

<http://www.kureren.no/reportasjer/41544>



Oppskrift strippet ned til et minimum: Helstekt lam med kun salt - en uovertruffen delikatesse hos "Kod Stake" i Sarajevo

© Pablo Gracia/Verdensmat

Bosnia-Hercegovina
Kultur | Reise

Bosnisk cuisine: Smaksbomber utenfor EU- standard

Kureren - "Bosnia og Hercegovina" - for de fleste av oss hefter det en del forestillinger om dette Balkan-landet, mange av dem feilaktige. Og at det bosniske kjøkkenet skulle være verdt en reise i seg selv, er ikke blant de mest kjente forestillingene. Likevel er det en kjensgjerning.

Og allerede en titt på kartet lover gode og særegne smaker fra kjøkkenet i Bosnia og Hercegovina: Midt i det innerste hjertet av Balkan har et gjenstridig folkeferd bitt seg fast i dype, isolerte og fruktbare daler mellom massive fjelltopper.

Geografi og historie. Hundrevis av år med tyrkisk dominans, noen tiår med østerriksk. Et kjerneland i gamle Jugoslavia og et knutepunkt på Balkan. Det skulle vel tilsi sterkt krydrede retter, masse paprika og chili, og fyrige gryter? Feil. Helt feil!



Tarik Hodžić på Ćevabdžinica Galatasaray forklarer oss hvor enkelt det er å lage gode ćevapi

© Pablo Gracia/Verdensmat

Det bosniske kjøkkenet er sterkt påvirket av det tyrkiske, samt de fellesjugoslaviske røttene. Men det er strippet ned til grunnelementene. Her er det nok med salt, eventuelt litt pepper og natron - ja natron - for å trylle frem sterke smaksopplevelser av tilsynelatende litesigende ingredienser.

Eller hva sies om ćevapi, bosniske "småkebabere" av storfekjøttdeig? Disse intenst smakende kjøttdeigfingrene fra grillen har kun følgende ingredienser: Kjøttdeig (helst av en ung okse), 2 prosent salt, samt litt natron. Natronen er et eldgammelt kulinarisk triks for å mørne kjøtt og bryte ned cellestrukturer, og bosnierne perfektionerer bruken av dette saltet.

Resultatet er noe som nærmest kan kalles Bosnias nasjonalrett. Ćevapi (uttales «tsjevapi») serveres i egne restauranter, såkalte ćevabdžinica, overalt i landet. Særlig i hovedstaden Sara



På bakeriet Alifakovac: Også her er fire ingredienser nok til et perfekt pitabrød (somun)

© Pablo Gracia/Verdensmat

kulinarisk innflytelse fra Kaukasus (Armenia, Georgia), Iran, Midtøsten, Hellas og nettopp Balkan. I det tidligere Jugoslavia har den osmanske smeltedigelen satt sine tydeligste spor i Bosnia-Hercegovina.

Men der opphavet er osmansk - eller til tider østerriksk, ungarsk, slavisk eller italiensk - har utførelsen alltid et klart bosnisk stempel. Og dette stempelet er nettopp rendyrkingen av matrettenes grunnidé: Minst mulig krydder og forvirrende ekstrakomponenter, en konsentrasjon om det vesentlige. Vekt på gode råvarer og god utførelse.

Et annet eksempel på dette er det bosnierne

jevo, et utmerket sted å utforske det autentiske bosniske kjøkkenet.

På en god ćevabdžinica klarer man altså å trylle frem en intens kjøttsmak av storfeet ved bruk av enkle teknikker. Ćevapi serveres enkelt og greit i somun - eller pitabrød - som igjen kun har fire enkle ingredienser (hvetemel, vann, gjær og salt) og kun stekes i 2 minutter, men likevel smaker himmelsk når ferskt.

I tillegg kommer hakket, rå løk, samt en dose crème fraîche. Ingen hemmelige ingredienser, ikke noe hokuspokus, men likevel nærest et trylleri i all sin enkelhet.

Osmanske røtter, bosnisk preg

Slik er det med mange retter i det bosniske kjøkkenet. De aller fleste har sine røtter i Det osmanske riket - altså ikke bare Tyrkia - som var et multikulturelt rike med

kaller pita, men som vi i Norge har lært å kjenne som børek eller burek av tyrkiske innvandrere. I mange norske innvandrerbutikker selges det for eksempel spinat- og fetabørek, som er en grei liten lunsj.

Bosnierne har rendyrket og perfektionert denne fantastiske retten (der et gitt fyll er rullet inn i en buttedeig). Skal du smake saftige, smakssterke kvalitetsbørek, må du gå på en buregdžinica (børekrestaurant) i Sarajevo. Også her benyttes det få ingredienser, men de benyttes riktig. Og børeken stekes gjerne i åpen ild i en satsj (en grillgryte med lokk).

Og slik fortsetter det, med bosniere som tilsynelatende opphavsmenn bak slagordet "det enkleste er ofte det beste". Grillet lam, for eksempel. Alle vesteuropeiske lærebøker vil insistere på godt med hvitløk, og gjerne litt

rosmarin eller timian for å forfine smaken av lam. I Bosnia er ikke det nødvendig for å få til en perfekt smakende lammestek. Det er nok med salt, til nød litt pepper.

Disse superenkle oppskriftene betyr ikke at bosnierne ikke gjør seg flid med maten, eller at en bosnisk husmor (det er få husfedre) bruker kort tid på kjøkkenet. Mange retter har lang mornings- eller steketid, og andre har et intenst forarbeid.

Som ellers på Balkan, har bosnierne en forkjærlighet for fylte grønnsaker. Her spiller fylt paprika en underordnet rolle. Fylt løk, fylte tomater, kål



Buregdžinica Sač i basaren i Sarajevo lager og serverer makeløse "børek" (pita)

© Pablo Gracia/Verdensmat



Biljana Rudić på restauranten Rajska vrata forklarer råvarens betydning for bosnisk cuisine

© Pablo Gracia/Verdensmat

Sarajevo hevder kjøkkensjefen nærmest å kjenne sauene eller kalvene har serverer deg personlig. I mange tilfeller kjøper de nemlig inn kjøttet direkte fra en liten, lokal produsent. Med denne produsenten har de avtalt hvor gammel kalven eller lammet skal være når det slaktes. I Bosnia differensieres det nemlig mellom ungalv (forbudt i EU/EØS), kalv, ung okse og okse.

Den "pensjonerte" fotballspilleren Tarik Hodžić driver Ćevabdžinica Galatasaray i basaren i Sarajevo, et av de beste stedene i den bosniske hovedstaden for å spise ćevapi og drikke vin. "Det skal være kjøtt fra en ung okse, ikke kalv," sier Tarik til Kureren. "Det gir de beste ćevapi."

Biljana R

ullader. Og best av alt fylte vinblad - japrak sarma - som ingen behersker bedre enn bosnierne. Mye arbeid, men enkle ingredienser, viser det seg også her.

Ikke EU-konform

Noen triks er selvsagt nødvendige for å trylle frem sterke smaker av tilsynelatende hverdagslige ingredienser. Og noen av disse "triksene" er dessverre trist lesning for oss som sokner til norske supermarkedkjeder.

Mye ligger nemlig i råvarene. Råvarer vi sjeldent vil kunne få tak i her i Norge, rett og slett fordi bransjen er for industrialisert, og fordi vi er overbeskyttet av forskrifter for matvare- og annen sikkerhet av EU og av det norske Mattilsynet.

På mange restauranter i

udić driver fjellstua og restauranten Rajska vrata på fjellet Jahorina utenfor Sarajevo, midt i alpinbakken fra OL 1984. Hun satser kun på hjemmelagde og autentiske bosniske matvarer. Hun vet akkurat hvordan lammet som grilles i satsjen har vokst opp. Men Biljana vet også hvilke grønnsaker hun kan bruke i maten.

Flere typer grønnsaker er nå en gang sesongvare, slik det alltid har vært. For at det skal være et poeng å lage paprikastuingen ajvar - noe som er et par dagers intens jobb - trenger man de smaksrike røde spisspaprikaene som er solmodnet og høstes i august-september. Det ville ikke falle Biljana inn å bruke nederlandsk industriproduksjon fra drivhuset med kunstig belysning og uten smak.

Også kajmakan lager Biljana selv, noe som ikke ville gått i EU og Norge (hvor det for øvrig er totalforbud mot import av bosniske kjøtt- og meieriprodukter). Kajmak er snerken som legger seg oppå råmelken (altså ikke-pasteurisert) som har blitt varmet litt opp. Hjemmelagd kajmak. Det er rålekkert, intenst og bedre enn den beste smøreosten! Og du må stole på hygienens til den enkelte hjemmelageren - det er prisen for smakfull mat.

Utover råvarene er det teknikken som gjør en forskjell i Bosnia. Et typisk bosnisk restaurantkjøkken benytter seg av åpen ild, og en grill er midtpunktet i innendørskjøkkenet. Men disse innretningene ville stort set



Restauranten Bibana har både gode fylte grønnsaker og en av Sarajevos beste utsikter

© Pablo Gracia/Verdensmat



I Sarajevo lever også den lokale slakteren opp til navnet: Han slakter

© Pablo Gracia/Verdensmat

t ikke blitt tillatt i restauranter i noen EU- eller EØS-land, igjen grunnet sikkerhetsforskrifter.

Røyk er noe av hemmeligheten. Svært mange bosniske retter har en tone røyksmak. Noen har sterk røyksmak, som ćevapiene, der det vi hos oss kaller "kreftfremkallende" flammer også får slippe til, i likhet med i matlagingsens urhistorie. Rettene som stekes eller kokes i satsj - der kullet plasseres både over og under innretningen - har en mye mildere røyktone.

Det er disse hemmelighetene som tillater bosnierne å benytte de enkleste råvarene for å trylle frem komplekse og bærende smaker. Og utrolig nok er det et vell av smaker som velter frem når krydder, urter, sterkheter og oljer er fjernet fra maten. Det er maten selv!

Og kanskje det bosniske kjøkkenet - slik det fortsatt fremstår - rett og slett smaker slik maten smakte i resten av Europa før mat ble industri?

Mer om bosnisk kjøkken

Kurieren har gjort omfattende research omkring det bosniske kjøkkenet. I tillegg til å besøke en lang rekke restauranter i Sarajevo, har vi også lagd mat sammen med bosniske kokker og vanlige familier.

Slik har vi også samlet en rekke autentiske bosniske oppskrifter, som vi har gjenskapt på et kjøkken i Norge, med norske råvarer. Disse oppskriftene presenteres på vår matblogg Verdensmat.no. F

ølgende bosniske oppskrifter er tilgjengelige på Verdensmat.no:

- Ćevapi, etter en oppskrift fra restauranteieren Tarik Hodžić. Disse viste seg både enkle å gjenscape og en absolutt slager på grillen.

- Pita zeljanica: Bosnisk børe med spinat og "feta", etter en absolutt fantastisk oppskrift fra "Nana" (bestemor) Zuma Đurđević.

- Uštipci: Bosniske friterte brødboller som passer ved siden av enhver middagsrett eller spekemat. Oppskriften er fra Biljana Rudić og restauranten Rajska vrata.

- Japrak Sarma: Fylte vinblad, en absolutt delikatesse som bosnierne er best på å lage. Oppskriften er fra matglade Raza Mešanović.

- Tufahia: Fylte epler, som er den store dessertspesialiteten fra Sarajevo.

Planlegger du en tur til Sarajevo for å smake på lokale delikatesser? Les følgende Kureren-reportasje om restaurantlivet i den bosniske hovedstaden, inkludert våre varmeste anbefalinger:

- Å spise ute i Sarajevo: Pur matglede



"Nana" (bestemor) Zuma Đurđević dekker alltid et rikholdig bord. Her med bejsuppe, fylte grønnsaker og børe

© Pablo Gracia/Verdensmat

Av Rainer Chr. Hennig

© Verdensmat.no / Kureren