

EASTERN EUROPE ISSUE

IDA-EUROOPA PROBLEEM

EATERY

MARCH 2021
MÄRTS 2021

Pierogi 101: Poland's Delicacy

Pierogi 101: Poola delikatess

pg. 4

An Ode to Verivorst

Ood Verivorstile

pg. 7

Tavče Gravče:

**Macedonia's
National Dish**

Tavče Gravče:

**Makedoonia
Rahvusroog**

pg. 16



BATTLE OF THE BORSCHT

BORŠTI LAHING

**Ukraine and Russia fight over U.N.
recognition of the beloved dish**

**Ukraina ja Venemaa võitlevad ÜRO üle
armastatud roa tunnustus**

pg. 8



Eatery is dedicated to intertwining the culture and food of populations around the world. Every other month, we feature a region of the world, exploring their culture through their cuisine. If there is one thing that brings the world together, it's the unique food we eat and the beverages we drink.

This issue explores Eastern Europe, a region that shares cuisine similarities due to social, economic and political revival in recent history. However, the food culture in Eastern Europe varies on the climate and national history. A main ingredient in most dishes are eggs, vegetables, fruits, grains and red meats. From Estonia's verivorst, to Poland's pierogis, to Ukraine's borscht, the region offers extravagant, yet comforting food. The food in this issue is no limit to what the region has to offer. Explore Eastern Europe in this issue, as we tour Estonia, Poland, Ukraine and Russia by way of our favorite thing: food. With recipes, maps, and food history, you will be on your way to booking a trip to the Eastern European region to try the food yourself!

Söögikoht on pühendatud kogu maailma elanikkonna kultuuri ja toidu põimimisele. Igal teisel kuul tutvustame ühte maailma piirkonda, uurides nende kultuuri oma köögi kaudu. Kui midagi ühendab maailma, on ainulaadne toit, mida me sööme, ja joogid.

Selles väljaandes uuritakse Ida-Euroopat - piirkonda, mis jagab köögi sarnasusi lähiajaloo sotsiaalsest, majanduslikust ja poliitilisest elavnemisest. Ida-Euroopa toidukultuur erineb aga kliimast ja riigi ajaloost. Enamiku roogade peamine koostisosa on munad, köögiviljad, puuviljad, teraviljad ja punane liha. Alates Eesti verivorstist, Poola pierogist kuni Ukraina boršini pakub piirkond ekstravagantset, kuid samas lohutavat toitu. Selle väljaande toit ei ole piir, mida see piirkond pakub. Avastage selles väljaandes Ida-Euroopat, kui külastame Eestit, Poolat, Ukrainat ja Venemaad oma lemmiktoidu - toidu - kaudu. Retseptide, kaartide ja toiduajaloo saate broneerida reisi Ida-Euroopa piirkonda, et ise toitu proovida!

Pelmeni
Pelmeenid **14**



Borscht
Borš **8**



2.....Introduction
Sissejuhatus

4.....Poland: Pierogi 101
Poola: Pierogi 101

6.....Estonia: A Very Verivorst Holiday
Eesti: väga verivorstne puhkus

8.....Ukraine: A Borscht War
Ukraina Borschti Sõda

12.....Albania: Albania's Sweet Treat
Albaania: Albaania Magus Ravi

14.....Russia: The Russian Dumpling
Venemaa Pelmeen

16.....Macedonia: Culinary Culture
Makedoonia: Kuinarikultuur



Tavce Gravce
Tavce Gravce **16**

PIEROGI 101

How the pierogi became Poland's staple dish

Kuidas pierogist sai Poola põhitoidu

by Magdalena Kasprzyk-Chevriaux
kõrval Magdalena Kasprzyk-Chevriaux

To many Poles, pierogi are remindful of childhood flavors and of their family home. Everybody knows that kids usually love flour dishes. Poles adore pierogi not only out of nostalgia for the past; they are the archetypal comfort food, satiating and hearty. People also have fun with them because of the stuffing which is always a bit of a surprise: will it be delicious or totally inedible? The Polish pierogi “concept” allows for endless opportunities to experiment with stuffing.

Pierogi arrived on Polish territories in the 13th century. They were probably imported from the Far East via eastern neighbors such as Kievan Rus (today's Ukraine) perhaps thanks to Hyacinth of Poland (a monk in a Kiev monastery who became patron saint of pierogi). In the past, pierogi were more popular in the eastern borderlands of Old Poland than in the west. The first written pierogi recipes come from *Compendium Ferculorum* a book published in 1682. It was the first Polish cookbook of the renowned cook Stanisław Czerniecki. What was the stuffing for those ancient pierogi? No potatoes (which were unknown in the 17th century in Poland...) but chopped kidneys, veal fat, greens and nutmeg.

Some Polish chefs of the new generation do not serve pierogi. They insist that pierogi are an over-exploited dish. However, Polish foodies await the Michelin star version of this traditional Polish dish. Will pierogi be promoted from peasant food to culinary classic? ■

Paljudele poolakatele meenutab pierogi lapsepõlve maitset ja oma perekodu. Kõik teavad, et lapsed armastavad tavaliselt jahutoite. Poolakad jumaldavad pierogi mitte ainult mineviku nostalgia pärast; need on arhetüüpne mugavustoit, küllastav ja südamlük. Inimesed lõbutsevad nendega ka täidise pärast, mis on alati natuke üllatus: kas see on maitsev või täiesti söödamatu? Poola pierogi “kontseptsioon” võimaldab lõputuid võimalusi täidisega katsetamiseks.

Pierogi saabus Poola aladele 13. sajandil. Tõenäoliselt tänu Poola hüatsindile (munk Kiievi kloostriks, kes sai pierogi kaitsepühakuks) imporditi Kaug-Idast idanaabrite, näiteks Kiievi Russi (tänapäeva Ukraina) kaudu. Varem olid pierogid populaarsemad Vana-Poola idapiiril kui läänes. Esimesed kirjutatud pierogi retseptid pärinevad raamatust *Compendium Ferculorum*, mis ilmus aastal 1682. See oli tunnustatud kokka Stanisław Czerniecki esimene Poola kokaraamat. Mis oli nende iidsete pierogide täidis? Ei kartuleid (mida Poolas ei tuntud 17. sajandil ...), vaid hakitud neerud, vasikarasv, rohelist ja muskaatpähkel.

Mõni uue põlvkonna Poola kokk ei paku pierogi. Nad nõuavad, et pierogi on liiga ära kasutatud roog. Poola toidupoed ootavad aga selle traditsioonilise Poola roa Michelinei tärniga versiooni. Kas Pierogit ülendatakse talupojatoidult kulinaariaklassikaks? ■

Polish pierogi

Time: 2 hours | Serves: 20 | Yield: 60

4 ½ cups all-purpose flour
2 tsp. salt
2 eggs
1 egg yolk
2 tbsp. vegetable oil
8 potatoes, peeled and cubed
1 cup shredded Cheddar cheese
2 tbsp. processed cheese sauce
1 dash onion salt to taste
salt and pepper to taste

1. In a large bowl, stir together the flour and salt. In a separate bowl, whisk together the butter, sour cream, eggs, egg yolk and oil. Stir the wet ingredients into the flour until well blended. Cover the bowl with a towel, and let stand for 15 to 20 minutes.

2. Place potatoes into a pot, and fill with enough water to cover. Bring to a boil, and cook until tender, about 15 minutes. Drain, and mash with shredded cheese and cheese sauce while still hot. Season with onion salt, salt and pepper. Set aside to cool.

3. Separate the perogie dough into two balls. Roll out one piece at a time on a lightly floured surface until it is thin enough to work with, but not too thin so that it tears. Cut into circles using a cookie cutter, perogie cutter, or a glass. Brush a little water around the edges of the circles, and spoon some filling into the center. Fold the circles over into half-circles, and press to seal the edges. Place perogies on a cookie sheet, and freeze. Once frozen, transfer to freezer storage bags or containers.

4. To cook perogies: Bring a large pot of lightly salted water to a boil. Drop perogies in one at a time. They are done when they float to the top. Do not boil too long, or they will be soggy! Remove with a slotted spoon.



A plate of Polish pierogi.
Poola pierogi taldrik.

Poola pierogi

Aeg: 2 tundi | Serveerib: 20 | Saagis: 60

4 ½ tassi universaalset jahu
2 tl. sool
2 muna
1 munakollane
2 spl. taimeõli
8 kartulit, kooritud ja kuubikuteks
1 tass hakitud Cheddari juustu
2 spl. sulatatud juustukaste
Maitseks 1 kriips sibulasoola
maitse järgi soola ja pipart

1. Sega suures kausis jahu ja sool omavahel. Klopi eraldi kausis kokku või, hapukoor, munad, munakollane ja õli. Segage märjad koostisosad jahu hulka, kuni see on hästi segunenud. Kata kauss rätikuga ja lase seista 15 kuni 20 minutit.

2. Pange kartulid potti ja täitke katteks piisavalt vett. Lase keema tõusta ja keeda umbes 15 minutit. Kurna ja purusta veel kuumalt hakitud juustu ja juustukastmega. Maitsesta sibulasoola, soola ja pipraga. Pane jahtuma.

3. Eraldage perogie tainas kaheks palliks. Rulli üks tükkaaval kergelt jahusel pinnal lahti, kuni see on töötamiseks piisavalt õhuke, kuid mitte liiga õhuke, et see rebeneks. Lõigake küpsisefilee, perogieeri või klaasi abil ringidesse. Pintseldage ringide servade ümber veidi vett ja lusikatäis keskele täidist. Pange ringid poolringideks ja vajutage servade tihendamiseks. Pange perogies küpsislehele ja külmutage. Pärast külmutamist viige see sügavkülmikute hoiukotidesse või konteineritesse.

4. Perogieside küpsetamiseks: pange keema suur pott kergelt soolaga maitsestatud vett. Pange perogies ükshaaval sisse. Neid tehakse siis, kui nad hõljuvad tippu. Ärge keetke liiga kaua, muidu on need märjad! Eemaldage lusikaga.

Estonian verivorst

Time: 1 hour 50 minutes | Serves: 10 | Yield: 10

2½ lb. barley groats, washed
1½ lb. pork
7 oz. onion, chopped
salt and pepper to taste
marjoram, oregano, caraway to taste
½ qt. blood
10 yd. pig intestine, cleaned for use

1. In hot salted water, boil groats until half-soft.
2. Cut meat in small pieces and sauté it with sliced onion until browned.
3. Add to the groats and their liquid and boil until the mixture is soft. Remove from heat and cool.
4. Add blood and season as desired.
5. Fill the intestines, being careful not to overfill, as the stuffing will swell when cooked.
6. Knot the sausage ends with soft string.
7. Place sausages in lukewarm water and simmer slowly, about 30 minutes.
8. Cool the sausages quickly and store in a cold place.
9. To serve, soak sausages in warm water, and then bake or fry until heated through.

A finished plate of verivorst (blood sausage) served with pickled pumpkin. The filling is mostly barley and onions.

Valmis verivorsti taldrik (verivorst), mida serveeritakse marineeritud kõrvits. Täidiseks on enamasti oder ja sibul.

FOR MORE RECIPES:
[www.eatery.com/
recipes](http://www.eatery.com/recipes)
ROHKEM RETSEPTID:
[www.eatery.com/
recipes](http://www.eatery.com/recipes)



Photo by Evan Sung / The Washington Post
Foto Evan Sung / The Washington Post

Eesti verivorst

Aeg: 1 tund 50 minutit | Serveerib: 10 | Saagis: 10

2½ naela odratangud, pestud
1½ naela sealihaga
7 oz. hakitud sibul
maitse järgi soola ja pipart
majoraan, pune, maitse järgi köömne
½ qt veri
10 jardi. seaksool, kasutamiseks puhastatud

1. Kuumas soolaga maitsestatud vees keeda kruubid poolpehmeks.
2. Lõigake liha väikesteks tükkideks ja hautage viilutatud sibulaga pruuniks.
3. Lisage kruupidele ja nende vedelikule ning keetke, kuni segu on pehme. Eemaldage kuumuselt ja jahutage.
4. Lisage verd ja maitsestage vastavalt soovile.
5. Täitke sooled, olge ettevaatlik, et mitte üle täita, sest täidis paisub keetmisel.
6. Sõlmige vorstiotsad pehme nõoriga.
7. Asetage vorstid leigesse vette ja hautage aeglaselt, umbes 30 minutit.
8. Jahutage vorstid kiiresti ja hoidke külmades kohas.
9. Serveerimiseks leotage vorstid sooja vees ja seejärel küpsetage või prae, kuni need on kuumutatud.

A VERY VERIVORST HOLIDAY VÄGA VERIVORSTNE PUHKUS

Despite its appearance, verivorst is Estonia's holiday dish
Vaatamata välimusele on verivorst Eesti pühaderoog

by Taste Atlas
kõrval Taste Atlas

Verivorst is a traditional Estonian blood sausage and the country's national dish. It is a typical winter meal, usually served during the Christmas festivities, when piles of verivorst sausages are roasted together with potatoes and pork. The sausage consists of barley, onions, allspice, marjoram, and blood.

All of the ingredients are stuffed into a pig's intestine, and the sausage is typically accompanied by butter, sour cream, and sauerkraut on the side. For the best experience, verivorst should be topped with a zesty compote made from cranberries or lingonberries.

Although cooking with blood might seem strange, there are varieties of verivorst in many other cultures and cuisines such as the Spanish morcilla, French boudin noir, and Irish black pudding. ■

Verivorst on traditsiooniline Eesti verivorst ja riigi rahvustoit. See on tüüpiline talvine söögikord, mida pakutakse tavaliselt jõulupidude ajal, kui verivorsti vorstide hunnikud röstitakse koos kartuli ja sealihaga. Vorst koosneb odrast, sibulast, piprakaunast, majoraanist ja verest.

Kõik koostisosad täidetakse sea soolestikus ja vorsti kõrvale on tavaliselt lisatud võid, hapukoort ja hapukapsaid. Parima kogemuse saamiseks tuleks verivorsti peale panna jõhvikatest või pohladeist valmistatud zesty-kompott.

Kuigi verrega küpsetamine võib tunduda kummaline, leidub verivorsti sorte paljudes teistes kultuurides ja köökides, nagu Hispaania morcilla, Prantsuse boudin noir ja Iiri must puding. ■



Photo by Oksana Parafeniuk / The New York Times | Foto Oksana Parafeniuk / The New York Times

A BORSCHT WAR BORSCHTI SÕDA

A Ukrainian chef is leading the drive to recognize the soup as the country's cultural heritage

Ukraina peakokk juhib püüdlust tunnustada suppi riigi kultuuripäränd

by David L. Stern & Robyn Dixon
kõrval David L. Stern & Robyn Dixon

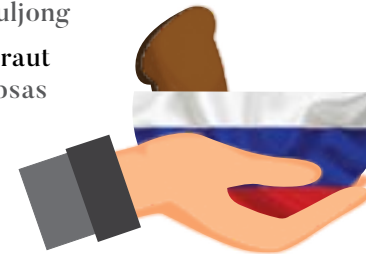
"I understood we have to defend what is ours," said Ievgen Klopotenko, a Ukrainian chef who is leading a campaign to declare borscht a Ukrainian cultural heritage.

"Mõistsin, et peame kaitsma seda, mis on meie oma," ütles Ievgen Klopotenko, Ukraina kokk, kes viib kampaaniat kuulutada borš ukrainlaseks kultuuripäränd.

Russia and Ukraine Borscht: What's the difference? Venemaa ja Ukraina Borscht: mis vahe on?

Russia | Venemaa

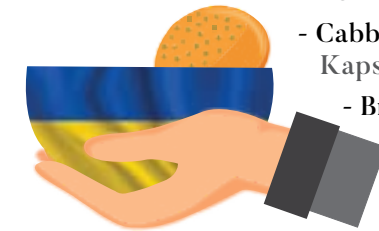
- Base: Beef bone broth
Põhi: Veiseliha puljong
- Cabbage: Sauerkraut
Kapsas: Hapukapsas
- Bread: Dark rye
Leib: tume rukis



VS.

Ukraine | Ukraina

- Base: Pork rib broth
Põhi: Sealiha ribipuljong
- Cabbage: Fresh cabbage
Kapsas: Värske kapsas
- Bread: Pampushka
Leib: Pampushka



The chef said he didn't intend to start an Eastern European culinary clash.

But that's what happened after 33-year-old Ievgen Klopotenko fired the equivalent of a gastronomic cannon shot: starting an effort to have borscht recognized as part of Ukraine's cultural heritage by the United Nations' cultural agency.

To the uninitiated, borscht is a humble, reddish beet soup, often served with a generous dollop of sour cream on top. But in its simplicity is a cultural significance that transcends borders.

A pot of borscht, simmering away on the stove during the long winter months, is a mainstay across many parts of Eastern Europe, and a cornerstone of the region's concept of home and hearth.

Many countries claim the dish as central to their culinary tradition. However, what has previously been a debate on low boil now threatens to bubble over.

The disagreement over who is steward of borscht heritage has primarily been between Kyiv and Moscow — amplified since 2014 by Ukraine's battle against Kremlin-supported militants in its East, a conflict that has killed more than 13,000 people over six years.

Klopotenko said that his actions were inspired by the commonly held impression outside of Ukraine that borscht is a Russian dish. A tweet from the Russian Foreign Ministry last year called the soup one of the country's "most famous and beloved dishes."

Peakokk ütles, et ta ei kavatses alustada Ida-Euroopa kulinaarset kokkupõrget.

Kuid see juhtus pärast seda, kui 33-aastane Ievgen Klopotenko lasi maha gastronoomilise kahurilöögi ekvivalendi: püüdes ÜRO kultuuriagentuuri poolt borši tunnustada Ukraina kultuuripärandi osana.

Asjatundmatu jaoks on borš tagasihoidlik, punakas peedisupp, mida serveeritakse sageli rikkaliku hapukoorega. Kuid oma lihtsuses on kultuuriline tähendus, mis ületab piire.

Pika talvekuu jooksul pliidil eemal podisev borstipott on tugipunkt mitmel pool Ida-Euroopas ning piirkonna kodu ja kolde kontseptsiooni nurgakivi.

Paljud riigid väidavad, et roog on nende kulinäärse traditsiooni keskne osa. Kuid see, mis on varem olnud debatt madala keemistemperatuuri üle, ähvardab nüüd mullitada.

Erimeelsused boršipärandi korrapidajate vahel on olnud peamiselt Kiievi ja Moskva vahel - seda võimendab alates 2014. aastast Ukraina lahing Kremlit toetatud sõjaväelaste vastu idas - konflikt, mis on kuue aasta jooksul tapnud üle 13 000 inimese.

Klopotenko ütles, et tema tegevust inspireeris väljaspool Ukrainat levinud mulje, et borš on vene roog. Eelmisel aastal Venemaa välisministeeriumi sautsus nimetati suppi üheks riigi kõige kuulsamaks ja armastatud toiduks.

READ MORE: www.eatery.com
LOE ROHKEM: www.eatery.com

“Russia, as usual, is changing the facts. They want to make borscht their own. But it’s not true,” Klopotenko said on the terrace of his Kyiv restaurant, which specializes in modern-day versions of traditional, and sometimes long-forgotten, Ukrainian dishes.

But he doesn’t fear any Russian repercussions for his UNESCO campaign. “They’re already at war with us,” he said. “What’s the worst they can do?”

His campaign to place Ukrainian borscht on UNESCO’s world heritage list began earlier this year, seeking to join a list that includes multinational traditions such as the Mediterranean Diet and niche regional dishes such as Malawi’s nsima, a thick porridge of maize flour.

The first step was to have it recognized by Ukraine’s Culture Ministry as a part of the country’s “intangible cultural inheritance.”

He gathered a team of a dozen experts, culinary historians and ethnographers, who collected recipes from 26 Ukrainian regions, including Crimea, which Russia annexed in 2014.

The materials that they assembled included photos and documentary evidence that the recipes had been passed down among at least three generations in one family.

And although the base ingredients remain the same, each version of borscht reflected the regions’ various gastronomic cultures — and each family’s own twist on the dish.

“Borscht has five basic ingredients: potatoes, cabbage, onion, carrots and beets,” said Maryna Sobotiuk, Klopotenko’s second-in-command in the project.

A plate of borscht freshly cooked by Oksana Chadaieva as seen Oct. 15 in her kitchen in Kyiv, the capital of Ukraine. Chadaieva loves to cook borscht using the recipe of her mother and grandmother.

Ukraina pealinnas Kiievis 15. oktoobril tema köögis nähtud Oksana Chadaieva värskelt keedetud boršitaldrik. Chadaieva armastab küpsetada borši ema ja vanaema retsepti järgi.

“Venemaa, nagu tavaliselt, muudab fakte. Nad tahavad borši oma teha. Kuid see pole tõsi,” ütles Klopotenko oma Kiievi restorani terras-sil, mis on spetsialiseerunud traditsiooniliste ja mõnikord ammu unustatud Ukraina toitude tänapäevastele versioonidele.

Kuid ta ei karda mingeid Venemaa tagajärgi oma UNESCO kampaaniale. “Nad on juba meiega sõjas,” ütles ta. “Mis on halvimat, mida nad teha saavad?”

Tema kampaania Ukraina borši UNESCO maailmapärandi nimekirja kandmiseks algas selle aasta alguses, püüdes liituda nimekirjaga, mis sisaldab rahvusvahelisi traditsioone nagu Vahemere dieet ja nišš piirkondlikud toidud, nagu Malawi nsima, paks maisijahu puder.

Esimene samm oli lasta see Ukraina kultuuriministeeriumil tunnustada riigi vaimse kultuuripärandi osana.

Ta koondas tosinast eksperdist, kokandusajaloolastest ja etnograafidest koosneva meeskonna, kes kogus retsepte 26 Ukraina piirkonnast, sealhulgas Krimmist, mille Venemaa annekteeris 2014. aastal.

Nende kokkupandud materjalide hulka kuulusid fotod ja dokumentaalsed tõendid selle kohta, et retseptid olid edasi antud vähemalt kolme põlvkonna seas ühes perekonnas.

Kuigi põhikomponendid jäävad samaks, kajastavad borši kõik versioonid piirkondade erinevaid gastronoomilisi kultuure - ja iga pere oma roogi.

“Boršil on viis põhikoostisosa: kartul, kapsas, sibul, porgand ja peet,” ütles Maryna Sobotiuk, Klopotenko teine juht projekti.



Photo by Oksana Parafeniuk / The Washington Post | Foto Oksana Parafeniuk / The Washington Post



Photo by Oksana Parafeniuk / The Washington Post | Foto Oksana Parafeniuk / The Washington Post

Klopotenko smells a pot of borscht. | Klopotenko nuusutab borši potti.

“But then people make their own additions,” she continued. “Some add mushrooms, or dried vegetables, apples, pears, meat, and in one region they add wild boar’s blood, which makes the borscht very dark.”

Klopotenko contends that borscht originated in what is now Ukrainian territory. Originally, it was a borscht-like soup, but without the beets. Later, beets were introduced to the area, and in the early 18th century, the first borscht recipes were written down.

Earlier this month, Klopotenko and his team presented the Ukrainian Culture Ministry’s expert commission with their results, which included five liters of the soup. To no one’s surprise, the commission approved borscht’s inclusion in the ministry’s own cultural heritage list.

“The Culture Ministry’s list up to now has consisted of items that are particular to a particular region,” Sobotiuk said. “This is the first time that there’s an element that unites the whole country.”

The Ukrainian government plans to submit materials to UNESCO next year. What comes next is anyone’s guess. ■

“Aga siis teevad inimesed ise täiendusi,” jätkas naine. “Mõned lisavad seeni või kuivatatud köögivilju, õunu, pirne, liha ja ühes piirkonnas lisavad metssea verd, mis muudab borši väga tumedaks.”

Klopotenko väidab, et borš on pärit praeguselt Ukraina territooriumilt. Algselt oli see borši sarnane supp, kuid ilma peedita. Hiljem tutvustati piirkonda peeti ja 18. sajandi alguses kirjutati üles esimesed borši retseptid.

Selle kuu alguses esitas Klopotenko oma meeskonnaga Ukraina kultuuriministeeriumi ekspertkomisjonile oma tulemused, mis sisaldasid viis liitrit suppi. Kellegi üllatuseks kiitis komisjon borši lisamise ministeeriumi enda kultuuripärandi nimekirja.

“Kultuuriministeeriumi praegune nimekiri on koosnenud esemetest, mis on mõeldud konkreetsele piirkonnale,” ütles Sobotiuk. “See on esimene kord, kui kogu riiki ühendav element on olemas.”

Ukraina valitsus kavatses esitada materjalid UNESCO-le järgmisel aastal. Edasi tuleb kellegi arvata. ■



Sheqerpare are Turkish-inspired shortbread cookies soaked in syrup.
Sheqerpare on Türgi inspireeritud muretainaküpsised, mis on leotatud siirupis.

Photo by Go As Local | Foto Go As Local

ALBANIA'S SWEET TREAT

ALBAANIA MAGUS RAVI

Sheqerpare can be found in any Albanian home
Sheqerparet võib leida igast Albaania kodust

by Vera Abitbol
kõrval Vera Abitbol

A guest in an Albanian home may be offered sheqerpare, (a shortbread cookie) with a cup of Turkish coffee.

Five centuries of Turkish domination have deeply influenced the culture, cuisine, language and even the gestures of the Balkan population, the sheqerpare therefore originates directly from the şekerpare, a very popular Turkish dessert.

In Albanian, sheqer means sugar, and pare means pastry. The word sheqerpare is thus translated to sweet pastry and is pronounced sheh-ker-pah-reh.

The origin of the word is Turkish as well, but also Persian and comes from the word şakar-bure, which means “a dessert made with pastry and sugar”

The şakar-bure is associated with the Persian şakarpara, which means “sugar cube” but which also refers to a very sweet variety of apricots from the region. ■

Albaania kodus külalisele võidakse pakkuda sheqerparet (mureküpsis) koos tassiga Türgi kohvi.

Viis sajandit kestnud Türgi domineerimine on sügavalt mõjutanud Balkani elanikkonna kultuuri, kööki, keelt ja isegi žeste, seetõttu pärineb sheqerpare otse şekerparest, mis on väga populaarne Türgi magustoit.

Albaania keeles tähendab sheqer suhkrut ja pare kondiitritooteid. Sõna sheqerpare tõlgitakse seega magusaks küpsetiseks ja seda hääldatakse šeh-ker-pah-reh.

Sõna päritolu on samuti türgi, kuid ka pärsia ja pärineb sõnast şakar-bure, mis tähendab “saia ja suhkruga valmistatud magustoitu”

Şakar-bure on seotud Pärsia şakarparaga, mis tähendab “suhkrukuubikut”, kuid mis viitab ka piirkonna väga magusale aprikooside sordile. ■

Albanian sheqerpare

Time: 1 hour | Serves: 8 | Yield: 8

For the cookies:
2 cups flour, sifted
8 tbsp. butter, melted
3 egg yolks
1 whole egg
2 tsp. baking powder
1 tbsp. sugar

For the syrup:
2 cups sugar
1½ cups water

For the mold:
2 tbsp. butter

Syrup:

1. In a saucepan, mix the sugar and the water.

2. Bring the mixture to a temperature of about 210 F.

3. Boil for about 15 minutes. The liquid must reduce. Reserve and let cool completely.

Cookies:

1. Preheat the oven to 410 F.

2. In a large bowl, mix the melted butter and eggs.

3. In the bowl of a stand mixer, add the flour, baking powder and sugar. Mix.

4. Then add the melted butter and eggs, and, using the flat beater, mix everything very quickly (do not knead too long).

5. Place the dough on a greased work surface and divide into 8 equal pieces.

6. Form balls and place them, well spaced, in a buttered baking dish.

7. Flatten each ball very lightly.

8. Bake for 15 minutes or until the sheqerpare are golden brown.

9. Take them out of the oven and pour the syrup on the sheqerpare in the baking dish.

10. Let soak for at least 6 hours before eating.

Photo by Vera Abitbol | Foto Vera Abitbol

Albaanlane sheqerpare

Aeg: 1 tund | Serveerib: 8 | Saagis: 8

Küpsiste jaoks:
2 tassi jahu, sõelutud
8 spl. või, sulatatud
3 munakollast
1 terve muna
2 tl. küpsetuspulber
1 spl. suhkur

Siirupi jaoks:
2 tassi suhkrut
1½ tassi vett

Hallituse jaoks:
2 spl. või

Siirup:

1. Sega potis suhkur ja vesi.

2. Viige segu temperatuurini umbes 210 F.

3. Keeda umbes 15 minutit. Vedelik peab vähenema. Varu ja lase täielikult jahtuda.

Küpsised:

1. Kuumutage ahi temperatuurini 410 F.

2. Sega suures kausis sulavõi ja munad.

3. Lisage mikseri kaussi jahu, küpsetuspulber ja suhkur. Segage.

4. Seejärel lisage sulatatud või ja munad ning segage lameda kloppija abil kõik väga kiiresti (ärge sõtke liiga kaua).

5. Pange tainas määratud tööpinnale ja jagage 8 võrdseks tükiks.

6. Moodustage pallid ja asetage need võitatud küpsetusnõusse hästi paigutatud.

7. Lamendage iga palli väga kergelt.

8. Küpseta 15 minutit või seni, kuni sheqerpare on kuldpruun.

9. Võtke need ahjust välja ja valage siirup küpsetusnõus olevale sheqerparele.

10. Lase enne söömist vähemalt 6 tundi liguneda.



Korchma Taras Bulbas in Moscow offers a wide variety of pelmeni dumplings in its comfortable interior. Moskvaa asuv Korchma Taras Bulbas pakub oma mugavas interjööris paljusid pelmeenipelme.

THE RUSSIAN DUMPLING VENEMAA PELMEEN

Pelmeni: a fancy dish or a frozen meal
Pelmeenid: uhke roog või külmutatud eine

by Bridge to Moscow
kõrval Bridge to Moscow

Pelmeni or meat dumplings are extremely popular in Russia, but historically this dish has an eastern origin. The word “pelmeni” is derived from two words of the Finno-Ugric language. Ancient men of Perm and Udmurtia called them “pelnyan” or “bread ears”.

For these people, dumplings meant not only a delicious meal, but also an important

Venemaal on pelmeenid või lihapelmeenid ülipopulaarsed, kuid ajalooliselt on see roog pärit idast. Sõna “pelmeen” on tuletatud kahest soome-ugri keele sõnast. Muistsed Permi ja Udmurtia mehed nimetasid neid “pelnjaniks” või “leivakõrvadeks”.

Nende inimeste jaoks ei tähendanud pelmeenid mitte ainult maitsvat sööki, vaid ka

Photo by The Moscow Times | Foto The Moscow Times



Photo by Alina Pupkina | Foto Alina Pupkina

A monument in Chelyabinsk is the fourth pelmeni-inspired monument in Russia. Tšeljabinskis asuv monument on Venemaa neljas pelmeenist inspireeritud monument.

component of the archaic ritual. Sacrifice is a common part of pagan religious practices, and the dumplings were a symbol of sacrificed animals. Dumplings were very popular in Siberia and later in the 14th century were discovered by the Russian explorers.

Frozen meat dumplings are ideal for the cold climate. They can be perfectly preserved through the winter without losing their characteristics, and meat, hidden in the dough, does not attract wild animals.

Traditional Ural pelmeni are stuffed with three kinds of meat - beef, lamb, and pork. But you can come across lots of other meat or fish fillings. In Siberia pelmeni are even cooked with the bear meat.

You'll find them in fancy restaurants or cheap eateries. A great place to visit is Korchma Taras Bulba which serves a great variety of dumplings. You can easily visit the place during your three-day tour of Moscow. You can also buy frozen pelmeni in shops and cook them later at home.

Pelmeni is so popular in Russia and Ukraine, that people even raised monuments to this popular dish. Here're monuments in Izhevsk (Udmurtia) and Poltava. They say that in the future these monuments will look more solemn with pelmeni being carved from marble. There's also a similar monument in Canada, commissioned by the Ukrainian community. ■



Pelmeni with Adjika Sauce
Pelmeni koos Adjika kastmega

Photo by Anastasia Zolotarev | Foto Anastasia Zolotarev

arhailise rituaali olulist komponenti. Ohverdamine on paganlike religioossete tavade tavaline osa ja pelmeenid olid ohverdatud loomade sümbol. Pelmeenid olid Siberis väga populaarsed ja hiljem avastasid need 14. sajandil vene maadeavastajad.

Külmutatud lihapelmeenid sobivad ideaalselt külma kliima jaoks. Neid saab talve jooksul suurepäraselt säilitada, ilma et nad oma omadusi kaotaksid, ja tainasse peidetud liha ei meelita metsloomi.

Traditsioonilised Uurali pelmeenid on täidetud kolme sorti lihaga - veise-, lamba- ja sea- lihaga. Kuid võite kohata palju muid liha- või kalatäidiseid. Siberis küpsetatakse pelmeene isegi karulihaga.

Leiate need uhketest restoranidest või odavatest söögikohtadest. Suurepärase külaskoht on Korchma Taras Bulba, kus pakutakse väga erinevaid pelmeene. Kolmepäevasel Moskva-ringreisil saate seda kohta hõlpsasti külastada. Poodidest saate osta ka külmutatud pelmeene ja hiljem kodus neid küpsetada.

Pelmeni on Venemaal ja Ukrainas nii populaarne, et inimesed tõstsid selle populaarse roa juurde isegi monumente. Siin on mälestusmärgid Iževskis (Udmurtia) ja Poltavas. Nad ütlevad, et tulevikus näevad need monumendid välja pidulikumad, marmorist nikerdatud pelmeenidega. Samuti on Kanadas sarnane monument, mille tellis Ukraina kogukond. ■

STORY

CULINARY CULTURE

KUINARIKULTUUR

Macedonia's Tavce Gravce holds an important place in Orthodox Christian culture
Makedoonia Tavce Gravce'il on õigeusu kristlikus kultuuris oluline koht

by The Food Hog
kõrval The Food Hog

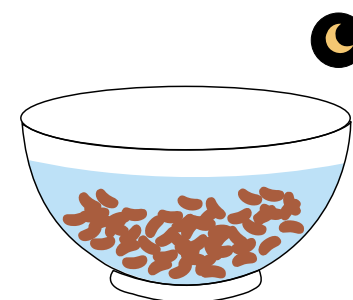
Tavce Gravce is the national dish of Macedonia that dates back to the 15th century. It quickly became popular among Orthodox Christian Macedonians as a dish eaten on Friday or for the Nativity and Great Lent fasts. The dish is prepared with beans from Tetovo that are renowned as some of the finest beans on the Balkan Peninsula and served in a clay dish.

The traditional preparation method includes three steps. The first one is soaking the beans in water overnight. However, if you don't have this much time, soaking for 2-3 hours should be enough. The next step includes boiling the beans along with the other vegetables for 2-3 hours on medium heat. After the food is boiled, the mix is poured in a Tava (local iron skillet) and cooked on a wooden oven for 2 more hours until the mix is not liquid anymore. ■

Tavce Gravce on Makedoonia rahvustoit, mis pärineb 15. sajandist. See sai õigeusklik kriitik makedoonlaste seas kiiresti populaarseks kui reedel söödud roog või sünnimise ja suure paastu paastu ajal. Roog on valmistatud Tetovo ubadest, mis on tuntud kui Balkani poolsaare parimad oad ja mida serveeritakse savitaldrikkus.

Traditsiooniline valmistamismeetod sisaldab kolme etappi. Esimene on ubade leotamine üleöö vees. Kui teil pole aga nii palju aega, peaks 2-3 tunni pikkune leotamine olema piisav. Järgmine samm hõlmab ubade keetmist koos teiste köögiviljadega 2-3 tundi keskmisel kuumusel. Pärast toidu keetmist valatakse segu Tava (kohalik rauapann) ja küpsetatakse puidust ahjus veel 2 tundi, kuni segu pole enam vedel. ■

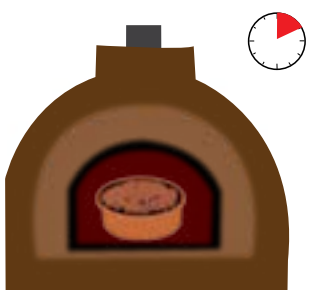
Tavce Gravce in 3 steps | Tavce Gravce kolmes etapis



1. Soak beans in water overnight.
Leota oad üleöö vees.



2. Boil beans with other vegetables for 2 to 3 hours on medium heat.
Keeda ube koos teiste köögiviljaga 2-3 tundi keskmisel kuumusel.



3. Cook in a wood oven for 2 hours.
Küpseta puuahjus 2 tundi.

Tavce gravce in a clay dish.
Tavce gravce savinõus.



www.eatery.com

EATERY