послестица, са доста бадема и маслаца, препознатљива је по својим решеткасто распоређеним тракама теста преко надева од џема од бобичавог воћа, којим обилују предели Горње Аустрије. Временом су се рецепти мењали, прилагођавали и умножавали. Само међу приређеним преписима Алојза Шеное, загребачког *sladopeka* и управника каптолске *slasticarne*, има чак шест различитих рецепата за линцну тарту.²⁹ Прављена је зими, најчешће око Божића, када је заживео обичај њеног даривања.³⁰

Када су торте посреди, утицај Аустрије на њихову популарност у нашим крајевима јесте пресудан. Деветнаести век и доба Фрање Јосифа, као златно доба Беча, када се град шири и преображава у велелепну метрополу, престоницу велике и сложене царевине у којој је под једном круном, у врло комплексним међусобним односима, живело више различитих народа и конфесија. Кафетерије, које у Бечу имају дугу традицију, доживљавају свој пуни процват и постају својеврсном градском институцијом. Деветнаестовековни Беч интензивно се развија. Поред индустрије која је узимала маха, у граду цветају све врсте уметности, од ликовне уметности, музике и књижевности до примењене уметности и лепога занатства. У граду полетном и кићеном, колачи су играли улогу битнију него што је то био случај са већином других европских градова. Торту, као десертна форма, постала је заштитним знаком града. Њихов број је с дана на дан растао, а све их је красила педантна и елаборирана израда која сведочи о умећу мајстора. Добијале су имена по познатим личностима или догађајима онога доба. За руску тарту (нем. *Russische-Torte*) се претпоставља да је настала рано, одмах након 1815. и Бечког конгреса, када су велике силе, међу којима и Русија, решавале питање Наполеоновог наслеђа.³¹ Малахов торта (нем. *Malakoff Torte*) настала је у спомен на велику савезничку победу над руском војском у јеку Кримског рата 1855. године, док је Панама торта (нем. *Panamatorte*) понела име у част радова на изградњи чувеног канала.

²⁹ М. Šenoa, Z. Šenoa, *Biskupski sladopek*, Zagreb 1993, 151–153.

³⁰ М. Огњановић, „Линц с мирисом бадема“, Политикин забавник, 3021, Београд 2010. <http://politikin-zabavnik.rs/pz/tekstovi/linc-s-mirisom-badema>

³¹ М. Krondl, н. д., 252.

Једна у низу популарних бечких торти које су ушле у преписе српских домаћица јесте шпански ветар (нем. Spanische Windtorte). Торта је добила име по колачу, популарном још у терезијанско време, који нема директне везе са Шпанијом колико са немачким називом за ладолеж, на чији је бели цвет подсећао.³² У основи је помпезна и китњаста, готово декадентна посланица, са корама од пуслице и обиљем тучене павлаке и шумскога воћа, која ће своју пуну популарност на нашем подручју стећи тек средином двадесетог века.

Чоколадна посланица која је уживала велику популарност како у Бечу тако и у осталим градовима негдање царевине јесте торта срнећа лећа (нем. Rehrücken), која назив дугује свом препознатљивом изгледу а пече се у нарочитим подужним и ребрастим калупима, неизоставном кухињском инвентару који се, наменски, израђује и данас. Срнећа лећа чине део редовне понуде домаћих посланичара већ дуги низ деценија.

Међутим, најомиљенија и најпознатија торта бечког посланичарства јесте Сахер торта (нем. Sachertorte), коју је Франц Сахер направио 1832. године, поводом свечане вечере код кнеза Клеменса Венцела фон Метерниха, министра иностраних дела царевине. Пошто се главни кувар био напрасно разболео, задатак је припао шеснаестогодишњем Сахеру, тада још шегрту у кнежевској кухињи, и он је том задатку достојно одговорио. Гости су били одушевљени чоколадном инвенцијом младога куvara. Торту, каквом је данас знамо, као заситан чоколадни колач са надевом од кајсија и обилно заливен тамном чоколадом, представио је Францов син и наследник, Едуард Сахер, уврстивши је 1876. на мени бечког Хотела Сахер. У ери без хладњака, решење са џемом и дебелом чоколадном оцаклином јемчило је дуготрајну свежину и сочност торте, која је побрала светску славу, а међу редовним гостима хотела био је, уз принца од Велса, и српски краљ Милан.³³

Будимпешта, друга престоница велике царевине, у деветнаестом столећу доживљава свој нагли успон, када се у 1873. години од двају градова,

Будима и Пеште, развија у јединствену метрополу, седиште Земаља круне Светога Стефана. Кафетерије бечког типа освајају град и постају значајна места у друштвеном животу његових житеља, а ритуал служења колача постаје саставни део културе испијања кафе. Будимпештански посластичари, обједињујући добру праксу својих италијанских, бечких и француских колега, уз становит утицај османских, балканских посласлица, постају славни са својих слаткиша и торти које стичу светску славу. Естерхази торта (мађ. Esterházy torta) добила је име по кнезу Палу Трећем Анталу Естерхазију, дипломати и изданку чувеног рода Естерхази, који је вековима давао кнежеве, владике и кардинале. Торта од печеног лешника и чоколаде, са препознатљивим чоколадним мрежастим украсом на врху, у пештанским посластичарницама појавила се поткрај деветнаестог века и освојила широко пространство велике царевине. Жербо коцке (мађ. Zserbó süti) настале су, такође, крајем века, у чувеном кафеу Емила Жербоа, рођеног Швајцарца који је мађарско и европско посластичарство обогатио овим јединственим колачем, а за свој слатки допринос биће одликован Легијом части, у Паризу 1905. године. Најчувенија од будимпештанских делиција свакако је Добош торта (мађ. Dobostorta), која је учинила револуцију у производњи и транспорту колача, будући да ју је чврста карамел оцаклина чинила дуготрајнијом и отпорнијом од осталих торти. Једноставна и елегантна, у правилном смењивању патишпања и крема од маслаца и чоколаде, заливена финим гријажом, торта је представљала новину и освежење у време када су на цени биле торте сложене и кићене. Име дугује своме творцу, Јозефу Добошу, који ју је направио поводом Велике националне изложбе у Будимпешти, у 1885. години. Царски пар, Фрања Јосиф и Јелисавета од Хабзбурга, позната као велика љубитељка слаткиша, били су међу првима који су је пробали. Колач који се сматра једним од обележја fin-de-siècle Цесарије јесте ригојанчи (мађ. Rigó Jancsi), назван по чувеном мађарском виолинисти циганског порекла, чија је љубавна афера а потом и брак са Кларом Вард, Американком удатом за белгијског кнеза од Караман-Шимеа, скандализовала ондашњу европску и светску јавност. Будимпештански посластичар је ову несвакидашњу љубавну причу, пуну авантура, обрата и прекршених друштвених табуа, искористио и овековечио богатим чоколадним колачем, који је и данас на цени.

У мноштву средњоевропских посласлица, насталих у аустроугарском гастрономском и културном миљеу, истиче се многовољена реформ-

торта (нем. Reformtorte), чије је француско порекло недовољно поуздано и подложно бројним спекулацијама, али која својим богатим орашастим укусом и финим кремом где се маслац и чоколада додају у врућа, на пари кувана умућена жуманца са шећером, држи суверено прво место међу тортама популарним у Срба.³⁴

Међу ретким француским тортама, присутним код нас, треба нагласити мока торту (фр. gâteau moка), са богатим укусом кафе, као и хладну париску шарлоту (фр. charlotte à la parisienne), од патишпања или пишкота, са богатим кремом и воћем, коју је, наводно, велики Антоан Карем, творца високог израза у француском посластичарству почетком деветнаестог века, именовано по принцези Шарлоти, јединици енглеског краља Ђорџа Четвртог.³⁵ Руску шарлоту (фр. charlotte russe), надовену баварским кремом (фр. crème bavaroise), Карем је, пак, посветио свом другом послодавцу, руском цару Александру Првом.

Овде би требало поменути и Наполеон шните (нем. Napoleonschnitte), изворну француску посланицу која је у домовини познатија као колач хиљаду слојева (фр. mille-feuille), названа тако по слојевима лиснатог теста који се слажу преко богатог крема. За интернационалну популарност ове делиције такође је заслужан Антоан Карем. По Наполеону је колач прозван тек у царској Русији, а током свечаног обележавања стогодишњице победе у Отаџбинском рату служен је троугаоно сечен, у облику дворогог Наполеоновог шешира. Постоје бројне регионалне варијације овог старог колача, помињаног у седамнаестом столећу, а који највећу сличност има са домаћом кремпитом, као својом крајње упрошћеном варијантом.

Једна од посланица која је заживела на нашим просторима јесте чоколадна пањ-торта (фр. Bûche de Noël), која се у Француској сматра традиционалним божићним колачем. Својом ролатном формом, која подсећа на пањ, торта враћа на древни обичај уношења храстовог дрвета у дом на зимски солстициј. Утицајем хришћанства, обичај ће се померити на Бадње вече, што се практикује у многим крајевима Европе. Колач, каквим

³⁴ Г. Марковић, „Тажна реформ торте“, Политика, од 09. 3. 2012.
<http://www.politika.rs/pogledi/Goran-Markovich/Tajna-reform-torte.lt.html>

³⁵ Печена шарлота, која се служи топла, припада енглеској кухињи и води порекло од традиционалних енглеских пудинга. Име носи по Шарлоти од Меклембург-Стрелица, супрузи краља Ђорџа Трећег.

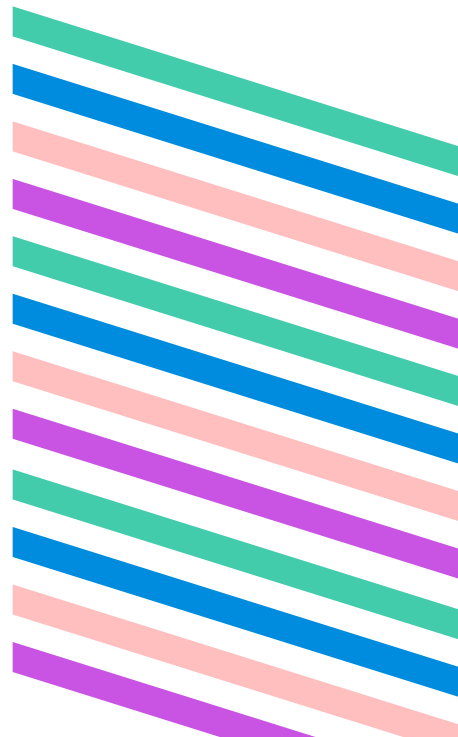
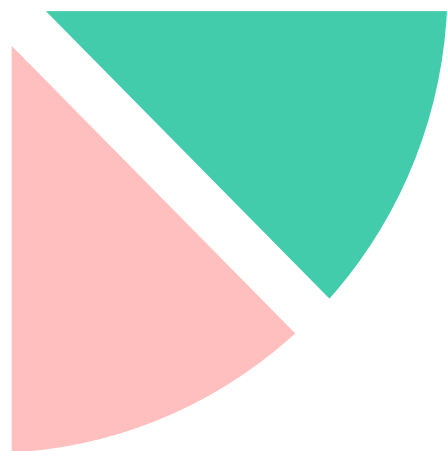
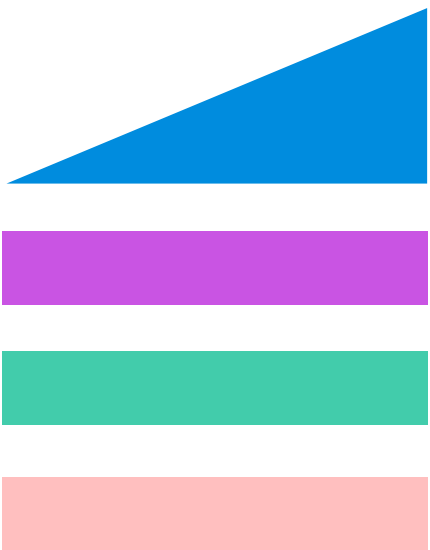
га данас знамо, настао је у деветнаестом веку и служи се посут прах-шећером, који симулира снег, бобичавим шумским воћем и гранчицом четинара.

Поред мноштва торти које налазимо у старим куварима, као што су београдска, Момина, Марина, Верина, Видина, Наталијина или Бранкова торта, једина посластица којом се српска кухиња уградила у средњоевропско кулинарско ткиво јесте Васина торта. Постоји више прича везаних за њен настанак. По најстаријој, која је враћа у доба владе краља Милана, торта је име добила по становитом Васи, кувару у служби Владана Ђорђевића, председника београдске општине, министра а потом и председника српске владе, који је њоме, једном приликом, одушевио дипломатски кор тадашње престонице. Друга, пак, много популарнија легенда, говори о Васи Чокрљану, трговцу и светском човеку из Параћина, који се у познијим годинама, негде око 1908, оженио много млађом Јеленом, која је убрзо остала у другом стању. Трудноћа је, пак, била тешка, и како се тренутак порођаја приближавао, болови су бивали све јачи. У страху за живот своје супруге, Васа ју је одвео у Беч, код врсних лекара, који су спасли живот како њен тако и новорођене кћерке Ружице. У знак захвалности, по повратку из Беча у Параћин, Васи је ташта направила и посветила торту која и дан данас носи његово име. Симпатична анегдота торту везује за помињану Спасенију – Пату Марковић, уредницу Политикине „женске стране“, која је прикупљала и сортирала рецепте када је наишла на један без назива. И баш у том тренутку у просторију је ушао извесни господин који јој се представио и казао кога тражи. Звао се Васа. Пата је на рецепту записала Васина торта и љубазно одвела господина до особе коју је тражио. Како год да било, торта од ваздушастог бисквита, са кремом од ораха, чоколаде и наранџе, снегом од шпинованог шећера и богатим чоколадним преливом, класик је домаће кухиње.

Коре од мућених беланаца и ораха са два крема – једним од жуманаца и маслаца и другим од слатке павлаке, карамелисаног шећера и печеног лешника, рецепт је за торту краљице Марије, названу по Марији Карађорђевић, супрузи краља Александра.³⁶ Сваке године краљица ју је

сама правила и делила штићеницима београдског Завода за сиромашну децу и оболеле од туберкулозе, који су, о материцама, били њени гости на двору. Торта је постала популарна и у једноставнијој варијанти, као истоимене штанглице.

РЕЦЕПТИ





БЕЧКА ШТРУДЛА СА ЈАБУКАМА

За тесто:

250 гр. брашна
Око 20 гр. уља
Пола кашичице соли
100 мл. воде
Кашика прах шећера
150 гр. маслаца за премаз

За надев:

150 гр. белог тост-хлеба
100 гр. маслаца
2 ванил-шећера

За други надев:

2 дл. рума
100 гр. грожђица
100 гр. сувих шљива
1,2 кг. киселих јабука
1 лимун
60-ак гр. ораха
Супена кашика цимета
100 гр. смеђег шећера

Надев од воћа и зачина спремити, добро измешати и оставити да одстоји у хладњаку најмање два сата.

Тесто замесити да буде гумасто, еластично. Додати, евентуално, кашичицу сирћа. Јуфку науљити, умотати у најлон и одложити у хладњак на сат времена, а потом развити кору, што већу и тању, на побрашњеном столњаку. Кору премазати бутером. У тигању отопити маслац да потамни и замирише, а онда убацити хлеб сечен на коцке и ванил-шећер да порумени. Дуж коре сипати надев од хлеба, а преко њега надев од воћа. Помоћу столњака штрудлу урлати и пребацити на плех. Премазати преосталим маслацем и пећи око 1 сат на 190 степени. Прохлађену посути прах-шећером и служити уз сладолед, слатку павлаку или крем.



ВАСИНА ТОРТА

Корице

Добро умутити 7 јаја са 7 кашика шећера, 14 кашика млевених ораха и 2 кашике брашна. Испећи и када се корица охлади исећи је на два дела. Филовати обе корице.

Фил

Помешати 200г млевених ораха са 200г шећера и попарити са мало врелог млека. Мешати на тихој ватри уз додатак 4 жуманца и 3 штангле чоколаде. Када се фил прохлади додати 150г путера, сок и кору од једне поморанџе. Торту премазати по жељи, шамом или шлагом.

Шам - 4 беланца добро умутити са 12 кашика шећера.



ШТАНГЛИЦЕ КРАЉИЦЕ МАРИЈЕ

Беланца и шећер умутити у чврст снег, па додати брашно и млевене орахе (или бадем и орах у комбинацији), па све добро умешати. Маслац претходно отопљен на рингли умешати у смесу и добро измешати. Тесто преручити у пекач димензија 25 x 35 цм и пећи свега десет минута у пећници загрејаној на 180 до 200 степени.

У међувремену умутити крем од жуманца и прах шећера те њиме прелити бисквит и вратити у пећницу на још десет минута.

На рингли отопити преостали маслац са млеком и шећером, до кључања, те тиме запарити млевен орах и добро измешати. Пареним орахом прелити колач.

Пре служења, потребно је да колач одстоји пар сати. Сећи на штанглице. Како дани пролазе, бива укуснији.

Колач носи назив по торти краљице Марије Карађорђевић, која ју је својеручно правила и њоме служила децу без родитељског старања коју би о Материцама примала на Двору.

БИСКВИТ:

125 грама маслаца
4 беланцета
150 грама шећера
150 грама ораха
70 грама брашна

Фил 1:

4 жуманцета
120 грама прах-шећера

Фил 2:

125 грама маслаца
150 грама прах-шећера
60 мл млека
300 грама ораха



РОКОКО ТОРТА

За корице:

- 5 јаја
- 5 кашика шећера
- 2 кашике брашна
- Око 50 г чоколаде

За фил:

- 110 г путера
- 120 г млевених ораха (најбоље претходно мало угрејати, па ољуштити и онда самлети)
- мало млека
- 4 кашике ванил шећера (шећер замирисан ванилом, најбоље штапићем, али може и ванилин шећером)

За украшавање:

- 100 г шећера
- 100 г сецканих ораха
- 50 г чоколаде

Умутити жуманца са шећером и растопљеном чоколадом. Одвојено умутити шне од беланаца, помешати га са жуманцима, шећером и чоколадом и додати брашно. Пећи три коре или једну целу коју треба сећи на три дела. За фил попарити орахе са мало млека и додати шећер. Када се маса охлади додати путер и мешати док маса не постане бела. Грилијаж спремати на следећи начин: шећер са мало воде ставити у тигањ или неку другу посуду за пржење, када се формира густе браон сируп додати орахе. Спустити масу на дрвену даску да се охлади. Охлађен грилијаж иситнити у авану или тучком. За тарту пречника 24cm спремати три корице од по три јаја и материјал се ускладити са тим мерама.

О ЕВРОПСКОЈ ГОДИНИ КУЛТУРНОГ НАСЛЕЂА

Европска комисија је 2018. годину прогласила Европском годином културног наслеђа. Иницијатива се спроводи под слоганом „Наше наслеђе: тамо где се прошлост сусреће са будућношћу“ на целокупном европском културном простору, а активности се одвијају на свим нивоима: европским, националним, регионалним и локалним. Основна намера је укључивање што већег броја грађана и грађанки у догађаје који подстичу дељење и уважавање европског културног наслеђа као заједничког ресурса у циљу подизања свести о заједничкој историји и вредностима, као и оснаживање осећаја припадности заједничком, европском простору.

У наслеђе се убрајају културни идентитет, вредности и традиције наслеђене од претходних генерација, које живе и данас, и које се преносе на будуће генерације. Обухвата архитектонско и споменичко наслеђе, историјска и археолошка налазишта, музејске објекте, народне обичаје, спорт, језик, музику, плес, фолклор, занате и вештине, као и природно наслеђе, као што су пејзажи, станишта дивљег живота и биодиверзитет. Одлуком (ЕУ) о обележавању Европској години културног наслеђа (2018) бр. 2017/864 Европског парламента и Савета донете 17. маја 2017. године, утврђени су општи и посебни циљеви обележавања Европске године културног наслеђа.

Општи циљеви: 1) Културно наслеђе као кључна компонента културне разноликости и интеркултурног дијалога; 2) Допринос културног наслеђа привреди; 3) Културно наслеђе као саставни део односа између ЕУ и трећих земаља;

Посебни циљеви: 1) Приступ културном наслеђу усмерен на људе, који је инклузиван, напредан, интегрисанији, одржив и међусекторски; 2) Иновативни модели партиципативног руковођења и управљања културним наслеђем; 3) Вођење дискусија и истраживање квалитета заштите, очувања, иновативне поновне употребе и унапређења културног наслеђа; 4) Културно наслеђе доступно свима; 5) Истраживање и иновације за културно наслеђе, израда статистике; 6) Синергија између политика у области културног наслеђа и политика очувања животне

средине; 7) Регионалне и локалне стратегије развоја и одрживи туризам; 8) Управљање вештинама и знањем и трансфер вештина и знања у сектору културног наслеђа; 9) Културно наслеђе као извор инспирације за савремено стваралаштво и иновације; 10) Образовање и целоживотно учење; 11) Интеркултурни дијалог, постконфликтно помирење и спречавање конфликта; 12) Истраживање и иновације у вези са културним наслеђем; 13) Спречавање незаконите трговине културним добрима; 14) Усредсређеност на догађаје из 2018. године који имају симболички значај за историју Европе и културно наслеђе.

У Србији се Европска година културног наслеђа обележава кроз низ иницијатива, програма и пројеката означеним етикетом Европске комисије која је посебно дизајнирана за Европску годину културног наслеђа.

О ДЕСКУ КРЕАТИВНА ЕВРОПА СРБИЈА

Деск Креативна Европа Србија је имплементационо тело програма Креативна Европа, оформљено у оквиру Министарства културе и информисања Републике Србије.

Задатак Деска је пружање подршке установама културе и организацијама цивилног друштва у Републици Србији које желе да обезбеде учешће у програму Креативна Европа. Деск чине две канцеларије: Култура деск Србија који имплементира потпрограм Култура, и MEDIA деск Србија који имплементира програм MEDIA.

Потписивањем споразума о учешћу у програму Креативна Европа, свака држава се обавезује да оформи имплементационо тело програма Креативна Европа, које ће деловати на националном плану. Република Србија потписала је споразум 19. јуна 2014. године у Бриселу.

У циљу повећања броја учесника из Србије, Деск Креативна Европа Србија континуирано организује:

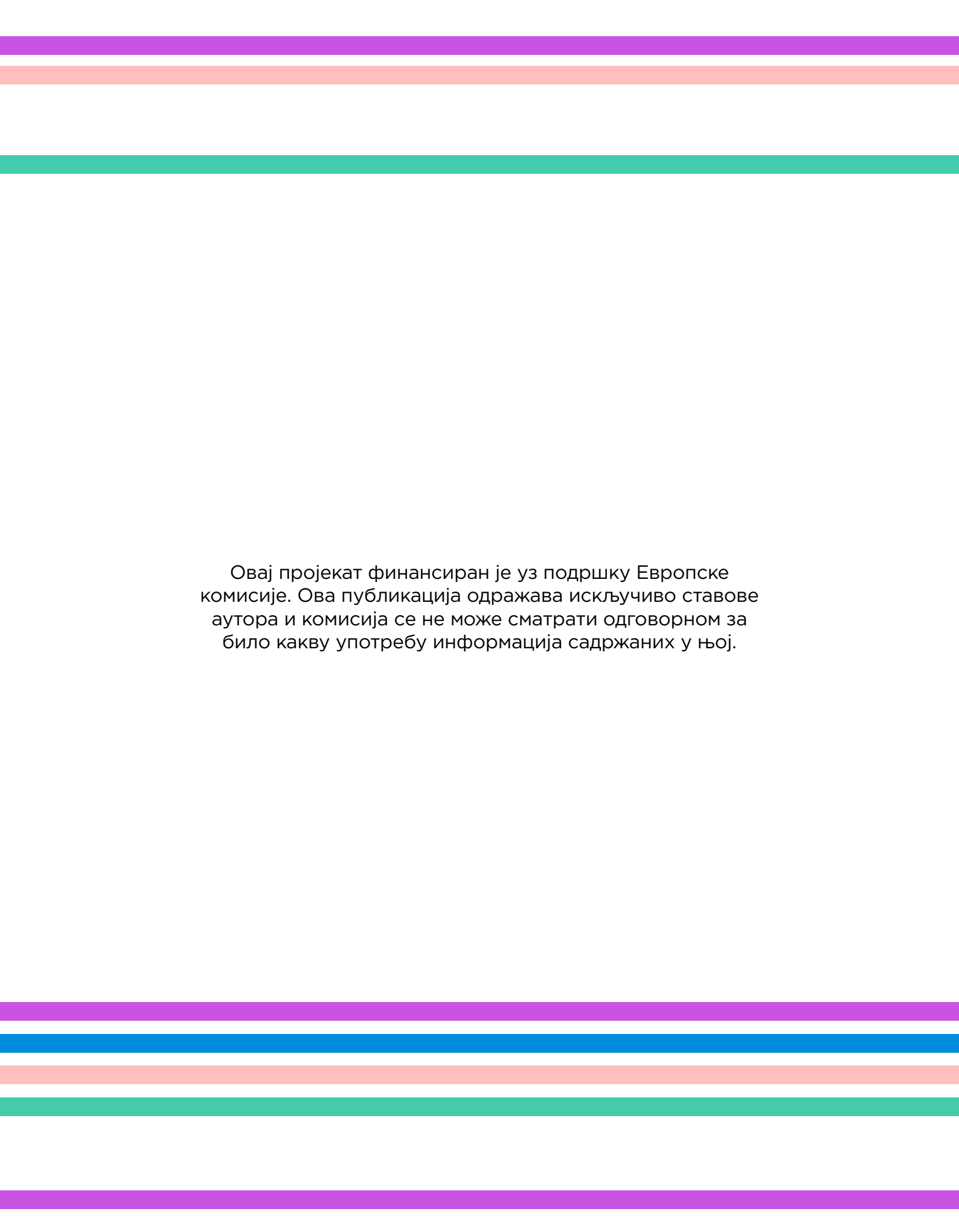
- Семинаре, обуке и друге едукативне активности којима се преносе знања и вештине неопходне за конкурисање за финансијску подршку;
- Конференције из области културне политике и културног менаџмента;
- Пројекте анимације потенцијалних апликаната из Републике Србије;
- Промоције програма Креативна Европа и других европских програма;
- Реализација различитих врста пројеката који се тичу развоја публике, унапређења каријера, савремених пословних и програмских модела, као и других приоритета програма Креативна Европа;
- Представљање успешних пројеката из Србије, региона и Европе;
- Осмишљавање и реализацију развојних пројеката у циљу унапређења домаћег културног система и међународне сарадње (иницирање, реализација и прикупљање постојећих истраживања и статистика у култури);
- Издавање публикација о програму Креативна Европа и активностима Деска Креативна Европа Србија (у циљу промоције програма и олакшавања процеса конкурисања домаћим културним организацијама).

О НАРОДНОМ МУЗЕЈУ КРУШЕВАЦ

Од свога оснивања, 19. децембра 1951, Народни музеј Крушевац остварује своју основну делатност кроз сакупљање, чување, заштиту и излагање покретних културних добара и остатака материјалне културе завичаја. Током деценија, стасао је у значајну установу културе, изграђујући угледну позицију у музејској мрежи Србије. Смештен у простору археолошког парка, крушевачки музеј представља незаобилазно одредиште када је реч о културној и туристичкој понуди града. Испрва смештен у Кући Симића, временом је прерастао сâм објекат, премали за новонастале музејске потребе. Године 1969. добијен је на коришћење нови простор, овога пута унутар комплекса Крушевачкога града. У неокласицистичком здању некадашње гимназије, саграђеном 1863, са сецесијским декоративним елементима из 1908, данас је смештена стална музејска поставка која сведочи о историјском и културном развоју и преображају Крушевца и околине.

Музејски фондус садржи око двадесет и три хиљаде музеалија природњачког, археолошког, етнолошког, историјског, културно-историјског и ликовног карактера, чији је историјски корак дуг преко шест миленија – од праисторије, преко антике и средњег века, кроз раздобље турске превласти и обнове српске државности, све до средине XX stoleћа. Поред изложбене, музеј дужну пажњу посвећује истраживачкој, издавачкој, културно-просветној и педагошкој делатности, као и афирмацији аутентичних вредности завичаја. У том погледу, музеј презентује богату културну баштину путем изложби, каталога, стручних публикација и медија. Као битан моменат у културно-просветном и педагошком раду, музеј омогућава организовање предавања и стручних вођења по сталној поставци, коришћење литературе из музејске библиотеке, помоћ при изради стручних радова и могућност одвијања наставних и ваннаставних активности, при чему посебно треба истаћи сарадњу са васпитно-образовним установама на локалу.

Народни музеј Крушевац своју политику остварује и кроз спремност за сарадњу са установама и појединцима путем предавања, семинара, промоција, трибина, музичких приредби и сличних садржаја који за циљ имају како популаризовање музејских садржаја тако и веће учешће јавности у њиховом креирању. Осим централног објекта у средњовековном Крушевачком граду, у састав Народног музеја Крушевац улазе и Кућа Симића, Уметничка галерија и Меморијални комплекс Слободиште. За обилазак свих музејских простора у граду, посетиоцима су на располагању услуге стручних водича, а вођење кроз поставку доступно је на српском и енглеском.



Овај пројекат финансиран је уз подршку Европске комисије. Ова публикација одражава искључиво ставове аутора и комисија се не може сматрати одговорном за било какву употребу информација садржаних у њој.



**OF THE
EUROPEAN YEAR**

**OF CULTURAL
HERITAGE**

**DESSERT
COOKBOOK**

2018.





Creative
Europe
Culture



Culture Desk Serbia
Creative Europe Desk Serbia



Dear reader,

The idea behind the European Year of Cultural Heritage 2018 is for us, inhabitants of Europe, to remind ourselves and deepen our contemplation of very intensive mutual influences of European cultures, cultures of people and nations who have been living on the European soil for decades. Art, language, architecture, manners of dressing – are just some of the fields of human activity where influences of different cultures are reflected, and among them – we perhaps most often and to the largest extent enjoy the richness of European cuisine! Think the countless delicious recipes which are a part of European intangible cultural heritage – spaghetti Bolognese, tortilla, Wiener schnitzel, quiche, croissant, bouillon, proja, steak tartare, Russian salad, goulash, Jewish twists (sesame and poppy seed twists), gnocchi, cordon bleu, cheeses Roquefort and Camembert, Greek salad... And there are also the most complex, tasty, diverse and visually appealing - desserts! Crêpes, chocolate mousse, baklava, Reform cake, crème brûlée, Sweet Venison Cake, Ischler, čupavci (similar to Lamington), Turkish delight, ice cream, macaroons, meringue, profiterole, waffle, Mozartkugel, chestnut purée, žito sa šlagom (boiled wheat mixed with sugar and walnuts with whipped cream), Kasato cake, cherry pie, crumb pie...

In this book we are presenting European cultural heritage through the story about desserts in Europe and propose four sweet recipes for Vasa's cake, Vienna strudel, Queen Marija's bars (Serbian štanglice kraljice Marije) and the Rococo cake. Recipes were gathered within the exhibition of the National Museum in Kruševac bearing the name of The Strudel from Vienna, and the cake Vasa's. The authors of the exhibition, curators of the museum, Zorana Drašković Kovačević and Aleksandar Miletić explained: "Why specifically the Vienna strudel and Vasa's cake? The Vienna strudel is an iconic sweet of Central Europe and an example for the New Age tastes young Serbia strived to adopt. Moreover, this kind of a strudel is Oriental in origin and it is a younger sister of the Turkish baklava. On the other hand, Vasa's cake represents a dessert though which domestic cuisine contributed to Medieval culinary heritage, and in the story of its creation, Vienna played a vital role. In this respect, the title rounds up and adequately illustrates the story about the sweet taste of Europe in Serbia

on the cusp of centuries and civilisations. The exhibition represents a small tribute to culinary magic, of times past and present, since such a lively connection with Europe exists today the same way it existed in the past. Previously this connection was embodied in nutmeg cookies (sr. muškaconi), Dobos torte, Reform cake or profiterole, and today it is seen through tiramisu, cheese cake and macaroon. The programme in the Simi Mansion shed some light on a less known aspect of gastronomy and offered the pleasure of discovering a different and sweeter face of our past. The exhibition helped Kruševac housewives, proud of the old recipes copied from their mothers and grandmothers and sometimes distrustful towards everything that comes externally, realise all these recipes of old once were a novelty in our area.”


The exhibition of the National Museum in Kruševac, which among other things included gathering recipes of Kruševac housewives, is an excellent example of contemplating cultural heritage, the European space, the past and the present, the needs of the people and the audience, and especially the position and role of a museum in a community.

European Year of Cultural Heritage represents a time in which people caring for common cultural heritage on the European, national, regional and local levels influence the manner in which we protect and enjoy it, creating a shared future. Initiatives like this exhibition offer the basis for understanding and solidarity, connectedness of Europeans, and show a potential of common cultural heritage in shaping the future of Europe.

When you enjoy cooking and food, we wish you that you sometimes remember the fact delight coming from the diversity and richness of taste is the result of a special kind of creativity of a vast number of people from the entirety of our continent, who designed, corrected, shared and complemented each other's recipes.

Bon appétit!

Dimitrije Tadić, *Head of Creative Europe Desk Serbia*
Nina Mihaljinac and Milan Đorđević, *Project Managers*



The article that follows represents an excerpt from the catalogue of the National Museum in Kruševac for the exhibition “THE STRUDEL FROM VIENNA AND THE CAKE VASA’S. European Influence on Food Culture in Serbia. A Story About Desserts”. The fragment of the text is an appendix to the text of the catalogue as a unique reflection on the history and creation of desserts utilised as an appealing paradigm of wide-spread cultural changes in a society that strived to keep the pace with the world.

DOWN THE SWEET PATH

The taste for sweet food is a part of inherent human affinities and it is one of the strongest. Desserts were given a relatively small amount of attention in literature so far. Whether we speak about various confectionery desserts, creams, ice creams or cakes, these are not perceived any other way than as a tasty complement to the meal, served at the very end, or instead of an afternoon snack. However, desserts as a vast and diverse gastronomic corpus of delicacies represent much more than that. While the contemporary puritan culture, averted from all the bodily pleasures as something intrinsically unhealthy and unnecessary, perceives desserts with prominent disapproval, shows and programmes dedicated to gastronomy and baking desserts are gaining popularity. Dessert making does not owe its existence only to the feeling of pleasure people experience when eating desserts. While the affinity towards sweet food is a completely evolutionary matter, the dessert is a cultural phenomenon.¹ As opposed to everyday cooking, conditioned by biology and the necessity of eating, making desserts always was and remained a one of a kind leisure activity, almost a luxury one, approached with attention, most frequently on special occasions and when hosting family and friends. Due to the skill and dedication it demands, dessert making is one level closer to artistic expression when compared to common cooking. In the culture we live in, desserts and cookies belong to the female and children worlds, therefore, they are considered something which, inherently, belongs to the feminine accessories of afternoon time together with coffee or small joys of children,² which is a completely one-sided and wrong perception at its very basis, because the propensity for sweet food is a general human trait, regardless of gender or age.

Dessert making has always played an important role in the Western society – a realisation reached by anyone dealing with the history of the European civilisation. From the very beginnings of organised human communities and societies, sweet food was given special importance, which is attested to by numerous customs preserved today. It's a small step from ancient sacrificing of sweet votive gifts on altars of Eastern deities to ritual baking of a birthday cake as a sweet bite of happiness and prosperity in the coming year. There is almost no religious holiday or a solemn table that goes without desserts, even if it is just an Orthodox Christian Slava wheat.

Shaping the European and Western culinary tradition started very early through mixing and intertwining of different influences and local traditions which came in contact in the Mediterranean Basin over the centuries. The local Greek-Roman tradition was supplemented by the movements caused by great migrations of peoples, followed by Arabic and Norman conquests in the European South. The crusades and the lively trade happening between Italian cities, the Byzantine Empire and the Arabic world, but also the ensuing great overseas discoveries, the availability of spices and the exploitation of the sugar cane,³ were decisive in forming the culinary habits of the Old World. Desserts, at first available only to rulers and nobles, became available to the developed citizenry after the epoch of great social and political changes and industrialisation which took place during the end of XVIII century, thus desserts ceased to be exclusive and available to few.

When it comes to the European influence on Serbian food, it is directly related to the distribution of the Serbian people in a wide area and within several country frameworks and different social, political and cultural models. The strongest influence certainly came from Vienna, the capital of a large, multi-confessional and multi-ethnic empire, Habsburg Serbs directly looked up to. For centuries, Vienna formed its special culinary identity, which is largely different and prominent, regardless of it belonging to Central European and Southern German cuisine. From the XVII and XVIII centuries, the influence of Italian followed by French cuisine which engulfed the entirety of Europe, gave a special mark to Vienna dessert making. However, the influence Vienna

desert making exerted on local cuisines under Habsburg rule is immeasurable. With the coming of Maria Theresa and her son Joseph the Second, free cities of Croatia, Slavonia and Southern Hungary where there was considerable Serbian population, gained a German flavour and German cuisine gradually became the norm. There was also the reverse process, since Vienna cuisine owes a large number of sweet and savoury dishes precisely to the several centuries long shared life and mutual inspiration between different peoples – the Czechs, Poles, Hungarians, Southern Slovenes, Jews, and even Turks.

After the period of turmoil and revolutions, the middle of XX century indeed was the Golden Age of the imperial Vienna, which in its perpetual competition with Paris transformed architectonically and was decorated with impressive squares and palaces, thus becoming a competition to Baron Osman's city during the reign of Napoleon the Third. The imperial city of Franz Joseph, to which a vast number of people rushed, yearning for knowledge, science and success, was one of the global cultural capitals of the time, but also a place where forms of social life and civilisation were valued. Apart from the existing culinary tradition, the culture of drinking black coffee was nurtured and a large number of coffee houses and restaurants, such as Demel, Central, Hawelka, Schwarzenberg or Sacher, where social life was taking place and the elite gathered, led to increased popularity and demand for desserts served and consumed with coffee.⁴

The influence of French and Italian dessert making reached Serbs mainly through mediation by Austria so recipes reached the destination already largely altered or adjusted. In the wide space of the diverse empire, in time, a specific food culture was shaped and became a prominent trait of Central European culinary tradition and gave its full contribution to the domain of dessert and cookie making. When considering the popularisation of dessert making, the role and contribution of Budapest, as a vice capital, should be especially emphasised since famous city desserts and dessert makers embodied the experience of several European cuisines and were of crucial importance in the formation of the first generation of Serbian dessert makers.

Apart from other influences, it was through them, as the first mediums. that Serbian surroundings became acquainted with numerous now internationally accepted desserts, frequently adjusted to the local taste and eating habits.

The influence of the Mediterranean, as one of the ways the taste of Europe reached Serbian tables, largely didn't reach beyond coastal cities of the Eastern Adriatic where Serbs comprised an important and influential part of the populations, such as in Boka Kotorska. Rarely did the influence penetrate deeper into mainland, and desserts such as ruštule, rožada, and numerous noble cakes such as the Perast cake, Dobrota cake or Ston cake remained unknown to the population inhabiting the boundaries of the newly established Serbian state. These desserts, due to their gastronomic, historical and cultural importance, deserve a special mention and a reminder of this overlooked segment of our gastronomic tradition.

MEHLSPEISE

One of peculiarities of Medieval cuisine of the Austrian cultural circle is certainly Mehlspeise, a dessert category known in other Western cuisines. In their bases, these are sweet doughs, desserts made of flour (ger. Mehl). What makes mehlspeise different than other desserts, is the fact that as opposed to a classic dessert, mehlspeise is never served after a meal, but instead, filling as it is, it is served as a meal in itself. It is served as an afternoon snack, between lunch and dinner, and it frequently replaces the morning or the evening meal. Jause is a German term for a light afternoon meal introduced as early as XIII century, during the reign of King Ottokar II Přemyslid, the king of Bohemia and an Austrian duke, and its etymology stems from the Old Czech word jouzina, similar to užina (a snack in Serbian). With the introduction of coffee and cocoa to the continent, Vienna citizenry adopted the afternoon snack as their daily ritual of family gathering, and on these occasions, desserts were served which we collectively call mehlspeise.

When speaking about dough and pastry, the Vienna influence is indeed unavoidable. Through its long history of baking, Vienna enlisted itself among the cities with the finest and most carefully selected pastry. Today, even the delicacies of French baking tradition, such as croissants and rolls with custard and raisins, are collectively called, Vienna pastry (fr. viennoiseries). The popularity of Vienna pastry in Paris is owing to the bakery Boulangerie Viennoise established by August Zang in Paris in 1839.⁵ Even the sweet pastry that is called Danish pastry today originated from Vienna and in Danish it means “Vienna bread” (dan. Wienerbrød). It resembles puff pastry because it is made by multiple lining with butter and folding which, during baking, results in a puffy texture. Pastries are filled with various jams, custard or marzipan.⁶ The popularity of Vienna pastries in Denmark came into being when, due to a several days long strike of Danish bakers and dessert makers, workers from Vienna were brought into Copenhagen, who brought with them their own recipes. From baked goods, to Vienna and the Danube Germans, we were also acquainted with milk bread (ger. Milchbrot), a tasty type of bread Serbian housewives made between the two wars, most frequently on Christmas and Easter. It can be said Central Europe, as well as Eastern Europe, possesses a rich tradition of sweet breads enriched with eggs, butter, dehydrated fruit and lemon zest, baked mainly on important holidays like Christmas and Easter.⁷ Many of them can be perceived as a variant of the famous French brioche, a bread rich with eggs, milk and butter, which was a replacement for plain bread on tables throughout XVIII century France. A famous saying, unfortunately attributed to Marie Antoinette, conveyed to us by Rousseau in his Confessions, written in 1772, precisely relates to the popular brioche.⁸

Baking was a respected craft in Vienna, especially after the great siege of 1683, when bakers, due to the nature of their work, were awake in the middle of the night and noticed Ottomans as they prepared to enter the city. They raised an alarm and alerted the military and citizens, and the attempt of the Turks to

⁵Zang gave the croissant its puffy, airy texture, however, common opinion is that this pastry, created after the Turkish downfall before the Vienna walls, was brought to France by Marie Antoinette, Austrian Vice-duchess and a daughter of Maria Theresa, when in 1770 she married with Louis-Auguste, the heir to the throne of France and Navarre, the future Louis XVI. Her chambermaid, Mrs Campan, whose memories represent a valuable and interesting read about the life in Versailles, said the Queen “usually didn’t anything apart from chicken, baked or boiled, and some plain water. The only thing she especially liked was morning coffee and a type of pastry she was accustomed to during her childhood in Vienna”. *Romances of Royalty: Dramas and Tragedies of Chivalric France*. Memoires of Madame Campan on Marie Antoinette, volume I, chapter IV, ed. G. K. Fortescue, Boston 1909, 170. However, the question that remains open is whether this was a croissant, a plain bun or a Kaiser roll (ger. kaisersemml). It is, however, well known that Franz Mimplitsch, a Vienna baker, served as a baker at the duke court of Queen’s sibling, Maria Amalia, in Parma.

⁶Marzipan came from the Arabs, across Sicily to the Republic of Venice to whose people it was later attributed, hence the name of the Bread of St Mark, Martius panis or marzapane. See D. Radojičić, 93; D. Ivančević, O. Maglovski, 8.

⁷M. Kronld, 125.

⁸Except for the data that it was created by “a princess of noble descent”, there are no other information. In its original form, the remark was: Qu’ils mangent de la brioche! J. J. Rousseau, *Les Confessions*, I, Livre VI, Paris 1889, 266.

sneak into the city through the dungeons was prevented. The Turkish siege of Vienna on two occasions, the one conducted by Suleiman the Magnificent in 1529 and the one conducted by Kara Mustafa Pasha in 1683, left a deep mark on Vienna citizens, permanently influencing their identity. Especially the Second Siege of Vienna, saved by the Christian coalition headed by the Polish King John III Sobieski, was a great and important experience which was reflected in many fields of human activity, including gastronomy. As a way of remembering the event that marked the epoch of great fear and permanently liberated Europe from the Ottoman danger, Vienna bakers, themselves participants of the glorious victory, made a bun shaped as a crescent moon, hilal, a symbol from Turkish flags that remained flying beneath the city walls.⁹ This is also the origin of vanilla crescents (ger. Vanillekipferln), a dessert which was transferred from Vienna into other local cuisines of the Habsburg state, and beyond. Apart from Austria, they can also be found in Bavaria, the Czech Republic, Hungary, Serbia... They were most frequently made on Christmas, out of almonds and hazelnuts, followed by rolling in sugar and adding vanilla. In Serbia, walnut features as an ingredient more frequently, which attests to adjusting recipes.¹⁰

Numerous Vienna recipes have their origins in the centuries long war with Ottoman Turkey, among others, Gugelhupf, a cake made of leavened dough, enriched with milk, butter, raisins and other dehydrated fruit, lemon zest and nuts. It has a recognisable round shape with a hole in the middle which comes from the shape of the dish it is baked in. Popular legend says Vienna bakers, to honour the victory over the Ottomans, baked a cake shaped like the sultan's turban.¹¹ Gugelhupf is made throughout Central Europe and the German cultural circle, predominantly in Austria, Bavaria, the Czech Republic, Poland and Alsace where the cake is associated with the Three Magi, who on their way to the Holy Land, spent the night in this French province German in character, and as gratitude they baked for the hosts a cake shaped like their turbans. The marriage between the Polish Princess Marie Leszczyńska and the French King Louis XV, in 1725, introduced this cake to Versailles as

⁹ This is a popular legend on the creation of the crescent pastry, even though the authorship is also attributed to Budapest bakers after the great siege of 1686. P. Montagné, *The New Larousse Gastronomique*, New York 1961, 289.

¹⁰ D. Radojičić, 96.

¹¹ D. Ivančević, O. Магловски, 28.

well.¹² The cake enjoyed widespread popularity among the Ashkenazi Jewish population in Central Europe, who took it to the United States of America. Gugelhupf is enlisted in traditional desserts in Vojvodina, where as a status symbol it was a frequent part of the menu on the city tables, while the trend of making milk breads of leavened dough in areas to the South of the Sava and the Danube River took sway only in XX century when serial manufacturing of enamelled dishes began, hence also baking dishes for Gugelhupf, which have recognisable cannulated sides and a “chimney” in the middle, allowing even baking of the cake.

A dessert borrowed from the Ottomans is the strudel, a cake of kneaded and filled dough which is then rolled up. The oldest, hand-written recipe for strudel from 1696 can be found in the State Library in Vienna. According to the popular legend, the Turks left the dessert when deserting the battlefield in 1683 after their defeat under the city. Already in XVIII century this dessert became popular in the wide area of the Habsburg lands. The filling can be of ground poppy seeds (Mohnstrudel), sour cherries (Weichselstrudel), walnuts (Walnuss-Strudel) or apples (Apfelstrudel), with mandatory adding of a number of spices and ingredients such as cinnamon, brown sugar, rum, raisins, bread crumbs, butter... It is always served with ice cream, custard or vanilla cream. The right dough for the Vienna strudel must be very elastic, kneaded for a long time, rested and stretched as thin as possible so that it is almost transparent. What is considered a strudel in Serbian cuisine significantly differs primarily in terms of dough, which is made with yeast and completely different, both in structure and in taste. The so-called Serbian strudel correlates with Potizen, a cake always made of leavened dough filled with walnuts and hazelnut (Nusspotizen) or posy seeds (Mohnpotizen) before rolling.

When it comes to sweet breads, today forgotten Zwieback, which translates as a twice baked literally, was popular with Serbian housewives and it represents a bread made of plain dry biscuit which meanwhile stopped being dried twice. In our area it is found enriched with dehydrated fruit and nuts, butter and eggs, like Kommissbrot, which is, in spite of its originating from dark and dry military

¹² The Polish variant of Gugelhupf is called a baba (pol. babka) and it influenced the creation of the popular dessert rum baba (fr. baba au rhum, ital. babà). Authorship of the cake was attributed to the expelled Polish King Stanisław Leszczyński, to whom his son-in-law, Louis XV kindly ceded Lothringia to him. The expelled king's resided in Nancy, he called the well-known Gugelhupf with the Polish name, and on one occasion, when a piece of the cake fell into a glass of malaga, a new dessert was created, for which Naples is still famous today, thanks to the French cooks. Neapolitan baba is really made in the shapes resembling the role cake, and in time the dessert started being covered in sweet syrup with rum, instead of malaga, which is where the name comes from.

bread, made in Serbian houses without yeast, with beaten egg whites, butter, flour and dehydrated fruit. Both cakes were transformed from dry breads into a typical and rich Mehlspeise. These are baked in longer dishes, most commonly the ones used for Sweet Venison Cake, cut in slices and powdered with confectioners' sugar. They represent just some of the numerous variants of the "winter cake", a sweet bread rich with dry fruit, the likes of sweet breads made throughout Europe during winter months and Christmas holidays. Among fruit breads, frequent on tables of Serbian housewives, Archbishop's bread or Bishofsbröt should be emphasised, and also Kletzenbröt, a rich South German bread with an abundance of dry fruit, nuts and spices.¹³

The dough used for crepes, just thicker, is used for Apples in dressing gowns (ger. Äpfel im Schlafrock), are another folk dessert taken from Central European culinary heritage, which should by no means be mistaken for the French delicacy of the same name (fr. pommes en chemise).

We also adopted Kochs from South German cuisine, steamed or baked, both plain ones made of semolina and flour, and the ones in chadeau, a French cream made of egg yolks, sugar and wine. They were a typical Mehlspeise of XIX century, a frequent and popular Middeaval dessert. Kochs belong to holiday winter cakes which were made in Austrian lands around Christmas. In Lower Austria, there is a custom to try as many as nine different Kochs on the evening before Epiphany, whereas a bit of each was left for the Three Magi. The Vienna koch, as a refined and noble version of traditional kochs crossed from German cuisine to French where it contributed in the creation of popular puddings and soufflés.

SWEET BREAKFAST, GALETTES AND PIES



Fritters or doughnuts (ger. Krapfen), an airy cake of leavened fried and less frequently baked dough, filled with jam or marmalade and powdered with confectioners' sugar, are another dessert that came from German cuisine, which is where the name Berlin doughnut, or Berliner for short, came from. In European cuisines, doughnuts and other fried doughs like them are linked to spring carnivals and the ensuing Easter fast. With Serbs, doughnuts were most frequently made during the long winter months, and there was also a custom of serving them for New Year's Eve, when in one of the doughnuts a ducat or a coin would be placed which would then belong to the lucky finder, the way Serbs do with Christmas bread. Being a cheap and abundant dough, doughnuts were among the first desserts accepted in Serbian villages.

When it comes to fried Mehlspeise, we should mention French toast or bread fried in batter, which were in most Central cuisines, as opposed to us, eaten sweet with added cinnamon and sugar, with jam or some sort of a cream. This an old dish, known as early as ancient times, the intention of which was to use stale bread, which is where the French name pain perdu or "lost bread" came from.

The relatively frequent sweet doughs in our area include Buchteln, (Czech Buchty), made of sourdough and filled mostly with poppy seeds and jam. When baked, they are powdered with sugar, dressed with cream and eaten while still hot. Even though they are considered a Vienna pastry, their origin is Czech, however, they are widely accepted throughout Central Europe. In Serbia, they can frequently be savoury, filled with cheese. Dumplings (ger. Knödel, hun. Gombóc), a dessert made of flower and potatoes with a fruit filling, are a popular Central European dessert, present in Germany, Poland, the Czech Republic, Hungary, Galician and Southern Slavic cuisines. They are most frequently filled with plums. Akin to them are also Finger noodles (ger. Schupfnudeln), South German "rolled dumplings", which are parboiled

and lightly fried on butter with bread crumbs with added poppy seeds and cinnamon, served with jam, and belong to favourite Central European desserts.

Thin dough, made to be liquid and fried on very little oil, are the popular pancakes (hun. Palacsinta, ger. Palatschinken) which are among the oldest desserts. Pancakes as we know them today, are frequent in Central and Eastern Europe and are akin to the French role model known as crêpes, differing in the fact that the mixture for pancakes does not require resting like the French crepes. They can be thinner or thicker, but they are always round and filled with jam, marmalade, fruit or sweet cream, chocolate or walnuts with sugar. They are considered one of the rare desserts Slavic people borrowed to the kitchen of the great empire, and especially famous are the pancakes from the Budapest patisserie Gündel.

There is also Schmarrn, a special shredded pancake which was used to create the famous Emperor's Omelette (ger. Kaiserschmarrn). There are several apocryphal stories how this common dish received its imperial title. According to one of them, Schmarrn was among the favourite dishes of Franz Joseph, while according to the other, perhaps more probable, the name came from the custom that pancakes intended for the emperor, if they ripped or were too well baked were set aside and then served to the kitchen staff.

Even though they don't belong to the classic Austro-Hungarian Mehlspeise, an equally old dessert akin to pancakes are galettes or waffles the preparation of which in Medieval times meant a recommendation to be accepted in the dessert making profession, and chefs who made them enjoyed great honour because they had a sovereign right to bake blessed bread for Eucharist or the host. Galettes or waffles, made of liquid dough, baked on both sides in special metal bakers made for this purpose and heated on a stove, are considered a favourite dessert in Belgium, the Netherlands and German-speaking countries, and we popularly call them "granny's cake". A special kind of galettes are numerous small desserts, many of which are considered biscuits. Galettes also include the so-called Pastry of the King (fr. Galette des Rois), decorated with a crown, which is made today throughout France on Epiphany.¹⁴

¹⁴ The cake is made of puff pastry, filled with frangipane cream made of almonds, butter, eggs and sugar. Similar to Serbian Christmas bread, the cake sometimes hid a broad bean which was later replaced by a miniature Vertep figurine. The Pastry of the King was divided into as many parts as there were household members, and an extra part, which always remained was for the passer-by who came knocking on the door that day. The finder of the broad bean, i.e. the figurine, would symbolically be crowned and proclaimed "king" for the year.

Pies in Serbian cuisine, popular in Southern Serbia, Kosovo or in Bosnia, are always made as filo dough folded pies, and belong to desserts Oriental in origin. Sweet pie belonging to the Western tradition is a cake of shortcrust pastry made of flour and cold butter, with the filling of fresh or cooked fruit, some kind of a cream or nuts. Several types of pies can be distinguished by the manner of preparing dough such as the French tart and the Italian crostata, but the most frequent ones are the ones classically filled, where dough rested in a cold place is split in two sheets with one of them being used to line the baker, like a bowl for the filling, and the other one used to close the pie. Also, ribbons can be cut from the top sheet of dough to achieve a grid dough structure and better baking. Pies are made throughout the Old and the New world and belong to the oldest and the most famous desserts, encountered as early as ancient Egypt, however, the technique of making them from greased dough was upgraded by Greeks followed by Romans, who filled them with fruit or cheese. These ancient pies with cheese are considered the precursor of cheese cakes popular today. A recipe for apple pie was first encountered in Geoffrey Chaucer's *The Canterbury Tales* in the XIV century. In Middle Ages they were considered cheap and fast food, available to commoners, but they were also served in courts richly filled and decorated. No Italian feast could go without torte or French without pastes during the end of Middle Ages, even though neither could be fully equated with what consider a pie today. Victorian Age, as a time of establishing civil worldviews and family life, placed pie to an honourable place of their bourgeois table, as a symbol of civil status and rich, comfortable home. Sweet pie filled with cream or spiced fruit filling was very frequently the dessert at the end of a meal. In the Anglo-Saxon world, as a memory of Medieval royal tables and stuffed birds that were used to decorate pies for the gentry, ceramic glazed birds became popular, and they sometimes at the same time served as a decoration and a tool to evaporate the excess fluid from the filling after baking. Prince Charles of Wales is today considered the biggest collector of ceramic singing birds for pie. In America pie has an important place in culture, which is why when something is typically American, it is said as American as apple pie. Apple pie, as a traditional dessert is especially made on Thanksgiving and it is served à la Mode, which means serving it with ice cream. Among the most frequent pies and walnut pie, pumpkin pie, apple pie or sour cherry pie, and also dry lemon pie. Prominent pies popular in Serbian cuisine are the so-called greasy pies, such as crumb pie or crumb cake (нем. Krümelkuchen или Krümelkuchen), with cherries or stewed apples, which are, actually, not considered pies.

ON SPANISH BREAD AND BUISCIT



A basic and simple dessert which appeared in Serbia relatively early, serving not only as a separate dessert but also representing the basis of many other cakes and roulades with different additions and creams, is sponge cake or Spanish bread (ital. Pan di Spagna). The origin of this biscuit dough made of flour, sugar and eggs stems from the end of XV century.¹⁵ There is an opinion that sponge cake was brought to our area by Sephardim, Spanish Jews who were expelled from the Iberian Peninsula through a royal edict at the end of XV century.¹⁶ The Ottoman Empire accepted refugees and placed them throughout the territory, thus making Jews a part of the Balkan population. Sephardic Jews completely preserved their language, Ladino, which is based on Old Spanish, and through music and dance they preserved the memory of the old fatherland. Although we cannot speak about a major Jewish influence on food culture of Serbs,¹⁷ sponge cake could be one of these rare contributions. Attesting to this theory is the fact that sponge cake was regularly on Sephardic tables, since it is unleavened, and is one of the allowed meals in the day before Pesach, a holiday of unleavened breads, dating to the time of Moses where Jews remember the exodus from Egypt, when, in a hurry they brought bread dough before it leavened.¹⁸ In Portugal, as in Japan, which in XVI century came in contact with Portuguese merchants and missionaries, sponge cake is called Castilian bread,¹⁹ which attests to the story about the treat which was spread throughout Europe from Spain, and reached us through Sephardim or otherwise. From the end of XV until XVII century, Spain figured as a world force exerting its military and political influence on the wide space of Europe and the world, and all the way to XVIII century large

¹⁵ D. Ivančević, O. Maglovski, 9.

¹⁶ Dragana Radojičić, Beograd 2012, 82; M. Krondl, 154.

¹⁷ S. Knežević, 225–226.

¹⁸ Ibid, 226.

¹⁹ Pão de Castela i.e. Castella in Japan.

parts of the Apennine Peninsula were under its direct political and cultural hegemony, which could have had direct influence on the creation of sponge cake. Whatever the historical background of this airy biscuit is, during the beginning of XX century, sponge cake or “sweet corn bread” was in the usual offer of Kruševac confectioneries, cut in pieces cubic decimetre in volume.²⁰

A popular story on biscuit dough akin to sponge cake takes us back to XVIII century Spain, to the residence of the Genoa Ambassador, Marquis Domenico Pallavicini, whose cook, Giovan Battista Cabona, on an occasion served the noble guests with a simple and unusually light cake which was from that point on called the Genoise or *pâte à Génoise* and which became a basic biscuit of European dessert making, together with the classic sponge cake, through the influence of French cuisine.²¹ As opposed to Genoise, where ingredients are mixed on steam before baking, classic sponge cake is made by cold mixing. Abundant and soft biscuit dough was a favourite delicacy with tea of the British Queen Victoria as well, who initiated the epoch, called Victorian after her, through her worldviews, style and taste. Even today, this cake is called Victoria cake, filled with raspberry jam and cream.

The original sponge cake, created during the end of XV century was at first cut into slices and dried once more, which is where the name biscuit (lat. *biscotus*) came from, which can be translated as a twice baked cake. Only in French Baroque cuisine, which set the basis of what we perceive as high cuisine today, did biscuit get the well-known form called the royal biscuit or *Biscuit des rois*.²² The same biscuit dough was used to create Ladyfingers (ger. *Biscotten*, ital. *Savoardi*) during the end of XV century when the French king visited the Duchy of Savoy. Regardless of its biscuit name, the dough is baked only once.

The mentioned *Zwieback* also belongs to this tradition.

Today the term biscuit is both related to the dough used as the basis of other cakes and to the small dry cookies, i.e. tea biscuits, encompassing a large

²⁰ S. M. Mijatović, 124.

²¹ Michael Krondl, disputes the credibility of this legend in his book, emphasizing that *Genoise* is actually the cake of St Genevieve and that the origin should be sought in the name of the saint, the patron saint of Paris, and not in the name of the Italian city. M. Krondl, 152.

²² D. Ivančević, O. Maglovski, 9

number of traditional cookies and popular confectionery produce which all originate from double baked bread or the ancient practice of making gingerbread.²³

Making gingerbread, the oldest and simplest form of a biscuit made of flour honey, butter and spices is associated with winter months and stems from the long gone past.²⁴ As early as XII century, St Hildegard of Bingen recommended gingerbread with cinnamon as a cure for winter low spirit and depression. The availability of spices, primarily cinnamon, cloves, nutmeg and ginger, contributed to the popularity and distribution of these cookies. Western European cuisine, as opposed to Eastern ones, uses ginger primarily in dessert making, gingerbread and pepper cookies popular in German-speaking countries (ger. Lebkuchen and Pfefferkuchen), followed by the UK, where cookies are made of dough shaped like a human figure and where Queen Elizabeth I in her time gifted them to courtiers and foreign dignitaries, while today they are still one of the unavoidable Christmas treats (eng. gingerbread man).

Biscoff (ger. Spekulatius, fr. spéculoos, Dutch speculaas) also belong to the order of traditional biscuits associated with winter holidays and Christmas Advent. In the Netherlands and Belgium, making speculaas is associated with St Nicolas's day while in Germany, especially in Westphalia and Rhine Valley, it is related to Christmas itself. Once this was a big cake shaped like the saint's figure, while today it is a thin crunchy biscuit which always has an image pressed in just before baking. This is mostly some topic from the pastoral or a scene of the popular belief about the life of St Nicolas. In the Netherlands, they often come shaped as windmills. Ingredients include white flour, brown sugar and butter, and spices include cinnamon, nutmeg, cloves, ginger and cardamom, which are often bought as a ready-made mix for biscuits. Today, speculaas are a popular widespread dessert from the family of biscuits, available throughout the year.

²³ Danish butter biscuits, the French sable (fr. sablé), Petit Beurre, Leibniz (ger. Leibniz-Keks) and numerous other should also be mentioned.

²⁴ Gingerbread was made as early as the Ancient Rome, and even today in some parts of Italy, such as Calabria, they are made using the old recipe, as a votive gift to St Rocco. M. Krondl, 278.

SMALL HOLIDAY DESSERTS, BARS AND ROULADES



Small desserts, like gingerbread, were mostly made during the long winter months, especially during Christmas Advent and in days following Christmas. Therefore, making desserts is an unavoidable part of Christmas folklore. During Maria Theresa's rule in Austria there was a custom of making small deserts which were placed in windows during the night during the unbaptised days from Christmas to Epiphany for the sake of pleasing evil forces and keeping them away from home. Even in XIX century Vienna, during the unbaptised days, there was a custom of expelling evil forces by throwing sweet crumbs and pieces of cookies on house roofs accompanying by a song.

Almost no occasion can be imagined without small cookies. Whether it is a relaxed serving with coffee, a gathering of friends or a patron saint's day celebration, small cookies are a separate group of desserts and a recurring repertoire from one occasion to another. In the multitude of desserts belonging to this gastronomic corpus, the mentioned vanilla crescents are prominent, Linzer cookies (ger. Linzeraugen) and similar to them vanilla wreaths (ger. Vanillekranzle), walnut bars, as well as various pastry shells and a multitude of other, predominantly durable dry cookies.

Among the oldest, today already out of fashion small cookies, are the nutmeg cookies (ger. Muskatzonen, Muskatzine), dry cookies made of eggs, sugar, lemon juice and almonds or nuts, roasted and ground, with the mandatory addition of nutmeg to which they owe their name. Originally, a mold shaped like a bow tie was used in their preparation, but ther are also frequently round. They belong to old German cookies, recorded for the first time in the end of XVII century, and through the influence of Austria they quite early reached our tables, where they stayed and became a frequent serving during slavas.²⁵

Small cookies also include bear paws (Czech *medvedí tlapky, pracny*), a Czech dry cookie made in different shapes, but primarily paw-like. Like the most of winter cookies, they were made from St Nicolas day until Christmas.

Egg whites beaten into a firm snow with the addition of sugar are the basis of meringues (ger. *Busserl*), a wide-spread dessert made by long drying rather than baking. Depending on whether sugar was added uncooked or browned, we differentiate between the French and the Italian manner of preparation. They have the benefit of keeping their freshness for a long time when stored in boxes. Macaroons (fr. *Macarons*), are today a very popular and demanded French dessert made of meringue almonds, and they arrived to our tables in an adjusted variant called *padobranci* (parachutists) in Serbian. Even though they are considered a modern dessert, there are several theories on the origin of this cookie, essentially a simple one, made of finely ground almonds, egg white snow and sugar. Numerous authors emphasise their Middle Eastern origin, before they crossed over to Sicily where they are mentioned for the first time in XV century under the name *maccarone*. It is assumed that through marriage of Catherine de' Medici to the future King of France they crossed over to France where they became very popular, especially in the city of Amiens. Carmelite nuns, who made cookies for a living, kept the recipe for making this dessert a secret.²⁶ After the French revolution and the closing of the monastery, the former nuns kept making and selling macaroons in Nancy in order to survive. Macaroons from this city, apart from the ones from Amiens, are today considered the best.²⁷ *Padobranci*, as a domestic variant of this famous cookie, are coarser and less appealing visually than the colourful macaroons. The meringue is always with walnuts, later coconut as well, while the cream is chocolate ganache.

Popular among the holiday cookies are also various bars and roulades. Many of these desserts can be classified as cakes, however, due to the manner of serving them they are primarily treated as small, holiday dessert repertoire. Here we should mention the Parisian slices (ger. *Pariser Schnitten*), followed by Hamburg slices (ger. *Hamburger Schnitten*) and London slices (ger. *Londoner Schnitten*), which are similar to *Damenkapritzen* we often encounter in oldest

²⁶ When in 1748, during the summer months, the court was in Fontainebleau, Louis XV and Marie Leszczyńska visited the monastery in Melun whose nuns were famous for their desserts. On that occasion, the Mayor presented the magnificent procession using grand words, and he gifted the royal couple a welcome bottle of wine and a basket with various desserts, among other, the macaroon. P. Montagné, 568.

²⁷ *Ibid*, 568.

Prečani recipes especially receded in the city of Osijek. Rosentorte owes its name to a recognisable pink fondant icing and it is among the unavoidable slava treats. It is frequent both with Serbs and with Croats, but it cannot be found in other places. In Kruševac and the surrounding areas it is also known as the engagement cake. Also, there is a multitude of variations on the topic of Hungarian honey pie (hun. Mézes krémes), which is made in different ways in our area, frequently with Rosentorte sheets of dough. The popular rolls include the so-called Swiss roll which does not have anything to do with Switzerland, and it represents a simple Mediaeval dessert consisting of rolled sponge cake with jam.

The ancient practice of making blessed breads and the host, gave birth to production of wafers, popular in Western and Central Europe, whereas afterwards they entered our cookbooks and the usual dessert offer. In making wafers special bakers were used which dried the dough but at the same time they also gave it the recognisable grid structure, inscription or an image, most frequently religious in nature. The first recipes with wafers did not differ from the ones with pancakes, filled and layered as a cake, which was popular in Central Europe. One of well-known recipes with wafer is the Vienna Pischinger, created in 1881 in the famous pastry workshop of Oscar Pischinger, as well as the Neapolitaner from the Vienna workshop Maner in 1898, created by filling layers with chocolate cream made with Naples hazelnuts, which is where this commonly accepted name for this type of a confectionery dessert came from. A special group of wafers are the spa ones, round in shape, made in numerous spas of the former empire, with each one of them nurturing a special trait. The most well-known ones are the Carlsbad wafers (ger. Carlsbad Oblaten, Czech Karlovarské oplatky), created in Karlovy Vary, a famous spa, which were made a product with protected geographic origin by the Czech Republic in 2011, in spite of great opposition by Germany and Austria, and also German students. Bad Ischl, a town in Austria, apart from being famous for its spa springs and as the summer residence of the Emperor, was also well-known for their desserts made in the Zauner patisserie with a tradition going back to 1821. This is where Ischler wafers (ger. Ischler Oblaten) were created, as well as Ischler (ger. Ischler Törtchen), decorated with a gold medal at the great World Exhibition in Brussels in 1858. It is interesting that precisely in Bad Ischl, in his spa villa, then already aged Emperor Franz Joseph declared war on the Kingdom of Serbia on 28th July 1914, entering the whirlwind of the Great War.

VARIOUS DESSERTS, CREAMS AND ICECREAMS

The French invention of the so-called dessert cream (fr. *crème pâtissière*) or the English cream (fr. *crème anglaise*) largely contributed to the development of sweet pastry making in XIX Europe. As opposed to *crème anglaise* which is somewhat less frequent, *crème pâtissière* is better cooked and firmer, hence better suited for filling cakes such as *éclair*, *profiterole* or cream pies. It is based on milk and egg-yolks, steam boiled with the addition of sugar, vanilla and flour or some other thickening agent. By adding other ingredients or through different preparation techniques, a variety of creams is produced for various cakes, *tortalletes*, and pies.

We owe to French cuisine, which always favoured cream desserts, the desserts made of previously boiled dough, the so-called *pâte à choux*, which are associated with Catherine de Medici and her court cook Popelini. This group of desserts also includes *éclair*, a XIX century dessert filled with cream and decorated with chocolate or fondant icing, as well as *profiterole* (ger. *Prinzesskrapfen*, fr. *profiterole*, *choux à la crème*), richly filled with *crème pâtissière* and decorated with cream or powdered sugar, which have been on our table for a long time. Even though they are considered a legacy of French dessert making, Hungarians were the first to cut them and fill them with cream. This is how a cake called *Indianer* (hun. *Indiánér*) was made, also known under the name *Moorkop* (ger. *Mohrenköpfe*). It is made and looks similar to *profiterole*, but it is filled with *meringue* cream or sweet cream, and the dessert is afterwards topped with chocolate. These *indianers* are called *Indianerkrapfen* in Vienna, or *Indian doughnuts* to honour an Indian magician who was popular among Vienna population in his performances in Theater an der Wien in 1820. The chocolate colour of the dessert is associated with his dark complexion, and the cream with the shining whiteness of his teeth. However,

the popular domestic indianer, a dessert from older pastry shops, owing its name to similarity with exotic turbans of Indian moguls, is a traditional Danish dessert Flødeboller, with a biscuit basis, firm snow made of egg whites, sweet cream and rich chocolate topping, which is made throughout the world in different variations.

Crème pâtissière is the basis for Floating island (ger. Schneenockerln), are also French desserts made of whisked egg whites boiled in milk and served in a rich cream, which quickly became popular throughout Europe. They arrived to Vojvodina and the remainder of contemporary Serbia through Austrian cuisine, hence their German name.

The core ingredient of cream pie (ger. Cremeschnitte, hun. krémes), apart from thin layers of dough, is a variant of yellow crème pâtissière, often combined with sweet cream. On the contrary, Meringue cream pie (ger. Schaumschnitte) has its cream made of egg white snow, firmly whisked over steam for a long time, which is where the German Schaum comes from, meaning “foam”. A little salt is required as a replacement for the process which happened by mixing in copper vessels of the time. During whisking, browned sugar is added to egg whites, which makes the snow firmer and more durable. This kind of snow is used to fill meringue cream rolls (ger. Schaumrollen), a dessert made of hollow baked dough, in German-speaking countries called after the long blond curls of Friedrich Schiller (ger. Schillerlocken), from a popular and several times reproduced portrait by Anton Graff.

Icecream is a commonplace name for a multitude of iced cream desserts, mostly based on milk, enriched by the addition of various fruits. Syrups and spices. The appearance of icecream on the Eastern scene is related to ancient Eastern civilisations, primarily Persia and China from where it came to Europe. Two legends have been around for a long time. According to one, ice cream was brought from China by Marco Polo, while the other emphasises the first European ice cream was made in Sicily, where even today it is an important segment of gastronomic heritage. Desserts made by mixing ice and juices certainly existed in the Mediterranean, but an ice sorbet and the succeeding ice cream, as we know it today, was not discovered by no other than Bernardo Buontalenti, a famous XVI century artist, architect and engineer, who, among other things, was responsible for this dessert on the Medici court. The rise of

French cuisine popularity, and at that ice cream as well, was enhanced by the marriage between Catherine de Medici and the Duke of Orléans, later King Henry II of France, in 1533. The moving of the mentioned 14 year old daughter of the Duke of Urbino to a new homeland was followed by a procession of top Italian cooks, bakers and wine makers, and the a magnificent marriage banquet included serving delicacies never seen before on that side of the Alps, like ice creams and various types of creams. Italian influence and the discovery of the New World, which brought into France an abundance of new food and spices, ignited a revolution in the domain of gastronomy. French cuisine, until then conservative and still Medieval, gained a reputation it will live up to in the ensuing centuries.²⁸ The first recipes for ice cream are dated to XVII century, however, they started being used on a mass scale much later. XIX century was a time of more widespread use of ice cream, conditioned by technological progress which allowed this cold dessert to quickly become available to a wide population in Europe and America, where the first ice cream making factory was open, and where in 1926 the first ice cream machine was invented. Between the two wars, both dessert shops and street seller offered ice cream in cones as a favourite dessert during summer.

CAKES

The creation of cakes is closely related to the history of bread as a key food in human nutrition. Hence, with Serbs, as a people on whose table bread has a central, honorary place, the ritual or slava bread, is called a cake. Even though they share the same origin, and frequently ingredients as well (eggs, butter, lemon zest, sugar), cakes are a separate and easily recognisable category,

²⁸ Attitudes towards the impact on French cuisine exerted by the marriage of the future King of France and Catherine de Medici are varied. Even though the predominant opinion is that Italian influence on French society was strengthened by the arrival of Medici, there are opinions emphasising French cuisine has already largely started forming much earlier. See: M. Krondl, 181; F. Mélogue, The True History of French Cooking: the Italian Myth of Catherine de Médicis Debunked, <http://chefdemelogue.com/2013/07/19/the-true-history-of-french-cooking-the-italian-myth-of-catherine-de-medici-debunked/>

present on European tables since XVI century. They are among the best desserts, the cutting edge of dessert making. Predominantly, their basis is biscuit dough made of flour, eggs, sugar and other additions, which is then filled and decorated. They consist of one, two or three parts, connected with jam and layered with a topping, which is most frequently made of chocolate or fondant icing. They can be round, square or in other shapes, even though their name in many languages was derived from Latin *tortus*, which means “round”.

Cakes are one of the most expensive desserts, made always on an important occasion, and served at the very end of the feast. They are served in special, shallow dishes for cakes, with a stand or without one, frequently decorated with paper lace, and cut slices are served in special, dessert plates. Precisely due to their exclusivity, cakes were made only for special occasions and family gatherings.

In Serbia, cakes appeared only in XIX century, at first only on court and in noble houses. The first house in liberated Serbia with a much stronger Ottoman heritage and habits that accepted European tastes and thus also desserts, was the home of Jevrem Obrenović, Miloš's brother. Anka Obrenović, his daughter, was the first Serbian woman from this side of the Danube to adopt the European manner of dressing according to the latest fashion and introduced numerous novelties in preparation of food. She was the first to introduce drinking coffee or team with a mandatory dessert, among other, the first cake.

The oldest among cakes, encountered in the first printed books in Serbian, was Linzer cake (ger. *Linzertorte*), named after the Austrian city of Linz. The age of this cake is attested to by the recipe from 1696, preserved in the State Library in Vienna, however, recently an even older one was found, dated to 1653 and representing a personal recipe of the Kranj Duchess Anna Margarita Sagramosa. An abundant dessert with lots of almonds and butter is recognisable for its grid distribution of dough strips over the filling of berry jam, made of berries abundant in the area of Upper Austria. In time, recipes were changed, adjusted and copied. Among the published notes of Alojz Šenoa, a Zagreb based *sladopek* (dessert baker) and the manager of *Kaptol slastičarna* (Croatian for *pâtisserie*), there are as many as six different recipes for the

Linzer cake.²⁹ It was made during winter, most frequently around Christmas, when the custom of gifting the cake became popular.³⁰

When it comes to cakes, the influence of Austria on their popularity in our lands was decisive. XIX century and the age of Franz Joseph, as the Golden Age of Vienna, when the city expanded and transformed into a magnificent metropolis, the capital of a vast and complex empire where under one crown several different peoples of different confessions lived together in very complex mutual relations. Coffee houses, which have a long tradition in Vienna, experienced their full bloom and became a one of a kind city institution. XIX century Vienna was developing intensely. Apart from the developing industry, all kinds of art flourished in the city, from visual arts, music and literature to applied art and crafts. In the decorated spring city, desserts played a more important role than it was the case with the majority of the European cities. Cake, as a dessert form, became the landmark of the city. Their number grew each day, and they were all decorated with neat and elaborate manufacturing which attests to the skill of craftsmen. They were given names after celebrities or events of the time. For Russian cake (ger. Russische-Torte) it is assumed it was created very early, immediately after 1815 and the Vienna Congress, when global powers, and Russia among them, solved the issue of Napoleon's legacy.³¹ Malakoff cake (ger. Malakoff Torte) was created in the memory of the great victory of Allies over the Russian army during the peak of the Crimean War in 1855, while Panama cake (ger. Panamatorte) gained its name to honour works on the construction of the famous canal.

One in a series of popular Vienna cakes that ended up in recipes of Serbian housewives is the Spanish Wind cake (ger. Spanische Windtorte). The cake was named after a dessert, popular as early as the time of Maria Theresa, which does not have to do anything with Spain, but it is rather connected with the German word for morning-glory, whose flower it resembled.³² Essentially it is a pompous and over-decorated, almost decadent dessert, with meringue layers and an abundance of whipped cream and forest fruit, and it gained popularity in our lands only during the middle of XX century.

²⁹ M. Šenoa, Z. Šenoa, *Biskupski sladopek*, Zagreb 1993, 151–153.

³⁰ M. Ognjanović, "Linz with the smell of almonds", *Politikin zabavnik*, 3021, Belgrade 2010. <http://politikin-zabavnik.rs/pz/tekstovi/linc-s-mirisom-badema>

³¹ M. Krondl, 252.

³² *Ibid*, 252.

Chocolate dessert that was very popular both in Vienna and in other cities of the former empire is the Sweet Venison cake (ger. Rehrücken), which owes its name to its recognisable appearance, and it is baked in longer ribbed moulds, a must-have kitchen utensil purposefully made even today. Sweet Venison cake is a part of the usual repertoire of domestic dessert makers for decades.

However, the favourite and most recognisable cake of Vienna dessert making is Sacher cake (ger. Sachertorte), created by Franz Sacher in 1832, on the occasion of a dinner hosted by Prince Klemens Wenzel von Metternich, the Minister of Foreign Affairs of the empire. Since the chef suddenly fell ill, the task was given to sixteen-year-old Sacher, then still an apprentice in the court kitchen, who appropriately responded to the task. Guests were delighted with the chocolate invention of the young cook. The cake as we know it today, as a filling chocolate dessert with apricot filling abundantly topped with dark chocolate, was presented by Franz's son and heir, Eduard Sacher, enlisting it in 1876 on the menu of Vienna Hotel Sacher. In the era without refrigerators, the solution with jam and thick chocolate crust guaranteed long-term freshness and juiciness of the cake which won global glory, and regular guests of the hotel, together with the Prince of Wales, was also Serbian King Milan.³³

Budapest, the second capital of the great empire, experienced as sudden development in XIX century, when in 1873, two cities, Buda and Pest, developed into a single metropolis, the centre of Lands of the Crown of St Stephen. Coffee houses of the Vienna type conquer the city and become the most important places in the social lives of its inhabitants, and the ritual of serving desserts became an integral part of coffee drinking culture. Budapest dessert makers, uniting the good practice of their Italian, Vienna and French counterparts, with the strong influence of Ottoman, Balkan desserts, became famous for their desserts and cakes, now renown globally. Esterhazy cake (hun. Esterházy torta) was named after Prince Paul III Anton Esterházy, a diplomat and a descendant of the famous family, which gave birth to princes, bishops and cardinals for centuries. The cake made of roasted hazelnuts and chocolate, with recognisable spider web chocolate decoration on the top, appeared in

Budapest patisseries near the end of XIX century and conquered the vast space of the great empire. Zserbó cubes (hun. Zserbó süti) were also created during the end of the century, in the famous café of Emil Zserbó, a born Swiss who enriched Hungarian and European dessert making with this unique cake, and who was decorated with the Legion of Honour, in 1905 in Paris. The most well-known of all Budapest delicacies is certainly Dobos cake (hun. Dobostorta), which created a revolution in production and transport of cakes, since the firm caramel icing made it more durable and resistant than other cakes. Simple and elegant, with the equal changes between sponge cake and cream made of butter and chocolate, dressed with fine brittle, the cake represented a novelty and a refreshment at the time when popular cakes were complex and decorated. It owes its name to its creator, József Dobos, who made it during the Great National Exhibition in Budapest in 1885. The imperial couple, Franz Joseph and Elisabeth Habsburg, famous as a great lover of desserts, were among the first to try it. The cake which is considered one of landmarks of fin-de-siècle is Rigó Jancsi, named after the famous Hungarian violinist of Roma origin, whose love affair followed by a marriage with Clara Ward, an American married to the Belgian Duke of Caraman-Chimay, scandalised the European and world public of the time. The Budapest dessert maker used this unusual love story, full of adventures, turns and challenged social taboos, and commemorated it with a rich chocolate cake, popular even today.

In the multitude of Central European desserts created in Austro-Hungarian gastronomic and cultural milieu, a prominent cake is the Reform cake (ger. Reformtorte), whose French origin is not credible enough and it is liable to numerous speculations, however, through its nutty flavour and fine cream where butter and chocolate are added to hot, steam whisked egg yolks with sugar, it retains the first place among cakes popular with Serbs.³⁴

Among the rare French cakes, present in Serbia. Moka cake (fr. gâteau moka) should be emphasised, with a rich coffee flavour, as well as the cold charlotte à la parisienne, made of sponge cake or Ladyfingers, with a rich cream and fruit, which was named, allegedly by the great Antoine Carême, the creator of high art expression in French dessert making during the beginning of XIX century,

after Princess Charlotte, the only daughter of English King George IV.³⁵ Russian charlotte (fr. charlotte russe), filled with Bavarian cream (fr. crème bavaroise), Carem dedicated to his other employer, Russian Emperor Alexander the First

We should mention here Napoleon slice (ger. Napoleonschnitte), an exquisite French dessert better known in France as a cake of thousand layers (fr. mille-feuille), named for the layers of puff dough alternating with rich cream. The credit for international popularity of this delicacy also goes to Antoine Carem. This cake was named after Napoleon only in imperial Russia, and during the centennial of the victory in the Fatherland War it was served in triangles, in the shape of Napoleons bicorne hat. There are numerous regional variations of this cake which was mentioned in XVII century and has the greatest similarity with Serbian cream pie as a simpler variant.

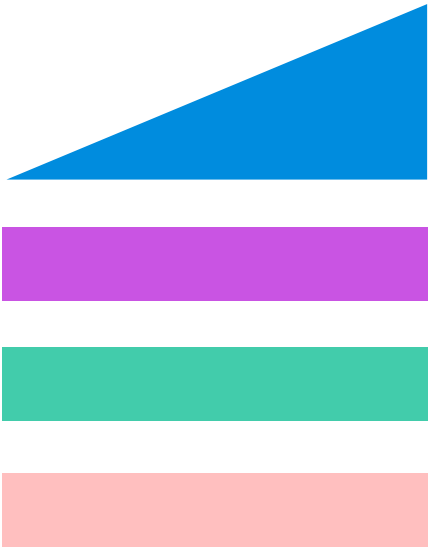
One of the desserts that became popular in our region was the chocolate Yule log cake (fr. Bûche de Noël), which is considered a traditional Christmas cake in France. In its rolled form it resembles an actual log and this cake reminds of an ancient custom of bringing an oak tree into the house on the winter solstice. Through the influence of Christianity, the custom will be moved to the Christmas Eve which is practiced in many parts of Europe. The cake as we know it today was created in XIX century and it is served powdered with confectioners' sugar simulating snow, forest berries and a conifer branch.

Apart from the multitude of cakes found in old cookbooks, such as the Belgrade cake, Moma's cake, Mara's cake, Vera's cake, Vida's cake, Natalija's cake or Branko's cake, the only dessert Serbian cuisine lent to Central European cuisine is Vasa's cake. There are several stories related to its creation. According to the oldest, returning us to the age of King Milan, the cake got its name after Vasa, a cook in the service of Vladan Đorđević, President of the Belgrade Municipality, a minister and later the Prime minister of Serbian government, who once delighted the diplomatic corps of the capital of the time with this cake. Another, much more popular legend speaks about Vasa Čokrljan, a merchant and a man of the world from Paraćin, who in older age, approximately around

1908, married a much younger Jelena, who quickly became pregnant. However, the pregnancy was difficult, and as the moment of child birth approached the pain increased. Fearing for his wife's life, Vasa took her to Vienna to see top doctors who saved both her life and the life of their newly born daughter Ružica. As a token of gratitude, after her returned to Paraćin from Vienna, Vasa's mother-in-law made and dedicated a cake to him, hence the name today. A cute anecdote connects the cake with Spasenija – Pata Marković, the Editor of Politika newspaper "female side", who collected and sorted recipes when she found one without a name. Precisely at that moment a gentleman entered the room, said his name and asked for someone. His name was Vasa. Pata wrote down Vasa's cake on the recipe and kindly took the gentleman to the room he was looking for. Whatever might be the trutch, the cake made of airy biscuit with walnut, chocolate and orange cream, snow made of browned sugar and a rich chocolate topping, a classic of Serbian cuisine.

Layers made of whisked egg whites and walnuts with two creams – one made of egg yolks and butter and the other made of sweet cream, caramelised sugar and roasted hazelnuts is the recipe for Queen Marija's cake, named after Marija Karađorđević, the wife of King Aleksandar.³⁶ Every year the Queen made it herself and gave it to benefactors of the Insitute for Poor Children and Tuberculosis, who were her guests on the court on Mother's Day. The cake became popular in a simpler variant, as the bars of the same name.

RECIPES





VIENNA APPLE STRUDEL

Dough:

250g flour
20g oil approximately
½ teaspoon salt
100 ml water
1 spoon sugar
150g butter for dressing

Filling:

150g white toast
100g butter
2 packs vanilla sugar

Other filling:

2 dl rum
100g raisins
100g dehydrated plums
1.2 kg sour apples
1 lemon
60g walnut approx.
1 spoon of cinnamon
100g brown sugar

Prepare the fruit and spice filling, mix thoroughly and leave to rest in a refrigerator for at least two hours.

Knead the dough so it becomes gummy, elastic. You can also add a teaspoon of vinegar. Oil the dough, wrap it in foil and leave to rest in a refrigerator for an hour. Afterwards, stretch the dough into a flat layer, as large and thin as possible on a tablecloth powdered with flour. Put butter on the sheet of dough. In a pan melt butter until it darkens and you feel the aroma, put in bread cut in cubes and vanilla sugar until it turns yellow.

Alongside the sheet of dough pour the fruit filling. Using the tablecloth roll the strudel and move it to the baking tray. Dress with the remaining butter and bake for approximately 1 hour on 190 degrees C. When cooled, powder with confectioner's sugar and serve with ice cream, sweet cream or cream.



VASA'S CAKE

Biscuit dough layers

Take 7 eggs with 7 spoons of sugar, 14 spoons of ground walnut and 2 spoons of sugar and whisk thoroughly. Bake and after the biscuit cools cut it in two. Fill both layers.

Filling

Mix 200g ground walnut with 200g sugar and pour some hot milk over. Mix on low heat and add 4 egg yolks and 3 bars of chocolate. When filling cools, add 150g of butter, juice and zest of 1 orange. Dress the cake as preferred, with meringue cream or whipped cream.

Meringue cream - whisk 4 egg whites thoroughly with 12 spoons of sugar.



QUEEN MARIJA'S BARS

Whisk egg whites and sugar into a firm snow, add flour and ground walnut (or almond and walnut combined), and mix everything thoroughly. Butter previously melted on the stove mix into the ingredients and mix thoroughly. Pour the dough into the mould 25 x 35 cm and bake altogether 10 minutes in the oven preheated to 180 to 200 degrees C.

Meanwhile whisk a cream of egg yolks and powdered sugar and use it to top the biscuit and return it to the oven for additional 10 minutes.

Melt the remaining butter on the stove with milk until boiling and pour it on ground walnut and mix thoroughly. Pour the parboiled walnut over the cake.

Prior to serving, it is required to let the cake rest for a few hours. Cut in bars. It becomes tastier as the days go by.

The cake is named after the cake of Queen Marija Karađorđević, who made it herself and gave it to orphan children she hosted on the court on Mother's Day.

Biscuit:

125g butter
4 egg whites
150g sugar
150g walnut
70g flour

Filling 1:

4 egg yolks
120g powdered sugar

Filling 2:

125g butter
150g powdered sugar
60 ml milk
300g walnut



ROCOCO CAKE

Biscuit dough layers:

- 5 eggs
- 5 spoons sugar
- 2 spoons flour
- 50g chocolate approximately

Filling:

- 110g butter
- 120g ground walnut (best if first warmed, peeled and ground)
- a little milk
- 4 spoons of vanilla sugar (sugar flavoured with vanilla, best with a vanilla stick, but vanilla sugar is also good)

Decoration:

- 100g sugar
- 100g chopped walnut
- 50g chocolate

Whisk egg yolks with sugar and melted chocolate. Separately whisk egg white snow, mix it with egg yolks, sugar and chocolate and add flour. Bake three biscuits or one which will later be cut in three.

For the filling, parboil walnuts with a little milk and add sugar. When the mix cools add butter and mix until the blend becomes white. Brittle should be made as follows: put sugar with a little water in a pan or some other frying dish and add walnuts when thick brown syrup forms. Put the blend on a wooden board to rest. Crush cooled brittle with mortar and pestle. For a 24 cm diameter cake, make biscuit layers with three eggs each and adjust the amount of other ingredients accordingly.

ON EUROPEAN YEAR OF CULTURAL HERITAGE



The European Commission proclaimed 2018 European Year of Cultural Heritage. The initiative is taking place under the slogan “Our heritage: where the past meets the future” in the entirety of European cultural space, and activities are happening on all levels: European, national, regional and local. The core intention is to include as many citizens as possible into the events encouraging sharing and respect for European cultural heritage as a shared resource with the aim of raising awareness of shared history and values, and also encouraging the feeling of belonging to shared, European space.

Heritage includes cultural identity, values and traditions inherited from previous generations, still living today, which are being transferred to next generations. It includes architectonic and monumental heritage, historical and archaeological sites, museum buildings, national customs, sports, language, music, dance, folklore, crafts and also natural heritage, such as landscapes, wildlife habitats and biodiversity. The Decision (EU) on the marking of European Year of Cultural Heritage (2018) no. 2017/864 of the European Parliament and the Council, published on 17th May 2017, defines the general and special aims of the marking of the European Year of Cultural Heritage.

General aims: 1) Cultural heritage as key component of cultural diversity and intercultural dialogue; 2) Contribution of cultural heritage to economy; 3) Cultural heritage as an inherent part of relations of the EU with third countries;

Special aims: 1) Access to cultural heritage directed to people, inclusive, progressive, better integrated, sustainable and inter-sectoral; 2) Innovative model of participatory management and management of cultural heritage; 3) Discussing and researching the quality of protection, preserving, innovative reuse and improvement of cultural heritage; 4) Cultural heritage accessible for everyone; 5) Research and innovation for cultural heritage, creating statistics;

6) Synergy between policies in the field of cultural heritage and environmental policies; 7) Regional and local development strategies and sustainable tourism; 8) Managing skills and knowledge and transferring skills and knowledge in the sector of cultural heritage; 9) Cultural heritage as a source of inspiration for contemporary creativity and innovation; 10) Education and lifelong learning; 11) Intercultural dialogue, post conflict reconciliation and conflict prevention; 12) Research and innovation related to cultural heritage; 13) Preventing illegal trafficking of cultural goods; 14) Focus on events from 2018 which have symbolic importance for the history of Europe and cultural heritage.

In Serbia, European Year of Cultural Heritage is marked through a series of initiatives, programmes and projects decorated with the European Commission label especially designed for the European Year of Cultural Heritage.

ON THE CREATIVE EUROPE DESK SERBIA



Creative Europe Desk Serbia is the implementing body of the Creative Europe programme, established as a part of the Ministry of Culture and Information of the Republic of Serbia.

The task of the Desk is to offer support to cultural institutions and civil society organisations in the Republic of Serbia aspiring to participate in the Creative Europe programme. The Desk operates in two offices: Culture Desk Serbia implementing the sub-programme Culture and MEDIA desk Serbia implementing the programme MEDIA.

By signing the agreement on participation in the Creative Europe programme, each country makes a commitment to form an implementation body of the

Creative Europe programme operating on the national level. The Republic of Serbia signed the agreement on 19th June 2014 in Brussels.

With the aim of increasing the number of participants from Serbia, Creative Europe Desk Serbia continuously organises:

- Seminars, trainings and other educational activities transferring knowledge and skills required in applying for financial support;
- Conferences from the field of cultural policy and cultural management;
- Projects of animating potential applicants from the Republic of Serbia;
- Promoting the Creative Europe programme and other programmes;
- Realisation of different types of projects related to audience development, career development, modern business and programme models, and also other priorities of the Creative Europe programme;
- Presenting successful projects from Serbia, the region and Europe;
- Designing and realisation of development projects with the aim of improving the domestic cultural system and international cooperation (initiating, realising and gathering existing research and statistics in culture);
- Publishing works on the Creative Europe programme and the activities of Creative Europe Desk (with the aim of promoting the programme and making the applying process easier for domestic cultural organisations)..

ON NATIONAL MUSEUM IN KRUŠEVAC




Since its founding, on December 15th 1951, the National Museum Kruševac realises its core activity through collection, preservation, protection and exhibition of movable cultural goods and the remainder of homeland material culture. Over the decades, it has grown into a significant cultural institution, building a reputable position in the museum network of Serbia. Located


in the area of the archaeological park, museum represents an unavoidable destination when it comes to cultural and touristic offer of the city. Originally located in the House of Simić, over the time museum has outgrown the very building, which became too small for the novel museum needs. In 1969 it was given a new space to use, this time within the complex of the Kruševac Fortress. The Neoclassical edifice of the former Gymnasium, built in 1863, with Secessionist decorative elements from 1908 currently hosts a permanent museum exhibition attesting to the historical and cultural development and transformation of Kruševac and its surroundings.

The Museum collection contains approximately twenty-three thousand museum items related to natural history, archaeology, ethnology, history, culture and history, and visual arts, whose historical stride is over six millenniums long - from prehistory, over Ancient times and the Middle Ages, through the period of Ottoman rule and the restoring of Serbian statehood, up to the middle of XX century. Apart from exhibition activities, the Museum gives due attention to research, publishing, cultural-educational and pedagogical activities, as well as to affirmation of the authentic values of homeland. In this regard, the Museum presents rich cultural heritage through exhibitions, catalogues, professional publications and the media. As an important part of the cultural-educational and pedagogical work, the Museum provides organisation of lectures and professional guides through the permanent exhibition, the use of Museum library literature, support in writing of academic publications and the possibility of teaching and extracurricular activities realisation, whereas cooperation with educational institutions at the local level should be particularly emphasised.

National Museum Kruševac also achieves its policy through readiness for cooperation with institutions and individuals through lectures, seminars, promotions, staged discussions, music shows and similar events, all of which are aimed at popularisation of the museum content, as well as at the greater participation of the public in their creation. Apart from the central building in the medieval Kruševac Fortress, National Museum Kruševac is also comprised of the House of Simić, the Art Gallery and the Memorial complex Slobodište. Professional guide services are available to visitors for a tour around all Museum facilities in the city and guidance through the exhibition is available in Serbian and English.



This project has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the authors, and the commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Слатки кувар Европске године културног наслеђа 2018
Dessert Cookbook of the European Year of Cultural Heritage 2018

Издавачи: Деск Креативна Европа Србија и Народни музеј Крушевац
Publishers: Creative Europe Desk Serbia and National Museum in Kruševac

Уредници: Димитрије Тадић, Нина Михаљинац и Милан Ђорђевић
Editors: Dimitrije Tadić, Nina Mihaljinac i Milan Đorđević

Аутори пројекта “ШТРУДЛА БЕЧКА А ТОРТА ВАСИНА.
Европски утицај на културу исхране у Србији. Прича о колачима”:
Зорана Драшковић Ковачевић и Александар Милетић
The authors of “THE STRUDEL FROM VIENNA AND THE CAKE VASA’S.
European Influence on Food Culture in Serbia. A Story About Desserts” project:
Zorana Drašković Kovačević i Aleksandar Miletic

Графичко обликовање: Јована Богдановић
Graphic layout: Jovana Bogdanović

Превод: Александар Петровић
Translation: Aleksandar Petrović

Лектура: Александар Петровић
Proofreading: Aleksandar Petrović

Београд, 2018. год.
Belgrade, 2018.
www.kreativnaevropa.rs

