

(Свезда Китановиќ, 1929)



- Баклавата ка што е праеше мајка ми, таа си е месела со јајца. Знам за кило брашно четири јајца све ќе и насучат кори, па ќе и остаит малу да се потсушат.

-Тенки кори?

- Тенки, многу тенки. Најпосле таја со нишесте едно, сега го викаат како штиракон она. Сеа и праат, ама не знам како го викаат. Тоа се вика нишесте. Се турат за да не се лепат корите. И сеа ќе 'и наредеше корите, ако с'т доволно суи, ако има триесет кори, една на друга ќе 'и нареди десет. Па ќе турит доста ореси; мас не, ќе ти кажам, маста кога. Па доста ореси, па уште десет, па доста ореси... Таке, едно кило ореси да имат во една тепсија ол'каа. Еј, сеа, и другите десет кори и сеа мајсторски да се исече, да не бидат малецки...

-Коцки?

-Не коцки, баклава, затоа се викало и тоа му е останато, да изгледа ка баклава. И сеа ко ќе бидет тоа исечено, за тоа све треба кило путер и ќе 'о турат да се стопит, путерот, ко ќе почнет да вриет тоа, ќе го попарат. И ќе се надигнат све корите нагоре. Не меѓу ними, тоа, него најгоре. И после ќе се испечет тоа тивко. Од-сефте појако, после тивко. И тоа со сач или на фурна. И за тоа требало кило и пол шеќер, ќе се напраит после сируп за

тоа, ко ќе се оладит таја, шербетот, тој вруќ ќе се попарит. Тоа навечер обично ќе 'о напраеле да утринта да бидет готоо. Таке е праела баклавата. И праеле, тоа го праат и за Велигден и за Божиќ. Плус за Божиќ била побогата софрата, зашто зимно време имало купус па праеле сарми. Па не само сарма да има во шерпата, него да има и кобасици и суво месо, изнаредено ред таке, ред таке. Да има за све. Па не праеле в шерпиче ка мие сега, ќе напраиме во шарпа од три кила. Тога се праело во шерпа од десет, дванаесет кила да имат за гости.

Вино обавезно било присутно на софрите, никако бело вино, црвено вино, ракија домашна, мие сме имале и лозје зашто. Ракија домашна, вино домашно и најпосле сфе - кафе. За кафе сме имале специјални чашки за кафе. Мене и сега ми останало од тоа, оние викам, специјални чаши, ќе ти и покажам после. Специјални чаши-не шес, и викаме филцани. И ќе се послужат гостите најпосле. И после кафето никој не сedit појќе од пет-шес минути. И затоа го викат сиктер-кафе.

Од книгата „Така се зборува во Гостивар“ - Боге Димитриески, Скопје 2000.

Подготви: Марко Китевски