

Sarajevska čaršija

ONLINE TRADICIONALNI KUCHAR

Besplatna aplikacija | www.starigrad.ba



"Online tradicionalni kuhar sarajevske čaršije"
omogućili su vam:
Turska općina T. C. Mamak Belediyesi
Općina Stari Grad Sarajevo

GET IT ON
Google Play

Download on the
App Store

Sarajevska čaršija

ONLINE TRADICIONALNI KUCHAR

Besplatan primjerak | www.starigrad.ba



"Online tradicionalni kuhar sarajevske čaršije" omogućili su vam:
Turska općina T. C. Mamak Belediyesi & Općina Stari Grad Sarajevo





Sarajevska čaršija

ONLINE TRADICIONALNI KUHAR

Besplatna aplikacija | www.starigrad.ba



rutmap
CITY GUIDE • VODIČ KROZ GRAD
Mapa kreirana uz pomoću - www.rutmap.ba

Sarajevska čaršija

ONLINE TRADICIONALNI KU HAR



“Online tradicionalni kuhar sarajevske čaršije” omogućili su vam:
Turska općina T. C. Mamak Belediyesi & Općina Stari Grad Sarajevo



Online tradicionalni kuhar sarajevske čaršije



Online tradicionalni kuhar sarajevske čaršije koristi savremene IT tehnologije i smartphon aplikacije za Android i iPhone. Posredstvom savremenih tehnologija sa tradicionalnih jela i receptura skinut je veo stoljetnih tajni, te su postali pristupačni svim ljubiteljima ukusnih jela – gurmanima!

Krajnji korisnici ovog “Online tradicionalnog kuhara...” imaju priliku upoznati se sa kulinarskom alhemijom koja je stoljećima oblikovala brojna jela koja su se našla na trpezama (soframa) i jelovnicima tradicionalnih sarajevskih ugostiteljskih objekata (aščinica, ćevabdžinica, buregdžinica, halvadžinica...).

Da bi razumjeli ili pak naslutili šta počiva iza bilo kojeg tradicionalnog jela važno je dati kratki osvrt na povijest bosanske (sarajevske) kuhinje, koja je nastajala u procesima stoljetnih prožimanja različitih kultura – zapadnih i istočnih.

O srednjovjekovnoj bosanskoj kuhinji malo znamo. Gotovo da nam ni jedno jelo sa pouzdanom recepturom u povijesnim (pisanim) izvorima nije sačuvano do danas. Ono što znamo jeste da su jela pravljena od domaćih namirnica, a recepture jela bile su vjerovatno drevne slavenske i tipične za druge slavenske zemlje u kontinentalnom dijelu Evrope.

Donekle je moguće u tradicionalnom jelu, poznatom kao bosanski lonac, prepoznati drevno srednjovjekovno jelo bosanskih rudara. To jelo specifično je po višesatnoj pripremi na laganoj vatri uz bogatu kombinaciju povrća i mesa. Ovo jelo omogućavalo je rudarima da u toku laganog i dugog kuhanja rade u svojim rudarskim oknima, a nakon višesatnog rada odmor bi nalazili uz gotov bosanski lonac, koji se pripremao uz samo rudničko okno.

Bosansku – sarajevsku kuhinju mnogo bolje poznajemo od XV st. To je vrijeme kada Bosna ulazi u sastav Osmanske imperije i kada u svim segmentima bosanske kulture započinje snažno prožimanje sa orijentalnim kulturama.

Gastronomija kao dio kulture nije izuzetak. Od tada će se na bosanskim trpezama i kuhinjama sve intenzivnije nalaziti orijentalni: **1.** Začini: karanfilić – klinčić, tarčin – cimet, isiot – đumbir, **2.** Jela: dolme – nadjevena jela, pite – jela od tijesta, tj. jufke i različitih nadjeva, čorbe – juhe, različite poslastice sa agdom, tj. ukuhanim šećerom... i **3.** Orijentalni načini pripremanja i serviranja jela.

Vrijeme osmanske vlasti od XV do XIX st. ostavit će snažan trag u bosanskoj gastronomiji, te će ista gotovo u cjelosti postati orijentalna. Dodatnu dimenziju u bogatstvo bosanske kuhinje dodat će Jevreji Sefardi u XVI st. koji, dolazeći s Pirinejskog poluotoka (Andaluzija – Španija), donose svoje bogate kulinarske tradicije – glasovit je kolač patišpanja, a prisutan je u pučkoj bosanskoj kuhinji. Sam naziv kolača romanske je etimologije, a izvorni naziv mu je Pain d'Espagne.

Situacija se značajno mijenja s dolaskom austro-ugarske vlasti u XIX st. Od tada se intenzivnije koriste namirnice kao što su: crveni paradajz, mrkva, karfiol, brokule, prokule i sl. S novim kulturnim, tj. gastronomskim uticajem, bosanska kuhinja dobija izvjesni balans orijentalne i okcidentalne kuhinje.

Sve kazano počiva iza sintagme tradicionalna bosanska – sarajevska jela. Zato govoriti o bilo kojem tradicionalnom jelu kojeg nudi sarajevska čaršija jeste i svojevrsno prisjećanje na bogatu bosansku povijest.

Bosanska, odnosno sarajevska tradicionalna jela spravljana su, osim u domaćinstvima, i u brojnim javnim objektima ugostiteljske naravi. Ti objekti i danas egzistiraju na prostoru sarajevske čaršije, a oni su:

- Aščinice – tradicionalni restorani,
- Buregdžinice – ugostiteljski objekti u kojima se nude različite vrste pita i
- Čevabdžinice – prepoznatljive su po sarajevskim čevapima.



Osim navedenih objekata koji su sačuvali svoj tradicionalni naziv, u sarajevskoj čaršiji prisutni su i drugi objekti koji također nude tradicionalna jela, a to su:

- Slastičarne – što jesu nekadašnje halvadžinice,
- Pekare – ili ekmedžinice,
- Kafići – koji svojim uslugama nasljeđuju nekadašnje:
 - Okahvedžinice – ili kahve u kojima se služila kafa,
 - Očajdžinice – u kojima se služio čaj,
 - Omejhadžinice – objekti u kojima su se točila alkoholna pića, kao što su rakija i vino i
 - Obozadžinice – objekti u kojima se pravila i točila boza i salep.
- Javne, humanitarne kuhinje – ili imareti.

Zajednička osobina gotovo svih navedenih tradicionalnih ugostiteljskih objekata jeste odžak. Riječ je o svojevrsnom toplom pultu koji podrazumijeva otvorenu vatru na kojoj se spremaju jela, ali i na kojem se drže stalno toplim i spremnim za posluživanje.

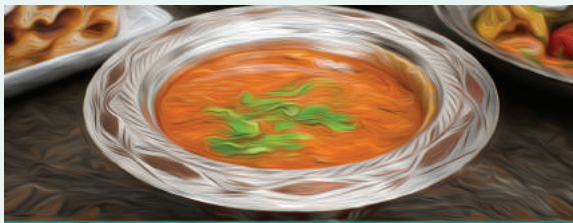
Odžak je također snažno uticao na cjelokupan ambijent tradicionalnog ugostiteljskog objekta, jer je podrazumijevao otvorenu vatru dostupnu pogledima gostiju. Ta vatra svojom toplinom stvarala je ugodan ambijent, tim više što je ona utjecala na razvijanje i širenje brojnih ugodnih mirisa. Takav ambijent idealan je za probavu koje nema bez vatre – topline. Toplina i mirisi (arome) znakovi su bosanske kulinarske alhemije!

“Online tradicionalni kuhar sarajevske čaršije” omogućili su vam:
Turska općina T. C. Mamak Belediyesi & Općina Stari Grad Sarajevo



RECEPTI

Online tradicionalni kuhar sarajevske čaršije



Begova čorba



Meso skuhamo u vodi sa peršunom i nanom koja treba da ispari na litar. Bamju obarimo u zasirčetoj vodi. Nakon toga je isperemo. Kuhano meso sitno raskomadamo te ga sa bamjom vratimo u ocijeđenu čorbu. Dodamo rižu. Nakon 10 min u toku miješanja dodamo umučeno jaje sa grizom. Nakon 5 min kuhanja poslužimo čorbu sa limunovim sokom.

Sastojci za 5 osoba

2 l vode, 30 dkg mlađe junetine, niska – konac bamje, supena kašika sitno, sjeckanog peršunovog lišća, 70 gr riže, nekoliko suhих ili svezjih listića nane, supena kašika griza, 75 gr sirćeta, 1 jaje, sok od pola limuna

 Vrijeme priprema 10 min

 Vrijeme kuhanja 40 min



Tarhana čorba s mlijekom



Tarhanu* kuhamo u vodi sa kašikom masla i soli. Nakon 10 min dolijemo mlijeko, te nakon što se malo zgusne čorbu prelijemo kašikom masla u kojeg smo dodali crvenu papriku. Po želji možemo dodati kašiku ukuhanog paradajza. Prilikom služenja u svaki tanjir dodamo kašiku kiselog milerama.

Sastojci za 3 do 4 osoba

0,5 l vode, 0,5 l mlijeka, 75 gr tarhane, pola kafene kašikice soli, 2 supene kašike masla, kafena kašikica crvene paprike, 250 ml milerama

 Vrijeme priprema 15 min

 Vrijeme kuhanja 15 min

*Tarhana - Sastojci: 0,5 kg brašna, 0,5 l vode, komadić germe veličine 1 kocke šećera, 250 ml jogurta, 2 kg brašna, ravna supena kašika soli. | Priprema: zamijesimo rjeđe tijesto od brašna, mlake vode, jogurta, germe i soli. Nakon 3 do 4 sata mirovanja prespemo u 2 kg bijelog brašna od čega zamijesimo tvrde tijesto, koje treba odstajati nekoliko dana. Takvo tijesto protaremo kroz devdžir (metalna jediljka) i ostavimo ga na čaršafu (platnu) da se suši. Osušena tarhana čuva se u staklenkama.



Krompiruša

Zamijesimo mekše tijesto od brašna, soli, malo ulja i mlake vode. Oblikujem loptice, poulijimo ih i ostavimo ih da odstoje. Oguljen krompir izrežemo na sitne kockice ili izrendamo. Luk isjeckamo i posolimo, a nakon pola sata iscijedimo i dodamo ga krompiru. Razvijemo jufku i nakon što se malo osuši po rubovima sipamo ocijeđeni krompir te ga pobiberimo. Zatim, srolamo jufku i s rolanom jufkom oblikujemo spiralu u pouljenoj tepsiji – ovakvo slaganje pite zove se slaganje u gužve. Kad se krompiruša ispeče možemo je preliti sa 100 ml vode u koju smo dodali kašiku masla.

Sastojci za 5 osoba

750 gr bijelog brašna, 1,5 kg krompira, velika glavica crvenog luka, 65 gr ulja, 2 supene kašike masla, 250 gr vode, kafena kašičica bibera, čajna kašika soli

 Vrijeme priprema 40 min

 Vrijeme pečenja 30 min



Lukmira

Luk dobro isitnimo, posolimo te ga nakon što malo odstoji ocijedimo. Kiselo mlijeko izmiješamo sa sirom i u to dodamo isječeni luk. Bijeli luk dodamo na kraju po želji.

Sastojci za 4 do 5 osoba

10 glavica mladog luka sa perima, 1 l ovčijeg kiselog mlijeka, 200 gr mladog sira, pola čajne kašike soli, 2-3 čehne bijelog luka (po želji)

 Vrijeme priprema 10 min



Sogan dolma – punjeni luk



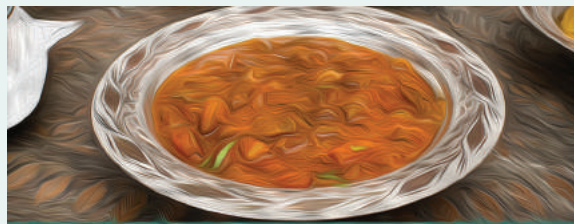
Luk ogulimo i obarimo u vodi sa sirćetom. Kad se luk ohladi razdvajamo one slojeve luka koji se mogu dolmiti (nadijevati). Luk punimo nadijevom od: mljevenog mesa, riže, soli i bibera. Punjeni luk slažemo u šerpu, te ga zalijemo vodom, dodamo maslo i kuhamo na tihoj vatri oko pola sata. Sogan dolmu služimo pokajmačenu i prelijemo je uzavrelim maslom sa crvenom paprikom (tzv. cvrk).

Sastojci za 4 osoba

0,5 kg malih glavicica crvenog luka, 30 dkg mljevene janjetine ili brave-tine, 100 gr riže, kafena kašičica bibera, supena kašika sirćeta, 2 pune supene kašike masla, 0,5 l vode, 250 gr kisele pavlake

 Vrijeme priprema 30 min

 Vrijeme kuhanja 20 min



Bamja



Ispržimo luk na maslu i dodamo isjeckanu janjetinu. Dinstamo manje od sat vremena na blagoj vatri dodavajući po potrebi vodu. Niske bamje obarimo u vodi sa sirćetom. Obarenu bamju skinemo s konca, odrežemo joj drškice, isperemo te dodamo u meso koje je gotovo izdinstano zajedno sa biberom i karanfilićima. Kuhamo još oko pola sata. Gotovu bamju služimo posutu crvenom paprikom i sa limunom.

Sastojci za 3 do 4 osoba

3 niske bamje (lat. *Abelmoschus esculentus*), 0,5 kg janjetine bez kostiju, 2 supene kašike masla, 750 ml vode, supena kašika sirćeta, glavica crvenog luka, par zrna bibera, 2 karanfilića, pola kafene kašičice crvene paprike, čajna kašika soli, 1 limun

 Vrijeme priprema 30 min

 Vrijeme kuhanja 40 min



Bosanski lonac

Meso izrežemo na komade srednje veličine, a povrće na krupnije komade. U pomašćeni zemljani čup prvo složimo meso, zatim povrće, čehne bijelog luka u kori, maslo, začine te prelijemo vodom. Kuhamo do dva sata, isprva na jakoj, a zatim na laganoj vatri.

Sastojci za 6 osoba

0,5 kg janjetine s kostima, 0,5 kg junetine s kostima, 3 glavice crvenog luka, 1 glavica bijelog luka, 3 paradajza, kafena kašikica crvene paprike, 1 ljuta papričica, šaka peršuna, par listića nane, svežnjić kopra, 4 krompira, 3 zelene paprike, supena kašika masla, 0,5 l vode, par zrna bibera, čajna kašika soli

 Vrijeme priprema 60 min

 Vrijeme kuhanja 120 min



Klepe

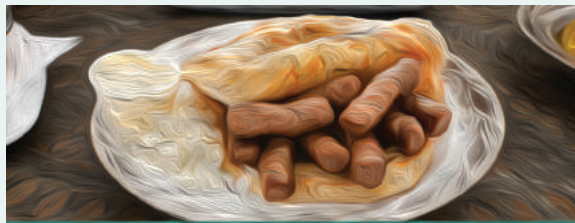
Zamijesimo srednje meko tijesto od brašna, jaja, soli, vode i ulja. Pouljene loptice tijesta ostavimo da odstoje. Razvijemo tijesto debljine 3 mm i izrežemo na kvadratiće koje ćemo pomastiti vrelin maslom. U svaki kvadratić stavimo nadjev (meso sa pola fildžana vode, kašikicom ulja, soli i biberom), te ga preklopimo po dijagonali na trokut. U uzvrelu vodu spuštamo i kuhamo klepe sve dok ne isplivaju na površinu. Poslužujemo sa kiselom pavlakom, bijelim lukom i uzvrelim maslom sa paprikom (tzv. cvrk).

Sastojci za 3 do 5 osoba

250 gr mljevenog mesa, 0,5 kg brašna, 1 jaje, 65 gr ulja, dvije čaše kisele pavlake, 1,25 l vode, 2 supene kašike masla, pola kafene kašikice mljevenog bibera, kafena kašikica crvene paprike, 4 čehne bijelog luka, kafena kašikica soli

 Vrijeme priprema 40 min

 Vrijeme kuhanja 20 min



Sarajevski ćevapi

Dan ranije hljeb se pokiseli u vodi. Samljeveno i posloženo meso izmiješa se sa hljebom i doda se soda-bikarbona ili mineralna. Tijesto se ponovo samelje i formiraju se ćevapčići u obliku valjčića dužine 4-6 cm i promjera oko 1,5 cm. Formirani ćevapčići moraju prenočiti na hladnom mjestu. Poslije pečenja na roštilju (žaru) pobibere se. Serviraju se uz crveni luk i somun. *(Po recepturi Vejsila Brave iz Sarajeva. Alija Lakišić, Bosanski kuhar, Svjetlost, Sarajevo, 1999., str. 380.)*

Sastojci za 4 do 5 osoba

1 kg mesa govedeg ili bavljeđeg, 3 kriške crnog hljeba, 2-3 dkg soli, čajna kašika bibera, 1 kafena kašikica sode-bikarbhone ili malo mineralne vode, crveni luk za prilog

 Vrijeme priprema 20 min

 Vrijeme kuhanja 10 min



Hošaf

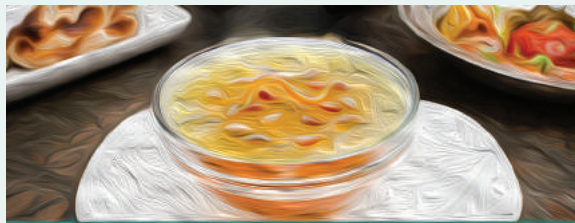
Kruške i šljive stave se u 1 l hladne vode zatim se prokuhaju i iscijede. U drugu litru vode stavi se šećer, karanfilići i tarčin te se malo prokuhaju. U tu vodu dodaju se prethodno prokuhane kruške i šljive, ali i svježe, oguljene i na kriške izrezane jabuke. Kad se jabuke skuhaju hošaf je gotov. *U ovaj hošaf mogu se dodati: hurme, kajsije, groždice ili drugo suho voće.*

Sastojci za 5 osoba

250 gr suhih šljiva, 10 dkg suhih kruškica, 5 jabuka srednje veličine, štapić tarčina (cimeta), 2-3 karanfilića, 200 gr šećera, 2 l vode

 Vrijeme priprema 10 min

 Vrijeme kuhanja 40 min



Zerde

U uzavrelu vodu dodamo šećer, zatim rižu sa tarčinom i karanfiliće. Kad se riža raskuha izbacimo tarčin i karanfilić i serviramo posuto tarčinom u prahu.

🍴 Sastojci za 5 osoba

1 l vode, 250 gr riže, 200 gr šećera, 1 štapić tarčina (cimeta), par zrna karanfilića, čajna kašika tarčina u prahu

🕒 Vrijeme priprema 15 min

🕒 Vrijeme kuhanja 20 min



Kadaif

Zagrijanim maslom pomastimo kadaif složen u duboko tepsiji. U toku pečenja na laganoj vatri prevrnemo ga da se ispeče i sa druge strane. Kad se ravnomjerno ispeče i ohladi pažljivo ga zalijemo mlakom agdom*. Zaliveni kadaif režemo na kocke i poslužujemo sa kašikom kajmaka i đulbešecera. **Agda - Priprema: šećer zalijemo vodom da ogrezne, kada se zgusne da dvije kapi odjednom padaju s kašike, agda je gotova s tim da još dodamo limun isječen na kolutove - gotovu agdu skinemo s vatre.*

🍴 Sastojci za 8 osoba

0,5 kg kadaifa, 250 gr masla, 1 kg šećera, 1 limun, 250 gr slatkog kajmaka, 100 gr ružinog slatka (đulbešecera)

🕒 Vrijeme priprema 10 min

🕒 Vrijeme kuhanja 20 min



Tufahija

Jabuke izdubimo, ogulimo i sa svih strana natopimo sokom od limuna. Poredamo ih u šerpu, u šupljine i oko jabuka pospemo šećer i dodamo fildžan vode. Kuhamo ih na jačoj temperaturi dok šećer ne provri, potom ih na smanjenoj temperaturi kuhamo 15-ak minuta. Dio agde u kojem su se jabuke kuhale pomiješamo s orasima te sa time punimo jabuke. Prilikom posluživanja polijemo ih agdom i na svaku jabuku stavimo kašiku slatkog kajmaka i đulbešečera.

Sastojci za 5 osoba

5 jabuka – zlatni delišes, 250 gr mljevenih orah, 400 gr šećera, sok od tri limuna, 250 gr slatkog kajmaka, 2 supene kašike slatka od ruže (đulbešečera), fildžan vode

 Vrijeme priprema 30 min

 Vrijeme kuhanja 20 min



Salep

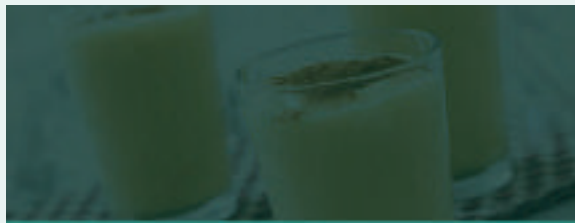
U proklučalu vodu sa šećerom miješajući stavimo salepov (lat. *Orchis mascula* i *Orchis militaris*) prah prethodno umućen sa malo vode. Poslužujemo kao topli napitak, po kojem pospemo malo đumbira i tarčina.

Sastojci za 5 osoba

1 l vode, 2 supene kašike salepa, 400 gr šećera, kafena kašičica đumbira, kafena kašičica tarčina (cimeta) u prahu

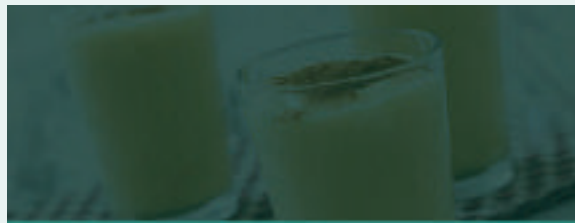
 Vrijeme priprema 10 min

 Vrijeme kuhanja 10 min



Boza

Kukurzno brašno stavi se u veliku posudu i prelije se vrelom vodom i tako se ostavi 24 sata. Sljedeći dan kuha se 2 sata uz stalno miješanje. Kada se ohladi dodaje se izmrvljena germa i promiješa se. Opet se ostavi 24 sata. Zatim se procijedi i doda šećer. Boza se poslužuje kao hladni napitak.



Smreka

Sve sastojke zajedno sa vodom stavimo u galon i zatvorimo celofanom te ostavimo na toplom mjestu da se smreka kiseli. Kada dobije žućkastu boju, a bobice počnu plivati po površini vode može se procijedena posluživati.

Sastojci za 5 osoba

1 kg domaćeg kukurznog brašna, 7-8 l vode, 1,4 kg šećera, 5 dkg svježe germe

 Vrijeme priprema 15 min

 Vrijeme kuhanja 30 min

Sastojci za 5 osoba

0,5 kg smreke, 1 limun, 1 kisela jabuka, 3 suhe smokve, 5 l vode

 Vrijeme priprema 15 min

 Vrijeme kuhanja 20 min



OBJEKTI



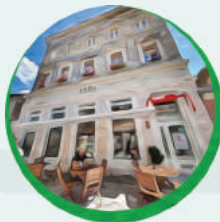
Online tradicionalni kuhar sarajevske čaršije



1 Stari Grad

Hrana i piće / Aščinica

Mula Mustafe Bašeskije bb
+387 33 447 853



2 ASDŽ

Hrana i piće / Aščinica

Čurčiluk mali 3
+387 33 238 500



3 Hadžibajrić

Hrana i piće / Aščinica

Čurčiluk veliki 59
+387 33 536 111



4 Nanina kuhinja

Hrana i piće / Aščinica

Kundurdžiluk 35
+387 33 533 333



5 Bosna

Hrana i piće / Buregdžinica

Bravadžiluk 11
+387 33 538 426



6 Sač

Hrana i piće / Buregdžinica

Bravadžiluk mali 2
+387 33 239 748



7 **Petica Ferhatović**

Hrana i piće / Čevabdžinica

Oprkanj 2
+387 33 537 555



8 **Mrkva**

Hrana i piće / Čevabdžinica

Bravadžiluk 13
+387 33 532 519



9 **Hodžić**

Hrana i piće / Čevabdžinica

Bravadžiluk 34
+387 33 532 866



10 **Željo**

Hrana i piće / Čevabdžinica

Kundurdžiluk 19
+387 33 447 000



11 **Specijal**

Hrana i piće / Čevabdžinica

Ćurčiluk veliki 11
+387 33 537 120



12 **Pod lipom**

Hrana i piće / Restoran

Prote Bakovića 4
+387 33 440 700



13 Dveri

Hrana i piće / Restoran

Prote Bakovića 12
+387 33 537 020



14 Morića Han

Hrana i piće / Restoran

Sarači 77
+387 33 535 172



15 Inat Kuća

Hrana i piće / Restoran

Veliki Alifakovac 1
+387 33 447 867



16 Nova Bentbaša

Hrana i piće / Restoran

Bentbaša bb
+387 33 446 138



17 Bosanska kuća

Hrana i piće / Restoran

Bravadžiluk 3
+387 33 237 320



18 Staklo

Hrana i piće / Restoran

Bravadžiluk 5
+387 33 538 359



19 Saray

Hrana i piće / Slastičarna

Bašćaršija
+387 33 538 180



20 Cream Shop

Hrana i piće / Slastičarna

Trgovke 2
+387 33 239 911



21 Kuća Sevdaha

Hrana i piće / Slastičarna

Halači 5
+387 33 239 943



22 Ramis

Hrana i piće / Slastičarna

Sarači 8
+387 33 535 947



23 Baklava Shop

Hrana i piće / Slastičarna

Ćurčiluk veliki 56
+387 61 267 428