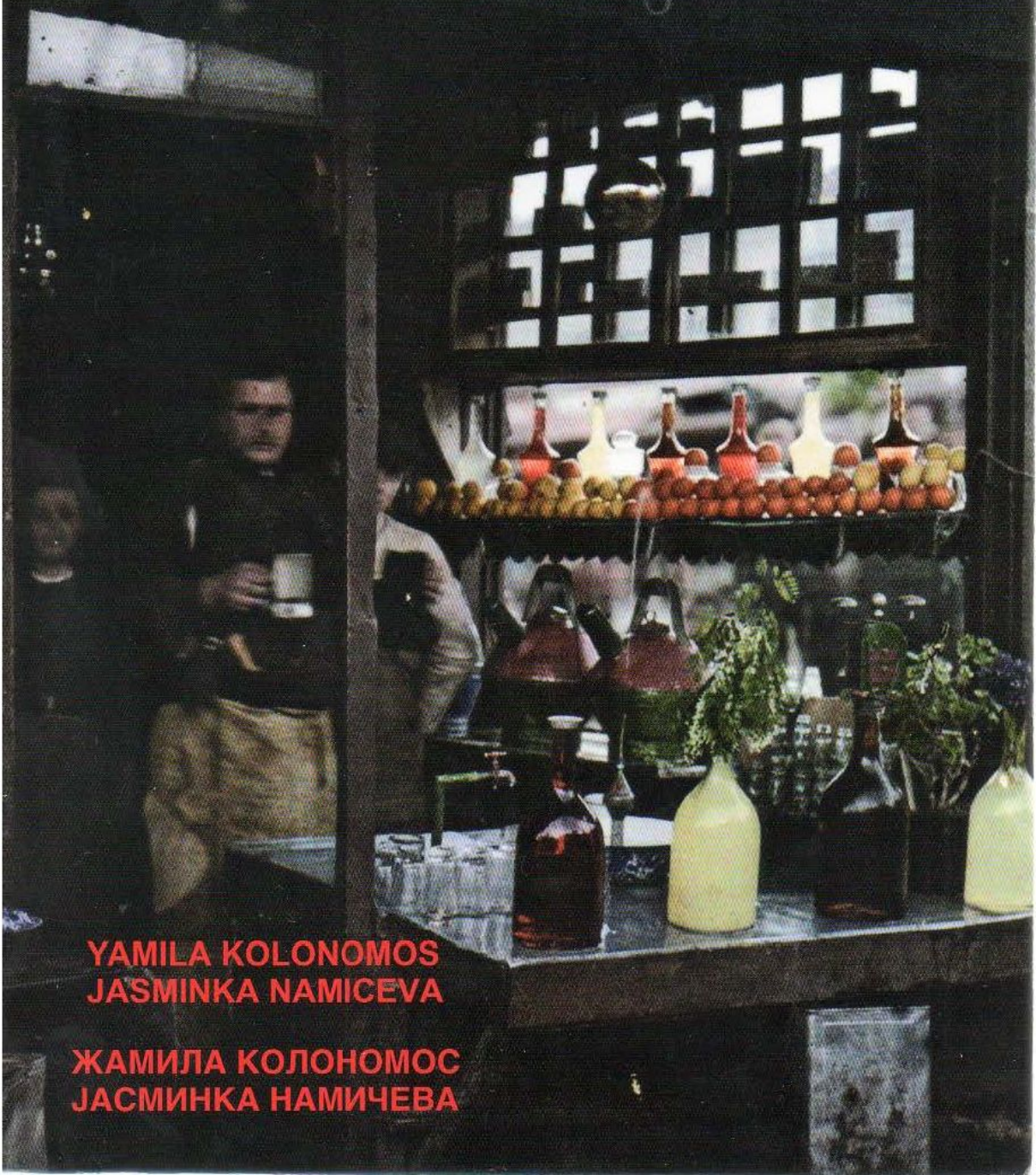


SINTEYAS DE LOS SEFARDES DE LA MAKEDONIA

ИСКРИ НА МАКЕДОНСКИТЕ СЕФАРДИ

SPARKS OF THE MACEDONIAN SEPHARDS



**YAMILA KOLONOMOS
JASMINKA NAMICEVA**

**ЖАМИЛА КОЛОНОМОС
ЈАСМИНКА НАМИЧЕВА**



Yamila Kolonomos
Jasminka Namiceva

Finteryas de los Sefardes de la Makedonia
memoria, uzos, mantinision

La komunita djudya de la Makedonia
Skopje 2005

Издавач: Еврејска верска заедница на Македонија
Editor: La komunita djudya de la Makedonia
Publisher: Jewish community of Macedonia

Главен и одговорен уредник: Здравко Шами
Redaktor prensipal i responsable: Zdravko Sami
Editor in chief: Zdravko Shami

Документарни фотографии: Музеј на Град Скопје
Las fotos dokumentariko: Musee de la Cita de Skopje
Documentary photographs: The Museum of the City of Skopje

Соработка: Музеј на Град Скопје
Colaboration: Musee de la Cita de Skopje
Colaboracion: The Museum of the City of Skopje

Превод на англиски: Маргарита Манчева во соработка со: Џулија Руиз Рос
Traduktor de englese: Margarita Manceva, Julia Ruiz Ross
Translation in English: Margarita Manceva with colaboration with Julia Ruiz-Ross

Дизајн: Горан Црвенковски
Kontribucion artistiko: Goran Crvenkovski
Design: Goran Crvenkovski

Фотографии во колор: Станимир Неделковски
Las fotos kon kolor son de: Stanimir Nedelkovski
Colour photographs: Stanimir Nedelkovski

Печат: Дата понс
Imprenta: Data pons
Print: Data pons

Тираж: 500
Tirado en 500
Copies: 500

На корицата: 1) *Дукан за продажба на лимонади, Битола, 1913 година*, колекција на Музејот Алберт Кан, Париз, 2) *Еврејско маало - Јаудихана, Битола, 1913 година*, колекција на Музејот Алберт Кан, Париз
Cover page: 1) *Lemoande shop, Bitola, 1913 year*, Museum Albert Kahn collection, Paris, 2) *Jewish neighbourhood - Jaudihana, Bitola, 1913 year*, Museum Albert Kahn collection, Paris

CIP - Каталогизација во публикација
Народна и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

304.3(=411.16:497.7)*1919/40*
641.59(=411.16)(083.1)

КОЛОНОМОС, Жамила

Искри на македонските Сефарди : сеќавања, обичаи, исхрана / Жамила Колономос, Јасминка Намичева ; (превод на англиски Маргарита Манчева ; фотографии во колор Станимир Неделковски) = Sintejas de los Sefarades de la Makedonia : memorias, usos, manijision) = Sparks of the Macedonian Sepharads : memories, customs, food / Yamilu Kolonomos, Jasminka Namiceva ; (traduktor de englese Margarita Manceva ; las fotos de Stanimir Nedelkovski). - Скопје : Еврејска заедница во Република Македонија, 2005 - 336 стр. : илустр. во боја : 25 см.

ISBN 9989-2354-1-4

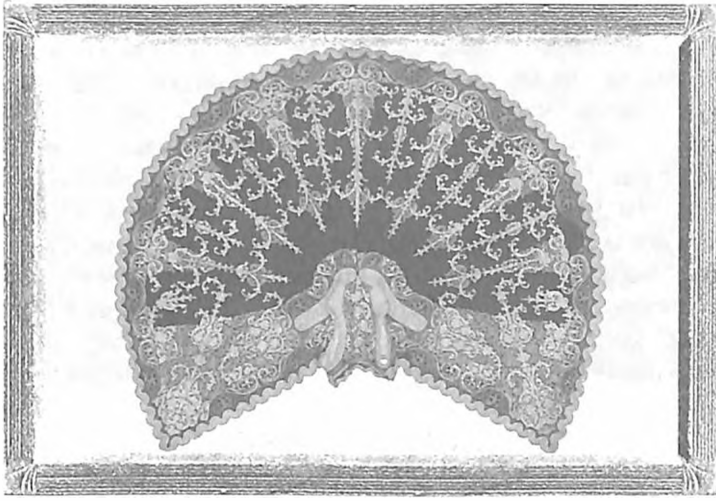
1. Насп. ств. насл. 2. Намичева, Јасминка

а) Еврејска заедница на Македонија б) Евреи во Македонија - Начин на живот - 1919-1940 в) Сефардска кујна - Специјалитети - Готвачи

COBISS.MK-ID 60409610

A todos los 7148 Sefardes de la Makedonia
matados a Treblinka 1943
A los gereros de la rezistensya ke perdyeron
la vida a la batalia kontra los natsistas.
A las viktimas del teritemblo 1963 a Skopya.





Introduksion

Los Djidyos son un pueblo antiguo kon raizes de la sivilizacion sumer. Pueblo ke muchos siglos se afronto kon disgrasyas i sufrimyentos. Tenendyo genio sentido por la identida i la suya rasa muchas vezes los asalvo del ambismo i dispareision. A la spirala de sentenarios se sosteniyan kon el kulto de la memoria. Djustamente esta memoria la aksantua Eli Vizel a l'okasion de recibir el premio Nobel el 11 dekemvri 1986 anyo. "Si alguna koza la puede asalvar la umanidad, solo la memoria puede. Por mi la esperansa sin memoria es semejante a la memoria sin esperansa". La esperansa mantinene el creer, porke la ideya markada, retenida la verdad, va traer al mundo nuevas esperansas para las jeneraciones ke vyenen, asigurando el kamino al avenir. El projekto ke antes unos kuantos anyos lo aviya empesado para notar todos los sinyos de los materiales i de la kultura de los Sefardes de la Makedonia spontaneo vino el titulo "Memoria Sefarda". Bushkando la memoria aktiva me trusheron al mundo de las personas las kualas konsintyeron i vyeron la eksperensya i savyeron atravesar la izolasion. Syntendolos i notando las suyas istoriyas de la vida de kada diya no me podiya travar del imaginario ke se sriviya del antre de mi. Arekojuendo las memorias por Monastir, despues yamado Bitola por la vida a la male, por las maneras, de los, salonisienes de los Sefardes de Shtip o la puente de tavla pasaje para la male de Skopja, agavariko se amostro delante de mi el mundo de las noches maraviyozas. La streya ke kaye del siyelo i el dedo del kriyo apuntado, se vertyo delante de mi la fuersa de la palavra al tino, ansina komo lo kuydavan las madres Sefardes analfabetas, alumbradas kon la memoria de sentenerio.

De las frekantes enkontras kon los personajes prinsipales de la miya "Memoria Sefarda", Avram Sadikario, Jamila Kolonomos, Moric Romano, Neta Mladenovska, Roza Kamhi, Beno Ruso i otros. Salieron a la vista muchas temas por kualas era bueno ke keden notadas. El sono de las ronasas sefardas, la sensya de los fifranes, el orgulio de las oraciones del padre, el guezmo de los kumeres aparejados de Shabat, las manos kansadas de las nonas ke kalman kastigando kon "kapara", la dular provokada de la brutalida del holokausto, I los korasones arankados despues de la deportasion, las luchas de los partizanes a las gargantas de Kajmakchalan, todo esto contenido a la flama del parmacheto de Shabat, la kuala todos estos anyos no apozaron de kemar a las suyas memoria. La prinsipala ideya del proekto "Memoria Sefarda" era kada nota de la vida de las Sefardes de la Makedonia ke seya apartada i transegada en una tema de baze kuala va demostrar al lektor una parti del mundo sin bos se sta perdyendo de la vista. Por esto pensando ke un diya mas presto esta memoriya se kere ke ste notada lo eskrivimos este livro.

Las notas de Yamila Kolonomos stuvyeron fechas al curso del 2004 anyo donde salio el motivo para saver de los Sefardes de la kuzina, la atmosfera a la famiya al tyempo de las fyestas, uzos el rolyo de la mujer uzando la tradision i muchas otras sinteyas de la vida de la mansivez de Yamila. Pensimos ke toda la dokumentasion es mas bueno de la kontar ansina demostrar la vida de los

Sefardes de la Makedonia entre las dos geras. El libro sta klasifikado en dos partes kon unas kuantas temas.

Al primer partido sta amostrada kurto la istoria i geneza de la s komunitas djidyas a la Makedonia, la importansya de la lingua a la vida de los Sefardes, el rollo de la mujer a la famiya el modo de fyestar las fyestas in una famiya ordinaria i respektar los uzos.

La segunda partida sta konsegrada a la mantinasion organizasion de la ekonomika a la kaza i tener la tradision de la kozina. Mas grande aktsento sta dado a la prezentasion las resetas de la kozina de Esterina. Naturalmente aki stan prezentadas solo un poko de resetas para demonstrar la tradision djidyas i relasion kon el puevlo del deredor. El aparejar de los komeres sta amostrado en forma arhaika(fornos i mangales)por aserkar la atmosfera de un tyempo pasado al empesijo del XX sieklo.

La komunikasion de las mujeres a la vida de kada diya eran los rifranes. A la fin del libro prezentamos mas de syen ke apartyenen al mantener i uzos a la famiya. Kon esperansa ke vamos a kontinmar a realizar i los otros materiales para dokumentar i enchir i enrikise el fondo de "Memoria Sefarda".

Reonosido particular para Nada Sadikario ke las aparejo las dultsuras i las amasaduras como las resetas eskritas imo los emprento las sujas broderiyas fechas de su mano para areglar las fotos.

Jasminka Namicheva



De la istoria djudya de la Makedonia

Un grande nombre de bushkadores kon razon el teritorio de la Makedonia lo areglan komo el nido de la egzistensya de los Djidyos unos kuantos sieklos antes de la era nueva. Malgrado traídos komo esklavos a los Balkanes eyos presto se adaptaron a las nuevas kondisiones. Tenendio mucha experensya del komercho, savyendo muchas linguas los Djidyos -romaniotes presto formaron fuertes komunitas en muchas sivdas romanas i en el teritorio de la Makedonia.

Stan konzervados a los temelis de dos kalis de los 2-5sieklos a la sivda romana Stobi. Esto amostra el fakto ke anesta sivda aviya komunita djudyá emportante para la administrasion. Los tekstos al tembro de Evstati, el kolon de Polixarmos, el disko del Phrontist, la gravura de la menora i otros sinyos, mos aklara la vista del pasado i da muchas nosionis par la genesis de la egzistensya de los Djidyos a la Makedonia.

A la vida kultura de la Evropa los Djidyos kontribuaron kon muchos savyos, doktores, profesores, traduktos de todas las linguas klasikas, komersantes ke akompanyavan el kamino de seda fista el Japon i Shina, Indiya i otros. Il saver i el komporto de las normas del Talmud i las leyes de Moises ke kultiva el abitudo de lavorar, disiplina, onestida, onrar los ayedados, ambezar i avansar el intelektos. Entre la population de los ombres ninguna ves no aviya analfabetas. Talmudo reglava el modo de bivir, la Tora amostrava lo ke la ley difindiya al mantener(kasher, trifa)i komo komportar kada diya, el diya de Shabat, las fyestas, las paridas, los hahames i otro.

La komunita romaniota de Ohrid se amenta komo ekskluzivo importante. Al 1107 anyo a Ohrid era nasido el rabeno Meir de Kostur, autor de la obra a Meor Cynazim, i al anyo 1108-1120 Yuda Lev Mung ayego star arkiepiskopal de Ohrid. A los dokumentos eskritos de 1383 anyo se amenta komo komunita kon grande influencia a Ohrid, mas tadre los djidyos al 15sieklo enteramente se fueron a Istambul onde a la male de Balat fraguaron un grande kal. Al mizmo tyempo el mas grande nombre de miembros de la komunita de Shtip se fueron a Istambul i fraguaron, "Istipli kal", al lado del kal de los Djidyos de Ohrid. A las eskrituras del rey Stefan Dushan(1337-1345) se amentan ke a Prilep egzistiyan Djidyos. A Skopje al deredor aviya male djudyá i 1366 anyo fraguaron un kal.

Las komunitas romaniotas egzistiyan al los Balkanes i despues del 15 sieklo kuando los Sefardes de la Espanya se instalaron a la imperiya Otomana. Los Sefardes trucheron kon eyos et pensamyento de la Espanya mediterana introduiron actividades i novedades a las komunitas romaniotas. Muchos djidyos savyendo las linguas arabas, ebreo espanyol i otras eran importantes para la komunikasion de la Imperia Otomana kon los otros paizes. Salonik se fizo sivda madre de los Djidyos de onde se dispersaron en todas partes de la peninsula balkanika. Makedonia komo importante kamino, enkrusado chentro de komercho, era de interes para se instalar a las sivdas.

A la teritoriya de la Makedonia a las sivdas mas grandes se formaron komunitas Sefardes inda a la fin del 15 sieklo.

A Monastir se formaron dos komunitas: Aragon ke kon el kal d'Aragon i Monastir, Portugeza kon el kal Portugal. A la istorya de Monastir stan afirmados muchos rabenos selebros, savyos i eskrivanos ke tuvieron grande influencia para amichugar la kultura i el bivar intelektual de los Sefardes.

El Rabeno Josef Ben Lev grande legrador nasido 1502 a Monastir. Eskrivyo quatro livros en kualos deskrivyo los uzos, el komercho, el ofisio de la primera meata del 16 sieklo. Los livros fueron editados a Istambul, Venetsiya i Amsterdam.

El Rabeno Shelomo Avram Akoen al 1535 anyo lavoro a Monastir. Desho dokumentos de las asosyaciones de los komersantes.

El Rabeno Shmuel de Medina aparte de los artikolos sobre la vida de los Djidyos de Monastir eskrivyo un protokol para areglar el komercho de kueros ke era emportante ofisio de los Djidyos.

Al 1544 anyo a Skopje avia 32 famiyas Djidyas, 6 no kazados stuvo enregistrado a los defteris turkos. Debasho de la fortaleza era la morada de los romaniotes Djidyos formada i urbanizada enserada kon muraya onde al chentro egzistiyen los kales "Aron" konstruido al 1361 anyo i el kal Yakov kimado 1689 de la armada del jeneral Pikolomini. De los dokumentos eskritos de 1674 se nombran actividades de la sosyeta Hevra Kadisha a Skopja.

A Shtip de mizmo kon la komunita romaniota se adjuntaron los muevo venidos Sefardes. Estos a la limita del rio Otinya en medio de la sivda a la male djidya konstruiron un kal kon tavlas ke se kimo a la primera gera mundiala.

Muy pokos maranos ke venieron kon los Sefardes los kualos se asimilaron muy presto kon el pueblo Djidyo.

Muchos savyos rabenos al 16-17 sieklo i ke beviyan a Monastir, Shtip, Skopya, Ohrid, Doyran decharon muchos eskritos, dokumentos del progreso de las komunitas djudyas i el komercho adelantado internasional, la produksion del koton, metal i minerales. Las minas de fyero se ekspluatavan a Kratovo i Kriva Palanka. Las komunikaciones de las komunitas de la Makedonia kon Salonik, Istanbul, Sofya, Fransya, Italia, Dubrovnik todo el tyempo se stavan developando. Las mizmas komunitas konstuiron eskolas, sinagogas i organizaron muchas asosyaciones. Aporte del los Djidyos i otros ke viyajavan a la Makedonia al 15-20sieklo decharon muchas notas de las empresiones de las sivdas.

Evliya Chelebiya a 1611-1622 anyo eskrivyo ke Monastir es sivda kon 21 male, 3000 kazas, 70 mishkitas, medresas, 900 grutas, 40 meanas, 47 imareti i un bezisten kon muchos magazenes.

Dr. Eduard Braun al 1669 anyo noto ke Monastir es grande sivda kon 15 000sivdadinos.

Ami Bue eskrivano fransez al 1835 noto ke a Monastir aviya 40 mil sivdadinos, 11 mishkitas, un monasterio, 2150 grutas i 1400 Djidyas.

M. Franco por el anyo 1884 eskrivyo ke a Monastir aviya 4000 Djidyos.

El konzulo ruso Skrabin al 1885 noto a Monastir 2000 Djidyos.

Gopchevich al 1890 anyo amenta ke a Monastir aviya 4000 Djidyos.

La statistika Bulgara al 1918 afirma 5148 Djidyos a Monastir.

Y. Eventov al 1903 noto 8200 Djidyos.

Leon Kamhi al 1910 afirmo ke a Monastir ay 7000 Djidyos.

Mezan-istoriko noto ke al empesijo del 20 sieklo aviya 6000 Djidyos.

K. H. K. Kostich de los defteris turkos al 1889 anyo a Monastir aviya 31.257 habitantes de loa kualos 5 500 eran Djidyos.

Eduard Lir eskrivano i pintor engles eskrivyo ke al charshi de Monastir se sentiyen muchas linguas, masedoniano, turko, djudezmo, vlaho, grego i albanez. Estas difrentes dadas del uno al otro-afirma ke la komunita de Monastir era grande i prospera antes las geras balkanikas. Del 1913 Monastir se yama Bitola.

A Monastir por las geras i los dos grandes fuegos al empesijo del XX sielo kuando la sivda stava struida spesialemente las males Djidyas el nombre de la populasion kayo mucho.

Kon la konstruksion del treno Skopje -Salonik al 1872 i Monastir -Salonik al 1894 a la Makedonia dyo la posibilida de adelantar el komercho i konstruir los pimeros negocios industriales. Las relaciones de las komunitas de la Makedonia , Salonik i Istambol ke mucho tyempo egzistiyen se reforsaron. La mas grande importansia eran las influensas ekonomikas i kulturadas de Salonik como chentro balkaniko. Al 1912 mucha djente de Salonik se instalaron a la Makedonia, kon si trucheron kapital a las komunitas djidyas aprovesidas. Ansina las famiyas Aseo i Alatini se fizyeron patronis de las minas de kromo;bankeris ermanos Simha;il el bankar Eliezer Navaro ke fuey prezidenti de la komunita.

A Bitola fueron importantes industriales Djidyos los mas konosidos eran:

1924-1941-la impremeria "Union" del patron Faradji.

1920-1941-lavorava la fabrika de kueros de Avram Sadikario.

1925-1939-lavorava la fabrika de shavon de Aron Levi i la famiya Pardo.

1929-1938-lavorava la fabrika de telas de seda i koton del patron Yuda Pardo.

Al kazal Brusnik al lado de la sivda tenya un grande mulino Bohor Kasorla Sarafes los mos konosidos eran Kalef Kolonomos i ermanos Pardo.

Grandi akuntisimyento fuey kuando al 24 dekemvro 1924 se realizo tenir elektrisidad a Bitola. Se aklaro la kaleya prensipala-la lukanta. Mas tadre susesivamente entrava la elektrisidad a las kazas. Esto turo un poko mas des anyos, ansina ke las lampas kon petroleo se empleyavan inda mucho tyempo. La elektrika era muy flaka i se empleyava solo kon un ampul in kada kaza. A las kazas no aviya ningun aparato elektriko. Estos se empesaron a produizir despues de la gera. La unika koza ke arivo antes de la gera fuey el radio a las kazas mas poderozas. El fundador de la primera sentrala elektrika fuey Todoros Aruesti.

Las geras balkanikas 1912-1913 provokaron una kriza ekonomika ke forsaron emigrar los Djidyos de la Makedonia in otros paizes como la Amerika, Fransia, Chile i in otras sivdas como a Salonika, Belgrado, Zagreb, Sarajevo. Al mizmo anyo kon el kontrado de pas a Bukarest la Makedonia la dispartyeron entre la

Bulgaria, Serbia i Grecha. Esto apezgo las relaciones entre Salonik, Bitola, Skopje, Shtip.

Al tyempo de la I gera mundiala, al territorio de la Makedonia se estacionaron muchas armadas ke pezgaron la vida. Ansina al 1917 likidaron la komunitas Djidyas a Doyran, Strumica, Prilep, Veles, Udovo, Gevgelija i Kumanovo.

Una mueva situasion al 1929 kuando se formo el Rinado Yugoslaviko, kuando Skopje se fizo chentro administrativo de la provensia gobernada de un ban(Vardarska banovina).

En este tyempo una de las mas grandes fabrikas de tekstil patron Haim Aroesti il kual empleyo 464 laboradores.

Entre las dos geras mundialas fista 1940 anyo de Bitola emigraron en Palestina 429 Djidyos, a Zagreb 205 a Skopje 181 a Novi Sad 27 a Belgrad 162 a la Amerika 42, Gresia 25, Bosnia 7, Shtip 7, a Novi Pazar 5. Ansina el raporto del rabeno Avram Romano nota 1929 anyo aviya 2640 Djidyos, al 1930-2680, al 1931-3751 Djidyos, al 1940anyo 3246 Djidyos. De estos 43 eran skidjis, 54 zarzavachis, 8 jardineros, 70 hamalis, 28 panaderos i farineros, 22 karniseros, 17 tenekedjis, 14 fruteros, 8 licheros. Al 1920 a Monastir biviyen 737 famiyas kon 3246 miembros de kualas 304 famiyas demandavan ayudo de la komunita djidya. Ansina Bitola se konta la mas prove komunita en el Reynado Yugoslaviko.

Al 1939 il governo de Tsvetkovich i Machek trusheron las primeras leyes kontra de los Djidyos. Muy presto kon la okupasion de la Yugoslavia de los Almanes se amichugaron las leyes kon las kualas degradaron la poblasion Djidya. Kon la ordonansia para frekantar las eskolas de la parte de los Djidyos -Numerus clausus- al 1940 podyeron eskrivir a las eskolas solo 10 elevos a Bitola, 4 a Skopja i 3 a Shtip.

Al 1941 la okupasion de la Makedonia de la parte de la Almania i la Bulgaria natsista kon las leyes i ordonansias i "La ley Protejar la nasyon" a los Djidyos se difindyo lavorar al komercho a la industriya, ofisio i todo lavoro atado kon la ekonomika, kultura, sosyal. Ansina se amato i stryo la vida de los Djidyos.

Al 1942 la ley para markar los bienes Djidyos i para despues los konfiskar. Por fuersa mos metyeron los shadayes amariyos, difindyeron de vijitar los lokales de las sivdas (park, sinema, kavanos, magazines i otro), enrijistraron todo el puevlo Djidyo i sus bienes.

Ansina a poko a poko aparejaron las actividades para eksterminar el puevlo Djidyo de la Makedonia.

Una grandi partida de la mansives i puevlo Djidyo se adjunto i tumo parti kon el puevlo masedoniano kontra el natsismo i se ajusto a la aksiones organizadas de la parte de la rezistensya. El puevlo Djidyo no tenya otra solusiyon viendo ke den diya en diya la situasion se sta faziendo mas grava i insuportable para egzistir.

Ansina organizados kon grupos ilejitimos mas de 600 Djidyos daron su partido no solo en materiyales para los rezistentes, 30 mansevos se adjuntaron kon los primeros partizanos. Mas de 20 kayeron a las batalyas i Estreya Ovadya Djidya de

Bitola kayo al 1944. Fuey nomada eroina jugoslavika. Por actividades de la rezistensya muchos fueron aprizonados o internados a las prizonas bulgaras. Al periodo de la fin 1942 i empesijo del 1943 anyo la polisiya bulgara fashista stava mucho aktiva para eksterminar la rezistensya. Ansina se kortaron un tyempo todas las komunikasiona kon las patruyas de la rezistensya. La situation de los Djidjos djusto kuando stava la mas penoza, los muestros mansevos no pudyeron kontaktar kon los resistentes. A Bitola kedaron muchos mansevos en kaza i fueron deportados. A Skopja 17 mansevos ke al tyempo se guardaron a la muntanya de "Skopska Tsrna Gora"-onde stuvyeron unos kuantos diyas aspirando ke vyene la persona para los yevar kon los partizanes. Malorozamente ninguno no vino i la polisiya bulgara los topo i los deporto kon todos los Djidyos a Treblinka.

Al 11 marto 1943 toda la poblasion Djidya de todas la sivdades de la Makedonia fueron arekojidos al Monopol de Skopja. In kondisiones las mas kruelas i no humanas de la parte de los natsistas bulgaros. Adjuntados kon los Almanes 7148 Djidyos fueron yevados al kampo Treblinka, kemados donde ni uno no aturno.

Todas los bienes muy presto fueron arikojidos i vendidos i disfechos.

In un diya 98% de la poblasion Djidya se perdyo.

Al noevri 1944 la Makedonia se delivro de los okupatores natsistas i muy pokos Djidyos ke se asolvaron tornavan a las kazas struidas. Las komunitas Djidyos de Skopje i Bitola fueron rekonstruidas. Oy egziste komunita kon 200membros, a Skopja onde al 2004 anyo se registraron solo 54 Djidyos a Bitola i Shtip biven solo a 1 Djidyos.



*La lingua de los Sefardes
de la Makedonia*

La lingua maternala no muere ninguna ves.

La egzistensya del pueblo Djidyos es kon konstate tsikliko de migraciones, persekusiones i disgrasias. Esto kondisiono sempre adaptar a la kultura la kual a kontravan, ambezar las linguas ke los arodeavan i afirmar las nuevas eksperyensas de la vida a la suya tradision. Los Sefardes, la lingua ebraea la empleyavan solo al demenester liturjiko. El favlar de kada diya al lado de la lingua maternala djudezmo, favlavan la lingua dela tierra onde se instalaron. Ansina, los Sefardes ke se instalaron al Imperiyo Otomano empleyavan la lingua turka kon la komunikasion de los habitantes afuera del sirklo de la suya komunita. Unda al 1515 anyo a Salonik, lavorava la imprenta de *Yehuda Gadalia* del Portugal a la kual a stuvyerin estampados muchos livros a las linguas evropeas i livros in hebreo i ladino. A las linguas Judeo-espanyol i ladino stuvyeron estampados 5-6mil ovras, no mozotros fista oy podimos impliyar solo 1000. Al lado del nombre impozante des livros fueron estampados mas de 300 jurnales, reviyas, fojas umoristikas i otro. Al 1553 anyo a Ferrare fuey estampada la primera Bibliya en ladino, pas tadre i a Estambol.

In kada kaza djudiya teniyan Tora, Talmud, Tifilin i Agada livro de Pesah ke stavan eskritos en ebreo, arameyo i traduzitos en ladino. A Salonik del 1865-1935 anyo eran editados 20 jurnales, 8 revias i 10 fojas umoristikas. De ayi stuvyeron dispartidos en todas la komunitas djudiyas a la Evropa. Ansi se kontribuyo a sustaner el favlar de Salonik el kual se konsiderava komo lingua literara judeo-espanyola.

A la Makedonia los Sefardes para la komunikasion enternasionala empleyava el favle de Salonik. A las komunitades de Skopya, Shtip i Bitola el favle judeo-espanyol teniyan las karakteristikas suyas del pais. De los materiales arekojidos de los djidyos sobrevivantes se fezieron analisis del favlar lokal. El favlar de los Djidyos de Bitola es el mas arhaiko tenedyo las karakteristikas de los logares de la Espanya, Aragon i Portugal donde veniyeron. A Bitola fista el sieklo 17 egzistava komunita aktiva portugeza kon suya sinagoga. El favle de los portugezes influenso el favle de los Djidyos de Aragon i algunos fonetikos i morfologjikos elementos se sustenyeron fista la deportasion de los Djidyos de Bitola al 1943.

A la vida de la famiya a Bitola se empleyava el diyalekto spesial ma por la komunikasion kon las otras komunitas i korespondensya se empleyava el favle de Salonik. A las kayes de Bitola, Shtip i Skopye, no se syente mas el favlar de los Djidyos i de los sitadinos al charshli kon los kualos lavoravan. Se perdyo el ruido de las kriaturas a las kalejas de las males djudiyas. No se syete el eho i la bos de las romansas espanyolas ke davan una bives a las males onde beviyan los Djidyos. Mas de sinkos syeklos los Sefardes la kuydavan la kultura espandida espanyola. Guardando la lingua kon muchos refranes, consejas, kantigas, romansas, indivinas. Para eskrivir la rikeza de la kultura i del favlar del judeo-espanyol se

deve fazer estudio spesial lo ke no es al momento muestra entansion. La limpyeza de la lingua de los Sefardes de la Makedoniya, konzervada en la forma del sieklo 15 fista oy los fastinaron los linguistas i savyos. Muchos de estos venieron a la Makedoniya para estudiar la lingua de los Sefardes.

De la Makedoniya el 11 marzo 1943 anyo los deportaron Djidyos, se amataron todas las komunitas djudiyas las kualas egzistiyen mas de kinyentos anyos en este teritorio. La bos de las romansas las kualas se sentiyan a las kalejas djudiyos, para syempre se perdyeron. Unos kuantos lo saven el judeo-espagnyol. Se puede dezir ke esta lingua muy presto se va perder. Por esto dechidimos komo sinyo de un tyempo i una kultura, el teksto de este livro lo eskrivimos tambien en judeo espagnol i lo prezentamos al publiko.

Los ultimos anyos se organizaron unas kuantas reunionis i kongresos kon konosidos linguistkos i savyos del mundo entero para unir la ortografiya del judeo-espanyol. Malorozamente no se trusho una solution konvenable.

Los artikolos miyos editados el ultimo tyempo stan eskritos al modelo de "Aki Yerushalayim" ke es mas semplo. La tesis no editada "*Les partes judeo-espagnol de Bitola et Skopye*", sta eskrita kon la ortografiya franseza. Este livro sta eskrito kon el model de "Aki Yerushalayim" Algunas palavras stan al modo de favlar de Bitola ke penso no es pekado, es rezultado del atajido miyo kon la famiya i komunita donde provyengo.



*La mujer sustien
de la kultura i tradision Sefarda*

El consejo de la mujer es poko, ken no lo toma es loko.

La mujer fazi la mujer disfazi.

Una sinteya muchas kazas kema.

Ken no skucha la mujerika, se trava la urjika.

La ermozura de la mujer no inrikese el ombre.

La kaza sin mujer se shasha.

Kada kaza djudya es un kuadro manyfiko di Rembrandt, kon las muestras madres en medio.

La vida de la mujer Sefarda era syempre oriyentada kon la famiya i la prosperida de las kriyaturas. Kon syeklos era prinsipala fundidora para sutenir i transmitir la kultura i la tradision Sefarda a las generaciones ke veniyan.

Las mujeres abandonando el pais natal d'Espanya lo uniko ke podyeron yevar kon si , fuey el amor i el ardor del la suya identida i la kultura. Ansina al kamino de ensertida a las gargantas de los Balkanes, uniko remedio para kalmar las kriyaturas spantadas eran las consejas ke los atornavan a la kayintura de la kaza. Los sonos de las kantigas i romansas kantadas las noches de fyesta i los rifranes los kualos kumpliyan el orgulio i el saver de los abuelos, las resetas ke los akodravan a las gulores de Shabat i los uzos, erensya de los nonos no se olvidaron. La vida al galut era posible kon el ayudo de este todo bagaj. El konsentimyento de ostilida por fuersa expatriados de la Espanya i Portugal los fizo los Sefardes ke se komporten rasionalmente en la vida de kada diya. Ansina se developo komporto para todas las kozas se deve empleyarlo lo mas mucho posible, i kon tyempo esto se oformo komo stilo de bivir.

La ekonomiya de la kaza era las mujeres ke la dirijiyan malgrado ke la mas grande parte eran analfabetas. La kuzina era la okupasion la mas emportante de las mujeres sefardas. Eyas yevavan kuento para el pedasiko de pan, ke se empleye en muchas formas fista la ultima miga. Ekonomizar todos los produktos para kuzinar i yevando kuento por la salu de la famiya. Ansina a la kuzina sefarda se empleyavan todos modo de zarzavat(verduras)komerer buyidos, productos de leche i de masa, karne en mas pokas kantidas. A las kreyaturas se les dava kuarto vezes al diya komer a los adultos tres vezes. Se konsomiyen muchas frutas freskas i preparadas komo kompotes, dultses o sekos.

Kada diya se kuzinava sena, solo para Shabat se preparava el vyernes. La azeyte era produida de vejetales i no se egzajerava. Por los chikos, los vyejos i los hazinos se yevava kuento aparte i alguna ves si se teniya demenster se aparejava komidas aparte. Las madres yevavan kuento por la limpyeza de la kaza i de los miembros de la famiya. Kada vyernes todos se banyavan i se vestiyan todo limpyo. Las madres a las fijas de chikes las ambezavan ke no desfagan. Ansina a la meza para kada uno se metiya tuvaja kon el monogram. Enriva se la metiya la revanadika de pan, si no se komiya entera lo ke kedava se envelopava kada uno a su tuvaja para otra komida.

Las obligaciones de las mujeres Sefardas eran penozas. Se alvantavan primeras la manana i la ultima se echavan. Para echar la noche durmir deviya de meter las steras al tavlado i despues arentar las chultes, kolchas, savanas i kushinis. La manyana todo esto se alvantava i arentava in un lugar onde no entropesa de ke en una kaza beviyan unas kuantas jenerasyones. Kamas para durnir teniyan solo los mas rikos.

El enverano las kamas se faziyan a las terasas o varandas fuyendo de las kalores i las chinchas. El envyerno se amatava el mangal kon lumbri deke muchas vezes akontesiyan fuegos o intusigar del karvon. El envyerno a las kamas metiyan una tuvla kayente embolvida kon un panyo para ke no mos yelemos.

Al lado de muchas obligaciones en kaza i kada diya mantener la famiya i kuydar los kriyos las madres topavan tyempo para aparejar la achugar para las fijas i otros lavoros.

Los vestidos kedavan de se yevar fista la fin. Komo kresiyan los fijos los vestidos se aremendavan i se adaptavan para los mas chikos fista ke no se arazgavan. Tonses las mujeres el panyo lo kortavan en fashas delgadas, las koziyan unas kon otras faziyan bandas para tishir chergas o kuvyertas.

Al charshi de las sivdas a la Makedonia avija "skidjis" eran solo Djidyos. Tiniyan grutikas chikas di tavla uno al lado de otro, onde se topava todo.

Los skidjis pasavan por las kazas i merkavan por mucho pokas paras todo lo ke no se keriya mas empleyar. Eyos los adovavan i faziyan muevas kozas i las vendiyan kon presyos muy bashos. Entre eyos muchos eran shastris los kualos abultavan los vestidos i paltos viyejos los aduvavan i los faziyan komo nuevos, de grandes faziyan chikos kitando las partidas arazgadas. Las mujeres los ayudavan diskuzyendo i lavando las telas de los vestidos aparejando los para los maridos. De este lavoro se manteniyan muchas famiyas.

Ansina las balabayas aparte 'los angajimentos en kaza, faziyan i otros lavoros para ayudar la famiya. Muchas mujeres las mas mansevas o bivdas lavoravan en kazas ajenas komo muchachas o lavanderas. Otras en kaza faziyan sestos de palos, skovas, filavan lino, lana, filos de sirma i otro.

A na keyas famiyas onde los maridos ganavan kon vender pivitas toradas, kalavasas, kastanyas, guevos inhaminados, las mujeres los ayudavan a preparar todos los produktos.

A Bitola i Shtip aviya muchas shastras. Algunas se afirmaron komo mucho buenas i kuzuya vestidos para las novyas i los balos. A Bitola era mucho konesida *Madam Dudu* la kualo teniya los jurnales fransezes kon modelos. Antes de Pesah las demandavan lo mas mucho para strinar los vestidos.

A las sivdas aviya unas kuantas mujeres ke eran kumadris i doktores "faltsos". Las kumadris eran unikas ke davan ayudo a las paridas. A Bitola era konesida "*La di Kuru*", mujer ke kon diferentes yervas i chayis sanava kaji todo. Aparejava i melemis para los granos. En kaza temiya una chika farmasiya, ama ayudava

mucho a la djente i era mucho bushkada.

Despues de la primera gera mundiala a Bitola, se avriyeron tres farmacias las ermanas Aleksich, Chalovski i Kamperelich. Doctoris vinyeron de otros logares:Dr. Mosha Djerasi, Dr. David Baruh, Dr. Helena Ishah, Dr. Miriyam Popadich, Dr. Meser i dentista Eldad de Medonsa.

A Skopja lavoravan:Dr. Abraham Nisim, Dr. Haim Abravanel, Dr. Shmuel Amoday, Dr. Varon i Dr. Singer a Gevgeli. A Shtip lavoravan el dentisto Kapuano Menahem Samuel, i farmasista Levi Pepo Juda.

A Bitola de 1895-1916 lavorava la escola de la *Alliance Israelite Universelle*. A la 1901 anyo aparte empeso a lavorar escola para fijas. Edukasion de las fijas a na kel tyempo era una de las mas revolusionaras programas de la Alliansa. A la nueva eskola fraguada en 1905 se teniyan lesiones 8-9 oras de la lingua franseza la semana, se ambezava e ebreo, lesyones de la istoriya de la Bibliya, jeografika, aritmetika i lesyones de la relijion ke las deteniyan los rabenos de la sivda. Se faziya atansion a las oras de lavoro manuel (7-10oras a la semana). A las eskolas se deviya ambezar la lingua serba.

La edukasion del oksidente de la parte de la komunita stava afirmada komo un grande progreso por las fijas. Esta edukasion fizo partisipantes para afirmar la pozision de la mujer a la famiya i a la sosyeta.

Ansina la edukasion de la Aliansa las aparejo las mujeres djidyas de la Makedonia para ke se aten kon los movimentos progresivos despues de las gueras balkanikas. El buto prensipalo de la sosyeta djidya a na kel tyempo era ambezar a skrevir i meldar las mujeres i mansevas i las adaptar al sistema nuevo i lingua Jugoslavika. El avenir d'el Djidy no es de se izolar, no se aunar i reunir el suyo destino kon el destino del mundo(H. Leyvik).

La sosyeta djudya teniya kuydo por los hazinos i proves kon las organizaciones humanitaras. Ozer Dalim ayundava a los hazinos i osigurava doktor i melezinas, Bikur Holim vijitava i ayidava a los hazinos. Matanot Laevyonim organizava kuzina para los proves, ayudava kon produktos para komer i lenya para el envyerno. Malbich Arumim aprovisionava los elevos proves kon vestidos i livros. Hevra Kadisha se okupava por todos los uzos de la muerte i enterar los miembros de la komunita, I los proves se enteravan sin pagar. Aviya fondos spesial de la komunita para ayundar las personas ke teniyan demenester para studyar las kreyatyras, para kazar las mansevas provis, para sustiner las eskolas djudyas los kales i los betahaimes.

Nasyeron nuevas organizaciones a la sosyeta djidya sovre todo aktiviar la manseves:Hashomer Hatsair, Tehelet Lavan, Makabi, Atehiya i otras kon programas tsionistas.

WIZO-Womens International Zionis Organization

Esta organizasion se formo al 1920 anyo a Londra, muy presto impeso a formar filiyalas a Skopja, Bitola, Stip entre la mujeres mas avansadas de la Makedonia. Las filiyalas de WIZO in la Evropa komunikavan entre eyas i kon otras organizaciones tsionistas komo el Hashomer Hatsair i otras.

Al 1932 se organizo la filiyala a Skopje i para presidente la votaron Buena Asher. A Bitola fuey presidenta Juli Batino, muy aktiva i kapachi mujer. En este posto kedo fista 1941-kuando se anularon todas las organizaciones djudya de los fashistas. Estas organizasion adjuntava un nombre grande de mujeres mas situadas. Eyas stavan aktivas i realizavan una grande programa. La primera obligasion era emansipar la mujer sefarda i las fijas i ambezar a eskrivir i meldar. A Bitola la maestra Diyana, Han Zahariya i han Geron, profesor Arpad Lebl(Djidyo di Novi Sad). Leon Kamhi deteniyan muchas lesyones a las mujeres i fijas, i cursos para las muchachikas ke no teniyan posibilida de ir a la eskola. Se organizavan i lesyones para kuzir i brodar se ambezavan, muchas profesiones para puder ganar la vida. De mizno se organizavan cursos para kuzinar a la tradision Sefarda.



*Fiestas i uzos al deredor
de la famiya*

Sin memoria no ay avenir.

Peizaje en kual subzistiyan muestras fyestas mozotros las yevavamos consigo.

Shabat

No es Shabat, ni el dukado esta embasho.

Onrar i selabrar el Shabat era obligasion de todas las famiyas djudiyas. Los aparejos para Shabat en la kaza ya empesava el vyernes di manyana kuando se asendiya el forno. Tonses se amasava pan para la semana entera, se kuzinavan los komeres para la noche de Shabat i para el diya entero kuando se akompanyava la fyesta. Para vyernes la noche era uzo de meter a la meza fijen aparejado a la oya. Se komiya muchas vezes kon alitreyas. Las otras kozas dependiyan de la balabaya i la situation ekonomika de la famiya. Era ovligado el vino para kidush. Si el fijen se aparejava kon karni allora se aparejava pastel kon karni molida o burikitas kon karni o kalavasa. No mankavan los guevos inhaminados, frutas, o dulstura komo pastel dultse o tajikos. Todos los komeres stavan aparejados del vyernes. Era uzo de fazer senas ke se podiyan komer yeladas. La meza deviya de star tapada kon kuvyerta i a las mas proves kazas. El pan se tapava kon tuvaja brodada.

Todos los miembros de la famiya deviyan de star asentados al deridor de la meza i tomar parte a la orasion ke la teniya el balabay de la famiya. La balabaya asendiya la kandela i echava a kada uno un poko de vino a los kopos. Eya kedava impyes fista ke se meldava la orasion i despues dispartiya el komer. La balabaya la ultima se asentava i la primera se alvantava. Las fijas ke ya se engrandesyeron ayudavan a las obligaciones.

La prezensia de la famiya aunada era de grande valor. Era momento para dizbruchar konsejar, riyir, aserkar, kerer, alguna ves i kastigar, komer todos enuna. Ya paso mucho tyempo de estos pransos no el rekordo ainda sta muy fuerte. Komo ke se olviden akeyas noches aspirando Shabat kuando al deredor de la meza, maraviyosa arentada kon las kandelas asendidas, todos kon las karas arilumbradas, sentiyendo a mi padre komo sta meldando la orasion de Shabat kon una bos melodioza. Unina kon el se adjuntavan todas las muestras bozes dizaendo "Amen". A la fin mos dava un pedasiko de pan kon sal i inda deteniendolo a las manos, mi madre mos bendiziya "Para salu i alegriya". Kon kara de riza mos dispartiya el komer, primero a mi padre i kon sira a todos.

Komo ke se ulviden estas tres palavras "Para salu i alegriya" las kualas se embivieron al fondo de la alma i las noches mos se areglan las aparensyas de akeyos diyas orozos. I no retornaron, la guera engluto todas las alegriyas i la gente. Las rasinas no se ulvidan ninguna ves. Mos esforsamos para diminuir las dulores ke mos dyaeron, no eyas de nuevo aparensen. La nostalgia la kalmamos kon chikas kozas ke mos akodran a los tyempos pasados kon el kuzinar los mizmos komeres i selebrar las fiestas mos aserkamo kon los muestros serkanos

los kualos no los tenemos. I agora deskriyendo los uzos de los Sefardes, kidamos atados a las tradisiones la kualas no keremos ke se mueran. Eyas stan afondadas a los muestros korasones i almas.

El sentimyento i el pensar del poeta Usis Manger lo tenemos i mozotros oy:”*Kuando me aparisi al tumulo de Majdanpek, yo bueno vidi i rekonsi la siniza de las muestras fyestas, del nuestro Shabat!Lo ke kere dezir esto kemar la siniza;lo ke pensan estos, ke la van kimar la siniza del nuestro Shabat?Las muestras fyestas?No, el peisaje en kual egzisten las muestras fyestas-las yevamas kon si.* “

Despues de la komida en Shabat se kedava mas tadre la noche kontando consejas, rifranes i kantando kantigas.

Di manyana los ombres iyan al kal a la orasion kon el talet i el livro de tifilin. Muchas vezes al kal iyan i las mujeres asentadas a las nugitas. Shabat ninguno no lavorava. Esto era il uniko diya kuando intera la famiya stava in una. Se konsentiya una trankilada. Los kriyos mos alegravamos de estos diyas de Shabat de ke los paryentes mos amostravan mas mucho kuydado. Kon dispansensya lo asperavamos el punto, kuando mi padre mos dispartiya la simanada, suma fiksada de paras, ke kada famiya la dava komo el poder. Estas paras las gastavamos komo keriyamos.

Rosh Hashana

Todas las fyestas djidiyas se faziyan en el deridor de la famiya. La fyesta del anyo nuevo se asperava kon vestidos nuevos o kon vestidos ke se guardavan solo para las fyestas. Kuando kaiiya la noche se aparejava la meza kon kuvyerta lavrada ke se empleyava solo para las fyestas. Para ke el anyo seya klaro i alegre se aparejava dultsi blanko i komeres kon produktos *klaros*. El enverano se faziya dultse di alsirejas blankas i se guardavan para Rosh Hashana. Para este diya se aparejava pita de leche i tajikos de almendra. Para la noche se kuzinavan sfungato, kiftes de patata, pastel di kezo, huevos inhaminados i mas raro peshe frito. La kulor blanka era empleyada para Rosh Hashana kon dezeyo para *alegriya*.

Jom Kipur

Los mansevos i kriyos esta fyesta la esperavamas sin pasensya porke era el diya kuando no iyamos a la eskola. Uno de los profesores a Bitola mos yevava al kal. Este era el profesor Arpad Lebl venido de la Vojvodina, djidyosionista. Jom Kipur era diferente de todas las otras fyestas. Los paryentes iyan al kal. Raro ken mankava a las orasyones ke se skapavan kon las palavras:

“I en diya de Rosh Hashana se skriven, I en diya de Kipur se afirman. I la tefila i la sedaka azen sakar la malisiya i la sentensya la mala.”

La noche antes la fyesta en todas las kazas se apareja komida rika-Tomar tani, de

ke el diya ke vyene no se kome nada. Las balabayas de uzo aparejavan karne de poyo kon pinlaf de kumanja o aroz, kaldo de poyo, i tursida dultse o burikitas de muez.

Los mansevos entero el diya kaminavan al park, se arekojiyan grupas en kazas i se vijitavan unos kon otros. La noche se kortava el tani. Primero se beviyan likidos i para komer se aparejavan albondigas i agrastada i pasteles fechos el diya de antes. La komida se skapava kon pardonar entre los miembros de la famiya abrasandose. A la muestra kaza mi padre demandava seriozamente de mozotros de tenir tani i respekatar el diya de Yom Kipur.

Sukot

Al kurtijo teniyamos una grande parela, anchada en grandes maderos. Esta parela era ideala para suka. Mi madre kon savanas i ramikas vedris la faziya la suka. Mozotros las kreyaturas kon todos los chikos del vizindado Djidyos i no Djidyos kon dispansensya aspiravamos para entrar a la suka. En medyo stava metida una meza dekorada kon muchas frutas freskas i sekas, pivitas, ruskitas, panizikos, tajikos, burikitas i otro. A la suka stavamos orozos i alegros. Aki faziyamos skeches para burlar algunos profesores ke mos maltratavan, entre mozotras syempre aviya alguno ke kon consejas mos faziya yorar de reza, no mankavan ni las kantigas i refranes para ensenyar. Este ambiente estimado lo deshavamos kon pena. Todos los ocho diyas, kuinto turava Sukot komiyamos a la suka. Syempre kuando se deviya disfazer la suka, arogavamos los paryentes ke la deshen inda unos kuintos diyas.

Hanuka

I esta fyesta turava ocho diyas. Mi padre mos kontava toda la istoria de hanuka, inuna kon mi madre mas kantavan "*Ma oz tsur yeshuati*" i a la kaza se faziya una atmosfera alegre. Kada kaza teniya hanukiya kon mueve kandelas kon kopikos de teneke onde se metiya azeyte i se asendiya kon fitil di algudon. La primera noche kuando ya se arikujo la famiya entera al diridor de la meza, se asendiya la mas alta kandela ke la yamavamos *shamash* guardador i la primera kandela de la parte disyedra i las noches ke veniyan despues se asendiya una demas. La komida de la noche era mas rika de abitual. Se faziyan kiftes de zarzavat, pastel di poro kon kezo, i a fin de la komida se servia el plato kon frutas inkadiliadas i pan di spania impapado kon sumo de dultse. La lus timblando de la hanukiya dava una vista enkantada de la meza onde stavamos todos asentados i una trunkilada i ripozo ke no me los olvidi la vida entera.

Las frutas

Las frutas se fyestava solo en la famiya i no teniya ningun ritual relijiozo. Era grande alegriya para los criyos. La kaza se enchiya de todo modo de fruta ke se topava al tyempo de la fin de el envyerno. Del otoniyo se aparejavan las mas buenas peras de envyerno envelopadas kon papel i arentadas en una kasha i se guardavan para la fyesta. Las balabayas la semana antes las frutas kuziyan *las boltsas* para las enchir kon frutas para las kreyaturas de en kaza i los ke van a venir kombidados. En medyo de la meza se arentava se metiya un tasin mas grande o un plato de vidro onde se arentavan asufayfes, mangranas, mansanas, peras, portokales (venidas de Salonik de los fruteros djidyos). En chinizikos se metiyan sekos figos, almechas, kaysis, datulis, alharovas, kastanyas, pasikas, bilibizis, pivitas, alviyanas, muezis, fustukis. Mi madre syempre adjustava bombonis kon almendras i imbolvidas kon asukar kemada. Eran muy savurozos. Las mezas para las Frutas, in todos las kazas djidyas asemejavan a los kadros de los pintores barokos englezes kon las frutas abundantes. La gulor maraviyoza ke se sentiya en entera la kaza de las frutas fechas. Todo esto mos provokava la dispansensya esperando, ke lo mas presto posible, se skapa la orasyon para la abundansa en la kaza, ke la meldava mi padre. El trigo buyido kon muez i kanela, aparejado un diya de antes ke lo serve mi madre en chinizikos fondos de vidro, a la fin de las komidas. Vino el punto kuando kada uno arisivyo la boltsika yena kon muchas kozas i las guardavamos para el diya ke vyene.

Purim

Dispues di Purim platikos.

Purim era fyesta alegri, malgrado ke era istorika i relijioza, se fyestava kon muchas actividades en kaza i mas pokas relijiozas. Esta fyesta era kuando empesava la primavera i la gulor del ayre i la natura ke se despertava dava una vista i ambiente rika a las males djudiyas. Los chikos akoryendo por las kayes estrechas asperando ke se empesen dispartir los platikos yenos kon dulsturas de purim para los paryentes i amigos. Todos vestidos de fyesta. Las kazas arentadas kon kuvyertas brodadas a las mezas kon atuendos de vidro ke se empleyavan solo para fyestas, las ventanas kon velas nuevas. Las balabayas una semana adelante de Purim aparejavan muchas dulsturas arentadas a los chinis de vidro para los platikos. Era la okazion para kada balabaya ke afirme la kapachida del kuzinar i se rivalizavan entre eyas. Frekamente se aparejavan burikitas di muez, tajikos, ruskitas, pan di spanya, tursida dulsti. Se avriyan los kutis i los potis di vidro yenos de frutos kandiliyados i otras dulsturas par ajustar a los platikos. Kon mucho talento se aperejavan los fularis, figuras kon masa dulsti i guevo inhaminado.

Las kreyaturas, inda dimanyana empesavan bater kon las paletas, para ke mos den

el purinlik, ke era dos vezes pas grande de la simanada de Shabat. De mizmo kuando yevavamos los platikos a los paryentes i vizinos mos davan alguna para, aparte de las dultsuras. A Bitola komo i a las otras sivdas por la fyesta se organizavan balos kon maskas ke eran una atraksion para toda la sivda. Las famiyas se alegravan i aktivavan. Las kreyaturas kon las paletas faziyan ruido grande amintando el nombre de Aman i batyendo kon los pyes komo ke lo stan matando-Los ombres iyan a la keila meldar la Megila.

Por la fyesta Purim a Bitola la organizasyon de mujeres el WIZO organizava al hotel "Bosna" a la sala prinsipala un balo kon muzika i lotariya. In esta okazion se arekojiyan paras para ayudar las fijas proves. Se organizavan ekspozisiones de ovras fechas a la mano de las miembros ke se vendiyan para el fondo. Las paras eran para aparejar achugar i dota para las fijas no poderozas.

Al tyempo del 1922-1927 la fyesta Purim stuvo enrikisada kon teatro del rabeno Shabetay Djain. Las mas konosidas piasas *Yibtah; Debora; La fija del sol* ;kon motivos biblikos i de la vida de las komunitas djuidiyas. Eran mucho keridas de ke stavan eskritas en lingue maternala el djudezmo. Se arekojiyan mucha djente en todas las reuniones ansina Djain un una kon Leon Kamhi profitavan para ditener diskorsos por el sionizmo i ir a la Palestina. Por primera ves al teatro de Djain djugavan las mujeres sus rollos ke antes eran los ombres transformados.

Djaen se aparasio komo ekselante pedagogo, hebraista, propagandista i orador en djudezmo ansi fuey el mas konosido i kerido rabeno de Bitola. El ayudo mucho para la prosperida de la kultura i estudio de la mansives i las mujeres. Muchas aktividas afuera de Bitola aydaron kon paras a la komunita ke anakel tyempo era la mas prove en la Jugoslaviya. Kon este ayudo se aduvo I fraguo la bariyera del betahaim.

Pesah

Ni fija sin kazar ni Pesah sin tomar.

Purim purinlanu, Pesah in la manu.

Pesah era la mas grandi fyesta de la famiya. Esta fyesta istorika i religioza es diferente de la otras. Se distenga Pesah de ke muchos diyas antes la fyesta a las kazas aviya una atmosfera majika. Si alguna koza se keriya merkar o aduvar se faziya *para Pesah*. Merkar konduryas o nuevos vestidos era ovligado *para Pesah*. La kaza se enkalava i adovava demuevo *para Pesah*. Kada kantoniko de la kaza se alimpyava lo mas bueno ke se puede fazer de nuevo para Pesah. I las mas provi kazas teniyan atuendos ke se empleyavan una ves al anyo *para Pesah*. Para Pesah se aparejava pan sin levadura, senas spesyal. Todos las balabayas unas kuantas semanas antes de Pesah stavan okupadas para revizar todas las partes de la kaza, del katoy fista el tavan. Impimero se empesava aduvar la kaza para la meter en regla i despues se enkalava entera la kaza de adyentro i de afuera. Se sakudiyan i se lavavan todas las kozas de los dulapes i siryenis. La kasha onde se

guardavan los atuendos para Pesah, se rivalizava para konstatar si alguna koza mankava. Kashiryar era il ritual para fazer paskual los atuendos ke se teniyan demenester. Los Sefardes de la Makedoniya teniyan uzo de meter a los kurtijos kalderas para buyir agua kon lichiya para lavar los atuendos de Pesah. Metyendo a la agua kada atuendo al mizmo tyempo se echava a la kaldera una piedra ardente. Ansina paskual se faziyan los atuendos. Se puede dezir kon todos estos fechos i ritual kada anyo se dezinfektava la kaza entera.

Para Pesah era ovligado vestir alguna koza nueva. Lo mas se uzava nuevos vestidos i konduryas. Kualo se vestiya primera ves se diziya *strinar*.

Todas las kozas ke primera ves se emplyava se deziya *strinar*. Alguna ves se podiya *strinar* solo kaltsas. Los elevos proves kada anyo, las organizaciones de la Komunita los asiguravan kon nuevos vestidos i konduriyas para *strinar* por Pesah. Todo esto la fyesta de Pesah i kon las komidas la faziya mas rika.

Las balabayas fista el ultimo diya antes de Pesah stavan preparando dultsuras i komidas. El mas pizgado lavoro era fazer las masas i boyos ke se komiyan ocho diyas al logar de pan.

Era uzo ke la komunita djudiya merkava la farina i la dispartiya a las famiyyas provis ansina al anyo 1939 a Bitola se ayodaron 318 famiyyas kon 1426 miembros. Los fornos i los logares onde se preparavan las masas deviyen de star bueno alimpyados i al tyempo aparejados. Algunas famiyyas se adjuntava para en una amasar las masas de agua, de guevos i de vino i los boyos. De las masas se faziyan pasteles i dultsuras.

El mas emportante i el mas enteresante akontisimyento era la noche del primero diya a venir Pesah el Seder. El padre meldava la Agada. Los pasukos en ladino para mosotros eran los mas interesantes por ke podiyamos entender la istoria de Pesah. La mujeres teniyan demaziya lavoro para kumplir todos los uzos atados kon la fiesta. En medyo de la meza era ovligado de aresentar un grande plato aparejado specialmente kon produktos atados kon la Agada i la tradision de muchos anyos. En una parte se metiyan tres boyos, al lado un guevo inhaminado, una ala de poyo, fojas de apyo i a la fin la alharosa.

Las balabayas aparejavan para Pesah diversos kumeres. A la meza se metiyan sarmazikas de shtaven, kiftizikas de patata o spinaka, pastel de masas kon karne i karne de kurdiriko asado. La dultsudura no mankava tajikos de mues o almendra i fruto. La manyana se aperejavan los bimuelos.

La kantiga "*Il kavretiko de mi padre*" era la fin de la Agada.

En forma mas kurta la Agada se meldava la segunda noche i las noches del syete i ocho diya de la fyesta. Kuando se teniya Seder las puertas de todos las kazas djudiya devian de star avyertas, kada uno era bienvenido.

Uzos familiyales

*Una fija una maraviya, dos fijas buena son, tres fijas guay de mozotros.
Ken lo paryo, ke lo kreska.*

Los Sefardes de la Makedonija se diferenciavan de los otros compatriotas de los Balkanes kon el favlar i los uzos familiares. Ansina a las okazonies de parimyento, kazar i interar faziyan mas modesto, kon mas pokos detalions ke era el modo de bivir de los Djidyos de estos logares. A la literatura son deskritos muchos usos de los Sefardes de los Balkanes ke onde mozotros no se realizavan o se efektuavan mas modesto.

Uzos del parto

*La parida sta bien i el kriyo tambien.
La kriyatura de la teta se konose.*

El parir se realizava en ambiente domestiko a al lado de la parida al tyempo del parto kaji syempre estava mujer ambezada para ayudo al momento de parir-kumadri. Esta teniya pratikado muchos anyos. A Bitola teneyamos unas kuantas kumadris ke tenyan mucho lavoro deke las famiyas djudyas eran kon kriyaturas demaziya.

La kama i las kuvyertas de uzo eran blankas i se enkolgava una ramika de ruda i ajo para ke a la parida i al kriyo no le afere aynara.

Era grande alegriya kuando se pariya fijo i sana kriyatura.

La parida kedava a la kama ocho diyas i lo kuydava al kriyo. Al diya de berit-mila se arekojiyan los paryentes i amigos a la nochada ke se yamava *la viola*. Se kantavan muchas kantigas de la parida. En este tyempo la parida evitava de fazer los fechos de kaza. El primero fijo de la famiya lo yamavan Bohor, la fija Bohora. Por las fijas no se faziyan fyestas. La famiya se arekojiya i entre eyos se dava el nombre i esto era *fadar*.

Para fijo despues de ocho diyas del parto se organizava fyesta para fazer Berit-mila. El kriyo vestido de blanco lo teniya a las manos la madre fista ke veniya el haham *moel*. Este primero lo merava el kriyo se esta sano, el padre lo toma el kriyo de la madre i lo detyeniya todo el tyempo del birit.

Moelot era persona edukada para berit i kon atuendo spesial desinfektado faziya el birit. No se teniya akontesido infekсион o komplokasionies.

Al mizmo tyempo los paryentes a la kaza los serviyan kon dultsuras, tajikos, marichinos, finaron, bombones blankos. Los mizmos traiyan regalos al muevo nasido. Si el muevo nasido se paryo hazino el ritual del birit se alongava inda 30 diyas. Los nombres a las kriyaturas se davan akeyas de los nonos i nonas. Los aniversaryos no se festavan.

Data emportante para los fijos djudyos era kuando inchiyan 13 anyos, bar mitsva de kuando eran mayor i pudiyan ser miembros de la komunita i miembros de

minyan.

Los paryentes aparejavan fyesta kon los serkanos i amigos ke traiyan regalos al festejado.

Dispozorio i kazamyento

Ni Pesah sin masas, ni fija sin kazar.

Los ke se toman kon amor, biven kon dolor.

Ken kere ser kazamentero ke tenga kara de palo i kalsado de fyero.

Ni linda de enkantar, ni feya de espantar.

No lo yames yerno, si no metio anio al dedo.

Ken kere konsuegrar, demanda mucha ashugar.

De dota i ashugar ninguno no se enrikisyo.

Si ti ashugar i dota te vo dar, la ventura vate bushkar.

Fija de kazar, fyero de mashkar.

La pera alavada, sale guzenada.

La mujer no es kamiza, ke se troka.

Una madre i un vantat, tapan mucho mal.

De chikez para las fijas las madres empesavan aparejar achugar i se ekonomizavan las paras para la dota sin kual ni una fija no se podiya kazar. Por esto para la fijas proves avia fondo de kual se ayudava para preparar la achugar. En esto stava enserada toda la habilidad i el saver de la mojer Sefarda. Me se stan retornando il imajinar kuando mi madre i mi nona los diyas de enverano los profitavan, asentadas a los bankitos delandre la kaza en kompania kon las vezinas trikotando tantelas o brodando motivos de flores. A inda las sto sentyendo, las romansas ke las stavan kantando, los proverbos komo saltavan de las bokas i la riza, alegras en estas reuniones a la male.

El kazamyento entre los mansevos se realizava kon kontratos entre los paryentes de las dos famiyas no i muchas vezes kon el ayudo de los kazamenteros.

Estos eran las mas parti mujeres favladeras, intelijentes i teniyan muchas relaciones kon muchos paryentes de la komunita. Al demandar de los paryentes de la fija o el fijo realizavan kontaktos kon las dos famiyas.

Entre los Djudiyos koji ki no aviya no kazados. Por esto yevava kuydo i la komunita. Tambiena a los bivdos i a las bivdas les topava salusion. Por esto frekamente se diziya:

Kada tindjere su kapak.

Los Sefardes de la Makedoniya faziyan grande atansion a la preparasion de la fyesta del dispozorio i kazamyento.

Era ovligado de se fazer el dispozoryo kuando se areglava la dota. Tonses se fazia el kontrato por el kontado ke deviya de dar la famiya de la fija. Tonses se fiksavan

las kondisiones del kazamyento, las datas para afirmar la ketuba i el kazamyento al kal.

Kon dispansensia se asperava el diya de apresyar la achugar. A la kaza de la novya toda la achugar se ekspozava bien arentadas las kozas ke las va yevar onde el novyo. A la Ketuba se eskreviya kuinto se apresyo la achugar i el kontado ke los paryentes de la novya muchas vezes lo davan kon paras de oro. De la parte del novyo al mizmo diya mandava bogo kon todas las kozas demenester para el banyo ritual, una para di oro i dultsuras. El banyo ritual era ovligado, se faziya en el banyo turko. Las mujeres mas ayedadas de las dos famiyas asistavan a la tivila.

La seremonia de la tivila se repetava despues de la primera noche del kazamyento. Antes la gera no aviya kazamyento sivil, diviya ser al kal onde se afirmava la ketuba.

La nueva famiya raro teniya poder de empesar la vida en kaza aparte. Ansina eran ovligados de bevir a la kaza kon los paryentes. Tiner unor a los mas ayedados era una regla no eskrita ke se susteniya a la famiya. Akeyas ke beviyan aparte el Shabat veniya vijitar los paryentes.

No me akodro ke aviyan divorsos. Esto era grande verguensa por la famiya. Por los problemas de las famiyas dechidiyan los rabenos i su konsejo.

La mujer a las leyes rabinikas syempre tenian una pozision inferiora.

Los uzos funebros

La vida es komo la kondela, un suplo se amata.

Los muertos no se alvantan.

Kada komunita djudiya a la Makedonija teniya su betahaim sostenidos de las komunitas. Hevra Kadisha era organizasion la kual a yevava kuinto para enterar a i realizar todos los rituales. Los miembros de esta organizasion-rohesos i rohesas eran ovligadas de fazer el lavado ritual del muerto, de lo vestir kon la murtaja i el enterar. Los proves eran liberados de los gastes ke los pagava la komunita-El Haham deziya el Kadish.

Era uzo los djidiyos ke pasavan los 60 anyos ke preparen para si la murtaja. Se faziya a la famiya una chika fyesta muy modesta.

Las mujeres no asistavan al funeral. Al betahaim iyan despues de 8 diyas. Despues del enterar la famiya se asentava en basho en syete. Se serviyan huevos inhaminados, kezo, raki anason i azitunas. A la kaza del muerto no se kuzinava 8 diyas, los paryentes traiyan kada diya la manyana, la medyo diya i la noche komer. Esto era i grande zahu. Kada anyo la famiya vijitava el kever i el haham faziya zyara.

Sedaka

El vyernes era el diya kuando se dispartiya sedaka. Las kazas ke davan sedaka para Shabat o otra fyesta aparejavan mas mucha kumanya. Ansina a las bivdas i famiyas provis si lis dava di las kumidas aparejadas. Aparte se adjustava farina, tarana, aroz, fijon, muezis, fruta, chavon, vistidos uzados. La komunita djudiya regularmente ayudava a las famiyas disgrasyadas ma no los abastava. Por esto las famiyas mas poderozas dispartiyen sedaka.

Era grande pekado atornar vaziyu alguno ke vino bater a la puerta demandar ayudo. Kada famiya mas rika teniya kuydo por unas kuantas famiyas proves i les ayodavan para ke tengan lo mas menesteriozo de produktos de komer. Entre los djidyos no aviya mendigos por las kayes.

Para las fyestas i Shabat el shohet dogoyava avis ke se davan a los proves komo keriya el patron-La solidaridad entre los miembros de la komunita djudiya era muy desaroyante i era markanta al tyempo de la gera kuando los fashistas defendyeron todas la actividades ekonomikas de los djidyos ansina ke mucha djente tovyeron menester de ayudo.

Kapara

Pasado ke seya alvidado.

Pasa punto, pasa mundo.

Kapara era palavra mucho emplyada a la vida de kada diya. Si alguna koza se arumpiya, se perdiya o si se sentiya alguna negra novida, si diziya "kapara". Esto se diziya komo palavra majika kon kuala se kortava la nigrigura. Despues del desir la formula kapara, no se amentava mas el danyo ke se fizo i se continuava normal al ritmo de la vida. Por la fyesta de Yom Kipur era uzo de merkar una gaina la kuala antes de la dogoyar el balabay de la kaza la arodeyava unas kuantas vezer unriva de las kavesas de los miembros de la famiya, se kreiya ke se tomavan los pekados del anyo pasado. La gayina dogoyada del shohet se dava en alguna famiya prove por kapara.

Alguna ves aviya pleyto entre las kriyaturas las madres las gritava diziendo "kapara d'avunor". El pleyto de vista apuzava. Las dos partes la respektavan. Esto era maraviyoza psikolojika palavra kon kuala veniya la paz i ripozo.

No amostris kon il dedo el syelo, ti van a kreser barenas.

Ken apunta el dedo al sielo i a las estreyas la van salir barenas a las manos. Muchas vezes las noches de enverano mos asentavamos delante de las kazas sentyendo las kunsejas. Viyendo una estreya komo sta kayendo al sielo klaro de enverano, las kriyaturas mos alegravamos i saltavamos presto apuntado kon el

dedo al syelo para amostrar en kual lugar la vimos la estreya komo sta kayendo o ken primero la vido. Las muestras madres mos aharravan la mano dizyendo: *No amostris kon il dedo el syelo, ti van a kreser barenas*. Todo tyene su nombre dizelo el nombre. Mozotros kreyendo en setas palavras, travavamos la mano, i lo teniyamos al tino para otra ves.

Mas tadre a la vida entendimos ke estas palavras eran para ambezar un bueno komporto, para nunca no apuntar el dedo a una persona o koza. Kada ombre i koza tyene su nombre.

Pandzer

Mi madre en un chiko kutiziko kon mucha atansion guardava una piedrika amariya la kuala de la star empleyar si faziya mas chika i mas lusoza. Kon kuchiyo la raiya la piedrika i el polvo minudo kaiya en un kopo de agua. Esta agua se mesklava kon kermes-asukar korlada, i se dava ke beve a la kriyatura spantada. Un diya a Bitola uvo un tiritemblo i todas las kriyaturas mos spantimos mucho. Mi madre akuryo i mos dyo an todos pandzer kon asukar korlada. Esta asukar la merkavamos komo pelotas de kristal ala gruta de Musyu Petar Geras il kual tiniya el uniko ofisio de dultsuras a Bitola. De esta asukar se faziyan bombonis, a la pastecheriya de Geras merkavamos los marichinos, bombonis kon almendras blankos para las novyas i para las fyestas, bodas i dispozoryos.

Alguna ves mi padre de este ofisyo mos merkava sudjuk-lokum kon muezis. Se merkava i malibi simiante al lokum de kulor blanka i korlada.

Indultsar

Indultsar komo tratar los hazinos era muchas vezes praktikado entre los Sefardim de la Makedoniya. Era ovligado ke el hazino kede en repozo en una uda bien aeryada, kon silensio i un rejim spesial de la mantinision. Uno de la famiya era ovligado por el kuydo del hazino spesialmente si era hazinura kontanjioza. Para el hazino se aparejava komida livyana komo kaldikos de poyo o karne de bitela kon muchas verduras, frutas, miel kon la sera kon limon i almendras amichugadas.

La dechizion para meter el hazino endultso traiya la famiya. Para hazinuras no mucho seriozes este uzo era frekante i aviya buenos resultados.



*Sien anyos de la kuzina
de mi madre Esterina i mi nona Rahel*

Komo los Sephardes kuando al 15 sieklo arojados de la Espanya, kon si yevaron solo sus vidas, las yaves de las kadenas de las kazas seradas, las suyas tradisiones, deste modo i yo atornando de la rezistensya a la kaza vaziya a Bitola, kon mi yevava la mas presioza yavi ke mi la desharon mis paryentes -la rika kultura Sepharada konzervada en longa tradision.

Por esto todas las resetas ke se kuzinavan a la muestra kaza i las de muestros paryentes i amigos fista ay las aparejo. De toda mi famiya numeroza solo yo asalvi del Holokausto. Estas fojas eskritas son souvenir por las mujeres agilas sephardas de la Makedonia i para las generaciones ke vienen ke konsyantat la gulo i el gusto del tyempo pasado de las kuzinas djidyas i las resetas de Esterina. El 11 marso, 50 anyos konsira, fueron invitados a mi kaza akeyos ke veniyan de muchas partes a Skopia para fazer unor i asistar a las reuniones komemorativas. Syempre arganizava nochada sefarda para akodrar los tyempos pasados kon los muestros i komeres sefarades.

Al tyempo entre las dos geras mundialas, fista ke entro a las kazas la elektriika los Sephardes komo i todo el puevlo de la sivda a Bitola empleyavan mangales i furnayas para kuzinar, atuendos de kovre i de baro i otras ke oy epartyenen a la istoriya. El modo de aparejar los kumeres eran diferentes del poder de oy.

Todo stava adaptado al poder de tonses. Se kere savido ke muchos produktes no egzistiyen o ne se podiyan komandar de Bitola. No aviya kosina ekonomika kon lenya i los aparatos elektriikos ke se emplyaron despues de la gera. No aviya aparatos para yelar o mikseres. Todos se akodravan de Aruesti ke les trucho la elektriika a las kazas, ke se trucho el modo de bivir a la sivda. Para mozotros, los elevos era salvar de las lampas de petrol i parmachetos malgrado ke teniyamos solo un ampul asendido teniyamos la posibilida par ambezar la noche i para arekojer la famiya i kontar akonsitimyentos i muchas vezes se kantava. No va ser demaziya se amento los atuendos i el modo de mantener ke era posible anakel tyempo. Se kuzinava solo kon karvon. Un kazalino del kazal Tsapari ke mos traiya un kargo de karvon i un de buz el enverano todo el anyo. Despues de la gera lo enkontri de nuevo kuando atorni en kaza. Stava yevando karvon a las vezinas. Kuando mos enkontrimos mos emosyonimos los dos. Al diya ke viene me trucho i a mi un kargo de karvon sin paras. Me eskuzi de ke no teniya nada lo ke lo regalar komo teniya uzo mi madre antes de la gera. El me respondyo: "Yo beviya de los Djidyos antes de la gera, agora bivo muy penible, no se merka mas karvon komo antes i mis fijos no teniyan lavoro se fueron a la Ostralia. Il kazal si vazyo. Fin ke kedi a Bitola al 1946 regulamente merkava de este el karvon de ke kuzinava al mangal. La kaza la topi i vaziya. De los kazales del deridor de Bitola mos traiyan frutas i produktos para kuzinar. La sevoya traryan del kazal Buchin a el fijon de Kishava.

Agora kon la tehnologia moderna i el asembrado de los zarzavates, las frutas, kuzinar en otros atuendos i a la elektrisida, la savor de las komidas de Esterina no lo pude alkansar.

Kada kaza Sefarda al tyempo teniya forno al kortijo o adjentro la kaza. In kada male aviya forno onde koziyan las famiyas ke no teniyan forno o los diyas kuando no se keriya asender en kaza. De uzo los fornos se asendiyan el vyernes o unos kuantos diyas antes de las fyestas spesialmente para Pesah kuando se amasavan las masas, boyus(Pan sin livadura).

Pan se amasava kada vyernes para la semana entera. El pan se guardava embolvido kon una savana blanka a la kasha kon kapak. Farina se merkava kon sakos, no se vendiya in poka kantida. La farina se guardava a la kasha sirada pronta para amasar i en un kinar syempre avaiya livadura. Despues de kada amasar pan kuando arivava se deshava un pedaso de masa para ontra ves o para amasar biskochos.

Para Pesah aviya modo spesial para aparejar el forno de ke era ovligado ke seya paskual no deviya de aver migas de pan o livadura. Despues ke ya se alempyo el forno komo se deve se empesava fazer las masas, boyus i komidas para Pesah. Las famiyas ke no teniyan fornos se metiyan de akordo para empleyar forno de los Djidyos, de ke el forno de la male era hamec. Aviya mujeres ke saviyan infurnar si la balabaya no podiya. Kon el forno se teniya todos los atuendos ke se teniyan demenester. Ansina aviya una longa pala de tavla , macha di fyero para la lumre, un palo longo a la fin atado un panyo para alimpyar el forno de siniza i un fyero longo para arikujer la lumbri i para travar los tasines i el pan del fondo del forno i otros atuendus.

Al forno aviya al mizmo logar una sufa longa de tavla de una parte a la otra de la pared para amasar i para dechar los tasines kon kozas kuechas para ke se yelen i despues las arentar onde se teniya demenester. Al forno aparte del pan i pitikas se koziyan i turavan pivitas, muezes, alviyanas, pasteles, burikitas, ruskitas, biskochos, dultsuras, huevos kalavasas i todos los komeres i karne. Se torava la kumanya-fideyos, tiritis, tarana, tayarinas. Muchas vezes al forno tivyo se dechava el komer para Shabat. Entre la semana kuando se amasava pastel se yevava al forno de la male.

Los kumeres de kada diya se kuzinavan al mangal o a la furnaya a la kuzina kon udjak(chimineya) kon dos partis, il primero kon siniza i trempi di metal kon tres pyezis onde se metiya el tindjere enriva la lumbri. El segundo de fiero kon borakos onde el karvon se kemava para lumbri para dar fyero, o para meter al mangal a la uda para kayentar, o para presto kayentar agua para banyar. Los mas mucho se empleyava el envyerno por ke teniya udjak i el fumo se iya afuera i no aviya miedo de entusigar kon el fumo.

La kuzina era el lugar onde la mujer pasava lo mas del tyempo del diya, aparejando las komidas para la famiya kon muchos miembros. Se sforsavan para organizar bueno todo el logar de la kuzina para fasilidar su lavoro. A la kuzina aviya il dulap para los platos i los kutis de teneke onde se guardava el kave i la sukar.

A la kuzina aviya una djepka para derivar la agua suzya. Ariva de la djepka stava

enkolgada la gurnika kon chika fuente. Agua se traiya del podzo i dos vezes al diya se enchiya la gurnika para lavar los atuendos. Estos se lavavan kon lishiya. En esta djepka se lavava el zarzavat, las frutas i la karne. Aki se lavavan las manos i la kara i in unkinar stava il kalup di chavon.

La alkuza se empleyava solo para azeyti. Teniyamos de un i de medyo litro. Las famiyas provis kon la alkuza merkavan una ves la simana azeyti, las mas poderozas merkava azeyti en tenekes de kualas enchiyan las alkuzas. Eran praktikas para empleyar kada diya. Para mas bueno las lavar antes de las enchir se buyivan kon lichiya i agua kayente.

La sal se teniya al salero de tavla kon kapak, enkolgado a la pared. Se empleyava sal de la mar en kristales ke se batiyan a la almires para la fazer minuda.

Todos los atuendos para kuzinar eran de kovre i de baro.

Il salador se empleyava para skurar la sangre de la karne, il zarzavat i las frutas.

Una almires a la kuzina era bueno empleyada para bater, sal, aroz, pimienta, muez i otro.

Kada anyo por las kozas pasavan kalaydjis ke revisavan los atuendos de kovri i los adovavan. De esti zanat aviya dos Djidyas a Bitola.

Se empleyavan i atuendos de baro, tavas oyas, tinajas. Teniyamos i dos botas una para trushil i otra mas chika para kezo. No aviya kuzina sin tavla para amasar. In una kasha guardavamos atuendos ke se empleyavan solo para Pesah i eran paskual. A poko a poko empesaron a salir atuendos de misina i tomar el lugar de los de kovri. Aviya i un inshugador alto fecho de ramas ke se metiya enriva del mangal i kon una savana o un panyo delgado se tapava, kuando se faziyan fojas para baklava se sekavan enriva en una kayentur a tivya. El envyerno se empleyava para sekar la kulada umida.

Il katoy era la mano derecha de la kozina. Kada kaza djudya teniya grande o chiko katay.

Il katay nuestro era grandi i tiniya tres piasas. Una uda kon tavlado i siryen para meter vestidos, yambulis, kolchas, mantas kon naftalin el enverano entero. Aviya i una kasha kon la ashugar ke se aviya empesado a rekojer de la parti de mi madre. Eya tenija la yave de esta uda. Aki si guardava i la kacha kon los atuendos paskual para Pesah.

In un katay onde no veniya sol la ventana syempe avyerta stava enkolgado al tavan el kaniyel. Esto era el fijider anakel tyempo. El kaniyel era fecho entero de tel enkadrado kon tavlikas para ke no pueden entrar mochis i harapatos i el komer i la karne ke se metiya para ke ste al kuryente i ke keden yilados. In este katoy teniyamos una grande bota de tavla para meter uva i fazer vino paskual para Pesah.

El mas grande lugar del katoy teniya una grande i longa sufa onde se metiyan las tenekes kon kumanya. La turva kon fijones, las restas de sivoya, ajo, pivitones, fojas de parela, bamyas sekas i boltsas kon seko zarzavat i frutas. Todo lo ke se

podiya inkolgar se enkolgava a la tavla kon klavos a la pare. In este katoy stavan la bota para trushil i la bota para kezo. La kumanja se kontrolava muchas vezes de mi madre. La kasha de farina i la kasha del pan, bueno seradas stavan enriva de una tavla para ke no aferen umida, in un kinar aparte.

Kada fazyenda de Pesah se kitava todo afuera, se inkalava el katoy entero i se alimpyava. La sufa i las Favlasx kon lishiya kayente. Este era il modo de dezinfektar. Todas las kozas ke se emplyavan, las tenekes, las boltsas se lavan kon agua buyida i se deshavan afuera ke se aereyan, ke se sekan para las empleyar de muevo para el envyerno. Esto era un grandi fecho para la balabaya i mi madre komo era flakita, la muchacha Luisa, mi ermana Bella, i yo kon el orden di eya fazyamos los fechos pezgados. Mozotras fazyamos i kashiryar los atuendos ke mankavan de akeyos ke los guardavamos syempre para Pesah. Profitava mos de las aguas kayentes i lavavamos todos los atuandos de la kuzina ansina Pesah se asperava kon toda la kaza i las kozas limpyas.

Dos tres vezes ala simana se aperejava komer sin karne. De uzo se aparejava mirindjena, kalavasikas, pivintones, fijen, linteja, pasteles i otras disayunas kon masa. Las komeres se aparejavan dependiente de la saison de verduras i frutas. Unos kuantos komeres se aparejavan el anyo entero. Komo el fijen, linteja, kumanya, patatas, aroz, sevoya, ajo, prishil, apyo i tomates ke se kulaniyavan freskos o konzervados. Al tyempo de la prima vera i el enverano se sekavan mirindjena kortadas tajadas, almeshas, kaysis, bamnyas, sevoya, ajo pivintones, fijuleta, pinzela i otro. De algunas fecho restas inkolgadas en logares kon produktos kuryente para ke se sekan. Ansina se arekojiyan en boltsas fechas de savanos struidas, enkolgas a los katoyes protejidas de la umida i insektas. Para sekar algunas zarzavates (pinzela, fijuleta, mirindjena, tomates)se salpikavan kon agua salada para las potejar de mochkas.

O Bitola aviya dos karniseros kasher onde todas las Djidyas merkavan karne. Avis se merkavan al bazar i se yevavan al shohet ke egzaminava si sta sana i la dogoyava. Peshe se merkava mas raro. Todos los modus de karne se lavavan se ensalavan i se metiyan al salador ke se skore la sangre. Para el envyerno se fazyian sarchichas la kualas se sekavan de mizno i karne de uveza-pastrma. Esta seemployava alguna ves kon el fijen.

Kon sestos atados al samer de los kavayos se vendiyan karpuses i melones kaji entero el enverano fista el otonio. Se merkavan para la semana entera.

Kalavasas asadas se vendiyan por las kayes. Ansina al tyempo de la gera kuando difindyeron todos los lavoros a los Djidyos, muchas famiyas se manteniyan vendyendo pivitas, bilibizis, guevos inhaminados, kalavasas, kastanyas, spigas.



Kasher

Hazzan Avi Miodrag Kozma

La mas emportante karakteristika ke afirma el Djidyoy i el entero pueblo Djidyoy, aparte de un rango de leyes, I ne lo mas emportante se aparte la suya santidad se puede dezir de ke eyas solos se rekonesen en guardando el Shabat (Shomer Shabat ebr.) i las leyes del mantiner yamado kasher-kosher.

Muchas leyes i preskripsiones por el mantiner se pueden topar a la Tora (el sinko livro de Moys) despues como las mas emportantes provenesias son las disputas al Talmud (en algunas partes como par ekzemplo:el traktata Hulin) despues al livro Mishne Tora del Rambam(ala parte del Hilat maahalat asurot) o al livro Shulhan Aruh.

Empesaremos kon la sira:

La raiz de la palavra Kasher al la lingua Ebreya tyene formula ke se eskrive K-sh-r.

Onde los Djudyos Eshkenazis (Djidyos de los paizes del Oriente) ay un poko de difirensia del prononsar ala lingua Ebreya i por esto aviya difirensia del Kasher al Kosher de kualo dependiya de la lingua Jidish (mesklado de la lingua Ebreya i Alemana) la kuala se sustyendo i onde los Djidyos Sefardim (Djidyos d'Epanya) los kualos al lado de la lingue Ebreya favlavan ladino, lingua espagnola del XV sieklo. Este pronasiacion se susteno fista ay al galut i en Israel i al favlar del Ebreo agora.

Maymonides-Rambam era rabino, filozofoy i mediko eksplika si se veye mejor vamos a konstatar ke a la base de las leyes del Kasher son contenidas por la salu del ombre kon las reglas de la salud i el mantener i se sustyenen de la medisina moderna de oy.

Es klaro ke el Kasher i el Brit Mila(sirkunsision de kada kriyatura maskulina parida biva el ocho diya del nasimyento)lo sustindyoy el pueblo Djidyoy de se asimilar. Las bemas ke son permitidas (Kasher-Tahor) son syempre bemas vensadas ke son bemas domestikas ke biven en una, i ke lo suportan el ombre como suyo patron, las ke se mantienen solo kon komer vegetal (yervas). Par kontro las bemas no permitidas (No Kasher-Tame Terefot) son akeyas rapasas, ke se mantyenen kon karne i ke no se adaptan i no keren ninguna regla i deseyan indepenensia i realizar el instinto.

Las mas grandes valoris-markantas del Kasher son las kategorias de la karne difendida como:

a/karne de bema susya i la karne de benadan

b/nevela-karne de bema kasher ke se muryo o dogayado o matado no segun las leyes djudiyas (Shehita).

c/Taref es la bema ke es Kasher i ke stuvo degoyada segun Shehita, ma despues al kuerpo se topo signos de alguna hazinura ke la faze la bema ke seya enterdita para kulaniyar.

Se puede dezir ke syempre la klasifikasion de las bemas en jeneral es:bemas de

tiera, bemas ke biven a l'agua i aves. Los otros artikolos de la mantenision se divizan en tres grupas: 1/karne, 2/leche, 3/i parve(todo lo ke ne se kontiene a la kategoriya de productos de leche o karne kon las artikolos de frutas, zarzavat, peche, guevos i bebidas kon o sin alkol.

Las bemas ke biven in tyera deven de akomplir dos kondisiones, ke tengan dispartidos los kuernos de los pye kon una ancha kortadura(3-livro de Mois-11:3)i segunda kondision ke la bema rumia el kumer. (Estas kondisiones deven de ser al mizno tyempo kumplido. La karne de estas bemas deve de se tretar en modo preskrito. Bemas defendidas son el tauchan, el hadzir, los gameyos.

Las bemas ke biven a l'agua al livro 3 de Mois 11:9-donde ambezimos de ke podemos komer solo akeyas ke tyenen aleta eskrama. Se kere ke todas las dos kondisiones se kumplin. Ma no se pueden komer:kangreja, koncha(de moluskos tiburonlos (nombres de bemas de la mar son tomados d'el espagnol). Komo avis en judeo espagnol konesiyamos ke no se komiyan:pacharo, graja, agila kulundrunika, palomba, piga, gavilan, de ke a la Tora se yaman sakrilego i suzyo. Por las avis no tenemos deskripsion detalio en la Tora. Ay muchas avis ke son permidas para komer del Talmud i de la Tora (3 libro de Mois 11: ambezimos las avis ke no son permidas:avestruz, buho, gaviota, pachariko graja, aroz, i otras. Son defendidos de komer insektos ke abolan mochkas bezbas i otros. Al Talmud stan notadas i otras bemas de la tradition gastronomika de los Djidyos de Yemen. Persona ambizada ke save dogoyar las bemas i trata la karne se yama Shoheit. Inda una karakteristika del Kasher es komer karne i leche in una. A la Torah se dize:"*No buyes karni di kurderiko a la leche de su madre*".

Il aparejar los kumeres para Pesah se sene ke deve ser panes sin livadura ke se kome 8 diyas i no se deve tener kontakt kon livadura ke lo yamavamos Hames. Para Pesah se kome solo masas al logar de pan.

Este es la mas chika parti de todo lo ke se puede eskrivir por las leyes djudyas sovre la mantinision (Kashrut). Ay muchas leyes para aparejar i fazer el vino, alkales, produktos de komer konservados, produktos de masa, kezos (spesialmento los kezos amariyos i kashkavales).

Kreyo ke este livro va topar lugar a las vuestras mezas i ke vos vach regalar meldando i aparejando las resetas de una perfekte mantinision.



Resetas

Kumeris

Las mujeres Sefardas di Makedoniya muchas vezes aparejavan senas kon karne o sin karne para sus numerozas famiyas. Lo mas mucho se yevava kuento de no meter a la meza karne kon productos de leche. Era muy defendido a la tradision de la kuzina djudiya. Frekamente se uzava de aparejar la karne di kudrero, de vaka, de bitela o de gayina aparte i despues se adjuntava kon el zarzavat.

Las Sefardas de Makedoniya aperejavan muchos diyas komeres sin karne. Los chikos se alegravan kuando se amasavan diferentes komidas. Estas balabayas no konosiyan las reglas del mantener sano, ma i ne uzavan emplyar muchas verduras i frutas. La exsperensia de muchos anyos las pasavan i la michugavan a las jeneraciones ke veniyan. La majorita de las mujeres sefardas eran anafabetas il saver lo transmitian de memoria.

A na kel tyempo las mujeres para aparejar las komidas utilizavan sus mezuras. Ansina las mezuras eran grandes o chikos kopos o kucharas chikas i grandes. Ninguno no gizava los komeres mezurando kon gramos. La kantida de produktos a las muestras resetas son para 4 personas. De mizmo no se gizavan los komeres al forno i furnayas kon grados fiksados si no fuerte o tivya lumbre frekamente al mangal. Kon la seniza se regulavan las brazas, se tapavan o se avrian dependiente de la nesiedad. Por las resetas de los komeres de preferensia skojimos akeyas las kualas eran las mas empleyadas en las famiyas promedias de Bitola.

Spinaka

La spinaka era mucho empleyada a la kozina Sefarda sin konsiderasion del nombre de miembros de la famiya o de la situation material. Era muy barata por esto a las kozas ke les kayian el presyo se deziya el refran: "Presyo di spinaka". La spinaka se impliyava el anyo entero al eksepsion kuando kaiya grande nyeve a la Makedoniya. Aparte ke se empleyava para preparar las senas serviva para pasteles i kiftes. De la spinaka no se echavan a purey ni los palikos de kualos se faziya komer spesial.

1. Hamin de spinaka

- 1/2 kg. de spinaka
- 1 sevoya
- 3 dyentes de ajo
- prishil unas kuantas ramikas
- apyo una ramika
- 1 tomat o 1 kuchara de salsa de tomat
- sal
- pimienta
- 2 kucharas de azeyte
- 1 kopo chiko de aroz

In un tendjere no fondo se friye l'azeyte kon la sevoya kortada , el ajo i el tomat. Las fojas de la spinaka bien lavadas i kortadas minudo se adjuntan kon la sevoya frita. Se echa un kopo de agua. Se mete a buyir in una lumbre tivya tapado kon el kapak. Kuando la spinaka se amoyese se ajusta il aroz i se buye fista ke se imbeva el kaldo. Si se kere se ajusta karne buyida si no se kome kon yagurt.

2. Sena di palikos de spinaka

- palikos de 1 kg. de spinaka
- 2 kucharas de azeyte
- 1 sevoya
- prichil
- 1 kopiko de aroz
- sal
- pimienta
- sumo de 1 limon

Las fojas de la spinaka se empleyavan para pastel kiftes o sena, los palikos para sena spesial. Los palikos se empleyavan un diya serkano despues ke las fojas ya

se kuzinaron. Komo la sena de palikos no era abundante se ajustava pinlaf di aroz o alguna kumanja. Los palikos kon un poko di agua, azeyte, sevoya i prishil se buye a la lumbre tivya, se ajusta el aroz. A la fin el sumo de limon kuando ya se apuro.

Pivintonis verdis

3. Salata de pivintones asados

- 8 pivintonis verdis asados, mundados i kortados minudo
- 1 kuchara di azeyti
- 2 dyentes de ayo disvechos
- sal
- prishil kortado minudo

Todo bueno misklado.

Esta salata se komiya kon ajustar kezo blanco o mesklar kon yaurt. Muchas vezis esta salata se komiya las noches el enverano kon yagurt.

4. Salata misklada

- 5 pivintones verdis asados, mundados i kortadas en pedasikos chikos
- 2 tomates kortadas pedasikos
- 1 sevoya minudo kortada
- unas kuantas ramikas di pishil kortadas minudo
- 1 pipino kortado pedasikos rondos
- sal
- 1 kuchara azeyte

Todo bueno mesklado se kome ajustando kon kifites o karne buyida.

5. Salata kon pivintones i mirindjena

- 6 pivintones asados, mundados i minudo kortadas
- 2 mirindjenas asadas, mundadas i minudo kortadas
- 2 kucharas di azeyti
- sal
- 3 dyentes ajos disvechos
- 3 ramikas di prishil
- kezo blanco disfecho (si se kere)
- 2 kucharas di yagurt

Todo esto bueno misklado era una buena adjunsi3n por el komer kon kiftes o kon karne buyida.

6. Pivintones kon kezu i tumat

- 5 pivintones verdis kortados pedasikos
- 3-4 tomates kortados pedasikos
- 2 kucharas de azeyti
- sal

Todo este se buyi a la lumbri tivya. Kuando se va ablandar toda la verdura se ajusta 100 gr. de kezo blanco ke se va desfazer se ajustan 3 guevos batidos. Todo esto presto se espesa i se trava de la lumbre. Esta komida el enverano ramplasava la sena de la medyo diya.

Pivintones korlados

Para il invyerno se sekavan a las restas los pivintones todo el envirano. Los pivintones se emplyavan para ajustar in muchas komidas il envyerno, de mizmo se faziyan pivintones yenos kon karne. Antes de los in chir i se metiyan unas kuantas oras a l'agua para los ablandar o un poko se skaldavan. Estos pivintones korlados se empleyavan kaji como los pivintones verdis las mizmas salatas o kumeris.

7. Pivintones korlados fritos

- 6 pivintones korlados asados i mundados
- 2 guevos batidos
- 2 kucharas de azeyte
- un poko de farina
- sal

Los pivintones korlados son mas karnudos asados i mundados se embuelven a la farina i al guevo i se friyen a la zeyte. Esto era una komida livyana para la medyo diya o la noche el enverano.

8. Pivintones inchidos

Para inchin se impliyavan i verdís et korlados pivintones ma se preferava los korlados i el evyerno los sekos.

- 250 gr. karne molida se friye kon:
- 2 sevoyas kortadas minudo
- 1 tomat kortado o una kuchara de salsa de tomat
- prishil kortado minudo
- 2 kucharas azeyte
- 1 kopo de aroz
- un poko de agua
- sal
- pimienta

Todo esto se friye un poko mesklado kon kuchara de palo i se inchen los pivintones. se areglan i una tava(sartena). Enriva se echa un kopo de agua i 3-4 tomates raidos. Todo esto se kozina al forno o a la lumbre tivya in un tendjere no fondo. Se kere ke esta sena sta apurada.

9. Krema de pivinton

- 10 kg. pivintones korlados bien karnudos
- 1 litro azeyte
- sal

Esta grande kantida de pivintones korlados karnudos se lavan i se kita la simyente. Ansina se muelen a la makina ke se muele la karne. Una grande kaldera se mete a la lumbri al kurtijo ande se buye la krema, mesklando sin apojar kon un kucharon di tavla fista no se evapora toda la agua. (el sumo del pivinton)Se adjunta la azeyte i la sal i se kuezze fista no se espesa. Se arekojiya in oyas kayentes i se seravan hermetikamente kon masa i un panyo amojado kon vinagre i atado.

No me akodro ke alguna ves se bozeyo la krema ansina siyada. Los atuendos se guardavan a los katoyes yelados. Kuando salieron los atuendos de vidro, los de baro no se kuliyavan mas.

Al invyerno se avriyan las oyas. la krema se impliyava para untar las revanadas di pan i komo ajustar a las diversas komidas spesialmente kon el fijen i la lenteja.

10. Pivintones kon vinagri

• 5 kg. di pivintois korlados, alimpyados de la simyente se meten in un kaldo aparejado

- 1 litar de agua
- 1 kuchara de sal
- 1 kopo de azeyte
- 1 kuchara de asukar
- fojas de apyo
- pimienta in granos

Todo esto sin el apyo se mete a skaldar. los pivintones se meten ke den un buyor chiko.

Ansina aparejados los pivintones ainda kayentes se areglan in un pot mas grande. In kada sira se mete un rama de apyo, fista ke se inchi el pot. El kaldo onde se skaldaron los pivintones kayente se echa al pot ke se tapen los pivintones. el pot se sera kon un papel spesial i el atajido.

11. Trushil

Trushil el envyerno era emportante a la mantinision. Se aparejava en cantidades grandes in una grande bota. Era uzo de mesklar tomates verdis, pivintonis verdis, pipinikos chikos, verdes melones, kavesas de kol, todo este zarzavat al otonyo aviya abundante. Todo esto se aresentava a la bota kon siras i en kada kat se orozava kon sal. Inriva se metiya un arko de palos de vinya i se apretava kon una grande plaka. Despues de dos diyas a la bota se echava agua i se tapava el zarzavat.

Il trushil se empleyava kuando se faziya una kolor amariya i gustoza agra sabor. La kol se emplyava in unas kuantas formas. Kortada minudo komo salata kon un poko de azeyte pivinton seko machugado o polvo de pivinton korlado.

De las fojas se faziyan las sarmas.

La agua del trushil era muy pastozza lo beviyamos o kon un poko de azeyti i polvo de pivinton korlado kon pan i kezo lo komiyamos kon sabor.

Para Pesah se guardava una teneke kon trushil siyada i era paskual. Kon dispansensya aspiravamos ke se avre, deke la kumanya ya se aviya skapado. Los tomates se faziyan korlados a la teneke i estos los keriyamos lo mas mucho.

Tomatis

Los tomatís eran kaji kada ves ajustado a los kumeris. Por su sabor agreable syempre era impliyado fresko a las salatas. Kon kuartikos o pasados al kolador se metiyan a los kumeris. Verdis se kulaniyavan al truchil i chikos de kalita spesial se metiyan al aropi. Para el envyerno se aparejava como una sos ke se metiya a las ridomas i boyido pasado al kolador i espeso se metiya en potes. Alguna ves kon pivintones inchidos kon karne i sarmas de shtaven se ajustava i algun tomat yeno. A los pinlafes i a los kaldikos frekamente se metiya i tumat.

Mirindjena

A la kozina Sefarda la mirindjena es muy empleyada. No egzistiya ni una kaza djudiya ke no la kuzinava in muchas formas. El bazar de verduras presentava diversas sortas di mirindjenas.

12. Mirindjena kon kezu

3-4 mirindjenas no mundadas se eskladan in agua kon sal. Al punto ke se amoyese se meten al salador ke se yelen. Kada una se korta a la lungura a meata. Kon atansion, kon una kucharika se kita la partida de adyentro sin danyar, la kashka.

- 200 gr. di kezo blanko raido
- 2 huevos
- 2 dyentes de ajo disvecho
- 2 kucharas de azeyte para untar el tasin
- prishil kortado minudo
- 1 kuchara de furmigo o forina de masas
- sal
- i la partida de mirindjena disvecha

Todo bien unado se inchen las mediyas mirindjenas, se meten una al lado de otra in un tasin bueno untado kon azeyte. In rive de las mirindjenas yenas se echa una chika kucharika de azeyte. Se kuezzen al forno. Se komen yeladas. Muchas vezes se aparejavan para Shabat. Mi madre faziya para todos a una medya mirindjena i syempre aviya unas kuantas mas para algun musafir ke vyene no envitado.

13. Mirindjena kon karni mulida

3-4 mirindjenas no mundadas se eskaldan al agua kon sal. Al punto ke se amoyesen se meten al salador ke se yelen. kada una se korta a la lungura a meata. Kon atansion kon una kucharika se kita la parti di adyentro sin danyar la kashka.

Kunducho

- 250 gr. karne molida
- 2 sevoyas mas grandes raidas
- sal komo gusta
- pimienta
- 2 kucharas de azeyte
- 1 dyente de ajo disvecho
- 1-2 tomates raidos
- la partida de la mirindjena disvecha, todo esto se friye.

Todo este kunducho se inchen las medyas mirindjenas i se arisentan in un tasin untado kon azeyte. Inriva de kada mirindjena se mete una kucharika de azeyte i se meten al forno. Se kuezan al forno tivyo. Se komiyan kayentes o yeladas kon pinlaf de aroz o tarana. Se aperejava para una fyesta, Shabat o invitados.

14. Mirindjena frita kon kiftes

Este komer se aparejava para Shabat.

- 2-3 mirindjenas
- pimienta
- prishil
- unos kuantos dyentes de ajo

Las mirindjenas no mundadas se kortan tajadikas a la lungor i se meten a l'agua sālada unos 10 puntos. Las tajadikas se meten i una tuvaja ke se embeve l'agua. Se embuelven a la farina i kurto se friyen a la azeyte kayenta. Se aresentan a la tava, inriva se meten unos kuantos tomates raidos i prichil ke stuvyeron un poko fritos. Un una lumbre tivya se deshan buyir fista ke la mirindjena se amoyese. Inriva se meten las kiftes de karne fritas. La tava no se tapa para ke se afere una tela a la komida.

15. Sena di mirindjena kon karne di bitela

Este komer se aperejava el enverano para Shabat.

- 250 gr. di karne di bitela sin gueso kortado en pedasikos.
- 10 dyentes de ajo
- 2 sevoyas kortadas minudo
- 1 pivinton kortado minudo
- 2 tomates raidos
- prishil
- apyo-unas kuantas fojas
- 1 kopo de agua
- 3 kucharas de azeyti
- sal

Todo esto se buye a la lumbré tivya fista ke la karne se ablanda. 2 mirindjenas no mundadas se kortan pedasikos i 10 dyentes de ajo se meten enriva la karne amoyesida i se kontinua buyir al atuendo topado fista ke se ablanda la mirindjena i ke se apure. La sena no se meskla kon la kuchara para ke no se desfaze la mirindjena. Esta sena se apareja in una tava mas fonda de kovre kuando se empleyava el forno se kuzinava in una tava de baro.

16. Musaka di mirindjena

3 mirindjenas se mundan i se meten a l'agua salada 10 puntos ke salga la pretura. Eskuradas se kortan tajadas 1/2 cm. de gordura, se eskaldan ke se ablandan.

- 250 gr. de karne molida
- 2 sevoyas kortadas minudo
- 1 pivinton kortado minudo
- 2 tomates raidos
- prishil
- pimienta
- sal
- 3 kucharas de azeyte

Un una todo se friye ke se ablande la karne. Un una tava mas fonda se arentan una sira de mirindjena, otra de konducho. Inriva se skapa kon la mirindjena. Se kuezé al forno o a la furnaya o mangal in lumbré tivya.

17. Salata di mirindjena

- 1-2 mirindjenas asadas i mundadas.
- 3-4 pivintones verdis karnudos asados i mundados
- 1 tomat mundado
- 2 kucharas de azeyti
- sal
- prishil
- 2 dyentes de ajo

Todo se korta minudo se meskla i se sirve kon kualo ke kere komida komo salata, spesialmente kon pinlaf de aroz o tarana.

Kalavasikas

De las kalavasikas se aparejavam muchas comidas. A los Sefardes de Bitola les plazian i eran empleyadas frekamente a la kuzina.

18. Kalavasikas kon karne mulida

- 2-3 kalavasikas mundadas se kortan un 2-3 pedasos a lo ancho i se kita de adyentro la
- simyente i se inchen kon kunducho de:
- 250 gr. de karne molida
- 2-3 sevoyas minudo kortadas
- 1 dyente de ajo
- prishil
- foja de apyo
- 2 tomates
- sal pimenta-palvo de pivinton korlado
- 3 kucharas de azeyte
- 1/2 kopo de agua
- 1/2 kopo de aroz

La parte de adyentro de la kalavasika kortado minudo.

La sevoya se friye kon la karne molida a la azeyte i se ajusta la partido de adyentro de la kalavasika kortada i inda unos kuantos puntos se friye. Se ajustan los otros produktos del kunducho . A la fin kon esto se inchen las kalavasikas i se arentan in una tava mas fonda. Inriva se echa salsa de tomat diritida kon agua o tomates freskos raidos i medio kopo de agua. Todo esto tapado se koze en lumbre tivya a la furnaya o al forno si se prepara el vyernes. Muchas vezes se komiyan en Shabat yeladas.

19. Kalavasikas kon kezo blanko

- 2-3 kalavasikas
- un poko de farina
- azeyte para friyir
- sal
- kezo si se kere
- 2-3 tomates
- prishil

Las kalavasikas se mundan i se kortan in medyo. kada pedaso se korta a la lungura revanadas de espesura del dedo chiko. Las revanadas se untan kon sal i farina i se friyen a l'azeyte kayente de las dos partes. Se arestenan in una tava una al lado de otra i se oforma un kat. Inriva se echa kezo amichugado i de nuevo kalavasikas. Dipyende kuantas siras se kere i del kunducho. Il ultimo kat deve de ser las kalavasikas inriva se echa tomat raido. Se tapa i se mete a lumbre tivya. Este komer se empleyava yelado i por esto era utilizado el Shabat kuando no se divya kayentar la komida.

20. Sena di kalavasikas

- 2-3 kalavasikas
- 2 sevoyas kortadas minudo
- 2 pivintones verdis kortados minudo
- 2 tomates raidos
- 250 gr. de karne de bitela sin guesos
- pimienta
- sal
- azeyte
- pivinton korlado polvo
- ajo dos dyentes
- prishil i foja de apyo

La karne kortada pedasikos i las sevoyas kortadas minudo se sufriyan a la azeyte. Se echa un poko de agua fista ke la karne se amoyese. Se adjuntan los otros produktos i las kalavasikas kortadas en kuartos mas godros. Inriva se echan los tomates raidos, se tapa la tava i se buyi a la lumbre tivya fista ke se evapura toda la agua i refinada. No se meskla kon la kuchara para ke no se desvagan los kuartos de la kalavasa solo se maneya ta tava de kovre. Este komer se faze i sin karne, se adjustan kiftes.

21. Kalavasikas fritas

- 2-3 kalavasikas
- formigo o farina de masas
- sal
- azeyti
- 2 huevos

Las kalavasikas se mundan i se kortan en medyo. Kada meata se korta en tajadikas a la lungura godrura de el dedo chiko. Las tajada se sekan kon una tuvaja, se untan kon sal i formigo o farina de masas. El huevo se bate kon un piron. Se inbuelven al huevo las tajadas aparejadas se friyen a l'azeyte kayente. Muchas vezes de mizmo se friyen piventones para ke se enrikese la komida. Kon las kalavasikas se syerve yagurt kon un poko de ajo amichugado, azeyte i sal, o tarator.

Poro

22. Purikos inchidos

- unos kuantos (3-4) poros
- 100 gr. karne molida
- 1 tomat minudo kortado o raido
- 1 pivinton minudo kortado
- prishil minudo kortado
- pimienta
- sal

Alogar de karne alguna ves se aparejava kon:

- 150 gr. zvarka escoria o kezo kortado en chikos pedasikos
- 1 kuchara de formigo o farina de masas
- prishil
- pimienta
- sal

De los poros se korta a la longor pedasos de 10cm. solo la partida blanka. A l'agua kon un poko de sal se eskaldan los pedasikos de poro yevando kuento ke no se desvagan. El poro se mete al salador ke se yele i ke se skure. Kon atansion se kita los pedasikos de adyentre del poro ansina ke unas kuantas fojas del diridor kedan enteras.

Los pedasikos ke se kitaron de adyentro se kortan minudo i se mesklan kon el kunducho i se friye un poko kon la azeyte. Kon esto se inchen agavariko los pedasikos de poro i se arisentan in una tava. La agua onde se eskaldaron los poros se echa inriva de los poros yenos i se mete al forno ke se kuzen. Este komer se komiya yelado. Mozotros las kreyaturas, lo keriyamos mucho, los yamavamos "pishikos de poro". Era dekorativo i pastozo.

23. Poro kon azitunas

- 2 poros
- 15 azitunas
- 1 kuchara de azeyte
- 1 sumo de limon
- sal
- pimienta

Para esta salata se empleya la partida blanka del poro se korta minusiozo. La partide verde ke keda del poro se empliyava para las senas. Al poro kortado se mete la azeyte il sumo de limon, la sal i pimiyenta se meskla i se meten inriva las azitunas. Alguna ves al lugar del sumo de limon se echa 2-3 kucharas de sumo de tomat. Esta salata se komiya kon pinlaf, kon kiftes de patata o solo kon patatas buyidas.

Sivoya

24. Sena de sivoya

Esata komida alguna ves se preparava al enverano no mas mucho el envyerno. Se kuzinava al mangal o a la furnaya a la lumbre tivya un una tava di kovre. Frekamente se preparava el vyernes para la komida de Alhad, de ke este diya era kuando se lavava la kulada i las balabayas teniyan mucho lavoro. Esta sena era pastozta i kuando se kayentava di nuevo al otro diya.

- 200 gr. de karne de vaka fecha pedasikos
- 6-7 sevoyas kortada pedasikos (el envyerno se mesklava meata sevoya, meata poro)
- 5 dyentes de ajo
- 3 tomates rayidos o 1 yena kuchara de saltsa de tomat
- 2-3 pivintones (el invyerno sekos)
- prishil
- apyo

- 3 kucharas azete
- sal
- polvo de pivinton korlado
- medyo kopo de agua
- medyo kopo de aroz

La karne kortada pedasikos se friye kon la azeyte i kon los otros produktos. Kuando la karne se amoyese se mete in un tendjere yano de kovre o una tava de baro se ajusta un kopo de agua i el aroz i se mete al forno en kayentura tivya ke buye fista ke se embeve toda la agua i ke se apuri. El envyerno se kuzinava al mangal al tendjere de kovre.

Ajo

25. Ajada

La ajada la preparavan los maridos, deke era penible star mesklando sin apoazar. Onde mozotras la preparava mi padre. Se aperejava para komer kon peche frito o karne asada o kiftes de karne. Komo el ajo tyene gulor muy fuente, mi padre la faziya el diya ke no iya al lavoro. La ajada la komiyamos untada a las revanikas de pan. Yo aprovi de la fazer al mikser, no teniya la mizma sabor.

- 10 dyentes de ajo
- 1 kucharika de sal
- la miga de medyo pan has no fresko amojado kon agua i bueno sprimido
- 4 yemas de guevo
- 250 gr. de azeyte
- sumo de un limon

Los dyentes de ajo ke se desfaze bueno. Sin apoazar se bate el pan sprimido i a poko a poko se echan una a una las 4 yemas de guevo i a poko se echa la azeyte fista ke todo bueno se una a la fin se echa al sumo del limon.

Bamias

26. Sena de bamias

Este komer muchas vezes se aparejava para Shabat ajustado kon alguna karne o pastel. Para las famiyas grandes esta sena no era bastante por esto era demenester de ajustar i otra komida.

- 1/2 kg. bamias
- 2-3 tomates
- 3 kucharas de azeyte
- sal
- pimienta
- 1-2 pivintones verdis
- 1-2 sevoyas
- 1 kopo de agua

La sena se apareja kon karne de bitela no deve se amoyeser, las bamias se alimpyan i se meten a l'agua salada i una kucharika de vinagri para ke no se desvagan al buyor. La azeyte se sufriya kon la sevoya kortada minudo i se ajusta el pivinton, el tomat, elprishil, la pimienta i la sal. Inriva se ajustan las bamias i a la lumbre tivya se buye fista ke se evapora el sumo i se arifina.

Apyo

27. Sena de apyo

- 1/2 kg. de karne de bitela o gayina
- unas kuantas raizes de apyo
- 1 sevoya
- 1 pivinton
- 2 kucharas de azeyte
- 1 tomat
- pimienta
- prishil
- sal

La karne kortada pedasikos se sufriyo kon la sevoya kortada minudo. Se ajusta el pivinton i el tomat kotrtados pedasikos chikos ke se sofriyan un poko. El apyo kortado pedasikos se meten enriva i kon medyo kopo de aguo se buye a la lumbre tivya fista ke se ablanda todo i arifina. Este komer se aparejava raro de ke el apyo

era karo. Por esto se kuzinava alguna ves para Shabat o kuando veniyan envidados o in alguna fyesta. este komer kuando se faziyo sin karne se adjuntava kon karne asada o kiftes. Se metiya a la meza i un atuendo aparte.

Patatas

28. Svungatu

- 1 kilo de patatas
- 3-4 huevos
- sal
- pimienta
- 3 kucharas de azeyte
- 1 kuchara de manteka

Las patatas se keren bien buyidas. Se mundan de la kashka i se desfazen komo pire. En esto se ajustar los huevos batidos, l'azeyte, la manteka. La sal i pimiyenta, todo bien mesklado. In un tasin bien untado se arenta el svungato i kon piron se fazen figuras o se raye un poko de kezo. Se kueze al forno ke tome kulor roya. se kome kon kiftes de karne o komo ajustar kon una komida de karne o kon salata.

29. Sena di patata

- 1 kilo de patatas
- 2 pivintonis(il envyerno pivintonis sekos korlados)
- 2 tomates(il envyerno 2 kucharas de salsa de tomat)
- 1 sevoya mas grande
- unos kuantos dyentes de ajo
- prishil
- 2 fojas de apyo
- 3 kucharas de azeyte
- sal
- pimienta
- pulvo de pivinton korlado

Las patatas se mundan i se kortan en kuartos. Al tendjere se mete azeyte ke se kayente i se ajusta la sevoya kortada minudo, el pivinton i el tomat. Todo se sufriye inda un poko. Se ajusta las patatas i se echa 1/2litro de agua. Se ajusta la sal, pimienta, polvo de pivinton , prichil, fojas de apyo kortadas minudo. Todo esto se buye a la lumbrre tivya fista ke se amoyese la patata i ke kede bastante

kaldo. Si se kere se ajusta inda un poko de agua kayente. Era uzo este komer ke se apereja sin karne. Kuando se keriya sena kon karne aparte se boyiya i fista ke se amoyese i kon el kaldos se ajustava a la sena de patata. Esto era komer de envyerno.

30. Patatas fritas

- 1 kg. de patatas
- 3 kucharas di azeyte
- pimienta
- sal

Las patatas se mundan i se kortan en pedasikos komo el dedo chiko. Il la tava se mete la azeyte ke se kayente bueno i se ajustan las patatas. Muy raro faziyamos patatas fritas se ekonomizava la azeyte.

31. Patatas kuechas

- 1 kg. de patatas
- un poko de pimienta
- sal

Muchas vezes las patatas las koziyamos enteras kon la kashka a la lumbr del mangal o kuando se asendiya el forno. Ansina kochas las komiyamos las patatas kayentes kon un poko de sal. Las noches asentados, al lado del mangal era plazer reunada la famiya de komer ansina fechas las patatas. Los mas mucho la patatas se impliyavan a los pasteles, burikitas, kiftes i senas.

32. Patatas kon karne molida (musaka)

Este komer mas raro se faziya el envyerno. Se deviya kozer al forno.

- 1 kg. de patatas
- 150 gr. de karne molida
- 1 sevoya
- prishil
- pimienta
- 3 kucharas de azeyte
- 2-3 guevos

Las patatas buyidas se kortan tajadikas i se arentan in una tava mas fonda. La karne molida se sufriya kon la sevoya minudo kortada a la zeyte. Se ajusta la

pimienta, sal i el prishil minudo kortado. Este kunducho se mete en el kat de patatas i se fazen dos siras, las patatas ultimas. Los guevos se baten kon un poko de sal kon el piron i se echan inriva de la musaka kuando esta ya esta fista la fin de kozer. Esta musaka se kome kayente.

Sarmas

Para todos modos de sarmas se prepara el mizmo, kunducho-kon pokas diferenciasias.

- 200 gr. de karne molida
- 2-3 sevoyas kortada minudo
- pimienta
- pivinton korlado in polvo
- 3-4 kucharas de azeyte
- 1-2 kopikos de aroz
- sal

Todo se friye un poko kon medyo kopo de agua.

33. Sarmas de shtaven

Para Pesah eran las primeras sarmas de shtaven, porke eran las primeras fojas verdes de la primavera.

- 20 fojas de shtaven
- 200 gr. de karne molida
- 2-3 sevoyas kortada minudo
- pimienta
- pivinton korlado in polvo
- 3-4 kucharas de azeyte
- 1-2 kopikos de aroz
- sal

Las fojas de shtaven bueno lavadas se ablandavan, metyendo las muy poko a l'agua kayente i presto medidas a l'agua yelada unos 10 puntos. In kada foja se mete una kucharika del kunducho i se adjuntava una kucharika de salsa de tomat. Se aresentan in un tendjere yano kon la salsa dritida kon un kopo de agua i a la lumbre tivya se buyen a la furnaya o al forno se kere ke sten apuradas.

34. Sarmas de fojas de parela o yaprakis

Las fojas de las parelas se arekojiyan a la primavera kuando son freskas i si fazen restas se sekan para el invyerno. Muchas vezes el invyerno se fazen sarmas di fojas sekas de parela. Se meten a l'agua kayente ke se ablandan. Alguna ves se empleyan los pivintonis sekos korlados se enchiyan kon el mezmo kunducho ansina se faziyan siras a la tava una sira de yaprakis una sira de pivintonis. Se buyen a la lumbrre tivya.

Este kumer era muy pastozo i se kuzinava el vyernes para lo komer el alhad. Para yaprakis se toman unas 20 fojas de parela se eskaldavan al agua kayente unos 20 puntos i se meten a l'agua yelada. Kada foja se rola kon una kucharika de kunducho i arisentan al tendjere. Inriva se echa 1 kopo de agua kon una kuchara de salsa de tomat. Se buyen en lumbrre tivya apuradas.

35. Sarmas de kol

El enverano se faziya sena de kol freska kon karne molida. De la kol del trushil no se faziya sena solo sarmas.

Una kavasa de kol del trushil se kitan las fojas una pur una.

Sin la salsa de tomat, se mete el mizmo kunducho se rola la kol i se aresentan en un tendjere mas fondo. Se buyen a la lumbrre tivya mas mucho tyempo de las otras sarmas, ke se apuren. Komo se aparejan envyerno se faziya mas grandes kantidas para unos kuantos diyas.

36. Sarmas sin karni

Las mizmas fojas de kol se faziyan sarmas sin karni kon:

- 2-3 kopos de aroz
- 2-3 kucharas de azeyte
- 2-3 pedasos de poro
- pimyenta
- polvo korlado de pivinton

Todo en una se friye i se inchen las fojas. Alguna ves i fojas de yaprakis.

Kiftes

Las Sefardas de Makedoniya aparejavan kiftes de verduras i de karne.

37. Kiftes de karne molida

- 250 gr. karne molida
- 1 sevoya kortada minudo o raida i un poko frita kon agua
- 2 dyentes de ajo
- pimienta
- una kucharika de polvo de pivinton korlado
- 1 revanada mas godra di pan amojada i bueno sprimida
- 1-2 huevos
- 1 kuchara de azeyte

Todo bueno amasado kon la mano amojada se forman kiftes la grandura ke se kere. Las kiftes se friyen a la azeyte kayente fista ke no se enroyan kon esta komida syempre se aparejava alguna sena o salsa de tomat o salsa blanka.

38. Kiftes kon salsa de tomat

- Salsa de tomat o tomates freskas-la kantida komo se kere.
- agua
- ajo
- pimienta
- sal
- 1 kuchara de farina frita a la zeyte

Todo esto se buye para ke se espesa i se meten las kiftizikas ke den inda un buyor de unos kuantos puntos.

39. Kiftes kon salsa blanka

- 1 kuchara yena de farina
- 2-3 kucharas de azeyte
- 2 dyentes de ajo
- pimienta
- prishil
- sumo de un limon
- sal

La farina se friye a la azaeyte a la tava, se ajusta el ajo disvecho i el prishil

minudo se friye inda un punto. Se mete 1/2litro de agua, la pimienta i el sumo de limon. Se meskla fista ke kon el buyor se espesa i se meten las kiftizikas ke den inda un buyor de unos kuantos puntos.

40. Kiftes de patata

- 4-5 patatas mas grandes
- 150 gr. karne molida
- 2 huevos
- 1 kuchara de azeyte
- pimienta
- prishil kortado minudo
- 1 kuchara furmigo
- ajos dos dyentes minudo kortados

Las patats se buyen kon la kashka, se mundan i se amichugan kon un piron. Se ajusta la karne kon lo otro. Todo bueno se amasa se fazen las kiftes no mucho grandes i se friyen a la azeyte kayente. Estas kiftes se aparejavan el invyerno i se komiyan kon trushil. Las keriyamos mucho kon la kol i pivintonikos kemarozos o kon salata di poro i azitunas. Al enverano me madre al lado de las kiftezikas kombinava kon salata de pivintones asados, tomates freskos i sevoya kortada.

41. Kiftes de spinaka

- 1/2 kgr. de spinaka
- 150 gr. de karne molida
- 2 kucharas di formigo o 1-2 kucharas di farina de masas
- 2 huevos
- sal
- pimienta
- 3 kucharas de azeyte para friyir

La spinaka se eskalda se sprimiya , se muele a la makina di karne. Se ajusta la karne i los otros produktos i se amasa bueno. Se fazen kiftes no grandes se friyen a la azeyte kayente. Se sierven kayentes o yeladas, inriva se mete un tajiko de limon.

42. Kiftes de poro

- 3-4 poros
- 150 gr. karne molida
- 2 huevos
- 1-2 kucharas de formigo o farina de masas
- sal
- 3 kucharas de azeyte para friyir
- prishil

Il poro se esklada se skori i se muele a la makina de karne, se ajustan todas los produktos. se amasa bueno i se fazen la kiftes ke se friyen a la azeyte kayente. Las kiftes fritas se arentan en una tava i si se kere se ajusta un poko de kaldo de gayina o de karne para ke se unflen. Se utilizan para komer solo las kiftes o kon salata de verduras.

Albundigas

43. Albundigas de karne molida

- 150 gr. de karne molida
- 1 huevo
- 1 kuchara de azeyte
- 1 kuchara de formigo
- sal
- pimienta

Todo esto se amasa i entre las dos manos amojadas se oforman albundigas el boy de la mues. Para buyirlas se toma:

- 1 litro de agua
- 1 kuchara de azeyte
- sal
- sumo de un limon

Todo esto se mete i un tendjere ke avre buyor. Kuando la agua impesa a buyir se echan las albondigas. Se buyen vente puntos in lumbre tivya ke no se desfagan. Se komen in una kon el kaldo.

44. Albundigas de farina de masas

Se aparejan para Pesah.

- 3 kucheras de farina de masas
- 1 guevo
- 1 kuchara de azeyte
- sal
- pimienta

Kun un piron bueno se meskla todo i kon las manos amojadas se oforman las albundigas i se meten a l'agua kon un poko de sumo de karne de bitela o gayina. Se buyen en lumbre tivya una medya ora i se komen los diyas de Pesah in una kon el kaldo.

Las mizmas albondigas se aparejan kon semola al logar de farina de masas. Frekamente se aparejavan el envyerno para komida la noche.

45. Albondigas kon ajo i limon

- 250 gr. de karne molida
- 1 guevo
- 1 kuchara de formigo
- pimienta
- sal
- 1 kuchara de azeyte
- 1 sumo de limon
- Unos kuantos diyentes de ajo

A la karne molida se ajusta el guevo, el formigo l'azeyte , la sal i la pinyenta. Se amasa bueno i se fazen albondigas la grandor de la muez. In un tendere se mete a buyir 1 1/2 litro de agua kon un poko de sal i se meten las albondigas ke buyen en lumbre tivya, para ke no se desfangan.

In una tava se kayente 1 kuchara de azeyte i se friye kon una kuchara yena de farina i se ajusta el ajo amichugado. Se ajusta un kopo de agua en kualo se buyeron las albondogas i se deva mesklar sin apozar para ke no se fagan bultos. Se ajustan las albondigas i se buyen inda 10 puntos fista ke se (faga tupida) la agua. Este komer deve de star kaldudo i se kome kayente. Era uzo este komer el envyerno i alguna ves a logar de albondigas se empleyavan los chikos pedasos de gayina.

Komidas de simyentes i granos

46. Fijon

El fijon es el mas dezeyado i el mas empleyado komer de los Djidyos. Teniya el mas importante lugar por la komida de vyernes la noche asperando Shabat. Tonses se komiyan kon alitreyas meskladas kon el sumo del fijon i unos kuantos granos de fijon enriva.

El fijon se kuzinava dos vezes la semana, el martes i el vyernes. Ni na una famiya Sefarda rika o prove no le mankava a la mantinision. El fijon era el produkto el mas emportante para sustiner la salu spesialmente al tyempo de gera. Se apareja muy simple. Lo mas frekante sin karne, alguna ves se adjuntava karne kon guesos de mas basha kalita. Al envyerno alguna ves al fijon se adjustava al buyir un pedaso de sarchicha o de karne seka. Los Sefardes lo faziyan el fijon dispecho kon mucho kaldo.

- 1 djarika de fijon
- 1 sevoya
- 2 pivintones korlados o verdis
- 1 tomat o una kuchara de salsa de tomat
- 1 kucharika de polvo de pivinton korlado
- 3 dyentes de ajo
- 3 kucharas de azeyte
- sal
- pimienta
- fojas de menta seka
- una ramika de ortiga

Los granos de fijon se metena a la ague de antes la noche. El fijon amojado i unflado se mete in un tendjere kon 2 litros de agua i en una lumbre tivya i in una kon la sevoya frita, el pivinton, el ajo, tomat, azeyte, pimienta, polvo de pivinton korlado, foja de menta. Se yeva kuento kuande la agua se imbeve de vez en vez se echa agua tivya. A la fin de buyir se mete la sal. El fijon lo komiyamos kaldudo.

47. Lintejas

Las lintejas era komida de envyerno. Alguna ves al logar de fijon se aparejava lintejas. O la muestra kaza se aparejava dos vezes al mes syempre kuando las balabayas stavan okupadas kon otros lavoros i era lo mas kolay de aparejar linteja. Se boyiya mas presto del fijon i era mantenozo para grandes famiyas.

- 1 djarika de lintejas
- 1 sevoya
- 1 pivinton seko korlado
- 3 kucharas de azeyte
- sal
- una kuchara de salsa de tomat
- pimienta
- polvo de pivinton korlado
- 2-3 dyentes de ajo

La linteja se buye en 2 litros de agua en una kon la sevoya, ajo, pivinton , salsa de tomat, i azeyte. La sal i la pimienta se ajusta a la fin. Se buye a la lumbre tivya. la komida se kere kalduda.

48. Pinzela

La pinzela se komiya el enverano i el envyerno. Kuando saliya a la primavera la pinzela frekamente se topava a la muestra meza. Se preparava kon karne de bitela o de poyo.

- 1/2 kg. de karne de bitela
- 2 sevoyas
- 1 kucharika de polvo de pivinton korlado
- 1 kuchara de salsa de tomat
- 1/2 kg. de granos de pinzela
- sal
- pimienta
- 1 kopiko de aroz
- 3 kucharas de azeyte

la karne kortada pedasikos se sufriya kon la sevoya kortada minudo. Se ajustan la salsa de tomat i los otros produktos i los granos de pinzela. Kon un kopo de agua se buye a la limbre tivya. Kuando se keriya tener mas grande sena a la fin del buyor se ajustava un poko de aroz i kontinuava buyir. El enverano los granos de pinzela se amojavan kon agua salada i se metiyan en un tasin ke se sekan. Esta seka pinzela se arekojiya a las boltsas de panyo. El envyerno antes de las impliyar los granos se meten a l'agua unas kuantas oras para ke se unflen. Esto era un komer preferado de mozotras.

49. Burbur (trigo batido)

Raro se faziya esta sena.

- 1/2 kg. de karne de vaka
- 2 sevoyas
- pimienta
- kucharas de azeyte
- 1/2 kg. de burbur

La karne kortada pedasikos se sufriya kon la azeyte i la sevoya kortada menudo. A la oya de baro se metiya la karne i los otros produktos i dos litros de agua. La oya se tapava kon el kapak i se siyava kon masa. La oya se metiya al lado de la lumbré del forno ke buye agavariko ke no se keme.

Aroz

50. Pinlaf de aroz

El aroz mucho empleyado a la mantinision de los Djidyos. Aparte del pinlaf se empleyava para ajustar en muchas komeres i komo sutlach-aroz kon leche.

51. Pinlaf espanyol

- 1 kopo de aroz
- 1 sevoya
- 1 pivinton korlado
- 1 tomat
- 1 kopo de sumo de karne boyida
- 3 kopas de agua kayente
- 3 kucharas de azeyte
- pimiyenta
- sal

In una tava se friye la sevoya kon azeyte, pivinton kortado menudo, tomat raido, sumo de karne boyida. Kuando todo se amoyese se adjunta 3 kopos de agua i kuando ya dyo un buyor se echa el aroz. Se meskla kon una kuchara de palo, se tapa kon el kapak i a la lumbré tivya se desha buyir. Kuando ya se embevyo la agua i si el aroz ya sta buyido se kita de la lumbré. De la kalita del aroz dipyende si se kere ajustar inda un poko de agua kayente.

52. Garvanso

Muy raro se kuzinava esta sena. No la keriyamas mucho, malgrado ke era mantenoza. Teniya una sabor spesial. Al tyempo de la gera deviyamos de lo komer muchas vezes, sin karne. El garvanso se utilizava torado para kave, o se misklava kon un poko de kave has.

- 1/2 kg. de garvanso
- 1/2 kg. de karne de vaka kon gueso
- 2-3 sevoyas
- sal
- pimienta
- 3 kucharas de azeyte

El garvanso la noche se mete a l'agua ke se unfle. La sevoya kurtada minudo se sufriya kon la azeyte. La karne kortada pedasikos se adjunta kon los otros produktos i se mete a la oya. Esta se tapa kon el kapak i se siya kon la masa. La oya se desha al lado del la lumbre del forno ke buy agavariko mas mucho tyempo.

53. Favas

La favas kresen simijante komo el fijen. Se merkavan a los zarzavachis Djidyos deke al bazar se topavan muy raro. Onde mozotros se aparijava dos vezes al anyo de ke no era preferable a la famiya.

- 1/2 kg. de favas mundadas, los granos
- 2 sevoyas
- una kucharika de polvo de pivinton korlado
- 1 tomat
- 1/4kg. karne de bitela
- prishil
- sal
- azeyte tres kucharas

La karne se sufriya kon la azeyte i sevoya i un kopo de agua. Se adjuntavan las favas i se buye agavariko todo enuna el tyempo ke se kere para ke se ablanda i ke se embeva el sumo i apura.

54. Fijuleta

- 1/2 kg. de fijuleta alipyada
- 1 sevoya
- 1-2 tomates
- 2-3 dyentes de ajo
- prishil
- sal
- pimienta
- polvo de pivinton korlado
- 1 kopo de agua
- 3 kucharas de azeyte

Este komer se kuzinava kon o sin karne. Kuando se kuzinava kon karne se diviya buyir aparte ke se amoyese.

Se aparejava fijuleta blanka i verde. Se yevava kuento de merkar freska sin filos. Para el envyerno se sekavan al tasin salpikadas kon agua salada. La fijuleta seka el envyerno se metiya a la agua yelada unas kuantas oras.

In un tendjere se sufriya la sivoya, el pivinton los tomates, el ajo, el prishil, kon un kopo de agua. Todo se buye en lumbré tivya fista ke se ablanda la fijuleta i se arifinava.

Alguna ves se metiya una manada de fijon enriva de la sena i se buye al mizmo tyempo. Ansina la sena era mas pastoza.

Almeshas

55. Karne kon almeshas

- 250 gr. de karne de gayina o de bitela
- 1 sevoya
- 200 gr. de prunas pretas sekas (almeshas)
- sal
- 2 kucharas de azeyte

La karne se sufriya kon la azeyte i la sevoya minudo kortada en lumbré tivya. Kuando la karne se amoyese se adjuntan las almeshas. De esto el komer teniya una savor dultse. Se ajusta medyo kopo de agua al buyor. Este komer mucho le plaziya a mi madre, lo aparijava raro de ke no era basatante para la famiya entera i era komida preferabla de los chikos.

Bimbriyos

56. Karne kon bimbriyos

- 250 gr. de karne de gayina o de bitela
- 1 sevoya
- 2 bimbriyos
- sal
- 2 kucharas de azeyte

La karne se sufriya kon la azeyte i la sevoya minudo kortado en lumbre tivya. Kuando la karne se amoyese se adjuntan los bimbriyos mundados i kortados pedasikos. De esto el komer teniya una savor dultse. Se ajusta medyo kopo de agua al buyor. Este komer mucho le plaziya a mi madre, lo aparijava raro de ke no era basatante para la famiya entera i era komida preferabla de los chikos.

57. Chomlek

El envarano este komer era muchas vezes aperejado, kon karne.

- 250 gr. de karne de bitela
- 2-3 sevoyas
- 2-3 pivintones
- 3 tomates
- 3 dyentes de ajo
- 3 kucharas de azeyte
- sal
- 1 kalavasika
- 1 mirindjena
- 10 fijuletas
- 10 bannias
- prishil
- apyo-fojas i raiz
- polvo de pivinton korlado
- unas kuantas patatas
- 1 pivintoniko kemaraso

La karne se sufriya kon la azeyte i las sevoyas. Inriva se mete el zarzavat kortado i mundado. Se echa medyo kopo de agua i se meskla. Todo se areSENTA in una tava de baro i se mete al forno. Despues no se kere mesklado. la tava se puede maneyar un poko ke no se apega al fondo. La kantida de karne i verduras depyende del menester. Si se kere mas grande sena se adjustava mas muchas patatas.

58. Alichugas

El enverano el tyempo de alichugas i pipinos turava bastante. Kada kaza djudiya los merkava abundante de ke eran de un presyo muy basho. Las alchugas se vendiyan, in unos grandes sestos enkargandos a los kavayos por las kayes. Kada diya se merkavan unos dyes pedasos i se metiyan en una basina kon agua al katoy al lo fresko para ke no se amorchen. Se komiyan despues la komida de medyo diya. Las fojas bueno lavadas se aresentavan in un plato ke se eskuren. Mi padre despues de komer mos disparatiya a unas kuantas fojas untadas kon sal. El troncho se mundava i lo komiyan los chikos kon sal. De las alichugas no se faziya salata.

59. Pipinos

Los pipinos aviya abundante. De estos se faziya salata. El pipino mundado se kortava pedasikos i se mesklavan kon azeyte, sal i vinagre. Los pipinos se komiyan lo maz mucho freskos despues del komer. No se podiya majinar el enverano sin ajustar los pipinos. Tarator se faziya kon el pipino raído o kortado menudo un poko de ajo sal i yagurt.

La kol

60. Sena de kol

Aparte ke se aparejava como trushil por el envyerno para salata i sarmas se aparejava como sena la kol freska kuruda. Una kavesa de kol no mucho grande se kortava minudo. Al tendere se friye kon:

- 2 kucharas de azeyte,
- una sevoya,
- un pivinton,
- un tomat,
- prishil,
- pivinton korlado-polvo,
- un poko de pimiyenta,
- sal.

En este se ajusta la kol, se meskla i kon 1 kopo de agua se mete s la lumbré tivya. Si se kere se ajusta karne sufriyida de bitela. Kuando se amoyese la kol i se apura la sena, se kifa de la lumbré. De kol freska se faziya i salata kon azeyte i pimiyenta.

Pandjar

61. Salata kon pandjar

- Unas kuantas raizes de pandjar
- Sal
- Ajo
- Vinagre

El pandjar se boyiya se kortava pedasikos i se adjustava el vinagre kon el ayo i la sal. La agua onde se buyo el pandjar se echava al pot onde se arekojiya. Esta era una de las salatas de envyerno.

Auch-safanoria

Los auches no se asebravan mucho, i no se empleyavan para kuzinar. Kuando se topavan mos los davan a los chikos ke los roavan kurudos.

Danabach-se roavan kurudos

Mansana di tyera-se roavan kurudas

Karnes

Todas las karnes para asar se aperejan koji mizmo.

62. Asado di bitela

- 2 kilos de karne di bitela
- una kucharika de pimienta en granos,
- una sevoya kortada en kuartas
- 4-5 dyentes di ajo
- un kopo de agua kayente
- sal
- 2-3 kucharas de azeyte

2 kilos de karne sin gueso se lava, se unta kon sal i azeyte de todas las partes i se mete en una tava di baro bien untada. Al lado di la karne se mete una kucharika de pimienta en granos, una sevoya kortada en kuartos, 4-5dyentes di ajo i un kopo de agua kayente. Se tapa i se mete al forno. Kuando la karne ya se amoyese se destapa i se desha al forno ke tome una kolor roya. Se serve kayente o yelada kon una rika salata, kon pinlaf o kon alguna sena de zarzavat.

63. Asado di kordero

- 2 kilos de karne de kordero
- una kucharika de pimienta en granos,
- una sevoya kortada en kuartos
- 4-5 dyentes di ajo
- un kopo de agua kayente
- sal
- 2-3 kucharas de azeyte

2 kilos de karne de kordero se aperaja mizmo como el asado di bitela. Se aparejava para la primera noche di Pesah, despues di la Agada se servia kon pinlaf de aroz, el asado dechado en el mizmo plato.

64. Asado di poyo

Se skojiya mas grande gayina o gayo se alempyavan de las tripas, se lavava bueno i se untava entera kon sal i azeyte. Se asava en una tava di baro i se ajustava la pimiyenta, sal ajo i sevoya. Kuando ya se faze roya se kita del forno. A la meza se metiya la karne sin kortar. Era mi madre ke la kortava i la dispartiya a kada uno su pedasiko. Kon el asado se preparava pinlaf de aroz o otra kumanya o pinzela. Frekamente se aparejava por alguna fyesta o para

65. Sarchichas

Las sarchichas las aparejavan los karneseros kosher de karne de vaka mesklada kon karne de uveja kon ayo, pivinton korlado, pimienta. Del karnisero las merkavamos freskas i en kaza las metiyamos a la flecha en logar yelado al kuryente para ke se sekan. El envyerno las komiyamos fritas pedasikos rondos kon salata del trushil. Otras karnes sekas raro empleyavamos. Alguna ves mi padre viyajava a Belgrad o Novi Sad i de ayi mos traiya karne afumada de pato-kosher.

66. Peshe

El peshe onde mozotros se merkava raro por ke me madre se spantava por los chikos de las espinas. Muchas vezes se merkava solo peshi di Ohrid ke teniya pokas espinas. Se aperejava frito o asado al forno. Se adjustava pinlaf de aroz o tarana, salata de mirindjena, salata de pivintones asados o trushil, lo mas frekante kon ajada.

Las mas muchas famiyas Sefardas de Makedonia merkavan pichikos chikos los friyivan o peche"kráp"metido a la tava i kuecho al forno. Este komer lo aperejavan para noche de Shabat.

67. Guevos inhaminados

Los guevos inhaminados se aperejavan in todas las kazas Sefaradas s la Makedonia. De estos guevos los mansevikos a los sestos los vendiyan a las kavanes onde los merkavan para meze kon raki. Algunas famiyas de este lavoro se mantenian.

Los guevos se aperejavan kada vyernes para noche de Shabat. La manyana, despues ke se atornavan los mas yidados del Kal, para disayuno kon la raki anason, las burikitas o il pastel, se komiyan i los guevos inhaminados. Estos guevos se aperejavan para kada fyesta i selebrasion de la famiya. Spesialmente se serviyan kuando se enterava alguno porke se kreiya ke el guevo presenta la vida. Los keriyano no solo los Djudyos no i a todos los otros sitadinos.

- kashkas de sevoya
- guevos
- sal

Un tendjere mas grandi se arenta una sira de kashkas de sevoya i una sira de guevos se echa una kuchara de sal. Se tapan kon agua yelada i a la lumbre tivya se buyen 6-7oras.

Kezo blanco

El kezo blanco de leche de uveja era un produkto ke no mankava al komer de los Sefardes de Makedonia. Kada kaza komo le konveniyan la situasion materiala se aprovizionava kon kezo. Los emportantes produktos eran los ermanos Avram i Mushon Nisan-lecheros. Los yamavamos "Lus kizerus". El kezo lo traiyan kon "sandilas", panyos kuadrados de lana i a los kinares aviya atajidos, ansina las sandilas de kezo fresko, se atavan al samar de los kavayos, para ke se skure el kezo i se yevan a las kazas. Mozotros teniyamos una bota spesial para kezo. onde se metiya el kezo kortado en kuartos i se arentavan kon sal. Despues de unos kuantos diyas el kezo asoltava bastante agua. Enriva se metiya una plaka de piedra limpya para ke no se alvante el kezo enriva. Despues ke el kezo se endurese empesavamos a lo kulaniyar. Unos kuantos pedasikos de kezo fresko sin sal, mi madre los deshava aparti deke mozotros las kreyaturas mucho lo keriyamos. La famiya Nisan tomaron parte a la revuelta de Ilinden. Kon los kargos de kezo yevavan armas para los revolusionarios. A la famiya muestra se kontavan muchos akusintimyentos por los ermanos Nisan.

Kashkaval

El kashkaval se merkava la pita entera i se dechava para el envyerno. Lo guardavamos al “Kaniel” dolap enkolgado fecho de filo de fryero. De vez en kuando se kortava una tajada i faziyan pedasikos chikos i kon las azetunas se serviyan komo meze.

Yagurt

A la muestra mantinision el yagurt tumava emportante lugar i kada diya se konsumava kon diferentes adjuntas.

Syempre se yevava kuento de no misklar el komer de karne i kezo.

La leche de oveja freska mos traiyan los kazalinos de los kazales serkanos de la sivda ke lo distribuiyan por las kazas. Mozotros solos lo faziyamos el yagurt.

El yagurt se empleyava para muchas komidas. El enverano era frekante ke se komiya la noche i se empleyava adjuntado kon otros komeres.

68. Salata kon pivintonis asados i yagurt

Unos kuantos pivintonis verdis

- sal
- ajo
- azeyti
- yagurt

Los pivintonis asados, mundados, kortados minudo se baten kon el ajo. Se adjunta la sal i azeyte se meskla bueno kon el yagurt. lo komiyamos kon pan o pitikas la noche.

69. Salata kon mirindjena i yagurt

- unas kuantas mirindjenas
- ajo
- azeyte
- sal
- yagurt

Las mirindjenas asadas, mundadas se baten kon el ajo, azeyte i sal i todo se meskla kon yagurt. El enverano se komiya la noche.

70. Tarator, Yagurt i pipinos

- 2 pipinos
- ajo
- sal
- yagurt

Los pipinos se rayen o se kortan mucho minudo se ajustan el ajo batido, la sal, azcyte i se ajusta el yagurt. Todo bueno misklado era el enverano una buena komida a las grandes kaloris. El yagurt muchas vezes se komiya solo kon pastel o bugacha i kon algun komer sin karne.

Ayran

Bueno batido el yagurt kon agua yelada era una buena bivada el enverano.

Kumanya aparejada en kaza

Esta kumanya las aparejavan las balabayas in kondisionis domestikos. Todas las kumanyas se amasavan el enverano para las puder sekar i kuzer al forno. Se guardavan a las tenekes o in boltsas di panyo. Solo las alitreyas se komiyan el mizmo diya ke se faziyan para la noche de Shabat kon los fijones. Se komiyan i kon kezo raido.

La masa de todas estas las kumanyas se aparejava kaji mizmo.

71. Tarana

- 10 guevos
- 1 litro de agua
- farina kuantto imbeve para masa mas dura
- sal

La masa se kere ke esta mas dura para ke se desfaga entre las manos. Se pasa en una tava kon burakos. Se seka stirada en una savana i se tora un poko al forno. Di esta tarana se faziya muchas vezes pinlaf.

72. Tayarinas

- 10 huevos
- 1 litro de agua
- sal

Farina kuantu inbeve para fazer una masa ke se puede avrir foja kon la flecha. Se fazen fojas di toda la masa i se sekan en una savana. Kada foja se dubla i se kortan tayarinas la anchura ke se kere, lo mas mucho en 1 cm. Se tora un poko al forno.

73. Tiritis

La mizma masa komo las tayarinas se kortan tajikos de 1 cm. (el boy del dedo godro di la mano. Se sekan i se toran el forno para ke se pyerde il guezmo di la farina.

74. Kaldiko

Las tayarinas i los tiritis se buyen a la agua kon un poko di kezo i azeyte. se buyen ansina ke ayga kaldo i se komiya la noche el envyerno. El kaldiko se faziya i sin kezo kon salsa de tomat. No se komiya kon senas.

75. Fideyos

- 1 huevo
- 1 kuchara de azeyte
- sal

Farina para la masa no dura.

Los fideyos los faziyan las personas mas vyejas de la kaza ke stavan mas liberas i asentadas, a la falda kon la tuvaja arankavan pedasikos de la masa, lo arodeyava entre los dedos i lo arompiya. Para fazer los fideyos se kere mucho tyempo. Kuando se arikujiya mas mucha kantida se sekavan i se toravan al forno. Los fideyos se empleyavan lo mizmo komo la tarana para pinlaf.

76. Pilaf

- 3 kopos de agua
- sal
- 1 kuchara de salsa de tomat
- 1 kopo de tarana o fideyos

Kuando buye la agua kon los otros produktos se echa la tarana i se buye a la limbre tivya fista ke se imbeve toda la agua. En esta komida se adjunta kiftes, o karne de poyo, o de bitela, o peche. Era uzo de aparejar el pinlaf para las fiestas o kuando teniyamos envitados i kuando mos arikojiyamos mas muchas personas. El pilaf enrikisiyan las komidas.

77. Alitreyas

Se aperejavan para la noche de Shabat kon fijen kaldudo aperejado en una oya al forno. Lo keriyamos mucho este komer i no se aparajava en otros diyas de la semana.

- 1 guevo
- 1 kuchara de azeyte
- sal
- ¼ kopo de agua
- farina para amasar no dura masa

La masa se dechava ke se repose 1 ora. Kun una aguja de punto i la masa se faziyan komo makarones la gordura ke se keriya. Se sekavan in una tuvaja i se buyian en agua salada kon azeyte. Las alitreyas se skoren de la agua i kayentes se serve kon kezo rayido o fijen.

78. Biskocho

Se empleyavan para komer la manyana entera la simana. Se amojavon kon leche, chay o amojados kon agua se echava enriva churup de algun dultse. Se komiya i kon un pedasiko de kezo:

- 1 kg. farina
- 2-3 kucharas di azeyte
- 1 kucharika soda bikarbona
- un poko de livadura
- sal

Kon agua tivya se amasa bueno todos estos artiklos. Se desha la masa ke kreska i de nuevo se finyi bueno. Se aresenta al tasin gurdura de dos dedos. Se kortan en kuartos kuadrados i se decha de nuevo la masa repozar. Se kueze al forno kayente. De kuando ya sta kocho se dispegan los biskocho del tasin se aboltan i de nuevo al forno tivyo se deshan torar. Kuando se yelan se meten in boltsas de panyo.

79. Panizikos i ruskitas (taralikos)

Lo mas mucho los komiyamos para dizayunar a la eskola. In kaza los komiyamos untados kon marmalad, kon manteka i kon leche o chay. Los panizikos kon leche amichugados fechos likido se davan a los kriyados komo una porsion.

- 1 kg. de farina
- 2 huevos
- 2 kucharas de asukar
- 2 kucharas de azeyte
- livadura
- sal si se kere
- kanela
- limon raído
- agua o leche para amasar masa no mucho dura

In un atuendo mas ancho se amasa komo pan i se desha ke kreska la masa. Se finyi inda una ves i se fazen pilotikas grandura de un punyo. Se arestantan al tasin i se untan kon guevo batido. Se deshnan al tasin ke se repozan inda 15 puntos i se kueznen al forno kayente fista ke tomen la kulor roya. Las ruskitas de la mizma masa se faze chika korona i se kueze bueno.

80. Pitikas

Las pitikas se aparejavan el pimero diyo despues de Pesah para komer hamec. A las pitikas adyentru mitiyamos taan halva, mirkada a la pastecheriya de Amdi. El ya lo koneseya el uzo Djidyó, i la manyana mos asperava kon freska taan halva i halva preta kon mucha muez. Mozotros las kreyaturas, kon alegriya, kuriyamos a la pastecheriya de Amdi, onde mos ofriya la halva. Esto mos faziya grande empresion iine ke pasaron 70 anyos de tonses, yo inda me akodro de estos momentos. La butika de Amdi era delante de la puente de piedra del Dragor, al lado de la tora kon la ora , ke era muy serka de la male Djidiya. Aki lus Djidyos kaji todos merkavan halva, tulumbas, baklava i muchas otras dultsuras. El enverano era muy konesida la dundurma(helado)Despues de la gera lo struyeron entero el cuarto para fazer un sirkolo grande feyo i sin ninguna fonksion , ke mos atristo, puede ser por la pastichiriya de Amdi.

- 1kg. de farina
- sal livadura
- agua

Las pitikas se aperejavan kon la masa de pan. Kuando la masa ya sta engrandisida

se faziyan pilotikas el boy del punyo i se arentavan al sach i se koziyan al forno kayente. Se faziyan i el vyernes para Shabat.

81. Rivanadikas di pan

Al mantiner de las kriyaturas era importante de aperejar rivanadikas di pan kon diversos kunduchos. Las komiyamos la manyana, para disayunar o a la noche.

82. Rivanadikas di pan kon manteka

La manteka se merkava al bazar komo pelota. La manteka se diritiya kon un poko de sal i se metiya en una oya di baro ke se guardava para el envyerno.

La noche al lado del mangal mi madre kon una macha longa inriva di la lumbre las turava las rivanadikas. In una djarika kon unas kuantas kucharas de manteka al lado de la siniza se diritiya la manteka. Las rivanadikas turadas inda kayentas se untavan kon la manteka diritida i ansina kayentas las komiyamos kon un poko di sal o asukar. Al mizmo tyempo a la siniza se kuziyan patatas eran muy pastozas. Inriva de la lumbri se metiya un pedaso de teneke kon burakos en kual se torava las kastanyas. Todo esto dava una gulor agradable a la kaza, ansina pasavan las nuchadas kon konverzaciones por el diya pasado en buena umor.

83. Rivanadikas di pan kon krema di pivintonis

La krema di pivinton el envyerno la untavamos al pan. Muchas vezes se adjustava salata di poro kon azitunas.

84. Rivanadikas di pan kon azeyte

Para dizayunar muchas vezes se faziyan rivanidikas di pan untadas kon un poko de azeyte kon sal, pimienta o polvo di pivinton korlado. Alguna ves se adjuntava i azitunas.

85. Rivanadikas di pan kon dultse

La manyana se komiyan rivanidikas di pan kon marmalada, churup di algun dultse i muchas vezes kon miel.

86. Rivanadikas di pan fritas

Mas raro las madres friyan rivanidikas untadas kon huevos. Se profitava para utilizar el pan ke no sta mas fresco.

87. Furnigo di pan turado

Kada vyernes se amasava pan para la semana entera. Il pan ke kedava bayat se kortavan rivanadas i se torava al forno. Kada semana empesava kon panizikos i pan freskos. Era grande pekado echar i el mas chiko pedasiko de pan.

88. Furnigo

Del pan torado se batiya se faziya el formigo. Se metiya en atuendo de vidro o kutis de teneke. A la kuzina se empleyava par ajustar a las kiftes, akeyas de kalavasikas, poro, patata o spinaka. De mizmo kuando se friyivan los pivintones asados, mirindjena, kashkaval, karne di poyo i otros.

89. Papika

El pan torado se empleyava i para fazer papika las noches di envyerno.

- Un poko di kezo
- Azeyte
- Polvo de pivinton korlado
- Sal
- Agua

Al tendjere o i una tava fonda se mete agua, azeyte, kezo i el polvo de pivinton korlado. Kuando avri buyor se echa el pan torado en pedasikos. Se meskla fista ke se ablanda el pan i se embeve toda la agua.

90. Fularis

Mi madre era artista para fazer los fularis, los modulava kon grande pasensia las figuras de masa kon un guevo buyido.

La masa:

- 1 kg. de farina
- 3 guevos
- 1 kopo de asuka
- kanela
- medyo kopo de azeyti
- guevos enhaminados sovre el numbro de figuras

Komo baza se empleyava el guevo enhaminado se embuelven kon la masa i se oforman las figuras. Por ojos se metiyan granos de pimienta. Las mujeres djudiyas

lo mas mucho keriyen fazer avis, gayinas, tauchanis, gatos, kuklas, papiyonis, kurdirikos ets. Las figuras di masa se kuziyen al forno. La masa era pastozza. Estas figures kon huevos se dispartiyen a las kriyaturas para Purim. Las mas ermozas se metiyen a los platos kon las dultsuras i se mandavan a los paryentes i amigos para sus kriyaturas. Algunas balabayas ke no eran kapachi, la masa la embolvian al huevo i komo pelota la koziyen. En kaza mozotras los guardavamos los fulares unos kuantos diyas arentados en un plato de vidro a la meza de fiesta.

Burikitas

91. Burikitas

De las kumidas kun masa lo mas preferable entre los Sefarades era las burikitas. Esto no era koza ke mankava. Lo mas mucho porke se aparejava presto i kolay i kun kunducho de muchos artikolos de kualas a la balabaya al momento se le topava. De mizmo se empleyavan en muchas okaziones, eran alimentablas, turavan unos kuantos diyas, kolay para yevar a la eskola para disayunar, a las ekskurziones i viyajar. Especialmente eran buenas para Shabat, quando tornavan del kal para el dizayuno kun huevos enhaminados i raki de anason. No se podiya inmajinar fiesta sin burikitas, solo para Pesah no se empleyavan deke no eran paskual.

La masa para todas las maneras de burikitas era mizma. La farina ke se empleyava para todas la masas se kayentava antes de amasar.

La masa:

- 1/2 kg. farina sernida i kayentada
- 1 kopo de azeyte
- 1 kopo de agua
- 1/2 kucharika de sal

Esto se mete ke de un buyor. Se kita de la lumbrer i se echa toda la farina mesklando kun kuchara de palo sin apuzar. Si no abasta se adjunta inda un poko de farina para tener una masa muyura de la fin de la ureja. De la masa se fazen pelotikas ke se anchan kun el reyador en una foja de 10cm. En kada foja in medyo se mete una kucharika del kunducho. La foja se dubla, se korta kun un kopo para obtener la forma de medya luna.

Se arentan en un tasin. Antes de las kuser se untan kun lo blanco del huevo i se kuvrian kun susam o farina de mumuruz. Se kuezan kun kayentura no fuerte (agora a los 200 grados). Del forno se kitan quando toman la kulor roya. Se tapan kun una tuvaja i despues de poko tyempo se arekojan en un atuendo mas fondo.

Kunduchos

92. Burikitas kon kezo

- 200 gr. de kezo blanco
- 1 guevo entero
- 1 yema de guevo(lo blanco se desha para untar)
- 2 patatas buyidas amichugadas o una rivanada de pan bayat fecho migas

Todo esto bueno misklado ke se ayna. In kada foja se mete una kucharika de kunducho.

93. Burikitas kon karne mulida

- 250 gr. karne mulida se sufriya kun un poko de agua i la sevoya
- 1 sevoya mas grande
- pimienta
- sal
- 5 mundadas azitunas kortadas minudo
- 1 guevo

Todo bueno se meskla i se inchen las burikitas.

94. Burikitas kon kalavasa

El envyerno se koziyan las kalavasas korladas i se faziyan muchas dultsuras.

- La kalavasa kuecha se mundava i se amichugava
- Unas kuantas kucharas de asukar
- 1 kucharika de kanela

Todo bueno se meskla i se inchen las burikitas.

95. Burikitas kon mirindjena

Estas burikitas se faziyan mas raro kuando teniyamos envitados.

- 2 mirindjenas mas grandes asadas i amichugadas
- 250 gr. kezo blanco amichugado
- 1 guevo

Todo bueno se amichuga ke se aunen los produktos i se inchen las burikitas.

96. Burikitas kon poro

Unos kuantos pedasos de poro se kortan menudo i kun un poko de azeyte se sufriye ke se apure.

- 100 gr. de kezo blanko
- 1 guevo

Todo bueno se meslka i se inchen las burikitas.

97. Burikitas kon muez o alviyanas

So aperejavan spesialmente para Purim porke eran kolay para mandar los platikos. Estas burikitas se faziyan mas chikitikas i se kortavan kun un fildjan de kave o kopo di raki, raro se faziyan kun almendra porke eran mas karas. Estas burikitas no se untavan kun lo blanco del guevo komo las otras. Kuando se empleyavan para el viyaje o para la ekskurzion no se embeviyan kun shurup si no al kunducho se echava i una kuchara de asukar.

- 300 gr. de muezes molida
- 100 gr. de formigo de pan torado
- kanela
- un poko de shurup de algun dultse para amasar la muez
- kuando las burikitas ya van astar kochas i yeladas se inpapan kon shurup de asukar i agua i sumo di 1 limon i se deshan ke embeven toda la sukar shurup:
 - 1/2 kg. asukar
 - 1 kopo de agua se buye i se ajusta il sumo de 1 limon

98. Kizadikas

Se fazen de la mizma masa de burikitas solo la masa se kere ke ste un poko mas dura. Se faze una foja i kun un kopo se kortan serkos i de estas se oforman kopikas i se inchen kun kunducho.

- 200 gr. de kezo blanko
- 4 guevos
- 1 kopo de leche
- 1 kuchara de formigo o de farina de masas
- sal

Aresentados los kopikos al tasin se inchen kun el kunducho i se kuezan al forno.

99. Pastel

- 1 kg. farina sernida i kayentada
- 1 kuchara de azeyte
- 1 kuchara de vinagri
- 1 kucharika di sal
- agua tivya

La farina kun los produktos se amasan i se finyi bueno. Se desha la masa ke se arepoza 15 puntos. De la masa se fazen pilotikas al boy del guevo i kada una kun el riyador se faze una foja. Kada foja se unta kun azeyte i se alarga kun la flecha inriva de una savana a la meza o al inchugador. Los bordes ke son mas gordos de la foja se kortan i se meten aparte. Despues ke ya se enchugo un poko la foja, kada una se salpika kun azeyte se mete el kunducho i se imbuelve komo un rulo. Se arentan al tasin. Il pastel se kuele al forno fista ke toma una kolor roya. De los pedasikos de masa de los bordes kun un poko de kezo se fazen los buyikos los kualos se arentan in otro tasin mas chiko aparte del pastel. Muchas vezes el pastel se komiya kun yagurt a la medyo diya. Los pasteles ke al kunducho aviya kezo, no se komiya kun el komer kun karne. Para todas los pasteles la masa es la mizna.

100. Kunducho kon kezo

Muchas vezes se empleyava kezo blanco minudo o izvarka. El kunducho se untava a la foja entera i se rolava.

101. Pastel di spinaka

- 1/2 kg. de fojas de spinaka
- 100 gr. de kezo blanco
- 1 guevo
- azeyti
- sal

Las fojas de spinaka se kortan minudo se mesklan kun el kezo blanco amichugado, el guevo i un poko de sal.

102. Pastel de patata

- 1/2 kg. de patatas
- 100 gr. de kezo blanco
- 2 huevos
- azeyte
- sal

Las patatas mundadas se skaldan. Kayentes se amichugan kun un piron se adjusto el kezo blanco i el huevo. Sal se mete kuando se kere.

103. Pastel kon poro

- 2 pedasos de poro
- 100 gr. de kezo
- sal
- azeyte
- 2 huevos

El poro se korta minudo i kun un poko de azeyte se sufriye ke se apure. Al kunducho yelado se adjusta el kezo i los huevos i sal kuantos se kere. Muchas vezes se aperejava el envyerno.

104. Pastel kon sevoya

- 4 sevoyas
- 100 gr. de kezo
- 2 huevos
- sal
- azeyte

Las sevoyas se kortan minudo i se sufriyen kun un poko de azeyte ke se amoyesen. Yeladas se adjusto el kezo blanco, los huevos i sal kuantos se kere. se aperejava el envyerno komo komida la medyo diya.

105. Pastel kon karne molida

- 300 gr. de karne molida
- 2 sevoyas
- 2-3 kucheras de azeyte
- pimienta
- sal

Las sevoyas se kortan minudo se sufriyen a la tava. Se ajusta un poko de agua, la karne molida i se sufriye inda un poko. A la fin se ajusta la pimienta.

106. Tursida dultsi

La masa es la mizma komo los pasteles

- 250 gr. de muezes mulidas
- 1 kuchara de asukar
- 100 gr. de furmigo
- kanela

Se meskla la muez, el furmigo, l'asukar i la kanela. En kada foja se mete un poko de este kunducho, se rola detendyendo kun la savana. Esta torsida se koze al forno i yelada enriva se echa shurup de asukar.

Shurup de asukar:

- 1/2 kg. de asukar
- 1 kopo de agua
- sumo de un limon se buye fina ke se ate komo dultse

Se kome a la manyana.

107. Pita de leche

Se faziya para Rosh Ashana para el anyo ke seya klaro komo la pita. De mizno se aparejava para todas las fyestas i alegriyas de kaza. La pita de leche se aparejava en unos kuantos modos. Para Pesah se faziya kun masas. Las masas amojodas kun agua o leche se arentavan al fondo del tasin, enriva se echa la leche, kun huevos i asukar. Enriva de muevo se metiyan masas amojadas. Se koziya al forno tivyo. Esta pita se faziya i kun foja de pastel mas raro. El kunducho se faziya kun:

- 9 huevos
- 1 litro de leche
- 9 kucharas de asukar

Los huevos se baten kun piron(no kun mikser), se ajusta la asukar i la leche se meskla fista ke se derite la asukar.

In un tendjere yano de misina se mete 2 kucharas de asukar i en lumbri tivya se faze el karamel ke se estira de todas las partes del tendjere ke se ye. Enriva se echan los huevos i la leche mesklados. El tendjere se mete en un tasin en kual se

echa 1 litro de agua. La pita se mete al horno yelado i despues kun kayentura en 140 grados. Este forma de pita de leche se empeso a fazer kuando salieron los primeros hornos de kuzina de lamarina. (Hornillo). Se kueze 2-3 oras fista ke no se endurese la pita. Se desha al horno amatado ke se ye. Despues de 24 oras el tendjere se abolta en un plato mas fondo i se puede dispartir kortando tajadikas. Es dulstura ke todos la adoravan.

108. Bugacha

A Monastir se faziyan muchas ekskurziones al deridor i a la montanya Perister kaji kada alhad. Era uzo de yevar bugacha para komer. Kuando iyamos al banyo turko onde se kedava mas mucho tyempo de mizmo se yevava bugacha.

109. Bugacha saladada

- 1 kg. de farina
- 3 kucharas de azeyte
- 2 huevos
- sal
- 1 kucharika de soda bikarbonata
- un poko de kezo blanko

Todo se amasava en una kun agua tivya, bueno finyido. La masa se deshava ke se aripoza 1 ora. En un tasin intado kun azeyte se metiya la masa gordura de dos dedos, se aboraka kun un piron en unos kuantos logares i se unta kun azeyte. Si se kere se echava enriva un poko de susam. Se koziya al horno normal i kuando ya va star kuecha se inbulviya en una tuvaja para ke se ye.

110. Bugacha dultse

La masa mizma komo la bugacha saladada, solo al logar de kezo blanko se echava unas kuantas kucharas de asukar i un poko de kanela.

111. Babanatsa

Al tyempo de la gera la farine de mumuruz era impensable para mantiner porke el pan se merkava redusido kun kupon. Por esto se faziya babanatsa kun sal i esto era la komida prensipala de las famiyas djudiyas. Kun la farina de mumuruz(spiga)se aperejava kuarto modos de babanatsa;kun sal, kun asukar, kun kalavasa i kun kezo.

112. Babanatsa kon sal

- 1/2 kg. farina de mumuruz
- agua tivya
- sal
- 2 kucheras azeyte
- livadura de pan
- 1/2 kucharika soda bikarbonata

Se amasa la noche kun agua tivya i todos los produktos en un tendjere fondo. Se embuelve kun un panyo i se desha fermentar la noche entera. De manyana esta masa fermentada se mete in un tasin ke se kueze al forno. La babanatsa kuecha se embuelve en una tuvaja alguna ves en esta babanatsa se echava un poko de kezo.

113. Babanatsa dultse

- 1/2 kg. farina de mumuruz
- agua tivya
- sal
- 2 kucharas azeyte
- livadura o soda bikarbonata
- kanela
- 2-3 kucharas de asukar

La masa mizma komo la babanatsa salada la diferencia es ke aki se adjunta asukar i kanela.

114. Babanatsa kon kalavasa

La kalavasa korlada kuecha la yamavamos "medaro". Al tyempo de la gera se vendiyan saches enteros a las kayes gritando "medaro medaro". Esto era para muchos mansevos sin lavoro poder exzister i mantener la famiya. A la masa de la babanatsa se adjuntava de esta kalavasa kuecha amichugada.

115. Simulada

- 3 kucharas farina de mumuruz
- 1 litro de agua
- sal
- 2 kucheras de azeyte
- un poko de kezo blanko

Se metiya la agua ke buye kun sal o un poko de kezo blanco se adjunan 3 kucheras de farina de mumuruz se buye agavariko al mangal o a la furnaya mesklando kun una kuchara de palo. Deviya ser kaldudo. Se komiya el envyerno kayente para dizayunar.

Dultsuras

Los tajikos los aparejavamos syempre para todas las fyestas. Las balabayas de todas las kazas djidyas las aparejavan de los kunduchos ke al momento los kualos se les topava en kaza. Ansina, quando a las vijitas les servian el dultse, se servian i los tajikos kon el kave. Se aparejavan los tajikos ke turavan mas mucho tyempo ansina no se avergunsavan quando alguno veniya ensupto a vijitar.

116. Tajikos de muezes, almendras, alviyanas

- 200 gr. muezes molidas(o almendras, alviyanas)
- 100 gr. formigo
- kanela
- sumo de limon o portokal
- sherbet de algun dultse

Kuando se kolaneyan las alviyanas se toran i las almendras kale ke se skaldan par ke se munda el kuero i despues se toran.

Todo bueno se amasa ke se auna. La masa se oforma komo una sarchicha godro komo el dedo. Se desha unas kuantas oras ke se seke, i kon un kuchiyo amolado se kortan tajikos de 2 cm. grandura.

Los tajikos se arentavan en kutis metalizados para los guardar. Entre los kates se metiya papel spesial para ke no se apegan unos kon otros. Los kutis se metiyan en lugar yelado.

117. Tajikos de susam

- 200 gr. de susam turado
- 100 gr. de miel
- sherbet de dultse klaro(para lo amasar)
- sumo de un limon o portokal
- 1 kuchara de dultse de kashkas de portokal

La miel, cherbet, sumo de limon se buye fiste ke se ate. Se ajusta el susam i se buye inda un poko. Todo se viyerte en una tavla amojada i se faze una foja godra komo el dedo. Se kere ke se yeke ke se puede kortar kuadratos. Prontos se arentavan al kuti metalizado.

118. Tajikos de bimbriyos

Los bimbriyos enteros kon la kashka i korason se kortan en kuartos. Kon poka agua se buyen ke se amoyesen. En un kolador se pasan los bimbriyos i kon asukar se bujen fista no se ata bueno. In una tavla amojada se echa para ke se yele i se kortan tajikos. Istos se enbuelven a la sukar kristal. Se konzervavan en kutis o en mas grandes potos. De la mizma masa se faziya un rolo, se embuelva a la sukar i el envyerno se kortavan tajidikos.

119. Kupete

Estas tajikos se faziyan de los boyos de Pesah ke kidavan. Se toran al forno, se baten i se faziya furmigo.

- 100 gr. de formigo de boyo
- 100 gr. de miel
- 100 gr. de asukar
- 1/2 litro de agua
- kanela
- sumo de limon

Sherbet de agua, asukar, miel, se buye ke se ate bueno. Se mete el limon, kanela i formigo i se meskla i se faze una masa solida. Se vyerte en una tavla amojada la gordura de un dedo. Kuando ya se yelo se kortan romboidas i si se kere se embuelven los tajikos kon asukar.

120. Pan di Espania

- 6 guevos
- 6 kucharas de asukar
- 1 kuchara de azeyte
- kashka raida de limon
- 6 kucharas de farina
- 1 kucharika de kakao
- poko de leche

Los guevos se baten bueno i kon konteniuidad se ajusta la asukar, la farina i se meskla todo bueno. El contenido se mete al tasin untado kon azeyte i se kuele al forno kayente. Alguna ves a la meata del contenido se metiya una kucharika de kakao para ke la masa esta pintada. Kuando ya sa kuecha la dultsura se korta en kuadratas i se puede amojar kon un poko de leche i asukar o un poko de sherbet. Ansina aparejado se kome en pronto.

121. Marichinos di Esterina

- 250 gr. de manteka
- 2 huevos
- 200 gr. de asukar o 11 kucharas asukar
- 1 kucharika soda bikarbonata
- 200 gr. muezes molidas o almendras
- 400 gr. de farina
- kanela
- vanila

De todos artikolas se fazela masa i se avri una foja gardura del dedo chiko. Se kortan modelos ke se keren lo mas frekante kon un kopo se fazen rondas. Los marichinos se arentan en un sach i se kuezan al forno medyo kayente ke no se royan, ke keden de una kolar klara. Kuando ya se yelan se empaketan en un kuti.

122. Budino

Esta dultsura de mizmo se aparejava para Pesah.

- 6 huevos
- 6 kucharas de asukar
- 6 kucharas de muez molida
- sumo de un limon
- 3 kucharas de azeyte
- kashka raide de limon
- kanela
- 4 kucharas de farina de masas

Los huevos kon la sukar se baten bueno i se ajustan poko a poko los otros produktos. Al tasin bien untado se mete el budino. Se kuenze al forno tivyo i kon un paliko se afinka para ver si sta bueno kuecho. Kuando ya se yela se puede kortar kuadratos. Se puede si se kere echar enriva shurup de algun dultse o de asukar kon limon para ke se faga mas pastozo.

Masas

Mi madre para Pesah faziya tres modos de masa:

123. Masas di agua

- farina
- agua

La masa se faziya solo de agua i farina se avriyan fojas ke se koziyan al forno. De estas fojas se faziyan los pasteles i los bimuelas.

124. Masas di guevo

- farina
- guegos
- unas kuantas kucharas de azeyte
- unas kuantas kucharas de asukar

Se amasa no mucho dura masa.

De la masa se fazen pilotikas ke se avrin fojikas de 10cm. i gordura de un dedo. Kon un piron se aborakavan in unos kuantos logares i se kuezian al forno. La kantida de masas dependiya de kuantos guegos se keriya impliyar.

125. Masas di vinu

Estas masas teniyan un pasto spesial se desfaziyan a la boka i los kriyos las kerian mucho.

- 1 litro de vino blanko paskual
- un poko de azeyte
- asukar
- farina

Se amasan lo mizmo komo las masas de guevo.

126. Alharosa para Pesah

Esta dultsura se aparejava solo para Pesah. Esta era iremplasa da al plato ke se metiya a la meza kon las otras kozas atadas kon la Agada i se komiya la noche de la fyesta.

- Pasikas
- Datulis
- Figos
- Muez mulida
- Kanela

Todo esto se muliya a la makina para muler karne. Se metiya en un chiniziko fondo i kon kucharika kada uno de la famiya tomava i lo embolviya en una foja de alichuga. Esto se komiya al momento kuando se meldava la Agada. Era pastozo no se porke se aperejava solo para Pesah.

127. Bimuelos

Bimuelos era dultsura uvligada di Pesah. Se aparejava presto i los komiyamos apena fechas. Las ocho diyas de Pesah se faziyan unas kuantas vezes.

- 4 masas-fojas de agua
- 4 huevos
- limon raido
- azeyte

sherbet de:

- 2 kopos de asukar
- 1 kopo de agua
- sumo de 1 limon

Kada foja de masa se amoja a l'agua. Se sprime de l'agua i la foja amoyesida se meskla kon los huevos batidos i bueno se amasa.

In un tendjere fondo no grande o in una tava mas fonda se mete azeyte para friyir. Kuando ya se va kayentar bueno la azeyte kon una kucharika se echa de la masa. Las pilotikas presto se friyen i kon una kuchara aborakada se kitan de la azeyte. Kayentes se meten al sherbet yelado i presto se kitan(no se deshan al sherbet). i se arestantan en un chini yano. Si se kere se salpikan kun muez molida.

128. Boyus

La masa es mizma komo las masas di agua solo deve de se fazer mas dura. Se faziyan komo pitikas aburakadas kon piron in unos kuantos logares. Komo eran duros para komer se amojavan kon un poko de agua tivya i se embolviyan in una tuvaja, para ke se amoyesen para komer. Los ke kedavan despues de Pesah se toravan i se faziya furmigo.

129. Tishpishtil

Esta dultsura se faziya solo para Purim. Se pensava ke era pezgada para el estomako. Kuando lo aparejavamos era ajustado a los platikos de Purim.

- 1 kopo de azeyte
- 1 kopo de agua
- 1 kopiko de raki anason
- un poko sal
- 1/2 kucharika de soda bikarbonat
- asukar
- limon
- muezes
- 1/2 kg. de farina

La azeyte, l'agua, la raki, la sal se mete a la lumbri ke de un buyor. Se kita de la lumbri i a poko a poko se sdjusta la farina kon la soda bikarbonata. Kon kuchara de palo se meskla para tener una masa moye komo la fin de la ureja. Se stira toda la masa al tasin gordura de un dedo. A la masa se meten pedasikos de muezes i se tapan. Se kortan kvadrates de dos sentimetros i se kueze al forno. Kuando ya se yela se echa cherbet fecho kon:

- 1/2 kg. asukar
- 1 kopo de agua
- sumo de limon

El sherbet tivyo se echa enriva del tishpishtil de mizmo tivyo i se decha ke se embive i se kulaneya al otro diya.

130. Baklava

Teniyamos amiga turka, la kuala kon mi madre frekantava i trokavan las dultsuras. Para Purim mi madre le mandava platiko kon muestras spesialidades las kualas sus kriyaturas se alegriyan. De mizmo para Purim mos trayiyan un tasin de baklava. La baklava turka era manyifika. La masa la faziyan kon guevos i las mujeres eran muy kapachi(abilas)para fazer las fojas. La baklava la arozavan kon mantenaka di leche di vaka ke teniya una gulor por kuala la rekonesiyamos i mucho shorbet i muezes. mi madre la masa la faziya en otro modo.

- farina
- agua
- azeyte

- muezes
- kanela
- sherbet

Las fojas se travavan, se engrandesiyen i se deshavan ke se seken. Kada foja se salpikava kon azeyte i muezes machugadas, fista ke se enchiya el tasin . la ultima foja se dechava seka deke enriva de la baklava se echava azeyte o manteka kayente. Despues la baklava se korta kon triyangolos. Se kuele al forno fista ke se roya. El sherbet yelado se echa kuando la baklava se yela un poko.

131. Kadaif

Esta dulcura turka la abrasaron i las mujeres djudiyas de la Makedoniya. A la muestra kaza la faziyamos mas raro de ke todos keriyamos mas mucho las burikitas di muez. El kadaif se merkava pronto no kecho de onde la pastecheriya de Amdi. Al kadaif adjustavamos , muezes kortados pedasikos chikos i despues de kozer la empapavamos kon sherbet bien atado.

132. Finaron

Finaron se aparejava spesialmente por las fyestas de famiya komo, dispozoryos, bodas, biris. barmitsva, parimyentos de nuevos miembros de famiya. Era grande unor kuando alguno de serkanos mos traiya komo plato un chini de finaron. La palabra finaron la enkontri a las tekstos ladino, ma no enkontri la reseta komo se apronta. Me akodro ke se boyiya a en un atuendo de kovre fondo onde se boyiyan los artikolos fista ke se apure. Era kara dulcura i tiniya una sabor spesial. La komanya era kon areglo:

- miel
- asukar
- huevos
- kanela

Fista oy no arivi a saver las mezuras de los artikolos.

133. Sutlach

- 1 kopo de aroz batido
- 1 kopo de agua
- 2 kopos de leche
- 2 kucharas de asukar
- kanela

El arroz para sutlach se amojava i batiya. Este arroz se buye primero kon un kopo de agua, a la lumbra tivya i kuando ya se unfla se empesa a echar la leche. A la fin kuando ya sta buido el arroz se echa la asukar.

Sutlach se aparejava frekamente el envyerno al mangal en una tava fonda de kovre. De tyempo en tyempo se meskla kon una kuchara de palo ke no se apega al fondo. Kuando ya sta pronto se deshava a la lumbri inda unos kuantos puntos ke el fondo del sutlach se karameliza kon kuydo ke no se keme. Djusto el fondo del sutlach lo keriyamos lo mas mucho i asperavamos ke mos den esta parte. Inriva salpikavamos kanela. De la tava se dispartiya en chinizikos. A la muestra meza el sutlach no mos mankava.

134. Trigo buyido para las "Frutas"

Esta dultsura se aparejava para la fyesta de "Las Frutas". Estonses las kriyaturas echavamos gritos "Lachure, lachure" fyesta para las frutas, salu a las frutas.

El trigo buyido se serviya en medyo de la mezo en un atuando fondo. Al deridor stavan arentadas todo modo de fruta komo asufayfas, mansanas, potokalas, mangranas, peras, datulis, frigas, pasikas, pivitas, muezes, kastanyas, bilibizes, almendras, fustukes, alviyanas, alharovas, todo de modo de fruta ke se podiya topar a la fin del envyerno. Las balabayas syempre teniya aparejadas boltsikas de panyo onde a kada kriyatura les metiya las frutas. Despues de la orasion para tener anyada rika, mi madre a kada chiko le enchiya la boltsa i despues a las kopas dispartiya el trigo boyido. Kon buena umar i grande alegriya mas kedavamos tarde la noche. Los ayedadas mas kontavan consejas i todas en una kantavamos romansas espagnolas.

Las boltsas kon las frutas las metiyamas debasho las kushines i inda de buenas oras, inda no vestidos empesavamos a mahkar las frutas. El trigo se faziya kon:

- 1/2 kg trigo
- asukar
- muezes
- agua
- kanela

El trigo se deshava la noche ke se unfla a l'agua tivya. La manyana se buye kon mucha agua ala lumbre tivya. De kuando ya se va disfazer se echa la sukar i la muez i la kanela. El kaldado era lo mas pastozo por esto lo foziyamas bueno kaldado.

Dultsis

Los dultsis si faziyan de todas las frutas.

135. Dultse di kaysis, almeshas, briskos

De estas frutas se mondavan las kashkas, se ketava el kueshko i se metiyan unas kuantas oras a lagua kon kal. Se lavavan bueno in unas kuantas aguas i se metiyan al salador ke se skoren.

- 1 kg. se asukar
- 1 kopo de agua
- 1 kg. dela fruta
- rivanidikas de limon

Se aparenjava 1 kg. de asukar, 1 kopo de agua ke buye ke se aga sherbet. Kuando ya sta pronto se mete 1 kg. dela fruta. A la fin del buyor se metiya rivanidikas de limon o un poko de polvo de limon.

El dultse pronto se deshava tapado kon una tuvaja amojada el tendjere. Se arekojija en potes de vidro, kuando ya se va yelar de manyana.

136. Dultse di almeshas

De estas frutas se mondavan las kashkas, se ketava el kueshko i se metiyan unas kuantas oras a lagua kon kal. Se lavavan bueno in unas kuantas aguas i se metiyan al salador ke se skoren.

- 1 kg. se asukar
- 1 kopo de agua
- 1 kg. dela fruta
- rivanidikas de limon

Se aparenjava 1 kg. de asukar, 1 kopo de agua ke buye ke se aga sherbet. Kuando ya sta pronto se mete 1 kg. dela fruta. A la fin del buyor se metiya rivanidikas de limon o un poko de polvo de limon.

El dultse pronto se deshava tapado kon una tuvaja amojada el tendjere. Se arekojija en potes de vidro, kuando ya se va yelar de manyana.

137. Dultse di briskos

De estas frutas se mondavan las kashkas, se ketava el kueshko i se metiyan unas kuantas oras a lagua kon kal. Se lavavan bueno in unas kuantas aguas i se metiyan

al salador ke se skoren.

- 1 kg. de asukar
- 1 kopo de agua
- 1 kg. dela fruta
- rivanidikas de limon

Se aparenjava 1 kg. de asukar, 1 kopo de agua ke buye ke se aga sherbet. Kuando ya sta pronto se mete 1 kg. dela fruta. A la fin del buyor se metiya rivanadikas de limon o un poko de polvo de limon.

El dultse pronto se deshava tapado kon una tuvaja amojada el tendjere. Se arekojiya en potes de vidro, kuando ya se va yelar de manyana.

138. Dultse di figos verdis

Los figos verdis se metiyan a la agua yelada i se metiyan a la lumbré ke de un buyor. La agua kayente se vyerte i de nuevo se echa agua yelada onde de nuevo se meten los figos a buyir. Ansina se repeta ocho vezes. A la fin se meten al salador i se esprimen ke salga toda la agua. Se buye al sherbet de asukar fecho:

- 1 kg asukar
- 1/2 litro agua
- 1 kg. del fruto

139. Dultse di alsiregas

De la fruta se kitan los kueshkos se salpikan kon asukar en un kilo de fruto, 1 kilo de asukar. Kuando la fruta ya asolto sumo i sin echar agua se meten a buyir en lumbré mas fuerte. El dultse de sirezas blankas se aparejavan i spesialmente para servir al diya de Rosh Ashana para el anyo ke seya klaro komo el dultse.

140. Dultse di vishnas

De la fruta se kitan los kueshkos se salpikan kon asukar en un kilo de fruto, 1 kilo de asukar. Kuando la fruta ya asolto sumo i sin echar agua se meten a buyir en lumbré mas fuerte. El dultse pronto se tapa kon un tuvaja amojada. Se mete s los potes despues de un diya.

141. Dultse di almorás (pretas i blankas)

- 1 kg. de almorás
- 1 kg. de asukar

- rivanidikas de limon

La fruta se salpika kon asukar i se desha ke kede una noche. Al diya ke vyene se buye mizmo komo los otros dultses sin echar agua. Las Turkas vezinas de las almoras pretas aparejavan mucho dultse de estas. Las yamavan "karadut".

142. Dultse di bimbriyos

Los bimbriyos se mundavan, se raiyan o se kortavan pedasikos. Enriva se echava sumo de limon i se metiyan al sherbet pronto para ke el dultse keda klaro. El churup i el buyir mizmo komo los otros dultses, se kere ke el bimbryo se ablanda.

143. Dultse di fragulas de Perister

Kada anyo el enverano iyamos pasar las vakansias al kazal Magarevo. De mizmo kada alhad los mansenos iyan a la montanya Perister serka de Monastir. Ayi arikujiyamos frutas de la montanya, lo mas mucho las fragulas. Mi madre fista ke stavamos a Magarevo lo faziya el dultse. Este dultse se guardava para el envyerno i lo davan komo melezina kuando alguno se enhazinava de malariya, o dolor de kavesa, resfriyar ets. (Los manastirlis se enhazinavan de malariya i tifus abdominal)Este dultse se guardava para los chikos.

- 1 kg fragulas
- 500 gr. asukar
- rivanidikas de 1 limon

Las fragulas se salpikan kon asukar. Se kere ke keden ansina 5-6 oras ke asolten el sumo. Si stam la fragulas sekas se ajusta 1 kopo de agua para ke se faga el sherbet. El dultse se buye fista ke el sherbet devyene espeso, ansina si ona gota del dultse kon una kucharika se trava komo filo.

144. Dultse di fragulas

- 1 kg fragulas
- 500 gr. asukar
- rivanidikas de 1 limon

La fruta se salpika kon asukar i se desha ke kede una noche. Al diya ke vyene se buye mizmo komo los otros dultses sin echar agua

145. Dultze di frambueza

- 1 kg frambueza
- 500 gr. asukar
- rivanidikas de 1 limon

La fruta se salpika kon asukar i se desha ke kede una noche. Al diya ke vyene se buye mizmo komo los otros dultses sin echar agua

146. Dultse di roza

Este dultse se aparejava in poka kantida i se dava kuando alguno stava hazino. Una kucharika de dultse se mesklava en un kopo de agua i se dava al hazino o kansado para ke se arimetan.

- Fojas de la flor de roza
- Sumo de un limon
- Asukar

Los fojas se lavan a l'agua yelada i al salador se skoriga de la agua. Se moliyan a la makina de karne. Al sherbet kon sumo de limon se metiyan a buyir i la mizma manera komo los otros dultses.

147. Dultsi di kashka di karpus

Este dultsi lo faziyamos muy raro, i de ke aviya tanto buenas frutas de kualas se faziyen buenos dultses. De las kashkas del karpus se ketava la parti verdi. Se kortavan pedasikos i se metiyan a la agua kon kal unas kuantas oras. Se lavavan bueno de la kal i se metiyan a buyir al sherbet i al mizmo metodo de los otros dultses.

- 1 kg kalavas blanka
- 1 kg. asukar
- 1 l. agua
- 1 limon
- vanila o fojas de katar

148. Dultsi di kalavasa

Kalavas blanka se alimyavan de la kashka I simyente. Se kortavan pedasikas se metiyan s l'agua de kal I se lavavan bueno I se boyiyan al sherbet kon limon.

- 1 kg kalavas blanka
- 1 kg. asukar
- 1 l. agua
- 1 limon
- vanila o fojas de katar

149. Dultsi di portokal

Se merkavan portokales kon kuero mas godro. Se raiya la partida de enriva de la kashka. Se kortan en medio las portokales i se ketiya el sumo sin aromper la kashka. Estas se meten a l'agua yelada i se buyen. Este modo se repeta 8-9 vezes. Se meten al salador ke se eskuren de la agua.

Sherbet:

- 1 kg. asukar
- el sumo de las portokales
- 1 kg. portokales aperejadas
- sumo de 1 limon
- 1 kopo de agua

Se buiye ala lumbri fuerte i se faze sherbet espeso. Las portokales se kuezan al sherbet komo los otros dultses. El dultse pronto se desha al tendjere tapado kon una tavaja mojada fista el diya de manyana. Teniyamos un shini de plata yano onde se serviyan las medyas portokales i kada uno kon kucharika arumpiya un pedasiko. Este dultse se guardava solo para los musafires.

150. Aropi

Kada kaza aperejava aropi para el envyerno. Se guardava en oyas de baro.

- Kalavasa korlada se munda, se korta pedasikos i se deshan a l'agua kon kal unas kuantas oras.
- Mirindjenas chikas i longas spesial para aropi se kortavan tajikos la gordura del dedo i se dechava a l'agua kon kal unas kuantas oras.
- Tomatikos chikos longos verdes
- Uva blanka sin simyente
- Kanela
- Asukar i miel

El enverano merkavamos mas mucha miel kon la sera. Kuando se eskoriya la miel kedava la sera. Esta sera se metiya a l'agua ke se dirite lo ke kedo de miel. Esta

agua kon miel se empleyava para mesklar kon asukar. Se metiya a buyir i se faziya el sherbet. In este sherbet se buyiya el kunducho mizmo komo el dultse.

151. Marmalada de portokal

- kashkas de portokales i limones
- asukar
- sumo de 1 limon

Las kashkas de las portokale i limones se arikujiyan i se buyivan en 8-9 aguas trokadas kade ves para ke salga la amargura. Se muelen a la makina de moler la karne. De la kantida de kashkas molidas se ajusta asukar, en una se mete a buyir para ke se ate. Este marmalada la empleyavamos para untar las revanadikas de pan i para ajustar a la masa de tajikos, de burikitas di muez i otras dultsuras.

152. Marmalada de granos de roza

Los granos lavadas se meten a buyir kon un poko de agua ke se amoyesan. Las granas amichugadas se pasan en un filtro, in un litro de likido se mete 500gr. de asukar. Se buye fiste ke se ata bueno. Kayente se arenta a los potes.

153. Marmalada di frutas diferentes

Se toman diferentes frutas(almechas, bimbriyas, briskas, mansanas, peras, melon)se alimpyan, se mundan i buyen todo en una kon asukar. Es marmelada muy pastoza.

- 1 kg. frutas
- 500 gr. asukar

154. Marmalada di kaysis

- 1 kg. kaysis
- 500 gr. asukar

Lavadas i kitadas las kueshkas las kaysis se meten kon un poko de agua ke se amoyesen kon la asukar se mete a la lumbre tivya ke buye. Se deve mesklar ke no se keme al fondo. Kuando yo se va abar bueno, se arenta a las potes.

155. Marmalada de prunas pretas

- 1 kg. prunas pretas
- 500 gr. asukar
- kanela
- 2-3 kucharas de rum

Lavadas i kitadas las kueshkas las kaysis se meten kon un poko de agua ke se amoyesen kon la asukar se mete a la lumbreriva ke buye. Se deve mesklar ke no se keme al fondo. Kuando yo se va abar bueno, se arenta a las potes.

156. Luap

De todas las frutas ke teniyamos abundante mi madre a parte ke faziya fruta inkandiliyada, dultses, marmalada faziya i luap. El luap lo metiya en fildjanes de kave i kada uno aboltado en un chiniziko teniya una vista ermoza i era pastozo para komer. Mas mucho keriyamas el luap de bimbriyos. Los bimbriyos i en el envyerno los teniyamos freskos de ke mi madre los arentava enriva del dolap i la etajer de la kozina. Intera la kaza teniya una golor agreable fista el medyo envyerno.

157. Luap de bimbriyos

Unos kuantos bimbreyos kortados pedasikos un una kon la simyente i la kashka se mete kon bastante agua ke buye bueno fista ko no se amoyese. Todo se eskore en un filtro. De la kantida de likido depyende la kantida de asukar, se ajusta sumo de 1 limon i se mete a buyir fista ke no se ate. Inda kayente se echa a los fildjanes i se desha toda la noche ke se ye. El luap se serviya a la manyana. Simejante se faziya luap de los otros frutos. Djusto antes de la gera salieron al bazar produktos komo la jelatina ke se impleyava para luap.

De las kashkas i el korason ke kedavan kuando de los bimbrios ke se faziya dultse se meten en un tendjere fondo ke buyen mas mucho tyempo. Esto se metiya en un filtro se amichugava i el sumo kon asukar de nuevo se mete a buyir. Kuando ya se ata se echa en un tasin ke se ye. Este luap yelado se korta cuadrados i se serviya al lugar de dultse.

158. Frutas inkandiliyadas

Frutas inkandiliyadas se faziyan de :kaysis, briskos, almeshas i figos. Se empleyavan para los platikos de Purim i para los musafiris.

- 1 kg. fruta
- 1 kg. asukar
- 1 kopo de agua

La fruta se mundava i kon una aguja se ketava el kueshko. A la agua kon kal se deshava unas kuantas oras, se lavava bueno para ke no kede de la kal. Se eskoren al salador i se mete al sherbet ke se buye. Se ajusta al buyor kuartos de limon. Kuando las frutas ya va na star buyidas kon una kuchara kon burakitos se kitan i se meten in un salador ke se eskure del sherbet. Lo ke keda del sherbet se mete in potos i se kulaneya para otras dultsuras. Esta fruta se desha al sol al salador unos kuantos diyas.

La fruta agora seka se embuelvo a la sukar i se aresentan en un pot. Estas frutas kandilyadas se sirven para alguna fyesta o alegriya en kaza.

El modo de preparar para kada fruto es la mizma.

159. Kompot de fruta seka

Las frutas sekas se empleyavan mucho a la kozina de los Sephardes el envyerno. El enverano las balabayas sekavan muchas frutas i zarzavat para el envyerno. La fruta se metiya en tasinis en logar limpyo al sol, al kortijo. Muchas vezes se faziyan restas i se enkolgavan a los maderos. La fruta seka se arekojiya en boltsas de panyo. Los kriyos mos plaziya mashkar sekas mansanikas, kaysis, eran pastozos. Para fazer kompot se tomava:

- Fruta seka kuinto se kere
- 1 kopo de asukar
- kanela
- agua

La fruta se desha 1 ora a l'agua yelada ke se unfla, a la lumbre tivya se mete a buyir la fruta kon agua i asukar. A la fin se mete la kanela o pedasikos de limon.

La pastecheriya de Amdi

Se merkava entre el anyo i despues de Pesah la taan halva. Merkavamos boza, malibi, dundurma, kadaif. La boza se vendiya i por las kayes. No onde Amdi era la mas pastozia i merkavamos en ridomas de vidro.

Las pukas se merkavan de vendedores de las kayes. Alguna ves las aparejavan en kaza al lado del mangal el envyerno, en un tendjere. De vez en vez mi padre mas traia sudjuk, lokum kon muezes i almendras turadas.

160. Kave

El kave se merkava kurudo i mozotros lo toravamos en un atuendo spesial. Merkavamos kave safi. Ma kon este kave al turar adjuntavamos garvanso o sivada. La kantida de estas produktos para misklar dependiya de la situasion materiyala de la famiya. Las famiyas proves raro merkavan kave safi de ke era karo. Muchas vezes beviyan garvanso o sivada torada. Kave safi no se serviya ni a las kazas mas rikas, se kreiva ke empleyar el kave safi es malgastar. El kave mesklado torado se guardava en granos en kutis de teneke para ke no afere umida. Antes de biver kave se moliya la partida ke se teniya menester en uno molino spesial por el kave, algunas balabayas lo batiyan a la almires. Kuando veniyan vijitas era ovligado de servir kave i delante de todas moler el kave era un ritual. Las mujeres ayudadas alguna ves el kave lo beviyan kon biskocho o pan turado la manyana por dezayuno. Al tyempo de luyto, despues del bedahaim se serviya kave, huevos inhaminados i raki anason. Il kave i los huevos eran por l'alma del muerto.

161. Salep

Kada diya di manyana por las kayes pasava un turko, muy konesido de mozotros, en un atuando spesial, ke lo portava al bel, vendiya salep kayente gritando: "Aydi Salep".

Las manyanas de envyerno antes de ir a la eskola mi madre mos dava un fildjaniko de salep kon un poko de asukar i kanela. Kuando aviya alguno ke sta tusyendo o hazino, salep se faziya en kaza kon leche i kanela.

- 1 litro leche o agua
- 2 kucharas de salep en polvo
- 2 kuchars de asukar
- kanela

La leche se buye. Se trava de la lumbre se ajusta asukar i el salep ke sta diritido kon un poko de agua para ke no se fagan bultos. El salep se buye fin ke se espesa.

162. Boza

La boza se vendiya por las kayes, de los bozadjis los kualos al bel yevavan un grande atuendo de metal, de kual inchiyan kopikas kon boza. Onde Amdi se vendiya la mas savuroza boza I la merkavamos kon redomas de vidro para en kaza.

163. Shurupis

Di todas los modas de dultses kedava una kantida de sumo ke lo metiyamas s las redomas o potis. Lo mas de vezes se empleyava diritido kon agua yelada komo bebida el enverano. Frekamente se empleyava el sumo de vishnas o kaysis.

164. Almindrada

De los kaysis ke se faziya dultse , marmalada i los ke se sekavan los kueshkos se arekojiyan de kualos se faziya almindrada. Los kueshkos se arompiyan i la almendra de deyentro se metiyan a l'agua kayente ke se eskalden ansina se kitava kolay la kashka i se mundavan. Se metiyan en boltsas de panyo i se atavan kon un longo atajido i la boltsa se metiya adjentro del podjo a l'agua. Ausina se kitava la amargura. Kada kaza a Monastir teniya un podjo. Mozotros teniyamos dos. Al podjo la boltsa kedava unos kuantos diyas. Despues se sekavan i kon un poko de sal se toravan al forno. Se vendiyan por las kayes i a la djente del charshi les plaziya. Kada kaza djudjiya los faziya u eran konosidas komo pivitas djudiyas. Los chikos las keriyun mucho.

165. Pivitas de kalavasa

Las kalavasas korladas se komiyan entero el tyempo fista ke se vendiyan. Se koziyan saches enteros i era buen adjusto al komer. Spesialmente eran mucho komidas al tyempo de la gera, kuando eran emportantes para mantener. Las pivitas se arekojiyan se sekavan i se toravan saches enteros. Las komiyamos la noche arikojidos al lado del mangal, sentyendo las consejas de mi nona, o los ankontisimyentos del diya pasado. Las pivitas se vendiyan a las kayes o a las kavanés, o delante la entrada al sinema. Muchos proves mansevov de esto se manteniyan.

En muchas kazas se serviyan las pivitas a los musafiris. Komo burla a Monastir las pivitas djudija las yamavan "Jurnal djidyo". No mozotros mucho las keriyamos.

166. Muezes, alviyanas, fustukis, almendras.

Todas estas frutas se turavan kon las kashkas. Se komiyan despues de komer la noche kuado la famiya entera se arekojiya al lado del mangal i despues alado de la soba el envyrno. Las kashkas se echavan a la soba onde se kemavan. La noche de "Las Frutas" al plato kon todas las frutas se metiyam e estas. A las boltsikas de kada kriyatura se metiyan todo modo de fruta i toradas kastanyas, bilibizis, datulis, figos, pasikas. Era grande alegriya i kon dispansensya se asperava kuando se van enehir las boltsikas.

Las almendras se partiyan i se eskaldavan i se mundavan. Se sekavan i se toravan al forno. Lo mas mucho se kolaniyavan para los tajikos. Eran karas ansina raro las komiyamos.

167. Kastanyas buyidas i toradas

Las kastanyas se toravan al mangal el envyerno. Muchas vezes se buyivan los chikos las keriyamos.

Spiga

A la fin del enverano se empleyavan las spigas abundantamente. Por las kayes se vendiyan asadas o buyidas en sestos tapados kon tuvajas.

La spiga la aparejavamos en tres formas:

Asada, buyida i los granos kon asukar o sal.

168. La spiga asada

se metiya a la lumbre al forno o al mangal i ansina se asavan. No teniyamos pasensya las komiyamos kayentes.

169. La spiga buyida

se metiya kon agua en un tendere a la lumbre tivya. No se echava apurey la agua se utilizava kuando se buiya el fijon, la linteja o se metiya buyir patatas el mizmo diya.

170. Granos de spiga

Los granos se buyivan fista ke patladeyan. Se komiyan kon asukar inriva. Alguna ves al buyor a la fin se echava asukar, este mode se komiya para "Las Frutas".

171. Tramosos

Los tramosos krisiyan a Bitola simejante al fijon. Los zarzavachis Djidjos lo asembravam i estas eran los unikas ke vendiyan. Algunas Djidyos los sekavan para el envyerno, no ansina keservados los tramosos perdiyan el gusto spesial.

Los granos de taramosos se ketavan de las kashkas i se skaldan a l'agua salada. Se metiyan en bolsa de panyo se atava kon atajido i se metiyan al podozo onde se deshavan unas kuantas diyas. Ansina la amargor de los tramosos saliya. Adultsadus se ketavan del podzo i se komiyan kon un poko de sal. Tiniyan buen

gusto. No se podían guardar mucho tiempo se bazeyavan presto.

Los Chayes

Kada ves kuando me esforso de reconstruir la vista de las males djidyas de Makedonia, no mankavan las grandes ramas de diversas plantas inkolgadas a las guteras para ke se seken. Il enverano kuando los alhas lo vijitavamos el Perister empesavamos arikujer las yervas medikamentozas i para chay. Era grande plazer kaminar a la montany kuando floresan las yervas i kuando el aver dava una golor agreeable. A la muestra kaza mi madre syempre teniya yervas i simyentes sekas. Las kulaniyavamos para fazer todos los modos de chayes. Para muchas hazinuras las mujeres djudyas se areglavan kon los chayes. Al doktor no se iya para kaladas, diyare i otras mas chikas duloris.

Egzistiyan djentes spesiyalizadas para fazer milizinas de yervas yamados ahtaris onde kualos se merkavan melemis para kimaduras, reumatizmos, granos, panarizis kurtaduras de kuero, likidos para sanar los nyervos, reumatizmos, kayinturas i hazinuras del korason.

Estos ahtaris i medikos faltsos eran efikasos kon el saver eridado. A Bitola una lo mas konesida la yamavamos "*La di Kuru*", esta nombrada puede ser si lo daron dela palabra "*kurar*" ke kere dezir sanar. Esta era mujer kurajoza i zvelta. Sanava mucha djenti a la sivda kon los melemis i milizinas. Las reseta a las guardava kon grande sekreto, no a la djente ya les dava consejos.

Las kumadris ayudavan a las paridas. Se kulaniyavan i *vintuzas* mas raro no deviyen de ser personas kapachi para las dar.

Las mujeres djudyas komunikavan mucho entre eyas a la male ansina si davan los consejos i las experiencias para sanar la famiya kon yervas. Se emplyavan frekantamente estas:

- Menta-para doloris del estomako
- Floris di tilyo i sabugu para amuyiser la tosi
- Floris di kamamil -para los rizen nasidos, lavar los logares feridos, I flamation des ojos.
- Fojas i simyente de urtigas-chay para los anemikos
- Fojas de arvoles de muezes-akusar de safanyolis
- Simyente de rozas-para afreskar despues de la hazinura
- Palikos de vishnas-pisgaduras para urinar
- Fojas di almoras-para kalmar
- Fojas sekas de tutun-para apuzar de korer la sangre de las kivraduras
- Los kueshkos de las mansanas, bimbriyos, mangranas alharovas para sanar el diyare.
- Simyente di sinap batido se mete a la agua kayente para banyar el kriyo kon

friyo

- Kon urtigas i sinap se fazen lapas para dolores reumatikas
- Los melemis aparte de las yervas se mesklavan kon el tutnu de los guesos de bitela, las resetas se teniyan sekretas.

Me akodro de un melem fecho kon ajo i sal bueno batido kuando se metiya al lugar ferido kemava mucho, era efikaso.

Ruda (Ruta graveolens)

Planta ke se aseabrava en todas las muradas a los kortijos o in potos. La Ruda es planta muy vyeja. Los vyejos Gregos i Romanos la empleyavan komo melezina i asezonado. Planta tura muchos anyos i es muy rezistente ansina ke a la medicina se empleya para muchas hazenuras i para fazer medikamentos fista oy, ajustada kon otros elementos.

Los Sefardes dela Makedonia esta planta la konsidera komo santa. Por esto se faziyan amuletas, se metiyan a la kama de la parida i al kriyo. Se arest entavan ramikas de ruda a las achugares, I se dekoravan los novyos. Se kreiya ke la ruda ya guarda la kaza de ojos negros. A los regalos se metiya una ramika para afirmar todo bueno. Estos uzos pasavan de una a l'a otra jenerasion.

Al anyo 2000 a la revista "Aki Yerushalayim" No. 62 foja 77 salio un artikolo onde se trata la ruda al folklor de los Sefardim kon otras comunidades etnikas en la Argentina djusto kon la povlasion indijena de Tucuman. Ansina el kamino de la ruda kon los vapores la trucheron en Espanya i de ayi fista los Balkanes kon los Sefardes.

Despues de la II gera mundiala a mi kaza la ruda la struyeron. A lo ke sali al bazar merki de un Albanes una ramika kon rais en un kuti de teneke. Esti mi kunto ke la ruda la empleyan komo chay para kalmar. Yo no me akodro ke la ruda se empleyava komo chay. Yo me alegri i fista oy al kurtijo lo sto guardando komo suvenir.

Mi suvrina manastirliya ke bive en Paris(Marie Kolonomos-Herskovici)kuando vino me vijitar i la vido la Ruda al kurtijo bien grande se alegre i se tumo una ramika kon la rais se la yevo para la dar a la florista ke se la asebre en un pot. La ruda sta amintada i a la Bibliya i muchas vezes a las kantigas i romansas. En una kantiga de amor a Bitola se kantava:

**Dame una ramika de ruda,
kuando me akodro de ti. .**

Una otra kantiga se amenta la ruda:

**"Una ramica de ruda,
una ramica de flor,
Mi la dió un mancevico
que de mi s'enemarró.**



Los rifranes

Los rifranes trayidos dela Espanya kon syeklos prezervados i transmitidos de una generation a la otra. Se empleyavan al favle de kada diya para todas las okaziones i kon todos los miembros de la famiya mansevos i ayedados. En los refranes se kontyene toda la filosofiya de la vida i grande eksperyensa ke las madres keriyen kon akonsijar i kon kastigar las dar a sus kriyaturas. Kon los rifranes se keriya en una forma natural prezentar la dirichida, injustisya ekonomiya, konsensya, deseyo, rizyura, amista bunda, prudensia, ermozura, savidura, relaciones a la famiya i amostravan los uzos negativos del ombre. Las normas etikas i las eksperiensas del bivir un unas kuantas palavras se deziyan ansina para ke keden a la memoria para syempre. Los rifranes ayudavan para buenas relaciones a la famiya i eyas tenian influensya pedagogjika a los mansevos. En este muestro livro al lado de rifranes atados kon algunos uzos o fyestas, la mas grande parti sta konsakrada al mantener i a la salud. Demonstran la sabriedad, kontra del strasar i disfazer, ekonomizar, prudensya, pruveza, ajilidad, eksperyensa de la vida de kada diya. Muchos rifranes tyenen elementos humoristikos ansina kon las consejas eran buen pasatyempo las noches a las oras de reposo al lado del mangal i las kandelas asendidas.

Los rifranes ayodaron para sustiner la lingua judeo espanyola vera a su forma orijinal. Kada favle entre los miembros de la famiya impesavan i se skapavan kon rifranes. Se enrekesiya el nombre de rifranes emprestando del diridor onde beviyan los Sefardes adjustando nuevos o trokando akeyos los kualos los saviyan. Los rifranes beviyan in una kon mozotras i inrikisiyan i alongavan la vida del djudezmo.

Se editaron muchas koleksiones de rifranes ke demonstnan la rikeza del folklor de los Sefardes. Este muestro livro ke seya una chika i modesta contribusion ke va arumlar el modo de bivir a la kaza sefarda de la Makedonia.

Rifranis sovre la komida

1. A la mar va, agua no topa.
2. Al guevu pelu.
3. Al negru ni su myel,ni su fyel.
4. Al podzu ki bevis,no skupas.
5. Al riku i il gayu li meti guevu, al provi ni la gayina.
6. Arova pitas i beza la mizuza.
7. Bevi una bota, no vyertas une gota.
8. Buen bukadu,mal vizinu.
9. Buen vino en negra bota.
10. Bukadu kumidu no tyeni amigu.
11. De buena planta toma la vinja,de buena madre toma la fija.
12. De noche,no eskojes ni trigo,ni novya,ni djoya.
13. De vez ke vengo yeno,so bueno.

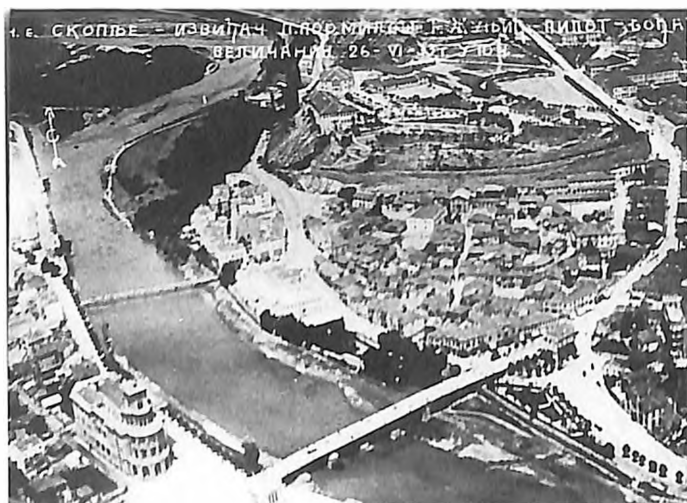
14. Desha di kumer i no di fazer.
15. Desha di fazer, i no di kumer.
16. Desha il patu,toma la gayina
17. Di ayi li dyo tosi a la gayina.
18. Di la firmuzura no si unta i si komi
19. Di mas pan no ay mal.
20. Di myedu di pasharikus,no asebra trigu.
21. Disfilu di ajus pudridus.
22. Disfilu di bus asadu.
23. Dispartio Djuha para si lo mas.
24. Di todus lus guevus no salin poyus.
25. Di trigo negro no sale buen pan.
26. Di tu pan no komu,di tu palavra m'afalagu.
27. Di un karneru ,no salin dos kuerus.
28. Dos karpuzis kon una manu no si yevan.
29. Dos gayus in un gayineru no kavin.
30. D'un guevu il kal interu.
31. Dyo il kurdriku al lovu, ki lu guardi.
32. Echa un pan a la mar,al kavu d'il anyu lu vas a fayar.
33. Echa il peshi chiku,para ki t'aparesa il grandi.
34. El ajo no se puede fazer almendra.
35. El amor es dultse kon el pan.
36. El apeti vyene in komyendo.
37. El buen bokado se lo kome lo pera.
38. El Dio da alviyanas al ke no tyene dyentes.
39. El friyo i la fambre traye el enemigo a la puerta.
40. El ojo kome mas ke la boka.
41. El vino esta repozado solo en la bota.
42. Es karo komo la pimienta.
43. Este aros yeva mucha agua.
44. Fina Stambol, pur una kuchara d'aros.
45. Gayina sin fyel es trifa.
46. Ichar sal a lus ojus.
47. Il guevu di la vizina es mas grandi.
48. Il peshi gueli,di la kavesa.
49. Il peru d'il gurtlanu ni komi,ni desha kumer.
50. Il puerku no savi lukue es perla.
51. Kada diya no es las frutas.
52. Kada karneru pur su pacha s'inkolga.
53. Kaldo de gaina muerta.
54. Ken aspera kome la pera.
55. Ken es myel si lo komen las bezbas.

56. Ken giza vyernes kome saba.
57. Ken komi i desha ,dos vezis meti meza.
58. Ken no lavora,no komi.
59. Ken platikos manda, platikos arisivi.
60. Ken si kema a la chorba, asopla al yagurt.
61. Ken tyene fambre i pyedras kome.
62. Komo la azeyte enriva la agua.
63. Komu para bivir,no bivu pur komer.
64. Kuandu no ay ni el rey no kome.
65. Komimos makaronis,inchimos pantalonis.
66. Kurdiriku es,ya si va asar.
67. La kuzina es negra vizina.
68. La mujer i el vino,kita al ombre del tino.
69. La pera alavada sale guzeniada.
70. La vyentri no si inchi kun palavras.
71. Li kayo la kuchara a la myel.
72. Lus peshis grandis, 'inglutin lus chikus.
73. Muera patu, muera fartu.
74. Ni Pesah sin masa,ni fija sin kazar.
75. Ni sena kun karni,ni star kun tu madri.
76. No es limon ki si gueli.
77. No es tyempo de la mirindjena.
78. Onde komen dos,komen i tres.
79. Ondi entra il vinu,sali il tinu.
80. Pan dimaziya no da dulor di kavesa.
81. Pan i sal i buena vulunta.
82. Pan no tinemus,ravanikus kiremus.
83. Para kada oya ay su tapadera.
84. Se amichuga komo los granos de la mangrana.
85. Shavdu in la meza,saladu in la kavesa.
86. Sta yivandu agua a la mar.
87. Shavdu komu la klara d'il guevu sin sal.
88. Un poku mas di sal al kumer,si va apurey.
89. Una mansana pudrida,las pudri todas.
90. Uno fazi il kaldu otru si lu bevi.



Djidyas al charshi de Monastir al fin del XIX sieklo
Kolektion Gererd Levy, Paris

Еврени во чаршијата во Монастир крај на 19 век
Колекција Жерар Леви, Париз, Collection Gererd Levy, Paris
Jewish in the bazaar in Monastir end of 19 century
Collection Gererd Levy, Paris



La male djudiya a Skorje, 1930
Еврејско маало, Скопје, 1930 година - аеро снимка
Jewish Neighborhood, Skorje, 1930 year - aero picture



La male djudiya a Skorje, 1927
Еврејско маало, Скопје, 1927
Jewish neighbourhod, Skorje, 1927



La male djudiya a Stip, 1923
Еврејско маало, Штип, 1923
Jewish neighbourhood - Stip, 1923

Jahudihana - la male djudiya
a Monastir, 1913
*Kolektion - Museo Albert
Kahn, Paris*

Јахудијана - еврејско
маало, Монастир, 1913
*Колекција на Музејот
Алберт Кан, Париз*

Juhidihana - Jewish
neighbourhood, Monastir,
1913
*Collection - Museum Albert
Kahn, Paris*





La famiya Halevi, Monastir, 1897, Kolektion la famiya Mentesh Kolonomos, Paris
Семејство Халеви, Монастир, 1897, Колекција на семејството Менџеи
Колономос, Париз

Family Halevi, Monastir, 1897, Collection of the family Mentesh Kolonomos, Paris



La famiya Kolonomos,
Monastir

Семејство Колономос,
Монастир

Family Kolonomos,
Monastir



La eskola djudiya e Skopje i la maestra Netika, 1924
Учителката Нетика во еврејско училиште, Скопје, 1924 год.
The teacher Netika in the Jewish school, Skopje, 1924 year



Elevos de la Alliyansa delante el kal Halevi, Monastir, 1906
Kolektion la famiya Mentesh Kolonomos, Paris
Ученици од Алијансиното школо, Синагогата Халеви, Битола, 1906,
Колекција на семејство Ментеш Колономос. Париз
Pupils from the Alliance school in front of the synagogue Halevi, Bitola, 1906
Collection of the family Mentesh Kolonomos. Paris



Kursos para kuzir i brodar para las fiyas djudiyas, 1930
Курсеви по везење за еврејската женска организација, 1930
Courses for embroidery for the Jewish women's organization, 1930



La muĵeres djudiyas a Stip, 1930
Група Еврејки од Штип, 1930
Jewish women from Stip, 1930



A las vakansas a Magarevo, Bitola, 1936
На летување во селото Магарево, Битола, 1936
Holiday in the village of Magarevo, Bitola, 1936



Kaza para amorar in una las famiyas Kolonomos i Tahula, Bitola, 1936
Ставање на камен темелник за заедничка куќа,
семејства Колономос и Тахула, Битола, 1936 год.
Laying of the corner stone of a mutual house,
families Kolonomos and Tahula, Bitola, 1936



Esterina Kolonomos, Bitola, 1930 (destra)
Естерина Колономос, Битола, 1930 (десно)
Esterina Kolonomos, Bitola, 1930 (right)



La boda de Albert i Sarina Konforti, Skopje, 1936
Свадбата на Алберт и Сарина Конфорти. Скопје, 1936
The wedding of Albert and Sarina Konforti, Skopje, 1936



La boda de Konforti i Mizrahi, Skopje, 22.7.1940, stan i los rabenos Behar i Saporta
Свадбата на членови на семејствата Конфорти и Мизрахи, Скопје, 22.7.1940
год. присатни се и рабините Бехар и Сапорта.
The wedding of members of the families Konforti and Mizrahi, Skopje, 22.07.1940. The
rabbis Behar and Saporta are present



Reina Chaim Mizrahi

Реина Хаим Мизрахи

Reina Chaim Mizrahi

El razin nasido
de Skorja, 1932

Еврејско бебе,
Скопје, 1932

Jewish baby,
Skopje, 1932



La boda de Izrael Aseo i Yuli Batino, Bitola. 1930
Свадбата на Израел Аseo и Жули Батино. Битола, 1930
The wedding of Israel Aseo and Zuli Batino, Bitola, 1930



Погребот на Аруести,
Битола. 1930 година

Aruesti's funeral,
Bitola, 1930 year



El rabeno Djain kon las miembros de Malbis Arumim, Bitola, 1924
Рабинот Џаин и добротворното друштво, Битола, 1924
Rabbi Djain and the voluntary association, Bitola, 1924



El kor de los mansevas de Stip. 1936
Еврејски младински хор во Штип. 1936
Jewish youth choir in Stip. 1936

De Djuidyas ala fyesta de
Purim, Bitola

Евреи подготвени за
пуримски маскенбал,
Битола

Jews ready for the Purim
fancy ball, Bitola





Ala ekskurzion al deredar de Bitola
Излети на еврејската младина во околината на Битола
Picnics of the Jewish youth in the surroundings of Bitola



Elevas a la I klasa de la eskola del komercho, Bitola, 1938
(Yamila Kolonomos, Rosa Kamchi, Moric Romano, Joco Beraha, Regina Sami)
Ученици од 1ва година Трговска академија, Битола, 1938
(Жамила Колономос, Роза Камчи, Мориц Романо, Јоцо Бераха, Реџина Шами)
Pupils from the first year, trade Academy, Bitola, 1938
(Yamila Kolonomos, Rosa Kamchi, Moric Romano, Joco Beraha, Regina Sami)

Yamila Kolonomos,
Kichevo, 1944

Жамила Колономос,
Кичево, 1944

Yamila Kolonomos,
Kichevo, 1944



Formasion partizana: Y. Kolonomos, V. Meshulam, M. Nahmijas, B. Ruso, S. Sadikario, E. Ovadia and A. Faraji, Galichica, 1943

Партизанскиот одред Даме Груев: Ж. Колономос, В. Мешулам, М. Нахмијас, Б. Русо, С. Садикарио, Е. Овадна и А. Фараџи, Галичница, 1943 год.

The partisan unit Dame Gruev: Y. Kolonomos, V. Meshulam, M. Nahmijas, B. Ruso, S. Sadikario, E. Ovadia and A. Faraji, Galichica, 1943



Bitola, 11 mart, 1960

Одбележување на 11 март,
Битола, 1960 год.

Celebration of 11 March,
Bitola, 1960



11 mart, 1979 a la kaza de la famiya A. Sadikario

Одбележување на 11 март во домот на А. Садикарио, 1979 год.

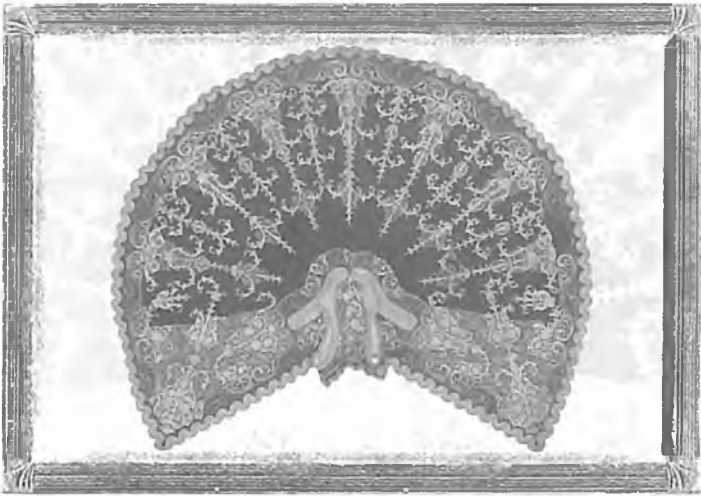
Celebration of 11 March in A. Sadikario's home, 1979

Жамила Колономос
Јасминка Намичева

*Искри на македонските Сефарди
меморија, обичаи, исхрана*

Еврејска заедница во Р. Македонија
Скопје 2005

На сите 7148 Сефарди од Македонија
убиени 1943 год. во Треблинка.
На борците од отпорот
кои ги изгубија животите во борбата против нацистите.
На жртвите од земјотресот во 1963 год. во Скопје.



Bobeg

Евреите се прастар народ со корени во сумерската цивилизација. Народ, кој десетици столетија, се судирал со страшни искушенија на судбината, со погроми, долга историја на проклетства и страдања. Вградената духовна снага и чувство за идентитет, во кодот на нивниот род, многупати, ги одврати од бездната на исчезнувањето. Во спиралата на столетијата, ги одржуваше култот кон меморијата. Токму на таа меморија, се повика и Ели Визел во своето обраќање при доделувањето на Нобеловата награда на 11 декември 1986 година.

"Ако нешто може да го сџаси човеишвошо, само меморијата може. За мене, надеж без меморија е налик на меморија без надеж".

А надежта, ја потхранува вербата, дека забележената мисла, запаметената вистина, ќе изродат нови надежи за генерациите кои следат, обезбедувајќи им пат кон иднината.

Проектот, кој пред неколку години го бев започнала за забележување на материјалните и културните траги на македонските Сефарди, спонтанно го изроди насловот Сефардска меморија. Трагањето по активната меморија за македонските Сефарди, и нејзиното преточување во сторија, ме одведе до светот на лугето кои своето доживеано и видено искуство умееја да го преточат во слика со која го пречекорија прагот на изолацијата. Слушајќи ги и бележејќи ги секојдневно нивните животни стории, се помалку можев да се оттргнам од сликата која тие ја оживуваа пред мене. Црејќи ги сликите од нивната меморија за Монастир, кој стана Битола, за животот во маалото наречено Ла Мале, за солунските манири на штипските Сефарди, за дрвеното мовче кон скопското еврејско маало, полека го открија пред мене светот на волшебставата од летните ноќи. Кометата која прелетува на небото, и вперениот детски прст во неа, ја истури пред мене силата на запомнатиот збор, онаков, каков што го негуваа неписмените сефардски мајки, осветлени од меморијата таложена со столетија.

Од честите средби со главните ликови на мојата Сефардска меморија, Аврам Садикарио, Жамила Колономос, Мориц Романо, Роза Камхи и Бено Русо, се изродија мноштво теми за кои сметавме дека е добро да останат забележани. Призвукот од сефардските романи, мудроста од бабините поговорки, гордоста од татковите молитви, мирисот од зготвените шабатни јадења, истоштените раце на бабите кои се подаваат да успокојат привидувајќи капара, болката предизвикана од зверствата на холокаустот, и откорнатите срца по депортацијата, партизанските борби по Кајмакчаланските гудури, сето тоа, содржано во пламенот од Шабатната свеќа, која сиве овие години не престана да гори во нивната меморија.

Основната идеја за проектот Сефардска меморија беше секој

документарен запис, за животот на Сефардите од Македонија, да биде селектиран и преточен во една базична тема, која ќе открива пред читателот дел од светот кој нечујно исчезнува од нашиот видокруг. Токму затоа, сметајќи дека ден поскоро таа меморија треба да се преточи во пишан збор, ја составивме оваа книга.

Записите со Жамила Колономос беа направени во текот на 2004 година, и од нив се изроди темата за кулинарските вештини на македонските Сефарди, атмосферата во куќата за одредени празници, секојдневната слика од животот во просечното сефардско семејство, обичаите, поговорките, жените како стожер на традицијата, и безброј други искри од нејзиното детство. Заради задржување на автентичноста на раскажувањето, прашањата кои беа поставувани од страна на истражувачот, за да дојдеме до крајната приказна се изоставени. Целокупниот документарен материјал, сметавме дека е подобро да биде преточен во еден вид приказна преку која ќе отсликаме дел од сликата за животот на Сефардите во Македонија во периодот помеѓу двете светски војни.

Книгата е поделена во два дела, од кои секој содржи по неколку теми. Во првиот дел е прикажан краток историски осврт на генезата на постоењето на Еврејските заедници од денешна Република Македонија; осврт за значењето на јазикот во животот на Сефардите; улогата и значењето на сефардската жена во рамките на семејството и заедницата; начинот на одбележувањето на празниците во едно просечно сефардско семејство од Македонија и почитувањето на обичаите. Во прилог се презентирани неколку блока документарни фотографии. Особена благодарност до Ментеш Колономос од Париз, кој ни отстапи дел од семејните фотографии со семејствата Халеви и Колономос.

Во вториот дел од книгата, претставен е односот на сефардското семејство кон исхраната и организацијата на економскиот дел од домот како основа за задржување на спецификите од традиционалната кујна. Најголем акцент, секоко е ставен на презентирањето на рецептите "*од кујнаџа на Есџерина*". Секако, овде е претставен само мал дел од рецептите кои биле практикувани во сефардската кујна на македонските Евреи, но тие повеќе се документирани со цел да се прикаже односот на Сефардите кон традицијата но и нивната отвореност кон околината која ги опкружува. Така, голем број рецепти кои ќе ги прочитате во оваа книга ќе ви се чинат многу едноставни и нешто што и денес повеќето семејства во Македонија ги приготвуваат, независно од која култура потекнуваат нивните корени. Но, токму тоа е вредноста која ни ја овозможило заедничкото живеење на исто тло-пресликувањето на различните култури и

традиции. Исто така, подготвувањето на сите јадења е прикажано во архаичната форма, односно инструкциите се однесуваат на користењето на фурна наместо рерна, со што сакавме уште со еден елемент да ја доближиме атмосферата на изминатото време, на времето од детството на Жамила, од почетокот на 20тиот век.

Особена благодарност до Нада Садикарио, која ги подготви сите колачи и месени работи според пропишаните рецепти и ни ги отстапи своите извонредно изработени ракотворби, во аранжманите за фотографиите.

Секако, неизоставен печат на сликата за секојдневниот живот и мегусебната комуникација на сефардските жени се поговорките. Повеќе од стотина поговорки презентираме на крајот од книгата, кои се однесуваат на исхраната, обичите, жените, животот во куќата. Сметавме, дека не би бил потполн колоритот на сликата за Сефардите од Македонија без презентирањето на дел од овие народни мудрости.

Јасминка Намичева



*Од еврејската историја
во Македонија*

Територијата на денешна Македонија, со право голем број истражувачи ја нарекуваат колевка на постоењето на Евреите, уште неколку векови пред новата ера. Иако како робови, донесени на Балканот, со нивната умешност за трговија, полиглотиотизмот, како и способноста за прилагодување на постојните услови, Евреите-тогаш наречени, Романиоти, многу бргу создале услови за заживување на моќни еврејски заедници во рамките на многу римски градови на територијата на Македонија.

Сочуваниите темели од двете синагоги, (2-5век н. е.) во римскиот град Стоби, ни го откриваат фактот за инкорпорираноста на еврејската заедница во овој град, но укажуваат и на нејзиното значење во градската управа. Текстовите од печатот на Евстатиј, столбот на Полихармос, дискот на Фронтист, како и гравурата на менора се искрите кои ни го расветлуваат погледот кон минатото, при тоа давајќи можност за отслик на генезата на постоењето на Евреите во Македонија.

Низ виорот на вековите, особен придонес, во изградувањето на културниот живот на Европа, дале голем број еврејски учени, лекари, професори, преведувачи од сите класични јазици, трговци кои го следеле патот на свилата се до Индија, Кина и Јапонија, занаетчи, мислители.

Изучувањето и почитувањето на нормите според Талмудот и законите на Мојсеј, низ вековите, кај Евреите вградиле однесување кое станало заштитен знак, чесен однос кон работата и семејството, рационалност, самодисциплина и почит кон минатото и сопствените корени. Талмудот го нормирал начинот на живеење, а Тората укажувала на верските забрани во исхраната, (кашер и трифа), секојдневниот живот, однесувањето за денот Шабат, однесувањето на родилката по породувањето, однесувањето на свештениците и сл. Помеѓу машката еврејска популација немало никогаш неписмени.

Во средниот век пак, како исклучително развиена, се споменува, охридската романиотска заедница. Во 1107 год, во Охрид бил роден рабинот Меир Костурски, автор на делото "*Меор Ејназим*", додека во 1108-1120 год. Евреинот *Јуда Лев Мунџ*, станува архиепископ Охридски. Во пишаните извори, во 1382год. се споменува како исклучително влијателна еврејската општина во Охрид, која подоцна во текот на 15тиот век, речиси целосно се преселила во Цариград, каде во Балат квартот, изградила огромна синагога. (синагогата е активна и во денешно време).

Речиси во истиот период, поголемиот број членови од еврејската романиотска заедница од Штип, се преселиле во Цариград, каде во непосредна близина до Охридската синагога, подигнале своја,

Иштипли синагога.

Во Хрисовуљите на царот Стефан Душан, (1337-1345) се споменува постоењето на Евреите во Прилеп.

Во самото подградие на тврдината во Скопје, постоела еврејска населба, обиколена со снажни ѕидини. Таму во 1366год. била подигната и синагогата Бет Јаков, а покасно синагогата Бет Арон.

Романиотските еврејски заедници продолжиле да опстојуваат на Балканот и по доаѓањето на Сефардските Евреи од Пиринејскиот полуостров, кои, кон крајот на 15тиот век, од прогоните на Инквизицијата, се доселиле во тогашната Отоманска империја. Сефардите, со себе го донеле и духот на медитеранска Шпанија, кој набрзо внел свежина и живост во дотогашните романиотски заедници. Така, постепено романиотите се претопуваат под културниот наплив на сефардската традиција. Многу учени Евреи, како резултат на знаењето на арапскиот, хебрејскиот, шпанскиот, португалскиот, италијанскиот и други светски јазици, стануваат мост за комуникација на Отоманската империја со останатиот свет. Солун, станал градот мајка на Евреите, од каде тие се раселиле насекаде низ Балканскиот полуостров. Македонија, како значаен крстопат, и трговски центар, била од особен интерес за населувањето на Сефардите, кои во потрага по нови места за живеење се населувале главно во градските средини. За многу краток временски период, на територијата на денешна Македонија, во поголемите градови, биле формирани повеќе сефардски заедници уште кон крајот на 15 век.

Во Монастир (покасно во 20век-Битола) биле формирани две Сефардски заедници-Арагонска со синагогата Кал Арагон, и португалска со синагогата Кал Португезе.

Сторијата на Монастир бележи повеќе славни рабини и мислители, научници и писатели, кои имале големо влијание врз создавањето на општиот културен и духовен живот на Сефардите од овој град.

Рабин Јосеф Бен Лев-великан во законодавството, кој бил роден 1502 во Монастир, напишал четири книги во кои се опишани обичаите, трговијата и занаетчиството од првата половина на 16 век. Овие изданија биле отпечатени во Цариград, Венеција, и Амстердам.

Рабинои Шеломо Аврам Акоен кој во 1535год. работел во Монастир, оставајќи документи за здружението на трговците.

Рабинои Шмуел де Медина покрај написи од животот на монастирските Евреи напишал и протокол за преработка и трговија со кожи, претставени како важно занимање на монастирските Евреи. Во Скопје, пак, Според пописот од турските дефтери, во 1544 год. имало 32 еврејски семејства и 6 неомженети. Во самото подградие на тврдината, била проширена романиотската еврејска населба и

формирана урбана структура со оградни ѕидини, во чии рамки, во центарот на профаното јадро, егзистирале синагогите Кал Арон и Кал Јаков, (запалена во 1689 год од војската на генералот Пиколомоини). Пишаните извори, од 25 јули 1674 год, ја споменуваат активноста на здружението Хевра Кадиша во Скопје, чиј имот бил на еврејската општина Бен Јаков во двориштето Гаргола во еврејското маало.

Во Штип, исто така кон романиотската еврејска заедница се приклучиле новодојдените Сефардски Евреи. Тие на самиот брег на реката Отиња, во јадрото на целокупната градска урбана структура, во рамките на еврејското маало, ја подигнале својата "дрвена синагога" (изгорена во Првата Светска војна).

Мараните, кои во помал број се доселиле со Сефардските Евреи, подоцна се асимилирале со останатото еврејско население.

Голем број учени рабини кои во 16 и 17 век, живееле во Битола, Штип, Скопје, Охрид, Дојран, оставиле бројни пишани податоци за развојот на еврејските заедници во Македонија.

Географската положба на Македонија од една страна, како и поврзаноста на еврејските заедници од Македонија со еврејските заедници од Солун, Цариград, Софија, Дубровник, Франција, Италија, и други европски центри, придонеле за развивање на интензивна комуникација и трговија со напредниот свет. Меѓународната трговија, била раководена од членови на еврејските заедници, исто како и развојот на мануфактурното производство на текстил, кожи; трговијата со скапоцени метали и стоки, руди, стипса и сл.

Во Монастир, Скопје, Охрид, Дојран, Кратово и Штип се развиле јаки еврејски општини со училишта, синагоги, културни и хуманитарни здруженија. Економското и културното влијание од Солун и Цариград, се рефлектирало и на организацијата на животот на македонските Сефарди. Воспоставените трговски врски со сонародниците од овие центри, се проширувале, но воедно и развивале партнерски релации со многу други нееврејски трговски фирми. Мноштво информации за ваквата трговска соработка добиваме од рабинските протоколи, како и од пописните дефтери и сиџили на османската администрација, од 16 до 19 век, кои ни овозможуваат денеска да ја реконструираме сликата на градовите во чиј состав постоеле еврејските општини.

Закупот за експлоатацијата на рудниците на железна руда во Кратово и Крива Паланка, за рудниците на шалитра и стипса во Монастир, Скопје и Охрид бил во рацете на еврејски и ерменски трговци.

Многу патеписци, минувајќи низ Македонија, од 15-20 век, оставиле бројни записи од своите впечатоци за сликата на градовите, во кои живееле Сефардските Евреи. Секако, впечатокот на сите е дека во Монастир егзистирала најголемата еврејска заедница. Затоа, како

типична и најголема еврејска заедница во Македонија, ќе ја претставиме демографската состојба на Монастир.

Во 1591 год. *Венецијанецот Марциус* пишува дека Монастир е населен со 1500 семејства од кои 200 се еврејски.

Евлија Челебија (1611-1622) пишува дека Монастир е град со 21 маало, 3000 куќи, 70 џамии, 9 медреси, 900 дуќани 40 гостилници, 47 имарети, безистен со многу дуќани.

1669 год. *Др. Едвард Браун* пишува дека Монастир е голем убав град со 15 000 жители, еден од најважните на овој дел на Балканот.

Французот *Барон Божур* потврдува дека во Монастир имало 10-12000 жители.

1835 год. *Ами Буе* француски патеписец пишува дека во Монастир имало 40000 жители, 11 џамии, еден манастир 2150 дуќани и 1400 Евреи.

М. Франко за 1884 год. пишува дека во Монастир имало 4000 Евреи.

Рускиот конзул *Скрабин* 1885 год. наведува во Монастир 2000 Евреи.

Гойчевик 1890 год. споменува во Монастир 4000 Евреи.

Бугарската статистика 1918 год. потврдува 5048 Евреи, а англискиот конзул 1907 год. забележува 4270 Евреи во Монастир.

Ј. Евенџов 1903 год. забележал 8200 Евреи.

Леон Камхи пак 1910 год. наведува дека во Монастир има 7000 Евреи.

Мезан-историчар од почеток на 20 век тврди за 6000 Евреи во Монастир.

К. Н. Косџиќ од турските дефтери 1889 год. наведува дека во Монастир имало 31 257 жители од кои 5500 Евреи.

Англичаниецот *Едвард Лир*, патеписец, сликар пишувал дека во битолската чаршија се слушале македонскиот, турскиот, еврејскиот, влашкиот, грчкиот и албанскиот јазик.

Бројот на еврејското население во Монастир нагло опаднал, во првата декада на дваесетиот век, како резултат од балканските војни, нарушената економска сигурност, но и заради двата големи пожари кои уништиле голем дел од градот, при што особено многу страдало Еврејското маало.

Со изградбата на железничките пруги Скопје-Солун во 1872 год, и Монастир- Солун во 1894 год, Македонија добила поголеми можности за развој на трговијата но и за создавање на првите индустриски претпријатија.

Ова било можност повеќе, за зацврстување на вековните врски помеѓу еврејските заедници од Македонија со оние во Солун и Цариград.

Особено, биле значајни културните и економските влијанија од Солун, како најголем центар на Евреите на Балканот од тој период. Во текот на 1912 год. има голем наплив на иселеници од Солун, кои како најблиска точка за својот збег ја одбираат Македонија.

Новонаселените солуњани донесуваат со себе и капитал во осиромашените еврејски заедници во Македонија. Така, семејствата Аseo и Алатини, станале сопственици на рудниците за хром; банкарите-браќата Симха; банкарот Елиезер Наваро, кој застанал на чело на скопската еврејска заедница.

Балканските војни 1912-1913 год. го осиромашуваат населението во Македонија и економската криза предизвикува масовно иселување на Евреите во други земји, особено во Америка, Франција, Чиле, како и во Солун, Белград, Загреб, Сараево. Истата година со букурешкиот мир, Македонија била поделена помеѓу Бугарија, Србија и Грција. Тоа придонело до отежнување на сите врски помеѓу Солун и македонските градови Битола, Скопје и Штип.

Во Првата Светска војна, стационирани, на територијата на Македонија биле голем број војски, што уште повеќе ја продлабочило економската криза. Во текот на 1917год. тоа предизвикало, речиси, потполно раселување и згаснување на помалите еврејски заедници во Дојран, Струмица, Прилеп, Велес, Удово, Гевгелија и Куманово.

Во текот на 1929год, со создавањето на Кралството Југославија, дел од Македонија била приклучена на *Вардарска бановина*, со Скопје како административен центар.

Крајот на дваесетите години, ндустриското производство станало актуелно и во Македонија. Една од најголемите текстилни фабрики била сопственост на Хаим Аруести, со 464 вработени.

Во Битола, Евреите представувале значаен дел од индустриската елита која се формирала во почетокот на дваесетите години. Така познати биле:

1924-1941год. печатницата "*Унион*" сопственост на Фараџи.

1920-1941год. работела фабриката за кожи на Аврам Садикарио.

1925-1939год. фабриката за сапун сопственост на Арон Леви и Пардо.

1929-1938год. фабриката за ткаенини од свила и памук сопственост на Јуда Пардо.

Голема мелница во с. Брусник-сопственост на Бохор Касорла.

Сарафи со значаен капитал биле Калеф Колономос и Браќата Пардо. Особено голем настан во Битола било свеченото отворање на електричната централа на Тодор Аруести, на 24. 12. 1924год. Со осветлувањето на главната улица-корзото, започнува воведувањето на електриката во градот. Подоцна била спроведена електрификација во домаќинствата. Тоа траело повеќе години. Така, газиените ламби биле во употреба уште многу долго. Струјата била слаба. Се користела едва по некоја сијалица во секоја куќа. Од електрични уреди во домаќинствата немало ниту траг. Тие почнале да се произведуваат и

користат помасовно по војната. Единствено нешто што пред војната стигнало и тоа само во неколку побогати куќи било радиото.

Во 1920 год. во Битола живееле еврејски 737 семејства со 3246 членови, од кои 304 семејства, барале помош од еврејската заедница. Така Битола станала град со најсиромашната еврејска заедница во рамките на Кралството Југославија.

Во Битола према извештајот на рабинот Аврам Романо, еврејската заедница во 1929 год., брои 2640 Евреи, 1930 год. -2680 Евреи, 1931 год. - 3751 Евреи, 1940 год. - 3246 Евреи. Од Еврејската популација, 43 биле старинари, 54 продавачи на зеленчук, 8 градинари, 70 носачи(амали), 29 фурнации и брашнари, 22 месари, 17 лимари и казанции, 14 продавачи на овошје, 8 млекари.

Помегу двете светски војни до 1940 год. во Палестина се иселиле 429 битолчани Евреи, во Загреб 205, Скопје 181, Нови Сад 27, Белград 162 Јужна Америка 42, Грција 25, Босна 7, Штип 7, Нови Пазар 5.

1939 год. Владата на Цветковиќ и Мачек ги донела на снага првите антиеврејски закони, кон кои, во месеците што следат се до окупацијата на Југославија, биле приклучени низа слични закони за деградација на еврејското население. Со "*Уредбајта за упис на лица со еврејско йошккло во училишнјата - Numerus clausus*"-во текот на 1940год, бил дозволен упис на само 10 ученици - Евреи во Битола, 4 во Скопје, и 3 во Штип.

Во 1941 год. со окупацијата од страна на нацистичка Германија и Бугарија, особено по донесувањето на бугарските закони за забрана на Евреите за бавење со трговија и индустрија, и *Законой за зашншнја на нацијата* кој е идентичен со законот донесен во Нирнберг 1936 год. кој претставува врв на нацизмот, на полно замрел економскиот, општествениот и културен живот на Евреите во Македонија.

Во текот на 1942 год. биле донесени Законот за означување на еврејскиот имот, и Законот за одземање на истиот, потоа Одредбата за задолжително носење на жолта трака; со што бил подготвен теренот за извршување на финалните акции за уништување на еврејската популација во Македонија.

На почетокот на 1942 год, со Одредбата за забрана на посета на јавни локали, дуќани, паркови од страна на еврејската популација;наредбата за ликвидирање на еврејските занаетчиски дуќани, се привршувале активностите на бугарската фашистичка власт за разграбување на еврејскиот имот и депортација на населението.

Тоа било повод, голем дел од еврејската младина да се вклучи во активностите на резистенцијата против нацизмот и окупаторот.

Околу 600 Евреи биле организирани во илегални групи и работеле за отпорот, од кои 30 младинци се вклучиле во првите партизански

одреди. Од нив, поголемиот број-дваесетина, загинале до крајот на војната 1944година. Естреја Овадија Мара од Битола, која загинала 1944год. била прогласена за Народен херој на Југославија.

Заради активностите во отпорот, поголем број еврејски активисти биле осудени на затворски казни, и биле интернирани по затворите во Бугарија.

Во периодот до крајот на 1942 и почетокот на 1943 год. бугарската полиција била особено активна за уништување на отпорот заради што многу често биле прекинувани врските со одредите. Така во најкритичното време за Евреите, пред депортацијата, еврејските младинци не можеле да допрат до воените формации на резистенцијата. Во Битола, останале повеќе младинци дома, од каде што беа депортирани. Во Скопје 17 младинци на време биле извлечени на Скопска Црна гора, каде чекаа врска за одење во партизани. За жал после подолго чекање, врска не успеаја да воспостават. Откриени од бугарската полиција сите депортирани во Треблинка.

На 11. март 1943 год. целокупното еврејско население од сите градови во Македонија, било собрано во времениот логор во скопскиот Монопол, за да во три транспорта со теретни вагони биде депортирано до логорот Треблинка во Полска. Од Треблинка, ниту еден од депортираните 7148 македонски Евреи не се вратил. Со тоа 98% од популацијата на еврејските заедници во Македонија, згаснува за речиси еден ден, што е драстичен пример за "конечното решение".

Целокупниот имот на депортираните македонски Евреи, уште во текот на март 1943 год. бил разграбан или распродаден од страна на бугарската фашистичка власт.

Преживеаните Евреи, веднаш по завршувањето на ослободителните акции на градовите во Македонија, се враќаат на своите разурнати огништа, и во текот на ноември 1944год. ја возобновуваат еврејската општина во Скопје, а потоа во Битола. Општината во Штип никогаш повеќе не е возобновена, заради многу малиот број преживеани Евреи. Денес, постои еврејска заедница само во Скопје, со околу 200 членови. Во Битола и Штип живее само по еден Евреин.



*Јазикот на Сефардите
во Македонија*

Мајчиниот јазик не умира никога.

Постоењето на еврејскиот народ е проследено со постојани миграции, прогонства и несреќи. Тоа поттикнало, развивање на умешноста за брзо адаптирање, во однос на народите и законите на кои наидувале, изучувањето на јазиците кои ги опкружувале и вградувањето на здобиените нови животни искуства во својата традиција, без при тоа да се загуби чувството за негување и развивање на сопствената култура.

Сефардите, хебрејскиот јазик, го користеле само при литургиските служби, додека во секојдневниот говор покрај мајчиниот *дјудезмо*, го говореле и јазикот на земјата во која биле населени. Така, Сефардите кои се населиле во рамките на Отоманската Империја го користеле турскиот јазик во комуникацијата со останатите луге, надвор од рамките на својата заедница, но многумина го говореле и грчкиот јазик. Уште во 1515 год. во Солун, работела печатницата на португалецот *Jehuda Gadolja*, во која биле печатени книги на многу европски јазици, но и книги на хебрејски и ладино јазик. На еврејско шпански и ладино биле отпечатени повеќе од 5-6 илјади дела, но ние денес можеме да проследиме само околу 1000. Покрај импозантниот број книги, отпечатени биле и преку 300 весници, списанија, хумористични листови и сл.

Во 1553 год. во Ferrare била отпечатена и првата Библија на ладино, а малку подоцна се појавила и во Истанбул.

Секоја еврејска куќа, поседувала Тора, Талмуд и Хагада-книгата за Песак, напишани на хебрејски и арамејски, но се користеле најчесто книгите преведени на ладино.

Во Солун од 1865-1935 год, биле отпечатени 20 весници, 8 реви и 10 хумористични листови. Од таму тие биле дистрибуирани во сите еврејски заедници во Европа. Ова допринело за поголема застапеност на солунскиот говор, кој се сметал за литературен жудео-еспањол.

Во Македонија, Сефардите за меѓународната комуникација го користеле солунскиот жудео-еспањол говор, иако во поголемите сефардски заедници во Скопје, Штип и Монастир жудео-еспањол говорот содржел свои локални карактеристики.

Според материјалите собрани од Евреите во Македонија, биле правени лингвистички анализи на јазикот со локалните специфичности. Говорот на манастирските Евреи, бил најархаичен, и ги носел карактеристиките на оние предели од Шпанија-Арагон и Португалија од каде биле дојдени. Во Монастир, до крајот на 17 век, постоела активна португалска општина, со своја синагога. Говорот на португалските Евреи во Монастир, направил силно влијание врз

говорот на арагонските Евреи, така што извесни фонетски и морфолошки карактеристики се задржале се до депортацијата на Евреите во 1943год.

Во семејниот живот во Битола, бил употребуван локалниот дијалект, но при комуникацијата со Сефарди од други градови или пак при кореспонденцијата бил употребуван солунскиот говор.

По улиците на Битола, Штип и Скопје, повеќе не се слуша еврејско шпанскиот говор кој го говореле не само Евреите во чаршиите, туку и оние со кои тие соработувале. Го нема повеќе џагорот на децата, по сокаците во еврејските маала. Не се слуша сехото од шпанските романси, кои давале особена живост во маалата каде живееле Евреите.

Повеќе од пет века Сефардите го негуваа својот културен багаж, преку кој се ширеше во Македонија, призвуокот на Шпанија. Одржувањето на виталноста на јазикот, било преку бројни поговорки, приказни, песни, гатанки, романси, досетки, тажалки.

За да се говори исцрпно за богатството на говорната култура на еврејско шпанскиот јазик, е неопходна, одделна студија, која што во моментов не е наша цел.

Чистотата на јазикот, кој кај македонските Сефарди останал речиси конзервиран во изворната форма од 15 век, до денешен ден ги фасцинира научниците и лингвистите. Голем број лингвисти кои се занимаваат со изучување на еврејско шпанскиот говор, доаѓале во Македонија, да го проучуваат јазикот на македонските Сефарди.

Од Македонија, на 11 март 1943год. со депортацијата на Евреите,згаснаа сите еверјски заедници,кои опстојувале повеќе од петстотини години на оваа територија. Призвуокот на ладино романсите кој се наслушувал кога се приближувавте кон еврејските квартави, засекогаш исчезнал.

За попластично прикажување на белегот од една култура и едно време, решивме, овој текст да и го претставиме на пошироката јавност на еврејско-шпански јазик.

Во текот на изминатите години,одржани се голем број собири и симпозиуми за ладино говорот, од еминентни лингвисти од целиот свет, при што е дискутирано за усогласување на ортографијата на еврејско шпанскиот јазик. За жал, се уште, постојат неусогласени ставови по ова прашање.

Во необјавената хабилитација "*Les parlars judeo-espagnol de Bitola et Skopje*", на К. Колономос употребена е француска ортографија, додека во написите од последниве години, таа го прифатила моделот на пишување застапен во *Aki Yerushalayim* како најпогоден и наједноставен, кој воедно е се повеќе прифатен во светски рамки. Во

оваа книга, преводот на жудео еспанјол е направен по овој модел на отографско пишување. Секако, неизбежно е провлекувањето на по некој збор од битолскиот говор, за што мислиме дека не е грев, туку напротив израз на силните врски со семејството и заедницата на Монастир.



*Жената-стожер на сефардската
култура и традиција*

*Куќаџа без жена ќе се сруши.
Советиоџ од женаџа е мал, кој не џо слуша е луд.
Женаџа создава, женаџа расиџува.
Една искра мноџу куќи изџорува.
Кој не ја слуша женичкаџа, си џо шеџне увоџо.
Убавинаџа на женаџа, не џо збоџаџува мажоџи.*

Животот на Сефардската жена бил отсекогаш свртен кон семејството и напредокот на децата. Таа била со векови главниот стожер за одржување на културата и традицијата на Сефардите, пренесувана низ генерациите.

Напуштајќи ги своите огништа во Шпанија, сефардските жени, се тие кои го понеле единственото нешто што можело да се земе, жарот и љубовта кон својот културен идентитет. Така, на патот во неизвесноста кон непознатите гудури на Балканот, единственото средство со кое, мајките, можеле да ги успокојат своите вознемирени деца, биле приказните кои го враќале чувството за топлото домашно огниште, звуците од песните пеени за празничните вечери, поговорките кои ги исполнувале со гордост заради насобраната вековна мудрост на предците, рецептите кои ги потсетувале на мирисните шабатни вечери, обичаите-аманетот од дедовците. Животот во *џалуџи*, станалвозможен со помош на сиот тој културен багаж.

Чувството на несигурност, предизвикано од насилното иселување на Евреите од Шпанија и Португалија, довело до нивно, рационално однесување во однос на секојдневниот живот. Таквата состојба го развило чувството за максимална искористеност на сите материјални добра. што подоцна, низ вековите, било генерализирано како, препознатлив стил на живеење на Евреите.

Во водењето на домашната економија, сефардските жени, ја имале главната улога. Почнувајќи од кујната, тие водеа сметка за секое парче леб, кое на најразлични начини знаеја да го искористат до последната трошка. Рационалната употреба на продуктите при готвењето, при тоа водејќи сметка првенствено за здравјето на семејството, беше белег на еврејските домаќинки. Затоа, основна карактеристика на сефардската кујна е застапеноста на сите видови зеленчук, зготвени јадења, млечни производи, тестенини и месо во многу мали количини.

Така Жамила раскажува: Се водеше грижа, децата да имаат четири до пет оброка дневно, додека за возрасните беа доволни по три. Консумиравме свежо овоштие во огромни количини, како и обработено во вид на компоти, слатка, џемови или пак сушено.

Секојдневно се готвеше свежо јадење, со исклучок на Шабатните

оброци кога храната се подготвуваше од предходниот ден. Маснотните беа воглавно од билно потекло, и се користеа во ограничени количини. За најмалите деца, старите луге и болните се водеше особена грижа, така што честопати за нив се подготвуваше и одделна храна, соодветна на нивните потреби.

Мајките особено настојуваа на одржувањето на хигиената на децата. Капењето беше задолжително во петок пред Шабат.

Вообичаено, сефардските мајки ги воспитуваа, своите деца уште од мали на штедливост. На масата се поставуваше платнена салфетка за секого со извезен монограм. Врз неа се ставаше парчето леб, кое ако останеше недојадено, се завиткуваше за да се дојаде со следниот оброк. Секојдневните обврски на сефардската жена, беа исцрпувачки. Таа стануваше прва во семејството, за да си легне последна.

Постилањето на розозините на патосот и душеците преку нив, беше нејзина обврска секоја вечер за да им намести на домашните, постели за спиење. Наутро пак, сето тоа мораше да се смести некаде, каде нема да пречи, во и онака скучените простории во куќите, во кои многудетните семејства, најчесто живееја и по неколку генерации. Кревети имаа само побогатите еврејски семејства.

Во летните ноќи, пак, во трошните еврејски маала, се постилаа душеците најчесто на терасите и балконите, за да се избегне жештината во тесните простории, но и за да се избегнат наездите на тафтабити.

Преку зимата, бидејќи се гаснеше мангалот преку ноќта, за да не предизвика пожар или пак труење од чадот, грижливите мајки, ставаа парчиња цигли или пак камени плочки, околу жарот, кои покасно ги замотуваа во нашата постела за да ни ја стоплат.

Покрај мноштвото домашни обврски, околу одржувањето на хигиената во куќата, секојдневната грижа за исхраната на семејството, воспитувањето и негата на децата, сефардската жена, мораше да изнајде време и за изработката на рачните работи за чеизот за ќерките. Облеката не се случуваше да остане неизносена. Така како растеа децата, облеката, се преправаше, крпеше, за да ја доносат помалите, се до нејзиното потполно кинење. И тогаш, искинатата облека, жените ја сечеа на тенки траки, кои ги надодаваа една на друга и од нив ткаеја черги, или плетеа прекривки.

Во чаршиите на македонските градови, особено беа познати т. н. *Lus skidjis -сџаринари*, кои беа исклучиво еврејски. Чаршиите во македонските градови, се состоеја од калдрмисани улички со дуќани наредени во низи. Тие најчесто беа изградени од бондрук и даски. Дуќаните од секој еснаф беа групирани во одделна улица која така и се нарекуваше, ќурчиска, казанциска и сл. Во таква улица беа

дуќанчињата во кои работеа "*Lus skidjis*" *сџаринари*. Тие ги откупуваа за ситни пари сите оние работи што луѓето веќе не можеа да ги користат и од нив преправајќи ги, создаваа нови евтини работи. Меѓу нив, најмногубројни беа шивачите-крпачи, кои ги превртуваа излитените палта и костуми, од неизносената страна и од нив прекројуваа нови. Од големи палта, правеа мали, изоставувајќи ги оштетените делови. Жените им помагаа во парањето на старите алишта и перењето на платното, за да потоа биде подготвено за прекројување. Од овој занает се издржуваа многу еврејски семејства. Но, многу домаќинки, покрај обврските во домот, се занимаваа со многу работи кои можеа на семејството да му донесат некоја пара повеќе. Така имаше многу млади жени и вдовици, кои работеа како прислужнички или перачки на алишта, во богатите куќи. Некои пак плетеа кошници од врбови прачки, правеа метли, предеа лен, волна, подготвуваа срмени конци, везеа и сл.

Во оние пак семејства, каде мажите заработуваа од продажбата на печени семки, тикви, костени, од варени јајца, жените им помагаа со печењето на потребните работи.

Особено во Штип и Битола имаше голем број жени кои работеа како шнајдерки. Некои беа специјализирани за шиене на свечени и венчални фустани. Позната таква шнајдерка во Битола, пред Втората светска војна беше Мадам Дуду, бидејќи имаше кај себе француски часописи со модели. Оние, шивачки кои немаа можности да работат во својот дом, најчесто одеа по куќите каде шијеа сè што беше потребно. Најчесто беа ангажирани пред Песак, кога сите сакаа да се подноват со по некој дел од облеката.

Секогаш по градовите имаше по неколку жени кои беа вешти бабици и надри лекари. Тие им пружаа единствено помош на родилките. Во Битола позната беше "*La di kuru*", жена која со различни тревки и чаеви лекуваше речиси сè, подготвуваше мелем за рани, и сл. Таа дома имаше мала прирачна апотека и помагаше на многу луѓе.

Веќе, по првата светска војна во Битола беа отворени три апотеки: на сестрите *Алексиќ*; *Чаловски* и *Камџерелиќ*. Имаше неколку лекари-Евреи, *Др. Моша Цераси*, *Др. Давид Барух*, *Др. Елдад де Медонса*, *Др. Хелена Ишах*, *Др. Мирјам Појадик*.

Во Скопје по првата светска војна работеле *Др. Абрахам Нусим*, *Др. Хаим Авраманел*, *Др. Шмуел Амодај*, *др. Варон-педијатар*.

Во Гевгелија работел *Др. Синџер*, а во Штип, работел дентистот *Кайуано Менахем Самуел* наречен *Мишел* и апотекарот *Леви Пејо Јуда*.

Alliance Izraelite

Иднинаџа на Евреиноџ не е во неџоваџа изолација, џуку во обединувањето, здружувањето на неџоваџа судбина со судбинаџа на светтоџ. (Лејвик)

Главна цел на еврејските заедници во периодот помеѓу двете светски војни, станува описменувањето и школувањето на жените и младината, и нивното адаптирање на новиот систем и јазик во рамките на Кралството Југославија.

Иако во Монастир, работело училиште на *Alliance Izraelite* од 1895год, сепак во 1901год. било отворено посебно женско училиште. Едукацијата за девојчиња, во тој период, претставува една од Алијансините најреволуционерни програми. Во новата училишна зграда која е изградена по 1905год, се одвивала настава со 8-9 часа француски јазик, неделно, хебрејски јазик и религиозни лекции, предавани од локалните рабини. Српскохрватски јазик бил воведен, за време на Кралството Југославија. Била изучувана и географија, постбиблиска историја, аритметика, наука. Но, особено внимание било обрнувано на часовите по рачна работа, изработка на бел вез, ткаење и домаќинство (од 7-10 часа неделно).

Западното образование, било прифатено од самата еврејска заедница како голема придобивка за напредокот на девојчињата. Ваквото образование, од младите девојки, во почетокот на 20тиот век, создало борци за обезбедувањето на женскиот статус, најпрвин во рамките на семејството, а потоа и во пошироката заедница.

Така, Алијансината едукација, ги подготви и жените од еврејските заедници од Македонија, да се вклучат активно во европските прогресивни движења кои следувале, особено по завршувањето на балканските војни.

За грижата за сиромашните членови на заедницата, за болните и немоќните, во рамките на еврејските заедници функционираа голем број хуманитарни здруженија. Во нив активно учество земаа и голем број еврејски жени.

Членовите на *Bikur Holim*-ги посетуваа и негуваа болните; *Ozer Dalim*-се грижеа за лекувањето на болните, обезбедуваа лекарска помош и лекови; *Matanot Laevyonim*-организираше кујни за сиромашните, помош во продукти за исхрана, огрев и сл; *Malbich Arumim*-обезбедуваше облека, обувки, книги, за сиромашните ученици; *Hevra Kadisha*-се грижеше за закопот на починатите членови на заедницата, особено за бесплатниот закоп на сиромашните. Одделни фондови постоеја во рамките на заедницата за специјално загрозени лица, за школување на деца, за помош при мажењето на сиромашните девојки, за одржување

на еврејските училишта, синагогите, гробиштата.

Голем број организации се појавуваат со своето активно учество, особено, организирајќи ја еврејската младина: *Хашомер Хацаир*, *Техелей Лаван*, *Макаби*, *Айехија* во главно со ционистичка програма.

WIZO-Womens International Zionist Organization

Женска интернационална ционистичка организација

Оваа организација била основана 1920 год. во Лондон. Многу брзо почнала да делува, и основа филијали во Скопје, Битола, Штип, меѓу напредните еврејски жени во Македонија. Филијалите на WIZO во цела Европа комуницирале меѓу себе, но исто така соработувале и со останатите ционистички организации како Хашомер Хацаир и слични. Во 1932 год. беше организирана филијалата во Скопје, а за председателка е избрана *Буена Ашер*. Во Битола, председателка во истиот период е *Жули Бајино*, активна и способна жена. На оваа функција таа остана до 1941 год. кога беа забранети сите општествени активности и сите еврејски организации од страна на фашистичкиот окупатор.

Оваа организација опфаќаше голем број на жени, во главно од средно имотните семејства. Тие беа исклучително активни во реализирањето на обемната програма. Основна задача на организацијата беше описменувањето и еманципирање на сефардската жена, а особено на женската младина. Учителката од еврејското училиште *Дијана*, *Хан Захарија* и *Хан Герон*, професорот *Хан Ариад Лебл* (Евреин од Нови Сад) и *Леон Камхи*, организираа повеќе предавања за жените во Битола. Со особено внимание се организираа аналфабетските курсеви за младинки, сиромашни, домашни прислужнички и сите оние кои немале можност да посетуваат училиште. Одржувани се курсеви за домаќинство. Особено внимание беше обрнувано на курсевите за везење и шиене. Со тоа, голем број сиромашни девојки се оспособени за занаети со кои можеа да заработуваат за живот. Одржувањето на курсевите беше засновано на доброволна работа на членки на здружението кои вложуваа извонредни напори да обучат што поголем број на девојки. Исто така се одржуваа и курсеви за готвење, со особено внимание на одржувањето на традицијата на сефардската кујна.



*Празнувања во рамките
на семејството*

Без сеќавања нема иднина.

Пејсажот во кој се одржуваа нашите празници, го носиме со себе.

Шабат-Shabat

Ниту е сабота, ниту е дукајот на земја.

Почитувањето и одбележувањето на Шабат *Shabat* беше обврска на сите еврејски семејства. Подготовките во куќата за Шабат *Shabat*, започнуваа од петокот наутро кога се палеше фурната. Тогаш се подготвуваше леб за цела недела, се готвеа јадењата за дочекот на Сабота, за Шабатната вечера, но и за следниот ден кога се испраќаше празникот.

За петок навечер, задолжително беше да се принесе на трpezата чорбест грав, подготвуван најчесто во грне. Тоа се јадеше најчесто со домашни шпагети *alitreyas*. Сето останато беше по желба на домаќинката и во рамките на материјалните можности на семејството. Исто така задолжително беше виното за *kidush*. Доколку гравот беше подготвен со месо, тогаш се подготвуваше и пита со мелено месо *pastel kon karne mulida* или буриkitас со месо *burikitас kon karne mulida* или буриkitас со тиква *burikitас kon kalavasa*. Секако неизоставни беа варените јајца *guevos inhaminados*, но се ставаше на масата и некое овошје или пак некаква блага пита *pastel dultsi*, тажикос *tajikos* и сл. Јадењата за саботниот ден беа однапред подготвени во петокот. Вообичаено се подготвуваа јадења кои можеа да се јадат и неподгреани. Масата и во најсиромашните куќи мораше да биде покриена со чаршав, а особено лебот се ставаше во специјална везена покривка.

Сите членови на семејството мораа да бидат присатни на масата и да учествуваат во молитвата која ја кажуваше домаќинот на семејството. Домаќинката ги палеше свеките на свекникот и ставаше малку вино на секого во чашките. Таа секогаш стоеше додека се чита молитвата. Домаќинката последна седнуваше на масата, а прва стануваше. Поодраснатите девојчиња најчесто ја заменуваа мајката во обврските. Присуството на саканите од семејството, на Шабатната вечера, беше од особено значење. Тоа беше време за исповедање, за советување, смеење, блискост и љубов, понекогаш време за прекори и казни, но време, кое секој со неизмерна радост го очекуваше на крајот од неделата.

Помина многу време од ваквите вечери со нашите семејства, но сеќавањето е се уште многу силно. Како да се заборават тие ноќи чекајќи го Шабат *Shabat*, кога околу масата при треперливата светлост

од свеќите и кандилата, беа насмеаните лица на нашите најблиски. Незаборавен е спокојниот глас на татко ми кој мелодично ја чита саботната молитва. На крајот од молитвата, сите се придружувавме со "Amen". Незаборавно е, и парчето леб со сол, кое секој од нас го добиваше од мајка ми при тоа давајќи ни и благослов "За здравје и радоси" "Para salu i Alegriya". Таа, со радосно лице започнуваше да го дели јадењето, најпрвин од чинијата на татко ми, а потоа редум на сите останати. По вечерата, следуваше пеење, раскажување на приказни, случки, гатанки, до касно во ноќта. "За здравје и радоси" "Para salu i Alegriya". Овие зборови останаа впиени во нашите души, да не потсетуваат на тие скапоцени мигови. Војната која дојде набрзо, ја проголта целата радост на лугето. Оние кои ни нанесоа зло, уништувајќи ги нашите семејства, забораваја на корените. Корените остануваат, неуништуливи, заштитени во топлината на меморијата. Топлина, создадена при шабатните вечери.

Тагата, која ја носиме со себе по загубените семејства, се обидуваме да ја покриеме со мали нешта. Подготвувањето на истите јадења, прославувањето на празниците на ист начин, пеењето на романсите и прераскажувањето на приказните и поговорките се истите мали нешта со кои се обидуваме и денес да си ја вратиме топлината од тогашните Шабатни вечери во кругот на нашите семејства. Истиот дух се обидуваме да им го пренесеме на нашите деца, денес, како и љубовта кон сопствената традиција.

Чувствата и мислите на поетот *Usis Manger* ги делиме и ние денес: "Кога заспавав над могилама на Мајданек, јас убаво ја видов и сфознав џејелма на нашиите празници, на нашиот Шабат! Што значи штоа да изгори џејелма; што мислеа тие, дека ќе изгори џејелма на нашиот Шабат? На нашиите празници? Не, џејсажот сред кој ојстојуваат нашиите празници-го носиме во себе".

Рано, во саботните утра, мажите одеа во синагогата, на утринска молитва, носејќи го со себе молитвеникот и талетот, најчесто спакувани во мала специјално за тоа извезена торбичка. Но често пати, во синагогата, во одделниот женски дел, им се придружуваа и жените. Во саботите никој не работеше. Тоа беше единствениот ден кога целото семејство беше заедно преку целиот ден. Тогаш во куќите се чувствуваше особено спокојство. Ние децата најмногу се радувавме на овие саботни денови затоа што тогаш можеа да ни обрнат сите домашни, поголемо внимание. Особено, се радувавме и со нетрпение го чекавме моментот кога татко ми ќе ни делеше џепарлак *simanada*, одредена сума пари (по некој ситен динар према можностите на семејството), која можевме да ја потрошиме по свој избор.

Нова година - *Rosh Hashana*

За сите еврејски празници основно беше дека празникот се одбележуваше најпрво во рамките на семејството. Нова година *Rosh Hashana* се слаvese два дена. Првиот ден се одеше на гости кај роднини и пријатели и тогаш се изговараа зборовите *Shana Tova*. При тоа, помладите се обраќаа на постарите барајќи прошка.

Пречекот на Новата година *Rosh Hashana* не смееше да мине без нови алишта или алишта кои се чуваа само за празници. Свечената трпеза се подготвуваше веќе со првиот мрак. На масата се ставаше богато извезен чаршав, кој се користеше само за празници. За да биде годината светла и весела се подготвуваше бело слатко *dultsi blanco* и јадења со "бели" производи. Така на пример напролет се подготвуваше слатко од бели цреши кое се чуваше да се изнесе само на денот на Нова година *Rosh Hashana*. Исто така не можеше да се замисли трpezата за Нова година *Rosh Hashana* без млечник, или пак тажикос од бадеми *tajikos de almendre*. За вечерата се подготвуваше *svungatu*, кофтиња од компир *kiftes de patata*, пита со сирење и јајца *pastel de kezu* и *guevos*, или пак поретко пржена риба *peshe frita*. Белата боја беше задолжителна за Нова година *Rosh Hashana*, како желба за радост *alegría*.

Јом Киџур - *Jom Kipur*

Овој празник децата со нетрпение го очекуваа, затоа што единствено тогаш не одевме на училиште. Но затоа пак задолжително со еден од наставниците (во Битола, во триесетите години беше наставникот Арпад Лебл) одевме во синагогата. Овој празник се разликуваше по многу нешта од сите останати празници.

Возрасните одеа задолжително во синагогата. Ретко кој отсутствуваше од молитвите кои завршуваа со зборовите:

I en diya de Rosh Hashana se eskriven i en dija de Kipur se afirman.

I la tefila i la sedaka azen sakar la malisja i la sentensja la mala.

Вечерта пред празникот во сите домови се подготвуваше обилна вечера *Tomar tani*, затоа што следниот ден воопшто не се јадеше. Вообичаено домаќинките подготвуваше пилешко месо со пилав од тестенини или од ориз, пилешка супа, неизоставна беше слатката *pitaturside dultsi*, или буриkitас од ореви *burikitas di muez*. Цел ден младите се шетаа во паркот, се собираа во групи по домовите или пак се посетуваа едни со други. Навечер, завршуваше постот *Kurtar tani*. Задолжително, најпрвин се земаа доста течности, потоа вечерата содржеше кнедли *albondigas*, месени теста *agarstada*, сето, подготвено од преходниот ден. Вечерата завршуваше со тоа што сите членови на

семејството си бараа прошка еден од друг и се прегрнуваа. Во нашата куќа, татко ми бараше од нас строго да се придржуваме до постот и да го почитуваме Јом Кипур *Jom Kipur* како свет празник.

Сукој̄ - Празник на колибиџе - Sukot

Во дворот имавме голема лозница, која беше распострана на широка, високопоставена мрежа. Токму таа лозница беше идеална подлога за правење на колиба *suka*. Мајка ми со чаршави и зелени гранчиња, ја подготвуваше колибата. Ние домашните, како и децата од целиот комшилук, и Евреи и неевреи, со нетрпение чекавме да се пикнеме во колибата. На средината беше поставена маса, накинена со многу овошје, свежо и сушено *fruta fresca* / *fruta seka*, семки *pivitas de calavasa*, рускитас *ruskitas*, лепчиња *panizikos*, тажикос *tajikos*, буриkitас *burikitas*, и сл. Уживавме во колибата. Тука се забавувавме сите. Децата правеа смешни сцени, раскажуваа весели приказни, песни, поговорки, поуки. Со тешко срце го напуштавме овој несекојдневен амбиент. За време на осумте дена колку што траеше празникот, сите оброци ги сервиравме на масата во колибата. Секогаш, кога требаше да се растури колибата, ги молевме нашите родители да ни ја остават уште некој ден повеќе.

Ханука - Hanuka

Овој празник се славеше 8 дена. Тогаш татко ми ни раскажуваше за историјата на празникот. Потоа, придружуван од мајка ми ја пееја "*Ma oz tsur yeshuati*" со што во куќата се создаваше весела атмосфера. Секоја куќа имаше ханукија во која се палеа една по една деветте свеќи. Ние имавме ханукија со девет метални чашки во кои се ставаше зејтин со фитил. Првата вечер, кога целото семејство беше собрано околу масата, ги палевме највисоката свеќа, наречена чувар "*shamash*", и првата свеќа од левата страна, додека следните денови се палеше по една свеќа повеќе. Вечерата се подготвуваше со побогати јадења од вообичаените. Така имаше кофтиња од зарзавати *kiftes de zarzavat*, пита со праз и сирење *pastel kon rogo i kezu*, а на крајот на вечерата се изнесуваше на широка стаклена чинија наредено разноврсно кандирано овошје *frutas inkandiliyadas*, колач *pan di spania* полеан со сок од слатко.

Треперливото светло од свеќите, создаваше волшебство на масата околу која бевме сите собрани, ни вдахнуваше спокојство и мигови кои никогаш во животот не ги забораив.

Лас фруџас - Празничкој на овошјето - Las Frutas

Празникот на овошјето, се славеше само во рамките на семејството, и не беше проследен со верски обреди. Беше на голема радост на децата. Куќите беа преполни со сите видови овошја, се разбира оние кои можеа во тоа време да се најдат на крајот на зимата. Од есен, специјално се завиткуваа во хартија најубавите и најздрави зимски круши, кои се редеа грижливо во гајби една по една и така се оставаа да се сочуваат до празникот. Домаќинките во неделата пред празникот шијеја платнени кесички *boltsas*, во кои им полнеа различни овошја на децата, кои доаѓаа на гости за празникот. На средината, на свечено поставената маса, се изнесуваше голема тепсија или огромна плитка стаклена чинија, прекриена со везена прекривка, во која се редеа калинки, јаболки, круши, портокали, (донесени од Солун од еврејските трговци). Во помали чинии околу се ставаа суви смокви, суви сливи, урми, суви кајсии, рогушки, костени, суво грозје, леблебии, печени семки, ореви, лешници, кикирики. Мајка ми неизоставно додаваше и бонбони од бадем со карамелизиран шеќер, кои беа со извонреден вкус. Масите за Лас фрутас *Las frutas*, во сите еврејски куќи изгледаа како сликите од англиските барокни сликари, натежнати со разновидно овошје. Особено, пленеше волшебниот мирис кој се ширеше низ целата куќа од разноврсното зрело овошје. Сето ова кај децата предизвикуваше уште поголемо нетрпение, чекајќи да заврши час поскоро молитвата која за берикет на куќата ја изговараше спокојно татко ми. Вареното благо жито, со прекрасен мирис на цимет и ореви, подготвено од предходниот ден, со нетрпение го чекавме на крајот од лесната вечера, кога го изнесуваше мајка ми во специјални мали стаклени чинивчиња. На крајот на вечерата секој од нас добиваше полна вреќичка со овошја, која ние веднаш ја криевме за да имаме и за следниот ден.

Пурим - Purim

По Пурим ѓодароци.

Пурим беше весел празник. Иако, Пурим е историски и верски празник, сепак многу активности за подготовката на овој празник, во куќата, не беа врзани за религијата. Овој празник се одржува во рана пролет, па мирисот на пролетниот воздух создаваше уште пораскошна атмосфера во целото еврејско маало. Децата беа растрчани по тесните сокаци, и под надвиснатите тремови, со нетрпение очекувајќи да започне разнесувањето на *platikos* полни со пуримски колачиња за

роднините и пријателите. Сите бевме свечено облечени.

Во домовите беа ставени празничните покривки по масите, изнесени садовите од тенок порцулан и стакло, кои се чуваа внимателно само за такви пригоди, по прозорците беа закачени новите празнични пердиња.

Една недела однапред, домаќинките подготвуваа најразлични колачиња, кои ги речеа на послужавници или големи стаклени чинии *platikos*. Тоа беше можност секоја домаќинка да си ги покаже своите кулинарски способности, па помеѓу нив постоеше еден вид натпревар. Најчесто, беа подготвувани буриkitас со ореви *burikitas di muez*, тажикос *tajikos*, рускитас *ruskitas*, колач *pan di espana*, слатка пита *tursida dultsi*. Тогаш се отвараа металните кутии или стаклените тегли, полнети преку летото со најразлични видови кандирано овошје. Со особена креативност, беа подготвувани фигурите моделирани од тесто, *fularis*, во кои се ставаше и варено јајце. Многу се обрнуваше внимание на добро аранжирање на чиниите *platikos*.

Ние пак децата, уште рано насабајле започнувавме да удираме на дрвените вртешки "*las paletas*", и со нетрпение го чекавме својот *purinlik* кога добивавме двојна сума пари од вообичаениот Шабатен џепарлак *simanada*. При разнесувањето на *platikos* по соседите и роднините сите ни даваа по некоја паричка, покрај частењето со слатки.

Во сите градови каде живееја Евреи во Македонија, за празникот беа организирани маскенбали кои беа атракција за целиот град и внесуваа неизмерна раздвиженост и радост во семејствата. Децата тропаа на разни дрвени предмети, или пак на специјално за таа пригода направени дрвени тропалки "*las paletas*", за да се создаде бучава при споменувањето на името Амана и тропаа со нозете со што симболично го убиваа.

Мажите за Пурим одеа во синагогата каде се читаше Мегила *Megila*.

Во Битола, во хотелот "*Босна*" во големата сала, за празникот Пурим, женското еврејско здружение WIZO, организираше добротворна забава со музика и лотарија. На забавата се собираа средства за *Фондој за љомош на сиромашниите девојки*. Беа организирани продажни изложби на ракотворби изработени од членките на здружението. Од тие средства им се помагаше на сиромашните девојки да подготват скромен чеиз-*ashugar* и мираз-*dota*.

Исто така, во Битола, дваесетите години, беа организирани театарски претстави на кои се изведуваа драмите напишани од рабинот Шабетај Цаин. Најпознати негови драмски текстови беа *Yibtah*, *Debora*, *La fija del sol*, и други, напишани и изведувани на жудео еспањол, со тематика од секојдневниот живот на еврејските заедници но и со библиски теми. За

прв пат во овие драми, жените се појавија како глумци на женските улоги, затоа што дотогаш ги беа играле преправени мажи.

Ораторската способност на рабинот Цаин, како и неговиот извонреден педагошки приод кон младите, одличното познавање на хебраистиката но и течниот говор на жудео еспањол, го направија исклучително омилен помеѓу битолската младина. Затоа собираше што тој ги организираше, беа масовно посетувани. Ваквите собири на младите, беа одлично место за пропагирање на ционизмот и заминувањето за Палестина, за што се бореа рабинот Цаин и Леон Камхи.

Рабинот Цаин, многу допринесе за културниот и образовен развој на младите и жените. Но исто така, организираше безброј акции во прекуморските манастирли заедници, од каде собираше материјална помош за осиромашената битолска еврејска заедница, Со таква помош е изградена и оградата на битолските еврејски гробишта.

Песах - Pesah

Нишу девојка без мажење, нишу Песах да се изосџави.

Песах *Pesah* беше најголем семеен празник. За овој празник се беше поинакво од останатите. Посебноста на одбележувањето на Песах *Pesah*, создаваше волшебна атмосфера во куќите многу денови пред празникот. Ако требаше нешто да се купи или поправи во куќата, тогаш тоа се правеше неизоставно "за Песах" "*para Pesah*". Купувањето на нови чевли и нови алишта беше неизоставно врзано "за Песах" "*para Pesah*". Куќата се варосува или поправа пак "за Песах" "*para Pesah*". Секое коше од куќата се чистеше најтемелно што може да се замисли повторно "за Песах" "*para Pesah*". Дури и во најсиромашните куќи, постоеја садови кои се користеа само еднаш во годината "за Песах" "*para Pesah*". За Песах *Pesah* се подготвуваше одделен леб, одделни јадења. Сите домаќинки неколку недели пред Песах *Pesah* беа преокупирани со ревизија на секое коше од куќата, од подрумот до таванот. Најпрвин се почнуваше со поправките на оние работи во куќата кои требаше да бидат доведени во ред, потоа се варосуваше целата куќа однатре и однадвор. Се претресуваше сè, се переше сè, почнувајќи од долапите и сергените. Во специјално направениот сандак, во кој се чуваа садовите и приборот за јадење за Песах *Pesah*, се правеше ревизија дали нешто недостасува. Со специјален ритуал *kashiryar*, се миеа сите садови за да бидат *paskual*. Кај македонските Евреи, во дворовите се подготвуваа големи казани со врела вода во која, се ставаше пречистена пепел, и во неа се потопуваа садовите за Песах *Pesah*. При ставање на секој сад во водата се ставаше

и по еден вжештен камен. Така садовите стануваа *paskual*. Всушност, со овој ритуал се правеше годишна дезинфекција во куќата.

Потоа доагаше на ред облеката. Секој мораше да го дочека Песех *Pesah* со нова облека, или барем нови чевли. Облечената облека за прв пат ја викавме "*strinar*", но ова важеше и за сите работи кои се употребуваа за прв пат. Понекогаш дури можеше да се облечат само нови чорапи.

Сиромашните ученици, задолжително, добиваа нова облека и чевли од хуманитарните организации при еврејската општина.

Значи, сите нови работи купени за Песех *Pesah* беа "*strinar para Pesah*". Сето ова го правеше Песех *Pesah* побогат празник, особено кога зборуваме за подготовката на храната.

Домаќинките забрзано до последниот ден, пред Песех *Pesah*, подготвуваа најразлични видови колачиња и јадења. Нај тешката работа беше подготвувањето на масас *masas* и бојус *bojus*, бесквасни лепчиња кои го заменуваа лебот во текот на празничните 8 дена.

Еврејската општина, вообичаено, купуваше брашно, кое го делеше на сиромашните семејства. Така на пример во 1939 год. во Битола, таа помош ја добиле 318 семејства со вкупно 1426 лица.

Мелењето на брашното се вршеше по кашрут прописи. Бидејќи, не се продаваше готов мацот *macot*, семејствата сами го подготвуваа. Просториите во кои се подготвуваше мацот *macot* мораа да бидат добро исчистени и подготвени за таа намена. Повеќе семејства се здружуваа и правеа одеднаш за сите од сите видови. Се подготвуваа бојус *bojus*, масас со вода *macas di agua*, масас од јајца *macas di guevos*, масас со вино *macas di vino*. Тие воглавно се користеа за подготвување на различни благи и солени пити.

"Во очи" на денот на Песех *Pesah*, вечерата, Седер *Seder*, беше најважниот и најинтересен настан, со кој се започнуваше празникот. Тогаш, домаќинот на семејството ја има главната улога на трпезата. Татко ми, започнуваше со читањето на Хагадата *Hagada*, од која деловите прочитани на жудео еспањол за нас децата беа најинтересни, најповеќе затоа што од неа ја учевме историјата на Песех *Pesah*.

Имаше многу работа за жените. Особено, се внимаваше многу, да бидат задржани сите обичаи врзани за празнувањето. На средината на масата задолжително стоеше огромна стаклена чинија, специјално подготвена за во неа да се стават сите продукти кои беа поврзани со Хагадата *Hagada* и пропишани со вековната традиција. Така на едниот крај, се ставаа три парчиња бојус *bojus di agua*, до нив, едно варено јајце *guevos inhaminados*, потоа, крило од кокошка *poou*, свежи листови од целер, и на крајот *alharosa*.

Исто така, домаќинките за Песех *Pesah* подготвуваа и голем број

најралични јадења. Така, трпезите не можеа да се замислат без сармички од штавел *sarmas de shtaven*, кофтиња од компир *kiftes de patata* или кофтиња од спанаќ *kiftes de spinaka*, масас со мелено месо *masas de karne mulida*, печено јагнешко месо *asado di korero* и др. Особено имаше избилство од колачиња и благо, *tajikos di mues*, *tajikos de almendra*, најразлични овоштија.

За доручек се принесуваше бимуелос *bimuelos*.

Со песната "*Il kavretiko de mi padre*", завршуваше читањето на Хагадата *Hagada*. Во скратена форма, Хагадата *Hagada*, се читаше, втората вечер од празникот, како и при вечерите на седмиот и осмиот ден.

За Седер вечерата ниту во една еврејска куќа не смееше да биде затворена капијата. Секој гостин беше добредојден.

Семеен живоџ

Македонските Сефарди, како во говорот, така и во обичаите се разликувале од Сефардите од останатиот дел на Балканот. Така и практикувањето на обичаите при венчавање, раѓање погребување, носеле свои карактеристики, кои биле отслик на едноставниот начин на живот на Евреите од Македонија. Во литературата се опишани многу обичаи кои ги практикуваа Сефардите на Балканот, но морам да напоменам дека дел од нив воопшто не се одржуваа во Македонија, или пак се правеа на поедноставен начин.

Обичаи џри џородување

Ако е родилкаџа добра, бебеџо е ушџе џодобро.

По цицањето се џознава бебеџо.

Една ќерка е џреќрасно, две ќерки е добро, џри ќерки џешко нас.

Кој џо родил, џој неќа џо џорасне.

Породувањето се одвиваше во домашни услови. До родилката за време на породувањето најчесто беше жена оспособена за помош при породување бабица *kumadri*, која имаше долгогодишна пракса. Во Битола имаше неколку бабици, кои со оглед на многудетните семејства на Евреите имаа многу работа.

Креветот на кој требаше да биде ставена родилката се спремаше со чиста постелнина. Се водеше многу сметка, целата постелнина да биде во бело, додека на рамката од креветот се закачуваше гранче руда и главица лук, за да ги заштитат родилката и бебето од зли очи *aynara*. Родилката лежеше следните осум дена и го негуваше бебето. Во тој период родилката беше поштедена од домашните обврски.

Особена радост во семејството беше кога ќе се родеше машко здраво дете. Осмиот ден од неговото раѓање се правеше обрезавањето *berit mila*. Во очи на денот на обрезавањето *berit mila*, во куќата се подготвуваше голема веселба со богата вечера "*la viyola*", на која се собираа мноштво роднини и пријатели. Тогаш се пееја многу песни за родилката и бебето "*kantigas de la parida*". За денот на бирит, породилката која најчесто беше сеуште во кревет, ја облекуваа во бела наметка, креветот беше послан во бели чаршафи, кои најчесто беа декорирани со чипки или бел вез. Бебето, исто така беше облечено во бело. Мајката го држеше бебето во рацете се до доаѓањето на *hahamot* или *moelot*. Тој најпрвин го прегледува бебето дали е здраво. Тогаш таткото го зема бебето од мајката и за време на чинот на обрезавање, тој го држи во своите раце. Моелот беше специјално за тоа обучен човек, кој со соодветен прибор за брит мила, дезинфициран, го обавуваше обрезавањето. Не се памети дека некогаш настанала инфекција или компликација.

За време на овој чин најблиските роднини и пријатели беа веќе собрани во куќата, при што се послужуваа повеќе врсти колачиња тажикос *tajikos*, меричинос *merichinos*, финарон *finaron* и секако неизоставни беа белите шеќерни бонбони со бадем *bonbon kon almendra*. Најблиските роднини носеа подароци за бебето.

Понекогаш, ако се случеше, новороденчето де се роди болно, или пак во мегувреме до берит мила да се разболи, тогаш ритуалот на обрезавање се одложуваше за 30тиот ден по неговото раѓање.

Ако новороденото е прво машко дете во бракот го ословувавме *Bohor*, а ако беше женско *Bohora*.

За раѓањето на женските бебиња не се правеа речиси никакви веселби. Но, во рамките на семејството се одржуваше скромна свеченост *fadar*, кога женското дете добиваше име. Девојчињата, своето име го добиваа во првата сабота по раѓањето, додека машките деца, во првата сабота по истекот на една седмица од раѓањето, односно откако ќе се завршеше со чинот на обрезавањето. Имињата на децата, вообичаено ги даваа самите родители, така што најчесто тоа беа имињата на дедовците и бабите. Исто така родендени, Сефардите од Македонија не славеа.

Значаен датум во животот на еверјските момчиња, беше бар мицва, "*bar mitsva*", кога со навршувањето на 13тата година од животот, момчето симболично се воведува во светот на возрасните, мегу полноправните членови на верската заедница. За овој ден, момчињата се подготвуваа со недели однапред, подпомогнати од хахамот, при што мораа во синагогата, најчесто на саботната церемонија, да прочитаат одреден пасус од светото Петокнижие, Тората. Со овој чин формално

се прекинуваше со детството и децата тогаш беа прогласувани за зрели луѓе, со што се здобиваа со право да учествуваат во минјан *tinjan*. Родителите пак, дома, приредуваа, свеченост, на која доагаа роднините и пријателите, носејќи мали подароци за славеникот. За таа пригода се подготвуваа вообичаените видови колачиња, како и за секое поголемо празнување.

Веридби и брак - *Dispozorio i kazamyento*

Нишу Песах без масас, нишу ќерката без мажење.

Кој се зема со љубов, живее со болка.

Кој сака да биде проводација, мора да има лице од дрво и кондури од железо.

Ни убава за чудење, ни жрда за илашење.

Не викај го зейне, дур не сџави прсџен на рака.

Кој не сака да се ожени, бара многу чеиз.

Од мираз и чеиз никој не се збогашува.

Ке ти дадам и мираз и чеиз, но среќата оди сам барај си ја.

Ќерка за мажење, железо за жвакање.

За женидба и караница појтребни се двајца.

Фалената крушка, исјага црвосана.

Жената не е кошула, која се менува.

Една мајка и една пресџилка, покриваат многу неволји.

За рагањето на девојчињата не се подготвуваа никакви свечености. За девојчињата, иако беа на многу мала возраст, мајките започнуваа да подготвуваат "ashugar" чеиз, и да штедат пари за мираз *dota* без кој ниту една девојка не можеше да се омажи. Затоа, за сиромашните девојки, во еврејската општина, постоеше фонд од кој беа помагани за да подготват чеиз. Во чеизот всушност беше вткаена целата умешност и вештина на сефардската жена. Присеќајќи се сега на сите парчиња од чеизот кој вообичаено се подготвуваше, ми се навраќаат сликите на мајка ми и баба ми, кои го користеа секој момент во летните попладниња, седејќи на дрвените клупи пред куќните врати, во друштво на комшивките, "да извлечат по ушће некој ред" од плетената чипка, или пак од везените мотиви. Романсите кои често ги пееја при ваквите работни седенки, проследени со мноштво поговорки и смеа, се уште ги наслушнувам, кога ја држам во рацете, единствената везена прекривка за бебе, која ми остана после војната. Женските деца, всушност беа голема материјална обврска за родителите. Стапувањето на младите во брак, најчесто се остваруваше преку договори помеѓу родителите на двете семејства, но многу често

стројничката работа ја завршуваа и проводации. Тоа беа воглавно многу речити, умни, жени, кои имаа одредена добра репутација, но воедно и развиена комуникација со многу луѓе во рамките на заедницата. Тие во договор или по налог на родителите на девојката или момчето ги правеа првите контакти помеѓу семејствата.

Помеѓу Евреите, речиси и немаше немажени или неженети, затоа што за тоа водеше сметка заедницата. Дури и за вдовиците или вдовците веднаш се наоѓаше решение. Возрасните често велеле "*Kada tindjere su karak*", "*Секое џенцере, има свој каџак*".

Македонските Сефарди, обрнуваа особено внимание на веридбите *dispozorio* и венчавките *kazamiento*. Прославите организирани за тој настан беа особено грижливо планирани од семејствата на младоженците.

Задолжително се организираше веридба, кога стануваше збор за миразот *dota*. Тогаш се склопуваше договор за парите *kontado*, што треба да ги даде семејството на девојката. Тогаш, се утврдуваа и условите за идниот брачен живот, се одредуваа датумите за подготовка на брачниот договор *ketuba*, како и за самото венчавање во синагогата. Со големо нетрпение го очекуваа сите "денот на проценување" на вредноста на чеизот. Тогаш во куќата на невестата се организираше своевидна мала изложба на сите работи од чеизот *ashugar* што таа ќе го понесе со себе во новиот дом. Сумата од проценката на чеизот се ставаше во кетубата, покрај сумата на готови пари, што родителите на невестата ја даваа често во златници. При овој чин се организираше и мала свеченост со закуска за двете семејства. Младоженецот пак за тој ден на невестата задолжително и испраќа бовча со сите потребни работи за ритуалното капење *mikve*, златник и колачиња.

Ритуалното капење *mikve*, беше неизоставно пред склопувањето на бракот. Вообичаено, семејствата закупуваа дел од турскиот амам. Повозрасните жени од двете семејства присуствуваа на *tivila* кога невестата мора да "загњури" во базенот од бањата. Капењето траеше со часови. Бањата беше место за дружење на жените од двете семејства, кога требаше да се откријат и евентуалните физички недостатоци на невестата, или пак да се раскажува за нејзината убавина.

Сето тоа беше проследено со песна, чатење со месени тестенини, најразлични колачиња и кафе.

Церемонијата на ритуално капење, со *tivila*, се повторуваше на истиот начин и по првата брачна ноќ.

Грагански брак пред војната не постоеше. Така, самиот чин на венчавката се одржуваше во синагогата, во недела, со точно одреден верски цермонијал проследен со молитви и говори. Невестата беше

неизоставно облечена во бело. При тоа се потпишуваше брачен договор, *ketuba*, во која беа назначени сите обврски и права на сопружниците.

Младоженецот приредуваше заеднички ручек за гостите на обете семејства, кој најчесто се одржуваше во куќата на младоженецот. Од материјалната положба на младоженецот и неговото семејство, зависеше и обемот на гозбата која беше подготвуванана. Но, секако, за ниту една веселба не беа изоставени најразличните врсти благи колачиња и месени теста.

По завршувањето на свадбата *hupa*, младоженците во текот на следните осум дена не смееја да излезат сами од домот, сем за неодојжни работи и тоа во придружба на еден родител. За целото време голем број гости ја посетуваа куќата во која се младоженците.

Новооснованото семејство, многу ретко имаше можност да го започне заедничкиот живот во сопствен дом. Најчесто, заради лошите економски услови се случуваше да живеат со родителите. Почитувањето на постарите беше една од основните напишани правила кои владејеа во кругот на семејството. Оние новоосновани семејства, кои живејеа одделно од родителите, често пати за Шабат *Shabat* ја посетуваа куќата на родителите.

Помегу македонските Евреи, не се паметат разводи на бракови. Тоа беше сметано како најголема срамота за семејството. Проблемите и брачните спорови ги решаваа рабините во рабинскиот совет. Но, сепак, жената во рабинското законодавство, секогаш била во инфериорна положба.

Поѓребни обичаи

Живојшот е како свеќа, дувни се згаснува.

Мршвиите не сџануваат.

Секоја еврејска заедница во Македонија имаше свои гробишта кои беа одржувани од приходите на општината.

Hervra Kadisha беше пак организација која се грижеше за начинот на погребувањето и одржувањето на погребните ритуали. Во оваа организација одредени членови *roheshas* беа задолжени за изведување на ритуалното капење на починатиот, неговото облекување во ленена *murtaja*, како и самиот чин на погребот. Сиромашните од заедницата, беа ослободени од плаќање на погребните трошоци, кои ги подмируваше самата организација од своите фондови.

Речиси сите повозрасни Евреи, кога ќе ја поминеа шеесетата година од животот, подготвуваа за себе погребна облека *murtaja*. Исто така, овој

настан се одбележуваше со мала свеченост.

Жените не присуствуваа на погребот. Тие, гробот на покојникот го посетуваа по изминати 8 дена. При погребот хахамот ја читаше молитвата *kadish*. На погребот присуствуваа само мажите. После погребот на покојникот, во неговата куќа, вообичаено се послужуваа само кафе *kave*, варени јајца *guevus inhaminadus*, и ракија анасонка *raki anason* со мезе од сирење и маслинки. Кафето и јајцата беа послужувани за душата на покојникот и во текот на следните 8 дена, кога домашните во знак на жалост седеа на подот *in siete*, додека роднините ги послужуваа и гостите и домашните. Оние кои доагаа во куќата, носеа доручек, ручек или вечера за домашните. Тоа се сметаше за големо добротинство *zahu*. Во домот на починатиот тие денови не смееше да се готви. На годишнината од смртта се посетуваше повторно гробот на починатиот и тоа во кругот на најблиското семејство и пријателите. Поменот за починатиот *fazer zyara* се обавуваше секоја година.



*Сто години од кујната
на мајка ми Естерина
и баба ми Рахел*

Како што Сефардите, при прогонот од Шпанија во 15 век, со себе го понеле голиот живот, клучевите од катанците на затворените куќи и својата традиција, така и јас по враќањето од партизани во празната куќа во Битола, со себе го носев највредниот клуч кој ми го оставија моите родители-богатата сефардска култура, конзервирана вековна традиција.

Затоа, сите рецепти што се подготвуваа во нашата куќа, во куќите на моите роднини и пријатели, и денес ги подготвувам.

Од целото мое семејство, само јас го преживеав Холокаустот. Овие редови се спомен за вредните сефардски жени од Македонија, но воедно и можност за идните генерации, да го почувствуваат вкусот и мирисот од минатото време од еврејските кујни, преку рецептите на Естерина.

За 11 март, 50тина години по ред, во мојата куќа ги повикував на вечера сите кои за тој ден од најразлични страни на светот се собираа во Скопје. За тие средби, подготвував сефардски специјалитети, кои во тие пригоди ни ги враќаа спомените за изминатите времиња, поминати во еврејските маала.

Помеѓу двете светски војни, се до електрификацијата во домаќинствата, Сефардите, како и останатите граѓани на Битола, се служеа со мангали за готвење, со бакарни и земјени садови, како и со прибор за јадење кој денес е историја. Условите во кои се подготвуваа јадењата беа сосема поразлични од денешните.

Начинот на готвење беше прилагоден на тогашните можности. Треба да се има во предвид дека и многу продукти не постоеја или пак немаше можност да се набават во Битола. Немаше шпорети ниту на дрва, а електричните ги внесовме во куќите после втората светска војна. Немаше ниту фрижидери, ниту замрзнувачи, ниту миксери. Електричните апарати во кујните нашите родители никогаш не ги доживеаја, бидејќи тие се појавија после војната.

Сите битолчани го паметеа Аруести, затоа што тој во куќите им внесе струја, која пак од основа го измени начинот на живеење во градот. За нас учениците особено беше спас од петролејските ламби и свеќи. Иако во секоја просторија имаше само по една сијалица тоа даваше можност за учење и навечер како и собирање на семејството за седенка кога се раскажуваа најразлични приказни и случки, но и многу се пеше.

Затоа, ќе опишам некој прибор и садови кои наполно престанаа да се употребуваат покасно, а тогаш беа единствените во домаќинствата, така што тие го диктираа начинот на подготвување на храната и исхраната.

Се готвеше само со ќумур. Еден ист селанец од селото Цапари ни

носеше товар кумур и товар мраз преку летото, секој месец со години на ред. После војната, го сретнав повторно кога се вратив во нашата куќа. Носеше и понатаму кумур кај комшиите. Кога се видовме се расплакавме и објацата. Идниот ден ми донесе товар кумур бесплатно. Се извинував затоа што немав ништо да го почастам како што вообичаено правеше мајка ми пред војната. Но тој ми рече: "Јас живеам од Евреите пред војната, сега живеам многу тешко, бидејќи се помалку се купува кумур, па децата немајќи работа отидоа за Австралија. Селото се испразни". Додека живеам во Битола во 1946 год. редовно купував од него кумур, затоа што се уште готвев на мангал бидејќи од војната се вратив во ограбена и испразнета куќа. Исто така, од околните села на Битола, селаните носеа зарзават и овошје и многу други прехранбени продукти. Кромид ни носеа од селото Бучин, а грав од с. Кишава.

За жал, денес со модерната технологија на одгледување на зеленчукот и овошјето, готвењето во поинакви садови и на струја, незаборавниот вкус од јадењата на Естерина никогаш не можам да го постигнам.

Речиси секоја Сефардска куќа имаше зидана фурна, направена во дворот или до самата куќа. Секое еврејско маало, имаше општа фурна, каде сите го носеа лебот и земјените тави со јадење, за печење. Во оваа фурна, печеа оние семејства кои од некои причини немаа фурна дома или пак во оние денови кога не се палеше домашната фурна.

Вообичаено, фурната се палеше и загреваше секој петок, како и неколку дена пред големиот празник Песак *Pesah*, кога се правеа *masas* и *bojus* (леб без квасец).

Леб се месеше во петок, за цела недела. Лебот се чуваше завиткан во бел чаршав во посебен дрвен сандак со капак. Брашно купувавме по цела вреќа, затоа што на кило воопшто не се продаваше. Купената вреќа брашно се чуваше во специјален дрвен сандак. Брашното беше просеано во сандакот, и такво беше подготвено за употреба. Во еден агол од сандакот со брашно, постојано се чуваше лебен квасец, затоа што не постоеше квасец да се купи. После секое месење леб, се оставаше дел од стасаното тесто, кое всушност претставуваше лебниот квасец за идното месење. Со овој квасец се правеа теста кои требаше да стасуваат бискочос *biskochos*.

За Песак *Pesah* имаше посебна процедура за подготовка на фурната затоа што мораше да биде *paskual* односно не смееше да има ниту најмал остаток од леб со квасец, па затоа, тие денови, не се ставаше ништо друго за печење. После темелното чистење на фурната, се почнуваше со печењето на *masas*, *bojus*, јајца *guevos inhamionados* и јадењата за Песак *Pesah*. Оние пак семејства кои што немаа фурни им се одредуваше ден за користење на еврејската фурна, затоа што

општата маалска фурна за тие денови не смееја да ја користат оти беше *hames*.

Постоеја, оспособени жени кои знаеја да ракуваат со фурната доколку домаќинката не можеше. До фурната се наогаше целокупниот потребен прибор за користење. Така на пример, имаше дрвена лопатка со долга рачка, железни маши за жарот, крпи врзани за долг стап за бришење на фурната од пепел, железен собирач на жар, како и свиткана железна шипка за тргање на тепсиите и лебот од внатрешноста на фурната, и мноштво најразлични садови.

Во состав на фурната во истата просторија имавме *sufa* дрвена долга маса која се протегаше од едниот до другиот крај на просторијата, која служеше за месење, сукање на кори и сл., но и за оставање на врелите испечени работи за да се оладат, а потоа и распоредат каде треба.

Во фурната покрај печењето леб и питикас, се печеа и семки, ораси, лешници, пити, бурекас, рускитас, бискоchos, колачи, јајца, тикви, сите врсти манџи, месо. Се потпекуваа сите врсти теста од домашно производство *tiritis, fidejus, tarana, tajarinas*. Често се оставаше на млачна фурна да стои јадењето подготвено за Шабат *Shabat*. Преку неделата доколку се месеше пита или колач се носеше во маалската фурна.

Секојдневните пак јадења се готвеа во други поедноставни садови на мангал или на огништето *furnaya*, која беше место во кујната со оцак зидано од два дела. Првиот дел беше за пепелта *siniza* и имаше пирустија *trempi*, метална триаголна рамка со ногички на која се ставаа тенџерињата над жарот. Вториот дел пак, беше квадратна железена плотна со процепи за подобро согорување на кумурот, каде се подготвуваше жар за потребите за пеглата, за мангалот во собата за топлење, како и за брзо топлење на вода за капење и сл. Најмногу се употребуваше зимно време, затоа што имаше оцак па чадот одеше надвор и немаше опасност од труење со јаглен двооксид.

Кујната беше единствениот простор во куќата каде жените го минуваа поголемиот дел од денот, приготвувајќи ги оброците за многучлените семејства. Затоа, тие се трудеа што е можно подобро да го организираат целиот простор на кујната, за да си ја олеснат работата. Така кујната *kuzina* задолжително содржеше долап за садови *dulap*. Во него во лимени кутии се чуваа и кафето *kave* и шеќерот *asukar*.

Во кујната, најчесто, имаше мијалник *djepka*, со доведен одвод за нечистата вода. Над мијалникот, стоеше обесена специјална канта *gurnika* со мала чешма. Свежа вода се носеше од бунарот во метална канта, два пати на ден, за потребите за миење садови. Садовите се миеја со пепелница *lishiya*.

На овој мијалник се миеше зарзаватот и овошјето, но и месото исто

така. Воедно, мијалникот го користевме истовремено и за миење на раце и лице, затоа секогаш на едниот агол стоеше калап правен домашен сапун.

Имавме специјален сад сличен на малите гумови *alkuza* кој служеше само за чување на зејтинот. Имаше алкуза од половина литар и од еден литар. Тие имаа многу тенок отвор од кој речиси во капки течеше зејтинот. Посиромашните семејства со алкуза одеа да купат зејтин еднаш во неделата, додека во побогатите куќи се купуваше зејтин во канти, од кои се полнеше дури потоа во алкуза. За секојдневна употреба беше многу практична. За да се измие убаво пред секое ново полнење се вриееше алкузата во сад со врела вода и растворена пепелница.

Солта се чуваше во дрвена кутија со капак-соларник, кој најчесто беш закачен на зидот во кујната. Користевме морска сол во грутки, која ја толчевме во месинган аван за да ја иситниме.

Сите садови за готвење беа бакарни *atuendus para kuzinar*.

Специјални гергефи *salador* служеа за исцедување на месото од крв, на што особено се внимаваше, како и за цедење на зарзават и овошје.

Авани со толчник *almires* направени од месинг, во кои се толчеше сол, зачини, и сл.

Бидејќи чистото кафе беше скапо, се купуваше ретко и во мали количини, па се мешаше со наут или јачмен. Така за да биде свежо го печевме дома во специјални лимени тави. Тавата беше со залемен капак, на кој постоеше отвор низ кој се сипаше кафето во внатрешноста. Во средината имаше метална рачка за која беше поврзана перка во внатрешноста која пак со вртењето го мешаше кафето да не загори. Во овие тави покрај кафе, се печеше и сланоток за леблебија, наут.

За мелење на испеченото кафе, се користеа месингани мелници со рачка која на зглоб се склопуваше. Така пиенето кафе претставуваше ритуал, бидејќи најпрвин уз муабет се мелеше кафето во мелницата. Секоја година по куќите поминуваше калајдија кој ги прегледуваше садовите и оштетените ги калаисуваше. Имаше двајца Евреи во Битола кои живеела од овој занает.

Користевме исто така, многу глинени садови, купови, тави, грниња.

Имавме, две големи бочви од дрво од кои едната за туршија, а другата за сирење.

Незамислива беше секоја кујна без дрвена даска за месење.

Во еден сандак чувавме одделни садови кои се користеа само за Песак, и тие беа *paskual* садови.

Постепено пред војната почнаа да влегуваат во употреба емајлирани кујнски садови, кои ги заменуваа бакарните.

Постоеше еден вид "чадор" *inshugador*, исплетен од прачки, кој се ставаше над мангалот, каде беше затрупана жарта со пепел. Над него се постилаше чаршав или тенка памучна крпа, врз која, кога се сукаа кори за баклава се потсушуваа на топлото. Преку зимата тој имаше и уште една намена -за досушување на алиштата.

Подрумот *katau* беше десната рака на кујната. Секоја еврејска куќа неизоставно имаше некаков подрум.

Нашиот подрум беше составен од три простории. Едната просторија беше направена со патос од даски и во неа имаше долапи во кои се сместуваа зимските алишта, јамболии, кебиња, јоргани и сл.

Сандаците за чеизот на девојчињата стоеа исто така во оваа просторија. Постепено, мајка ми како ги завршуваше рачните работи кои ги подготвуваше за нашиот чеиз, ги ставаше во овие сандаци.

Садовите и приборот за Песах *Pesah*, кој беше *paskual*, се чуваше исто така во специјален дрвен сандак.

Од северната страна на куќата, каде што немаше сонце, беше одделна просторија во која се чуваше храната. таму држевме постојано отворен прозорец заради проветрување. На таванот на оваа просторија на голема метална куќа, *kaniyel* беше обесена кутија, направена од дрвени летвички, обложени од сите страни со метална ситна мрежа. Така храната која ја чувавме на промаја, внатре, беше обезбедена од инсекти и глупци. Тоа беше еден вид фрижидер.

Домаќинките се снаогаа за потребите за ладење при најжешките денови преку летото. Од пелистерските села се носеа големи блокови мраз-*buz* завиткани во папрат и вреќи, врзани за самарот на коњите. Го продаваа селаните, во куќите кои предходно имаа нарачано крепи мраз. Крепите мраз ги чувавме во подрумот во огромен бакарен сад околу кој се редеа садови со млеко, или јадења, бостан, зарзават и сл. Мразот многу полека се топеше и продуктите остануваа свежи и ладни.

На истите селани им нарачувавме и вреќи со кумур - *karvon* - кои ги носеа во градот. Тоа ни беше основен материјал за готвење и за топлење. Го сместувавме во одделна просторија во подрумот.

Во оваа просторија се чуваше и големо дрвено буре, во кое се подготвуваше вино за Песах *Pesah*.

Останатиот поголем дел од оваа просторија имаше покрај зидот долга дрвена маса, на која се редеа кантите со тестенини, вреќите со грав и ориз и слични намирници за зима. Над неа на зидот имаше даска на која се закачуваа венците со лук, кромид, низите суви пиперки, сув винов лист, сушени бамји, торбите со сушен зарзават и овошје. Теглите со слатка и мармалади се ставаа на дрвени полица, а под нив куповите со аропи и зимници. Бурињата за туршија и за сирење стоеа во еден агол

на просторијата.

Дрвените сандаци за брашно и за готов леб, беа добро обезбедени од влага и инсекти.

Прехрамбените продукти оставени во оваа просторија, мајка ми често ги контролираше, за да избегне било какво оштетување на храната.

За Песах *Pesah*, кога се чистеше детално целата куќа, особено внимание се обрнуваше на хигиената во оваа просторија од подрумот. Сите предмети се попаруваа со топла пепелница, што претставуваше и извесна дезинфекција на приборот и просториите. Испразнетите торби од сушениот зеленчук и овошје, се вриеа во врела вода и добро исушени се чуваа на суво место за следната сезона. Сето ова беше многу тешка и напорна работа за домаќинките. Бидејќи мајка ми беше слаба со здравјето и често пати болна, најчесто јас, сестра ми Бела и домашната помошничка Лујза, следејќи ги нејзините совети ја вршевме сета неопходна работа. Садовите кои требаше да ги користиме за Песах, а кои предходно биле користени за секојдневна употреба во кујната, задолжително моравме да ги измиеме со врела вода и пепелница *kashiryar*. Така, Песах *Pesah* се дочекуваше со куќата и сите други простории потполно исчистени.

Најмалку два до три пати неделно се приготвуваше безмесен ручок, кој главно се состоеше од модри патлициани, тиквички, пиперки, грав, леќа, разни тестенини и пити.

Јадењата кои се подготвуваа беа прилагодени према сезонските зеленчуци и овошја. Само неколку јадења се готвеа постојано преку целата година. Такви беа јадењата од грав, леќа, тестенини, компири, ориз, кромид, лук. Магдонос, целер и домати се користеа свежи но и конзервирани. За време на пролетта и летото се сушеа, бамји, кромид, лук, пиперки, модри патлициани (сечени на кришки), сливи, кајсии. Сето тоа нанижано на венци обесени на места каде имаше промаја. Откако добро ќе се исушеа, тие се ставаа во големи платнени вреќички (најчесто направени од стари чаршафи) кои се обесуваа во подрумите на места заштитени од влага и штетници. При сушењето поголемиот дел зарзавати (грашокот, модрите патлициани, боранијата) се попрскуваа со солена вода-саламура, за да се заштитат од муви.

Во Битола имаше две кошер месарници каде се купуваше телешко и јагнешко месо, кое Евреите исклучиво го користеа. Живината се купуваше на пазар, а потоа се носеше кај хахам-шовет, кој беше специјализиран за преглед на месото дали е здраво, а воедно и ги колеше животните.

Риба се купуваше поретко. Сите врсти меса се миеја и посолуваа, а потоа се оставаа во гергеф *salador* за да убаво се исцеди од крвта. За зима се правеа кобасици *sarchichas* и се сушеше овчо месо *pastrma*.

Пастрмата ја користевме во варениот грав.

На пролет за Песах *Pesah*, се правеа првите сармички од штавел и пита со масас и спанаќ. Набргу ќе стасаат листовите од винова лоза, грашокот, тиквичките, боранија, кромидчиња, магданос, модри патлициани, а покасно према летото домати, пиперки, бамји, зелка, целер(главици).

На крајот на летото кога зарзаватите и овошјата беа најевтини се почнуваше со подготвување на зимниците. Целото маало мирисаше на салца од домати, ајвар, туршии, се сушеа најразлични зарзавати, се вараа слатка и мармалади. Почнувајќи од рана пролет со белите и црвени цреша, јагоди и вишни, постојано се правеа слатка и мармалади се до касната есен кога се завршуваше со слатко од дуњи. Од кајсии, сливи и смокви се правеше кандирано овошје за зима кое беше за послужување заедно со *tajikos*.

Со товари се продаваше и бостан . Во кошеви закачени на самар се продаваа цели товари лубеници и дињи преку целото лето се до касна есен. На неколку дена купувавме по дестина лубеници за повеќе денови.

Печените тикви се продаваа по улица. Така, за време на војната бидејќи беше забрането да се занимаваат со било каква стопанска дејност, многу еврејски семејства се издржуваа од продавање на еврејски семки , леблебии, печени јајца, тикви, костени, пченки.



Конец

Ави Миодраџ Козма

Најважната карактеристика на Евреинот и Еврејскиот народ, се законите, кои се издвојуваат по својата светост. Главната карактеристика и особеноста е да се сочува *ШАБАТ* - Саботата (*хебр. Шомер Шабат*) со неговото значење и законите околу исхраната наречени - *Кошер*.

Прописите околу исхраната главно може да се најдат во *ТОРА* (Петто Книжието Мојсеево), а како други извори се јавуваат расправите во Талмудот (во некои делови како например: трактатот *ХУЛИН*), потоа во книгата *Мишне Тора* на *Рамбам* (во делот Хилхот маахалот асурот), или во книгата *Шулхан Арух*.

Коренот на зборот Кошер во Хебрејскиот јазик има формула која се пишува како *К-Ш-Р*.

Кај Сефардските Евреи кои покрај Хебврејскиот говореле и *Ладино* (мешавина на Хебрејскиот јазик и Шпанскиот), изразот *КОШЕР* се задржал и ден денес како во целата дијаспора така и во доста добар дел на Израел а воедно и во модерното Хебресјко говореење.

Мајмонидес - Рамбам (кој бил рабин, филозоф и лекар) обајснува дека кога би погледнале подобро би можеле да видиме дека основните постулате на законите за Кошер се базирани врз човековото здравје и постојат јасни врски помеѓу прописите за здравјето и храната, а лежат воедно и во денешната модерна медицина

Јасно е дека самиот Кошер како и на пример Брит Мила (обрежување на секое живо родено машко дете на осми ден од неговото раѓање) го сопрело асимилирањето на еврејскиот народ.

Животните кои се *дозволен* (Кошер-Тахор) се домашните животни, кои живеат во заедница, кои го трпат човекот како свој господар, кои се хранат само со растителна храна, додека *недозволените* животни (Не Кошер - Таме *ТЕРЕФОТ*) се грабливки, месојади, животни кои не се припитомуваат, оние животни кои не прифаќаат ред и секогаш тежнеат кон самостојност.

Школото на Рамбам ги толкуваа овие аргументи дека самиот наш Севишен Створител Кралот над Кралевите Господ, ги кажал законите во *ТОРА*, со една единствена цел да го отргне човекот од јадењето месо од животните кои би влијаеле на неговите морални и духовни својства, правејќи го агресивен во симболична или вистинска смисла на зборот.

Најголемите вредности со кои се одликува КОШЕР храната се категориите на забрането месо како:

- а) месо на нечисто животно (она кое не е Кошер, вклучувајќи го и човековото месо)
- б) невела - месо на животно кое е Кошер, но загинало или било заколено и убиено не според Еврејските законите за обредно колење (ШЕХИТА)
- в) терефа - животно кое е Кошер и кое е заколено според законите на Шехита, но подоцна во телото се пронајдени некои од знаците на болест со што месото не е повеќе Кошер.

Поделбата на животните е на (КОПНЕНИ ЖИВОТНИ, ВОДЕНИ ЖИВОТНИ И ПТИЦИ), а другите производи се делат во три групи и тоа:

1. МЕСО

2. МЛЕКО

3. ПАРВЕ (значи сето онаа што е надвор од категоријата на млечните и месните производи, како: сите артикли на овошје, зеленчуци, безалкохолни и алкохолни пијалоци, јајца, рибата).

Копнените животни мора да исполнуваат два услови, да имаат *раздвоени койиша* и длабок рез меѓу копитата (3-та Книга Мојсеева - 11:3) и втор услов е животното да ја *прежива храната*. Забранети животни се: зајкот, свињите, камилите.

За водените животни важно е да имаат перки и крлушки. Забранетите видови се: ракови, школки, октоподи, ајкули, бидејќи во Тора за нив се вели: "*осквернето е и нечистото да ви е*".

Во Тора се вели дека забранети птици се дивите птици и бидејќи нивниот број е помал ги наведуваме: ној, був, врапче, гавран, галеб, јастреб, нуркач, пеликан, лебед, штрк, чапја, лилјак. Покрај птиците забранети се и инсектите, како: муви, комарци, пчели и други, но сепак некои од нив се дел од гастрономската традиција која е препознатлива на трpezите на Јеменитските Евреи.

Исто така постојат забрани за употреба на месото за јадење кое во себе има:

1. КРВ која е забранета во ТОРА. (душата на животното се наоѓа во

крвта;

2. ЛОЈ животинско масно ткиво, кое ни е забрането за јадење;

3. ГИД ХАНЕШ се наоѓа во задниот дел на надколениците кај животните

Обучен човек кој може да ги коле животните и да го обработува месото се нарекува ШОХЕТ.



Peuenmu - Resetas

Јадења-Кумерис

Сефардските жени од Македонија многу често подготвуваа најразлични манци со или без месо за своите многучлени семејства. Најмногу се водеше сметка на масата да не се стави месо заедно со млечни производи. Тоа беше најстрого забрането во традицијата на еврејската кујна.

Најчесто јагнешкото, јунешкото или пак месото од живина, се подготвуваше одвоено, а потоа се додаваше на зарзаватот.

Безмесните денови во кујната на битолските Сефарди беа најчести. Особено беше радост за децата кога се подготвуваа најразлични месени тестенини. Тие беа многу застапени во сефардската кујна.

Домаќинките иако не ги познаваа современите правила за здрава исхрана користеа многу зеленчук и овоштија. Многугодишното искуство го пренесуваа и надополнуваа со генерации, од колена на колена. Најголемиот број сефардски жени, се до периодот на преродбата, беа неписмени. Вековното искуство го пренесуваа како усмена традиција.

Најчесто при подготвувањето на јадењата жените ги користеа за тоа време вообичаените мерки. Така основна мера беше мала или голема чаша, мала или супена лажица. Никој не ги подготвуваше јадењата мерејки во грамови. Количините на продуктите дадени во нашите рецепти се за околу 4 особи.

Исто така не се печеа или готвеа јадењата на толку и толку степени во рерната, туку или во јака или пак тивко запалена фурна, а многу често и на мангал на самиот жар. Со пепелта се регулираше јачината на огнот, при што со покривање на жарта со пепел се намалуваше температурата или пак се "распретуваше" жарата за да се разгори огнот.

При изборот на рецепти за јадењата имавме намера да ги прикажеме само оние јадења кои беа најчесто секојдневно употребувани во просечните сефардски семејства во Македонија.

- Зарзавати
- Спанаќ
- Spinaka

Спанаќот беше многу застапен во кујната на Сефардите без обзир на бројот на членовите во семејството или материјалната положба. Тој беше најевтин зарзават. Затоа, за нешто на што му паднала цената и е многу евтино, постоеше поговорка: *Цена на сџанаќ - Presyo di spinaka.*

Спанаќот се користеше речиси преку целата година, сем кога имаше

паднато голем снег во Монастир. Покрај тоа што го употребувавме за подготвување на манџи, се користеше за питу, ќофтиња. Од спанаќот не се фрлаа ниту рачките, ги користевме за специјална манџа.

1. Манџа од спанаќ

Hamin de spinaka

- 1/2 кг. спанаќ
- 1 главица кромид
- 3 чешниња лук
- магдонос-неколку гранчиња
- целер-една гранка
- 1 домати или 1 лажица супена салца од домати
- сол
- бибер
- 2 лажици масло
- 1 мала шоља ориз

Во плитко тенџере на масло се пропржува ситно исецканиот кромид, лукот, а на крај се додаваат доматиите. Листовите измиен спанаќ ситно се сецкаат и се додаваат во тенџерето со пропржениот кромид. Се долеа 1 чаша вода. Сето се остава да се вари на тивок оган покриено со капак. Штом омекне спанаќот, се додава оризот за да ја впиетечноста.

По желба се додава варено месо или пак се јаде во прилог со кисело млеко.

2. Манџа од рачките на спанаќот

Sena de palikos de spinaka

- рачки од 1 кг. спанаќ
- 2 лажици супени масло
- главица кромид
- магдонос
- мала чаша ориз
- сол
- бибер
- сок од 1 лимон

Лисјето од спанаќот се користеа за питу, ќофтиња и манџа, но од

дршките се подготвуваше специјална манца. Вообичаено дршките се користеа следниот ден откако ќе се искористеа листовите. Но бидејќи се добива мала количина рачки како додаток се става пилав од ориз или тестенини.

Рачките, со малку вода, иситнети се продинствуваат на маслото, а потоа се додава кромидот и магдоносот. На крај на варењето се додава сок од лимон и бибер.

Пиперки ***Pivintonis***

3. Салата од печени пиперки

Salata de pivintonis asados

- 8 печени зелени пиперки и излупени и исецкани
- масло-1 лажица
- толчен лук-2 чешниња
- сол
- магданос ситно исецкан

Оваа салата се јадеше со додадено иситнето сирење или пак измешано со кисело млеко. Често пати, оваа салата, се користеше како вечера во летните месеци, со киселото млеко.

4. Мешана салата

Salata misklada

- 5 печени, излупени и исецкани на парчиња зелени пиперки
- 2 домати исечени на кришки
- 1 главица кромид исечена на резниња
- сецкан магданос, неколку гранчиња
- 1 краставица исечена на кругови
- масло 1 лажица
- сол

Оваа салата се јаде како додаток на кофтиња или динстано месо.

5. Салата со пиперки и модри патлициани

Salata kon pivintonis i mirindjena

- 6 печени и лупени пиперки
- 2 поголеми модри патлициани, испечени, исчистени и иситнети
- неколку чешниња лук истолчен
- магданос, неколку гранчиња, иситнети
- бело сирење издробено (по желба)
- 2 лажици супени кисело млеко (по желба)
- 2 супени лажици масло
- сол

Сето, добро измешано, претставува одлично дополнување на ручекот со ќофтиња.

6. Варена салата

Pivintonis kon kezu i tumat

- 5 зелени пиперки-исецкани
- 3-4 црвени домати исецкани на коцки
- масло, 2 лажици
- сол

Сето ова се пропржува на тивок оган. На омекнатиот зарзават се додава

- 100 гр. бело сирење издробено за да се стопи
- 3 изматени јајца

Штом се згусне целата смеса се трга од оган.

Оваа јадење беше замена за ручок во летните месеци.

За зима се сушеа низи пиперки преку летото. Исушените пиперки се користеа како додаток за многу јадења преку зимата, но исто така и како полнети пиперки со мелено месо. Предходно сувите пиперки се потопуваа во вода да отстојат неколку часа за да омекнат, или пак се обаруваа.

Црвените пиперки се користеа речиси исто како и зелените пиперки, во истите салати и јадења.

7. Похувани црвени пиперки

Pivintonis korlados fritos

- 6 печени и излупени црвени пиперки
- 2 јајца
- брашно
- масло за пржење
- сол

Црвените пиперки се помеснати и затоа тие испечени и излупени, се увалкуваат во брашно и јајце па се пржат на масло.

Ова беше лесен ручек или вечера и се подготвуваше преку летото.

8. Полнети пиперки

Pivintonis inchidos

За полнење се користеа и зелени и црвени пиперки, но повеќе се користеа црвените, додека во зима сушените.

- 250 гр. мелено месо се пропржува
- 2 главици издробен кромид
- магданос
- црн бибер
- малку вода
- 1/2 чаша ориз
- 1 домати исецкан или супена лажица со сок домати
- сол
- масло 3 лажици

Сета смеса малку се пропржува, а потоа се полнат пиперките и се редат во тава. Одозгора се заливаат со една чаша вода и 3-4 исецкани домати. Сето тоа се пече во тава во фурна. Можат да се динстаат тивко и во плитко тенџере.

9. Ајвар

Krema de pivinton

- 10 кг. црвени меснати пиперки
- 1 кг. масло
- сол

Повеќе килограми црвени меснати пиперки откако ќе ги измиевме, ги

чистевме од семето. Такви се мелеа во машина за месо. Потоа се ставаа во голем котел на оган со дрва во дворот и со мешање со дрвена долга лажица се оставаше да испари водата. Потоа се додаваше сол, масло и се вареше се додека не згусне. Се собираше топло во топли купови во кои отворот одозгора, се затвораше херметички со тесто и крпа натопена во киселина, заврзана цврсто со канап.

Не паметам дека некогаш се беше расипало нешто така затворено. Садовите се чуваа во ладните визби. Откако се појавија стаклените тегли, глинените садови не се користеа повеќе.

Ги отвараваме преку зимата и се користеа не само за мачкање врз леб туку и како додаток на разни јадења, особено на гравот и леќата.

10. Барени црвени пиперки

Pivintonis kon vinagri

Скг. Меснати црвени пиперки, исчистени од семките, се обаруваат во маринада.

Маринада:

- 1 литар вода
- 1.5 литри вински оцет
- 1 китка целер
- црн бибер во зрно, 1 шака
- 1 чаша масло
- 1 лажица сол
- 1 лажица шеќер

Обарените пиперки, додека се уште топли се редат во голема тегла во редови. Еден ред пиперки, па еден ред гранчиња од целер, се додека не се наполни теглата. Течноста во која се бареа пиперките, топла се сипува над наредените пиперки. Теглите топли се затвораат со специјална масна хартија, која се врзуваше со канап.

11. Жива туршија

Trushil

Туршијата преку зимата завземаше важно место во исхраната. Се подготвуваше во голема количина во големо дрвено буре. Вообичаено се купуваа зелени домати, зелени пиперки, краставички, мали зелени динчиња, цели главици зелка, на крајот на есента кога овој зарзават го имаше во изобилие. Зеленчукот се редеше во бурето во редови и секој

ред се посипуваше со сол. Најодозгора, се ставаше специјално сплетен венец од прачки од винова лоза, кој пак се притискаше со голема камена плоча. Откако ќе поминеа два дена од наредениот зеленчук, во бурето се истураше вода со која се покриваше целата количина.

Туршијата се употребуваше откако ќе добие златно жолта боја и прекрасен кисел вкус.

Киселата зелка ја употребувавме на неколку начини.

Издробена како салата со малку масло и црвен пипер или издробени суви црвени пиперки.

Како листови за сарма.

Особено многу ја сакавме јувата од киселата зелка, која ја пиевме како напиток или пак ја сркавме со малку масло и црвен пипер, парче леб и сирење.

За Песах *Pesah* се чуваше затворена специјално подготвена канта со туршија која беше паскуал и која ние со нетрпение чекавме да се отвори, затоа што дотогаш веќе целата предходна зимница беше потрошена. Доматите беа речиси зацрвенети во кантата и нив особено ги сакавме.

Домати **Tomatis**

Доматите беа многу употребувани во кујната на Евреите. При готвењето или пак правењето салати многу се користеше домати, во свежа состојба или пак зготвен. Подготвувавме кофтиња со сос од домати, сирење со домати, калдикос со сос од домати, со црвени пиперки полнети со месо и домати со месо во фурна, Доматите, одделно ги подготвувавме како салца, која се користеше како додаток во многу јадења. Зелени домати се користеа пак за подготвување на речел или пак за туршија.

Модри патлициани **Mirindjena**

Модрите патлициани беа многу застапени во Сефардската кујна. Не постоеше еврејска куќа во која не се употребуваа на најразлични начини. Пазарите за зарзават нудеа најразлични врсти на модри патлициани.

12. Филувани модри патлициани со сирење

Mirindjena kon kezu

- 3-4 цели нелупени модри патлициани

Модрите патлициани се обаруваат во солена вода. Штом омекнат се вадат во цедалка за да се оладат. Секој се сече по должина на половина и внатрешниот дел внимателно се вади со мала лажичка, без да се оштети лушпата.

Фил:

- 200гр. бело сирење-издробено
- изгмечен внатрешниот дел од модриот патлициан
- иситнет магдонос-1 китка
- 2 јајца
- сол
- масло за подмачкување на тавата
- 1 лажица презла или брашно од масас.
- 1-2 чешниња иситнет лук(по желба)

Со филот се полнат половинките патлициани, се редат на добро подмачкана тепсија со масло. Врз наредените модри патлициани се посипува една лажица масло. Се печат во фурна. Ги јадевме ладни. Најчесто се подготвуваа во петок за Шабат *Shabat*.

Мајка ми правеше за секого по една половина од патлицианот, но секогаш имаше и додаток, за случајно да не дојде некој непредвиден гостин.

13. Модри патлициани со мелено месо

Mirindjena kon karni mulida

- 3-4 цели нелупени модри патлициани

Патлицианите, се обаруваат во солена вода. Штом омекнат се вадат во цедалка за да се оладат. Секој патлициан, го пресекуваме по должина на половина и внатрешниот дел внимателно го вадиме со мала лажичка, без да се оштети лушпата.

Фил:

- 250 гр. мелено месо
- 2 големи главици кромид -ситно исецкан
- сол по вкус
- бибер
- исецкан магдонос
- 2 супени лажици масло
- исецкано 1 чешне лук
- 1-2 домати излупени и згмечени
- срцевината од модриот патлиџан

Сета смеса се пропржува кратко време врз маслото.

Со филот, ги полниме половинките патлиџани, ги редиме на тава предходно добро подмачкана со масло. Врз наредените модри патлиџани посипуваме една лажица масло, тавата ја ставаме во фурна. Модрите патлиџани се печат на тивок оган.

Ги јадеме и топли или ладни, но и со прилог од ориз или тарана. Се подготвуваа за празник, за Шабат *Shabat* или пак за гости.

14. Пржени модри патлиџани со кофтиња

Mirindjena fritta kon kiftes

Ова јадење се подготвуваше во петок, за саботниот ручек.

- 2-3 модри патлиџани
- бибер
- магданос
- неколку чешниња лук (по потреба)

Модрите патлиџани нелупени се сечат на кришки по должина и се оставаат во солена вода да отстојат 10мин. Кришките се редат на крпа за да им се впије водата. Се увалкуваат во брашно и многу кратко време се пржат на врело масло. Потоа се редат во тава и се преливаат со неколку рендани или исецкани домати, предходно малку пропржени. На тивок оган се остава да прокрчка колку да омекнат модрите патлиџани. Одозгора се редат испржени кофтиња од месо. Тавата не се покрива се додека се пече јадењето, за да се создаде од горната страна коричка.

15. Манџа од модри патлициани со јунешко месо

Sena di mirindjena kon karne di bitela

Ова јадење се подготвуваше за сабота, за време на летните месеци.

- 250 гр. јунешко месо без коска, -сецкано на коцки или поголеми парчиња
- 2 главици кромид ситно исецкани
- 1 пиперка ситно сецкана
- 2 домати
- магдонос
- целер
- 1 чаша вода
- сол
- масло

Сето ова се динста заедно со месото за да омекне.

- 2 модри патлициани исечени на коцки не лупени
- 10 цели чешниња лук

Сето се додава врз динстаното месо, и се динста додатно во покриен сад додека не омекне и патлицианот но и да испари водата. При тоа не смее да се меша со лажица за да не се раздробат коцките. Затоа се правеше на тивок оган во подлабока тава. Кога се користеше фурната, тогаш најчесто се готвеа во земјана тава.

16. Мусака од модри патлициани

Musaka di mirindjena

- 3 модри патлициани да се излупат и да отстојат во солена вода 10 мин. за да им излезе црнилото

Исцедени се сечат на кришки со дебелина 1/2 цм. и се обаруваат да омекнат.

Фил:

- 250 гр. мелено месо
- 2 главици кромид исецкан
- 1 пиперка сецкана
- 2 домати изрендани

- малку лук
- магдонос
- бибер
- сол
- масло, 3 лажици

Сето се пропржува додека не омекне месото.

Во тава се реди ред од кришките патлиџан, ред од филот. најгоре треба да се заврши со редот од патлиџани. Се пече во фурна или во непокриена тава, на тивко на мангал.

17. Салата од модри патлиџани

Salata di mirindjena

- 1-2 модри патлиџани испечени и излупени
- 3-4 зелени меснати пиперки испечени и излупени
- 1 лупен домати
- масло 2 лажици
- сол
- магдонос
- лук исецкан по желба

Сето се сецка на ситни парчиња и се сервираше со било кое јадење како салата, особено со пилав од ориз или тарана.

Тиквички

Kalavasikas

Од тиквички се подготвуваа повеќе јадења. Тие беа особено омилен и многу користени во кујната на Сефардите од Македонија.

18. Полнети тиквички со месо

Kalvasikas kon karne mulida

• 3 тиквички излупени. Секоја се сече на 2-3 дела попреку и секое парче се издлабува.

Фил:

- 250 гр. мелено месо
- 2-3 главици кромид

- лук - 1 чешне
- магнонос, неколку гранчиња
- целер, неколку гранчиња
- сол
- бибер
- масло, 3 лажици
- 1/2 чаша вода
- ориз - 1/2 кафена шоља
- издлабеното месо од тиквичката
- 2 домати

Кромидот издробен ситно се пропржува на масло со меленото месо, а потоа се додава средината од тиквичката, зачините и уште неколку минути се продолжува со пржењето. На крај се додаваат останатите состојки и се формира филот.

Издлабените тиквички се полнат со филот, и се редат во намастена тава. Одозгора се преливаат со салца од домати или пак со свежи изрендани домати и половина чаша вода. Сето се пече во поклопена тава или пак во подлабоко тенџере на тивок оган.

Во фурна се ставаа доколку се подготвуваа во петок. За ручекот во сабота се користеа често затоа што се јадеа и ладни.

19. Тиквички со сирење

Kalavasikas kon kezo

- 2-3 тиквички
- малку брашно
- масло за пржење
- сол
- сирење по желба
- магнонос
- 2-3 домати

Тиквичките се лупат и се сечат попреко на и се увалуваат во брашно, а потоа се пржат на врел масло. Испржените парчиња се редат во тава за да половина. Секоја половинка по должина се сече на кришки дебели околу половина сантиметар. Кришките се посолуваат, се увалкуваат во брашно, а потоа се пржат во врел масло. Испржените тиквички се редат во чинија и врз нив се посипува издробеното сирење. Се редат неколку редови од тиквички и сирење наизменично се додека не се потроши масрафот. Најгоре се ставаат тиквичките, а врз нив се посипува изренданиот домати. Тавата се покрива со капак и се готви на

тивок оган, се додека целата вода не се впије.

Ова јадење се користи ладно. Затоа е многу zgodno за сабота кога не мора да се топли јадењето.

20. Манџа од тиквички

Sena de kalavasikas

- 2 главици кромид, иситнети
- 2 зелени пиперки, иситнети
- 2 домати, изрендани
- 250 гр. јунешка кртина
- бибер
- сол
- масло, 3 лажици
- црвен пипер
- лук
- магданос
- 2-тиквички

Месото се сече на парчиња и на масло заедно со издробениот кромид се продинствува. Потоа се додаваат сите останати продукти, а тиквичките излупени се сечат на крупни парчиња и сето се залева со малку вода. Се вари во тенџере на тивок оган. Не смее да се меша со лажица, туку само се протресува тенџерето. Може и без месо со додаток од кофтиња.

21. Похувани тиквички

Kalavasikas fritas

- 2-3 тивички
- презли или брашно од масас
- сол
- масло, 2-3 лажици
- 2 јајца

Тиквичките се лупат и треба да се исечат на половина попреку. Секоја половинка се сече подолжно на кришки со дебелина од околу половина сантиметар. Кришките се потсушуваат во салвета, се посолуваат, а потоа се валкаат во презли или брашно од масас.

Јајцето се мати со вилушка пенесто и во него се потопуваат подготвените кришки. Потоа се пржат на врел масло.

Честопати се додаваа похувани пржени пиперки и со тоа ручекот

стануваше побогат. Во прилог со тиквичките се послужува кисело млеко со неколку чешниња лук предходно добро истолчен со масло и сол или таратор.

Праз ***Poro***

22. Полнет праз

Purikos inchidos

- 3-4 струка подебел праз
- 100 гр. мелено месо
- бибер
- сол
- масло, 2 лажици
- магданос, неколку гранчиња
- домати сецкани
- пиперка-ситно сецкана

Наместо месо понекогаш се подготвуваше смеса од:

- 2 јајца
- 150 гр. изварка или ситно издробено сирење
- 1 лажица брашно од масас или презла
- зачини

Од струковите праз се сече во должинна околу десетина сантиметри само белиот дел. Во солена вода парчињата праз се обаруваат но се внимава да не се преварат или распадат. Потоа обарениот праз се остава на цедалка добро да се олади и исцеди. Внимателно од средината се извлекува срцевината на празот така да остане само неколку листа тенка обвивка.

Фил: Срцевината се иситнува и помешува заедно со останатиот масраф, а потоа малку се пропржува на масло. Со оваа смеса се полнат внимателно парчињата праз и се редат на намрсена тава.

Водата која останала од обарениот праз се полева во тавата и се става во фурна да се потпече.

Ова јадење се јадеше и ладно. Ние децата многу го сакавме и ги викавме "*ријчиња од ѓраз*". Беше особено декоративно и вкусно.

23. Праз со маслинки

Poro kon azitunas

- 2 струка праз
- 15 маслинки
- 1 лажица масло
- сок од 1 лимон
- сол
- бибер

За оваа салата, од празот се користи само белиот дел, кој ситно се сецка. Останатиот дел се искористува во некое друго јадење.

Издробениот праз се посипува со масло и сок од лимон, се посолува и на крајот се додаваат маслинките. Понекогаш наместо лимонов сок може да се додаде 2-3 лажици сок од домати.

Оваа салата ја јадеме како додаток на пинлав, ќофтиња од компир или пак само варен компир.

Кромид *Sivoya*

24. Манџа од кромид

Sena de sivoya

Ова јадење иако се подготвуваше и преку летото, беше повеќе зимско јадење. Се готвеше и на мангал, на тивок оган, ставено во бакарна тава. Често се подготвуваше во петок однапред за неделниот ручек, затоа што недела беше ден за перење на алиштата па жените имаа многу работа. Беше многу вкусно и подгреано.

- 200 гр. јунешко месо на коцки
- 6-7 главици крупно сецкан кромид (во зима и со половина количина кромид, половина праз)
- цела главица лук
- 3 домати изрендани или 1 голема лажица салца
- 2-3 пиперки(зелени преку лето-црвени суви преку зима)
- магнонос
- целер
- масло, 3 лажици
- сол
- бибер

- црвен пипер
- пола чаша вода
- 1 мал филцан ориз

Јунешкото месо се продинствува на масло, а потоа кратко време и со зарзаватот. Откако ќе омекне месото се става во земјена тава , се додава водата, кромидот, оризот, и сето се остава во фурна , на тивок оган да се крчка се додека не ја впије целата течност.

Ова јадење се подготвуваше и на мангал, преку зимата, во бакарно тендере.

Лук

Аја

25. Изматен лук

Ajada

Изматениот лук го правеа обично мажите, затоа што беше доста заморно постојаното мешање. Во нашата куќа ајада правеше татко ми. Особено ја подготвувавме како додаток на пржена риба или пак на печено месо или кофтиња. Но бидејќи лукот имаше силен мирис ја правевме во оние денови кога татко ми не одеше на работа.

Го јадевме намачкан на кришка леб или со риба.

Пробав да го правам со миксер, но го немаше оној вкус како некогаш.

- неколку главици лук
- мала лажичка сол
- средина од еден бајат леб натопена во вода и добро исцедена 4 жолчки една по една се додаваат и понатаму се продолжува со матењето
- 250 гр. масло (постепено се додава)
- 1-2 жолчки од јајце
- сок од 1 лимон

Чешнињата лук се лупат и со солта се толчи во дрвен аван, се додека лукот не стане компактен. Во толчењето се додава исцедениот леб, маслото, жолчките и лимоновиот сок. Сето полека се мати се додека не се добие еднолична смеса.

Бамји
Bamias**26. Манца од бамји***Sena de bamias*

Ова јадење често се подготвуваше за Шабат *Shabat*, како прилог со некое друго месно јадење, или пак пита. Не беше многу издашно така што кај големите семејства беше потребно да се сервира со додаток од друго јадење.

- 1/2 кг. бамји
- 2-3 домати
- масло
- сол
- бибер
- 1-2 зелени пиперки
- 1-2 главици кромид
- 1 чаша вода

Ова јадење се подготвува и со јунешко месо кое предходно треба да се продинста.

Бамјите се чистат од рачките и се потопуваат во солена вода со 1 лажичка оцет за да се зацврснат да не се распаѓаат при варењето.

На масло најпрвин се пропржува исецканиот кромид, па пиперката, доматиите, а потоа сето се остава да проврие неколку минути. Течноста од варењето на месото, се додава на пропржениот зарзават. Најгоре се ставаат бамјите и сето се остава на тивок оган да крчка, се додека не испари течноста.

Целер **Аруо**

27. Манџа од целер

Sena de aruo

- 1/2 кг. јунешко или пилешко месо
- неколку големи главици целер
- 1 пиперка
- 1 главица кромид
- 2 супени лажици масло
- 1 домати
- бибер
- магдонос

Месото исечено на коцкици се динста заедно со 1 главица кромид ситно исецкан. Потоа се додава пиперката и доматиот исецкана на парчиња да се продинста уште малку заедно. Предходно исечениот целер на кришки се реди одозгора и се долива сето со малку вода на тивок оган да се крчка додека не омекне.

Ова јадење се правеше поретко затоа што целерот беше скап. Затоа пак се приготвуваше за Шабат *Shabat* или кога имавме некоја свеченост во куќата или пак за гости. Ова јадење не беше издашно, доколку се подготвуваше без месо и затоа најчесто, се користеше како прилог со некое печено месо или кофтиња. Се сервираше во одделна чинија на сред маса.

Компири **Patatas**

28. Компир со јајца

Svungatu

- 1 кг. компири
- 3-4 јајца
- сол
- бибер
- 3 лажици масло
- 1 лажица пресно масло

Компирот добро се вари. Потоа се лупи од кората и се изгмечува како пире. На пирето се додаваат јајцата, зачините, маслото и маслото. Во намастен плех се става целата смеса и се изравнува, а потоа со виљушка одозгора се формираат шари. Понекогаш, може да се изренда сирење.

Се пече кратко време додека не порумени. Се служи како прилог со кофтенца од месо, или пак како додаток со кое било месно јадење или салата.

29. Компир манџа

Sena de patata

- 1 кг. компири
- 2 пиперки(преку зима црвени суви пиперки)
- 2 домати(преку зима 2 лажици супени доматиен сос)
- 1 голема главица кромид
- неколку чешниња лук
- магдонос
- листови целер
- 3 лажици супени масло
- сол по вкус
- бибер
- црвен пипер

Компирот се лупи и се сече на крупни коцки. Во тенџере се става маслото да се загрее и се додава исецканиот кромид, лукот, пиперката и домотот. Сето ова се пропржува неколку минути. Потоа се додава компирот и сето се налева со 1/2литар вода. Се додава солта, биберот, магдоносот и листовите целер. Сето се вари на тивок оган се додека не биде добро сварен компирот, речиси да се распага, но сепак да има останато доста сос.

Вообичаено ова јадење се подготвуваше без месо. Но понекогаш го приготвувавме и со месо кое одделно предходно се проваруваше и потоа се додаваше сосе супата во манџата. Ова јадење го подготвувавме најчесто преку зимата.

30. Пржен компир

Patatas fritas

- 1 кг. компири
- неколку лажици масло
- сол

Компирот се лупи и се сече на долги стапчиња. Во тава се загрева доста масло па потоа се додаваат компирите.

Пржени компири се правеа многу ретко затоа што го штедевме маслото.

31. Печен компир

Patatas kuechas

- 1 кг. компири
- малку бибер
- сол

Најчесто подготвувавме печени компири и тоа ги печевме цели сосе лушпата околу жарта на мангалот или пак кога се потпалуваше фурната. Вака испечените компири се јадеа топли, посипани со малку сол. Многу често преку зима навечер печевме компири седнати околу мангалот.

Но, компирот најмногу го употребувавме во пити, бурекас, кофтиња, но и во некои манџи, како гувечот, мусаката и сл.

32. Мусака од компири

Patatas kon karni mulida

Ова јадење се подготвуваше поретко преку зимата и тоа го печевме најчесто на фурна.

- 1 кг. компири
- 150 гр. мелено месо
- 1 главица кромид
- магдонос
- сол
- бибер
- 2-3 лажици супени масло
- 2-3 јајца

Компирот обарен, се сече на кришки, кои се редат во намастена тава. Меленото месо се пропржува заедно со ситно исецканиот кромид на маслото. Потоа се додава солта, биберот и на крај магданосот. Сета смеса се пропржува уште неколку минути а потоа се реди во редови со кришките компир. Последниот ред треба да биде од компири. Јајцата со малку сол се матат со вилушка, а потоа се посипуваат врз мусаката пред самиот крај на печењето. Мусаката се послужува топла.

Сарми **Sarmas**

Сармите се подготвуваа од неколку видови листови. Така напролет се береше штавел и од него се виткаа сармички. Потоа доагаше сезоната на младите лозови листови, па од нив се виткаа многу мали сармички. Преку зимата користевме листови од кисела зелка и тие сарми се виткаа поголеми. За сите видови сарми го користевме речиси истиот фил. Често подготвувавме и сарми без месо.

Фил:

Истиов фил се користи за сите видови сарми со многу мала разлика.

- 200 гр. мелено месо
- 2-3 главици кромид
- бибер
- сол
- црвен пипер, 1 лажица
- масло, 3-4 лажици
- 1-2 мали чашки ориз

Сите состојки малку се пропржуваат, па потоа се користи како фил за сармите.

33. Сарми од штавел **Sarmas de shtaven**

За Песах *Pesah* се правеа сарми од штавел. Тоа беа првите зелени листови после зимата.

- неколку десетици листови од штавел добро измиени и малку омекнати со обарување, а потоа се ставаат да отстојат во ладна вода десетина минути.

- се филиваа со фил за сарми од месо на кој му се додаваше само салца од домати

Направените сармички се редат во намастено тенцере и се посипуваат со салцата и малку вода за да се варат на тивок оган или во фурна.

34. Сарми од лист од винова лоза

Fojas de parela o yaprakis

Листови од лоза се береа на пролет додека се млади. Свежите листови, се попаруваа во врела вода, а потоа се виткаше во нив филот за сарми. Се виткаа многу мали сармички.

Напролет, се береа лозови листови кои ги нижевме во венци и се оставаа на промаја да се исушат за зима.

Честопати, зимно време, подготвувавме, сармички од сувите лозови листови, предходно потопени во вода за да омекнат.

Најчесто, се користеа и суви црвени пиперки, кои ги полневме со истиот фил како и лозовите сарми. така, се редеа во тавата еден ред суви полнети пиперки, еден ред сармички од сув лозов лист.

Ова јадење беше многу вкусно и вообичаено се приготвуваше уште од петок, а се користеше во недела.

- Неколку десетици листови од винова лоза, се обаруваат за да омекнат и се оставаат да се изладат во ладна вода десетина минути. Во секој лист се витка по една кафена лажичка од филот, со додаток од рендан домати или салца од домати. Свитканите сармички се редат во намастено тенџере, а потоа се заливаат со вода. Се врат на тивок оган.

35. Сарми од кисела зелка

Sarmas de kol

Преку летото правевме јадење од свежа зелка, со парчиња динстано месо. Од кисела зелка не правевме манџа, ја користевме само за сарми.

- главица кисела зелка од зимница
- не се става доматиен сос

Се користи истиот фил како и кај останатите сарми, само што овие се врат на оган малку подолго време отколку останатите. Бидејќи, ова е јадење може, зимно време да се користи и по неколку дена, се подготвува во поголема количина.

36. Сарми без месо

Sarmas sin karni

Од истите листови во кои се виткаат месните сарми се подготвуваат и безмесните сарми, но за нив филот е поинаков.

- 2-3 чаши ориз
- 2-3 лажици масло
- 2-3 струка праз, иситнет
- сол
- мелен црн бибер
- црвен пипер

Оризот се пропржува на маслото. Се додава празот кој заедно со оризот се пржи, се додека не омекне. Се додаваат зачините. Безмесни сарми од штавел и лозов лист се подготвуваа поретко.

Ќофтиња *Kiftes*

Сефардите од Монастир подготвуваа ќофтиња и од зарзават и од месо.

37. Месни ќофтиња *Kiftes de karni mulida*

- 250 гр. мелено месо
- 1 главица кромид ситно исецкан, малку пропржен
- лук, 3 чешниња
- бибер, мелен
- црвен пипер, 1 лажичка
- сол
- 1 подебела наквасена добро исцедена кришка леб
- 1-2 јајца
- 1 лажица масло

Сето тоа добро се измесува со натопена рака во вода и се формираат ќофтенца (големината е по желба). Ќофтињата се пржат во врел масло додека не поруменат. Со ова јадење, секогаш се подготвуваше прилог од некој зарзават или пак со сос од домати или бел сос.

38. Ќофтиња со сос од домати *Kiftes kon salsa de tomat*

- ќофтиња од мелено месо
- салца од домати или пак свежи домати изрендани(количината е по желба)
- малку вода

- зачини,
- лук
- бибер
- сол
- 1 лажичка густин или 1 лажича пропржено брашно на масло

Сето треба да проврие за да згусне, а потоа во него се спуштаат ќофтињата да се проварат уште неколку минути .

Понекогаш ова се јадеше со прилог од тестенини, но тогаш ќофтињата се формираа во вид на мали топчиња и се подготвуваше поголема количина сос.

39. Ќофтиња со бел сос

Kiftes kon salsa blanka

- ќофтиња од мелено месо
- 1 голема лажича брашно
- 2-3 лажичи масло
- лук
- бибер
- сол
- магданос
- сок од половина лимон

Брашното се пропржува на маслото во тава, се додаваат истолчени лукот и магданосот кои се пропржуваат уште 1 минута. Се долева вода околу 1/2литар и зачините со лимуновиот сок. Со мешање треба да се причека додека сосот згусне, а потоа се спуштаат ќофтињата внатре за да провријат уште неколку минути.

40. Ќофтиња од компир

Kiftes de patata

- 4-5 поголеми компири
- 150 гр. мелено месо
- 2 јајца
- бибер
- сол
- масло, 1 лажича
- магданос ситно исецкан
- 1 лажича презли
- лук, 2 чешњиња, иситнет

Компирите се варат во лушпа, а потоа излупени се гмечат. Се додава меленото месо и сите останати состојки. Сето добро се замесува и од смесата се формираат кофтиња. Кофтињата не смее да бидат многу големи. Се пржат на врел масло. Овие кофтиња особено се подготвуваа преку зима, со туршија како додаток. Особено многу ги сакавме со салата од кисела зелка и лути пиперчиња. или пак со салата од иситнет праз и маслинки. Преку летото пак , мајка ми ги комбинираше со салата од печени пиперки, свежи домати и сецкан кромид.

41. Кофтиња од спанаќ

Kiftes de spinaka

- 1/2 кг. спанаќ
- 150 гр. мелено месо
- 2 лажици презла
- 1-2 лажици брашно од масас
- 2 јајца
- сол
- бибер
- масло за пржење, 3 лажици

Спанаќот се обарува и процедува, а потоа се сомелува на машина за месо. Се додава меленото месо и сите останати состојки, а потоа се измесува во воедначена смеса. Кофтињата се оформуваат не многу големи и веднаш се пржат на врел масло. Се сервираат топли или ладни со кришки лимон наредени одозгора.

42. Кофтиња од праз

Kiftes de poru

- 3-4 струка праз
- 150 гр. мелено месо
- 2 јајца
- 1-2 лажици презли или брашно од масас
- сол
- бибер
- масло за пржење, 3 лажици
- магданос

Празот се обарува и добро исцеден се сомелува на машина за месо. се додаваат сите состојки, а потоа со измесување се добива воедначена

смеша. Од неа се прават ќофтињата кои се пржат во врел масло. Испржените ќофтиња се редат во тавче по желба, се прелеваат со малку супа од кокошка, или месо, додека не набубрат. Може да се користат и само ќофтиња со салата од зеленчук.

Кнедли ***Albundigas***

43. Кнедли од мелено месо

Albundigas de karni mulida

- 150 гр. мелено месо
- 1 јајце
- 1 лажица масло
- сол
- 1 лажица презла
- бибер

Целата смеса добро се измесува, и од неа се формираат топчиња (големина на орев).

- 1 литар вода
- 1 лажица масло
- малку сол
- сок од лимон

Водата со сите додатоци се остава во тенцере да зоврие. Откако е зовриена водата во неа се спуштаат подготвените топчиња. Треба да се варат дваесетина минути на послаб оган за да не се растурат. Се служат заедно со сокот.

44. Кнедли од брашно

Albundigas de masas

Се подготвуваат за Песах *Pesah*.

- 3 лажици брашно од масас
- едно јајце
- 1 лажица масло
- сол
- бибер

Тестото добро се измесува со вилушка, а потоа со намокрените раце се формираат кнедлите во вид на топчиња. Тие се спуштаат во завриена вода од супата од варењето на некое месо. (јунешко или пилешко). Се вари околу половина час, а потоа кнедлите се јадат како предјадење за деновите на Песах *Pesah*. Се користи заедно со течноста во која се вареле.

Преку годината истите кнедли се подготвуваат со гриз наместо презли од масас. Најчесто ги подготвувавме преку зимата за вечера.

45. Кнедли со лук и лимон

Albundigas kon ajo i limon

- 250 гр. мелено месо
- 1 јајце
- 1 лажица супена презли
- бибер
- сол
- 1 лажица супена масло
- 1 лимон
- лук-неколку чешниња

На меленото месо му се додава јајцето, презлите, маслото солта и биберот.

Се измесува смесата и од неа се прават мали топчиња со големина на орев.

Во тендере се зоврива 1 1/2 литар вода со малку сол па во неа се спуштаат кнедлите да се варат на тивок оган за да не се растурат.

Во тава се стоплува 1 лажица масло, и на него се пропржува 1 голема лажица брашно. На крајот малку се пропржува истолчен лук. Се додава во смесата 1 чаша вода од водата во која се варат кнедлите со постојано мешање за да не се појават грутчиња, а потоа целата смеса се додава во тендерето со варени кнедли и се вари уште 10 минути додека не згусне. Се исцедува сок од 1 лимон.

Ова јадење треба да е течно и се служи топло. Обично го правевме преку зима. наместо албондигас некогаш се користеше ситнеж од варена кокошка.

Зрна̄сѝа храна

Komidas de simyentes (granos)

46. Грав

Fijon

Гравот беше најсакано и најчесто застапено јадење на Евреите. Имаше почесно место за вечерата во петок за дочек на Шабат *Shabat*. Тогаш се јадеше со алитресас натопени со течноста од гравот и 1 лажица зрна одозгора.

Грав се приготвуваше најмалку два пати неделно, во вторник и во петок. Ниту една сефардска куќа, богата или сиромашна, не го изоставуваше од исхраната. Гравот претставуваше најважен продукт за одржувањето на здравјето особено за време на војната. Се подготвуваше многу едноставно. Најчесто се подготвуваше без месо, но понекогаш се додаваше понеквалитетно месо со доста коски. Преку зимата во варењето на гравот, понекогаш се додаваше парче кобасица или суво месо. Сефардите правеа многу разварен грав со доста течност.

- 1 лонче грав
- 1 главица кромид
- 2 црвени или зелени пиперки
- 1 домати или 1 супена лажица доматиен сос
- малку црвен пипер
- 3 чешниња лук
- 3 супени лажици масло
- сол
- бибер
- нане (суво) или гранче коприва

Зрната грав се потопуваат во вода уште од предходната вечер. Накиснатиот и набубрен грав се става во тенцере со околу 2 литри вода и на тивок оган се вари, заедно со ситно сецкан кромид, пиперка, лук, домати и масло. При варењето се внимава да не изврие целата вода, така што повремено, се долива млека вода. На крајот од варењето се додава сол по желба.

Гравот го јадеме само како чорбесто јадење.

47. Леќа

Lintejas

Леќата беше зимско јадење. Понекогаш наместо чорбест грав се подготвуваше леќа. Најчесто кога домаќинките имаа многу друга работа најлесно јадење за приготвување беше леќата. Побрзо се готвеше од гравот, беше хранливо и издашно јадење, особено за многучлените семејства.

- 1 лонче леќа
- 1 главица кромид
- 1 пиперка црвена сува
- сол
- бибер
- масло
- 2-3 чешниња лук

Леќата се зоврива во 2 литара вода, со ситно сецканиот кромид, лукот, пиперката и маслото. Солта и биберот се додаваат на самиот крај од варењето. Се приготвува на тивок оган. Леќата ја подготвувавме како чорбесто јадење.

48. Грашок

Pinzela

Грашок се јадеше и преку лето и преку зима. На пролет беше многу често на трпезите во сефардските куќи. Се подготвуваше со јунешко или пилешко месо.

- 1/2 кг. пилешко или јунешко месо
- 2 главици кромид
- црвен пипер, 1 мало лажиче
- доматиен сос, 1 лажича
- 1/2 кг. зрна грашок.
- сол
- бибер
- 1 кафен филџан ориз
- 3 лажичи масло

Месото предходно исечено на коцки се пропржува заедно со исецканиот кромид. Се долива доматијата, зачините и зрната грашок. Сето се заливаше со вода да крчка на тивок оган. Доколку

домаќинката сакаше да добие поголема количина , во варењето се додава и еден мал филџан ориз.

Преку летото се сушеше зрна грашок попрскани со малку сол во тепсии. Исушениот грашок се собираше во платнени вреќички. Пред да се користи зимно време , зрната се потопуваа предходно во вода да отстојат неколку часа за да набубрат. Ова беше наше омилено јадење.

49. Бурбур-толчено жито

Burbur

Ова јадење се подготвуваше ретко.

- 1/2кг. јунешко месо
- 2главици кромид
- бибер
- сол
- 1/2 кг. бурбур
- масло

Месото исечено на коцки се динста на маслото заедно со исецканиот кромид. Во земјено грне се става бунгурот со продиннстаното месо, зачините и околу 2 литри вода. Грнето се затвора со капак кој пак се лепеше со тесто по ивицата. Грнето се оставаше да стои покрај жарот на фурната за да крчка на тивко, но не смееше да загори.

Ориз

Aroz

50. Пилав од ориз

Pilaf de aroz

Оризот беше многу употребуван во исхраната на Сефардските Евреи на најразлични начини. Се користеше како пилав; како додаток при приготвувањето на голем број јадења;за сутлијаш и сл.

51. Пилав на шпански начин

Pinlav espanyol

- 1 чаша ориз
- 1 главица кромид
- 1 црвена пиперка

- 1 домат
- 1 чаша течноста од било кое варено месо
- бибер
- сол
- 3 лажици масло

Во тава се става маслото и врз него се пропржува кромидот. Се додава иситнетата пиперка, домотот исечен на парченца и водата од вареното месо. Откако сето ќе омекне се додава 3 чаши топла вода, солта и биберот. На крај, откако ќе почне да врие течноста се додава оризот. Сето се промешува со дрвена лажица, се покрива со капак, и се остава да се вари на тивок оган. Оризот ќе биде готов тогаш кога веќе е испарена целата вода, односно оризот треба да не е премногу мек за да се распага. Од квалитетот на оризот зависи колку вода треба да се стави, затоа што има ориз кој бара помалку течност.

52. Наут-Garvanso

Ова јадење многу ретко се подготвуваше. Не беше наше омилено јадење, иако беше многу хранливо. Имаше особен вкус. За време на војната почесто го јадевме, но се разбира без месо.

Наутот, исто така испечен го користевме како замена за кафе, или пак го мешавме со малку право кафе.

- 1/2 кг. наут
- 1/2 кг. јунешки ребра
- 2-3 главици кромид
- сол
- масло, 3 лажици
- бибер

Кромидот ситно исецкан се пропржува на маслото.

Ребрата јунешки исечени на парчиња се пропржуваат на кромидот, а потоа се долива повеќе вода.

Непечениот наут се остава во вода, неколку часа, да набубри, а потоа, исцеден, се додава на останатите состојки. Сето ова се затвара во грне чиј капак е залепен со тесто. Грнето се остава да стои до жарот во фурната и полека да крчка. Потребно е јадењето да се вари долго време.

53. Бакла

Favas

Баклата е зрнесто растение, слично на гравот. Се купуваше најчесто во еврејските пиљарници, додека на пазарот поретко се сретнуваше. Ние дома го приготвувавме еднаш или два пати годишно, затоа што не беше омилено јадење во нашата куќа.

- 1/2 кг. свежа бакла во зрно исчистена
- 2 главици кромид
- црвена пиперка
- 1 домат
- 1/4 кг. телешко месо
- зачинни, бибер
- сол
- масло, 3 лажици

Месото се пропржува со кромидот, а потоа се долива 1 чаша вода и се остава да се динста. Се додаваат зрната бакла. Сето се динста на тивко подолго време додека не омекне баклата и не ја впије целата течност.

54. Боранија

Fijuleta

- 1/2 кг. исчистена боранија
- 1 главица кромид
- 1 пиперка
- 1-2 домати
- лук-неколку чешниња.
- масло
- сол
- бибер
- црвен бибер
- магнонос, неколку гранчиња
- 1 чаша вода

Ова јадење се готвеше и со месо и без месо. Кога се додаваше месо тоа беше најчесто јунешко кое се обаруваше предходно за да биде полуомекнато.

Ја користевме и зелената и жолата боранија. Се водеше многу сметка кога се купува боранијата да е млада "без конци".

За зима сушевме боранија оставена на тепсии, предходно испрскана со

малку солена вода. Ваквата боранија се користеше зимно време, но пред да се подготвува ја стававме неколку часа да отстои во ладна вода. Кромидот се пропржува на маслото во тенџере и се додаваат исецкани пиперките, доматиите, лукот, зачините и една чаша вода. Се вареше на тивок оган, се додека не омекне боранијата.

Понекогаш одозгора врз боранијата се ставаше една шака зрна грав, кој се вареше истовремено. Така јадењето беше повкусно.

Суви сливи ***Almechas***

55. Месо со суви сливи или дуњи

Karni kon almechas

- 250 гр. пилешко или телешко месо
- една главица кромид
- 200 гр. црни суви сливи
- сол
- 2 лажици супени масло

Месото се продинствува на маслото. Откако е месото омекнато се додава иситнетиот кромид кој се пропржува на тивок оган. Потоа се додаваат сувите сливи(предходно искиснати во млака вода). Од нив јадењето добиваше особен слатко-киселкаст вкус. Сето се динста уште малку со малку долиена вода.

Ова јадење особено многу го сакаше мајка ми. Таа го подготвуваше ретко, затоа што не беше издашно јадење за нашето големо семејство. Но, ние децата го обожувавме и затоа секогаш кога имаше можности ни го подготвуваше.

Дуњи ***Bimbriyo***

56. Месо со дуњи

Karni kon bimbriyo

- 250 гр. пилешко или телешко месо
- една главица кромид
- 2 дуњи

- сол
- 2 лажици супени масло

Месото се продинствува на маслото. Откако е месото омекнато се додава иситнетиот кромид кој се пропржува на тивок оган. Потоа се додаваат дуњите исечени на кришки. Од нив јадењето добиваше особен слатко-киселкаст вкус. Сето се динста уште малку со малку долиена вода.

57. Гувеч *Guvech*

Преку летото, ова беше често јадење со месо.

- 250 гр. јунешко месо
- 2-3 главици кромид
- 2-3 пиперки
- 3 домати
- лук
- масло
- сол
- 1 модар патлиџан лупен
- 10 тина парчиња боранија
- 1 тиквица
- 10 тина бамји
- магданос
- целер 1 корен
- црвен пипер
- неколку компири
- 1 луто пиперче

Месото исечено на парчиња се пропржува на масло заедно со кромидот. Се додава одозгора целиот зеленчук и се посипува со половина чаша вода. Лесно се замешува, се става во земјена тава во фурна. При тоа воопшто повеќе не смее да се промешува. Тавата само се протресува одвреме навреме.

Количината на месото и зарзаватот се ставаше према потребата. Ако беше потребно да се подготви поголема количина најчесто се додаваа повеќе компири.

Салаџи

58. Марули

Aichugas

Сезоната на марули и краставици преку летото беше долга. Секоја еврејска куќа ги купуваше во изобилство затоа што беа многу евтини. Марулите се продаваа во големи кошови од прачки натоварени на коњи по улиците. Секојдневно купувавме десетина и ги чувавме во голем сад со вода во подрумот на ладно за да не овенат. Ги јадевме после ручек. Вообичаено листовите од марулите се миеја и ги остававме на послужавник да се исцедат. Татко ми после ручекот ни делеше по неколку листови попрскани со сол. Срцевината исто така ја лупевме и најчесто ја јадеа децата со сол. Од марулите не се правеше салата.

59. Краставици

Pipinos

Краставиците ги имаше во изобилство. Од нив подготвувавме најразлични салати. Но, краставиците, најмногу ги јадевме свежи после ручек. Не можеше да се замисли летен ручек без додаток од краставици.

Краставицата излупена ја сечевме на кругови и ја посипувавме со масло, сол и оцет.

Зелка

Kol

Покрај тоа што зелката се подготвуваше за туршија за зима, од која се правеа сарми или салата, исто така подготвувавме и јадења од свежа зелка.

60. Манџа од свежа зелка

Sena de kol

- 1 главица свежа зелка
- 2 лажици масло
- 1 кромид
- 1 пиперка
- црвен пипер

- црн пипер
- сол
- еден домат
- јунешко месо по желба

Главницата зелка се сече на не многу ситни парчиња. На маслото се пропржува иситнетиот кромид и пиперката. Се додава исечената зелка, се долева 1 чаша вода, а потоа се вари на тивок оган, се додека не омекне. По желба се додава издинстано јунешко месо.

Цвекло ***Pandjar***

61. Салата од цвекло

Salata kon pandjar

- неколку корени варено цвекло
- сол
- лук, неколку чешниња
- оцет

Сварено цвеклото се сецка на кругови или парчиња и се полева со оцет, истолчен лук и сол. Водата во која се вари цвеклото, откако ќе се излади се долева во теглите со наредено цвекло, ако тоа се подготвува за зимница. ова беше една од најчестите зимски салати

Моркови

Auch
Safanoria

Морковите се произведуваа многу малку и затоа не се употребуваа за готвење. Кога ги имаше ни ги даваа на нас децата да ги грицкаме свежи.

- *Danabach*-се грицкаа само свежи
- *Mansana di tyera*-се грицкаа само свежи

Месо

Karne

Печено месо (јагнешко, џелешко, џилешко)

Karnes asadas de bitela, kordero i poyo

Сите врсти на меса се подготвуваат речиси подеднакво за печење. секое месо кое се користеше во исхраната мораше задолжително да биде купено од кашер касапница или пак да биде заклана живината по пропис.

62. Телешко печено

Asado de bitela

- 2 кг. телешка кртина
- 1 главица кромид
- црн бибер во зрно
- масло 1-2 лажици
- 4-5 чешниња лук
- 1 чаша вода
- сол

Парчето месо најнапред треба добро да се измие, а потоа се добро се посолува од сите страни. Се остава месото во земјана тава намачкана со масло. Во тавата покрај месото се додава преполовен кромидот, биберот и лукот. Сето се залева со 1 чаша вода. Тавата се поклопува со капак и се остава во топла фурна да се пече. Откако месото е добро омекнато, капакот од тавата се тргнува, па месото се остава уште малку да се пече се додека не се зацрвени.

Се послужува топло но и изладено, со додаток од салата, пинлав или пак некоја манџа од зарзават.

63. Јагнешко печено месо

Asado di kordero

Ова печено месо се подготвуваше за првата вечера на Песах *Pesah*. Вообичаено, после читањето на Хагадата *Hagada* се послужуваше ова месо со пинлав од ориз, подготвен во истата тава во која се печеше и месото.

- 2 кг. јагнешко
- 1 главица кромид
- црн бибер во зрно
- масло 1-2 лажици
- 4-5 чешниња лук
- 1 чаша вода
- сол

Подготовката и печењето на јагнешкото месо е иста како и кај телешкото.

64. Печено пиле

Asado di poyo

Се одбира голема кокошка или петел. Неопходно е убаво чистење од внатрешноста и темелно миење. Целата кокошка се мачка со сол и масло однадвор и одвнатре. Така подготвена се става во земјана тава . Околу месото се додава парчина кромид, неколку чешниња лук, црн бибер во зрно и 1 чаша вода. Во фурна се пече се додека не добие месото црвеникава боја. Кокошката се сервира на масата цела.

- поголема кокошка или петел
- 1 главица кромид
- црн бибер во зрно
- масло 1-2 лажици
- 4-5 чешниња лук
- 1 чаша вода
- сол

Испеченото месо се сечеше на парчиња и се јадеше најчесто со пилав од ориз или пак со зготвен грашок. Често се подготвуваше за празник или за Шабат *Shabat*.

65. Кобасици

Sarchichas

Кобасиците ги подготвуваа во кошер месарница од говедско месо помешано со овчо месо и многу зачини, лук, црвен пипер, бибер. Од месарницата ги купувавме свежи, а ние дома ги чуваме нанижани на дрвен стап на ладно место на провев за да се исушат. Ги користевме преку зимата испржени на кругови со салата од туршија.

Други сувомеснати производи не користевме.

Понекогаш татко ми кога патуваше во Белград или Нови Сад од таму ни носеше пушено месо од гуска, кое беше кошер.

66. Риба

Peshe

Риба во нашата куќа се купуваше поретко, затоа што мајка ми се плашеше за нас децата од ситните коски.

Најчесто купувавме пастрмка, која ја подготвувавме само пржена со најразлични додатоци-пилав од ориз или тарана, салати од модри патлици од печени пиперки или од туршија, но најчесто со ајада.

Поголемиот број Сефардски семејства во Битола купуваа ситни риби кои ги пржеа, или пак се подготвуваше крап во тава испечен во фурна. Ова јадење најчесто се подготвуваше и за Шабат *Shabat*.

67. Јајца

Guevos

Варени јајца

Guevos inhaminados

Варени јајца *guevos inhaminados*, се правеа во секоја сефардска куќа во Манастир. Еврејски момчиња, продаваа вакви јајца и во кошници по кафеаните каде ги купуваа за мезе. Тоа им беше дури на некои семејства и главно занимање.

Јајцата се подготвуваа секој петок за сабота вечер. Насабајле, откако ќе се вратеа постарите од синагога, за доручек со ракија-анасонка *raki anason*, и бурекас *burekitas* или пита *pastel* се јадеа и варените јајца *uevos inhaminados*. Овие јајца се служеа за сите празници и домашни прослави. Особено се принесуваа при погребите затоа што се сметаше дека јајцето претставува живот. Ги сакаа не само Евреите туку беа многу омилен кај сите битолчани.

- луспи од кромид
- јајца
- сол

Во поголемо тенцере се речеа ред луспи од кромид, ред јајца, и се посипуваа со сол. Се залеваа со ладна вода и на тивок оган се варат 6-7 часа.

Млечни производи

Бело сирење

Kezo blanko

Белото овчо сирење беше незаменлив продукт во исхраната на Сефардите во Македонија. Секоја куќа зависно од материјалната положба се снабдуваше со сирење. Главни производители во Битола, беа браќата Аврам и Мушон Нисан-млекари. Ги викавме "*lus kizerus*". Тие сирењето го носеа во "*sandiles*" волнени квадратни ткаенини на кои краевите им беа врзани со канап. Топките од штотуку тазе направеното сирење, врзани во сандилес и обесени за самарот на коњите, се разнесуваа по куќите. Ние дома имавме специјално буре, во кое сирењето предходно исечено на коцки се редеше со сол. После неколку дена самото сирење пушташе доволно вода во која стоеше преку зимата. Одозгора се ставаше камена чиста плоча со кој беа поклопени парчињата сирење за да не летаат на површината. Откако ќе се стврднеше сирењето, почнувавме да го користиме. Неколку парчиња од свежото сирење мајка ми ги оставаше без солило, па ние децата особено многу ги сакавме.

Семејството Нисан беа учесници во Илинденското востание. Тие заедно со товарите сирење пренесувале и оружје за востаниците за време на востанието. Во рамките на нашето семејство, се раскажуваа многу случки за браќата Нисан.

Кашкавал

Kashkaval

Кашкавал се купуваше како пита и тој се оставаше за зима. Го чувавме во "*kaniel*" висечки долап направен од челична мрежа. Повремено се сечеа парчиња од кашкавалот, кој исецкан на поситни парченца со маслинки го служевме за мезе со ракија.

Кисело млеко

Yagurt

Во исхраната на Сефардите од Македонија, киселото млеко завземаше важно место и беше секојдневно застапено со најразлични додатоци. Но секогаш многу се внимаваше да не се користи истовремено, јадење со месо и млеко.

Овчо пресно млеко носеа селаните од обличните битолски села, разнесувајќи го по куќите. Од него, сами го подготвувавме киселото

млеко. Киселото млеко се употребуваше за многу оброци. Вообичаено, преку летото беше честа замена за вечера, но го користевме многу и со разни јадења како додаток. Честопати, се јадеше и без додатоци, само со леб. Најчесто со месени питуи или погачи, како и со јадења без месо.

68. Салата од кисело млеко и печени пиперки

Salata kon yagurt i pivintonis asados

- неколку печени зелени пиперки
- сол
- лук
- масло
- кисело млеко

Печените и излупени пиперки се сецкаат ситно или пак се толчат заедно со лукот. Се додаваат солта и маслото и сето се помешува во кремаста смеса со киселото млеко. Го јадевме со леб или лепињи, за вечера.

69. Кисело млеко со модри патлициани

Salata kon yagurt i mirindjena

- неколку модри патлициани печени
- лук
- масло
- сол
- кисело млеко

Печените патлициани, излупени, се толчат со лукот и се додава маслото и солта а потоа, сето се промешува со киселото млеко. Се користеше како вечера преку летото.

70. Таратор-Кисело млеко и краставици

Tarator-Yagurt kon pipinos

- 2 краставици
- лук
- сол
- масло
- кисело млеко

Краставиците се рендаат или дитнат на мали коцкички. Се додава,

истолчен лук со сол. Лукот може и да се изостави. Во киселото млеко се долеа малку масло.

Ова беше незаменлив додаток на храната за големите летни жештини.

Маџеница

Aujan

Добро изматено кисело млеко со многу ладна вода беше пријатен летен напиток.

Тесџенини

(домашно ѓодџовени)

Тестенините беа подготвувани во домашни услови. Сите видови тестенини, сефардските жени ги подготвуваа преку летото, бидејќи беше неопходно тестенините да се сушат и по неколку дена. Исушените тестенини, се чуваа во лимени канти или пак во платнени вреќички. Единствено шпагетите алитресас се користеа истиот ден кога ќе се направеа. Им се додаваше сирење, но најмногу ги користевме мешани со грав, за вечерата во петок пред Шабат *Shabat*. Тестото за сите тестенини се подготвуваше слично.

71. Тарана

Tarana

- 10 јајца
- 1 литар вода
- брашно колку ќе впије за тврдо тесто
- сол

Тестото треба да биде тврдо за да може да се рони меѓу рацете. Се просејува преку гергеф (сито со големи дупки). Потоа, тараната се суши и се потпечува во фурна. Од тараната се правеше пилаф многу често.

72. Резанци

Tayarinas

- 10 јајца
- 1 литар вода
- сол

- брашно-колку да се замеси средно тесто за сукање.

Се сукаат кори кои се потсушуваат на чаршафи и се сечат на резанци-ширината на сечење е по желба, но најмногу со ширина од 1 цм. за да се досушат се потпекуваат во фурна.

73. Флекиците

Tiritis

Флекиците се подготвуваат од истото тесто како за резанци, но разликата е во тоа што се сечат коцкички од по 1 цм (колку големина на ноктот од палецот). Исечените парчиња се сушат, а потоа се потпекуваат во фурната за да го изгубат мирисот на брашното.

74. Супа од резанци и флекици

Kaldikus

Резанците и флекиците се варат во вода во која предходно се става малку сирење, масло и сол. Тестото се вари во супата, при тоа се остава доста од течноста. Оваа супа се подготвуваше најмногу преку зимата за вечера.

Истото се правеше и без сирење но со сос од домати. Не се користеше како предјадење.

75. Кратко фиде

Fidejos

- 1 јајце
- 1 лажица супена масло
- сол
- брашно за средно меко тесто

Овие тестенини ги подготвуваа вообичаено постарите жени во куќата, затоа што за нивното подготвување требаше доста време, а тие седејки, во skutot ќе постелеа салфетка и виткаа ситни тенки фишечина, кои пак ги кинеа на ситни парченца. Потоа ги сушеа и откако ќе се засобереше поголема количина ги потпекуваа во фурната.

Фидејос исто како и тараната служеа за подготовка на пилав.

76. Пилав

Pilav

- 3 чаши вода
- сол
- 2 лажици супени масло
- 1 лажица салца од домати
- 1 чаша тарана или фидејус

Се готви на тивок оган, покриено со капак се додека не ја впије целата течност. Ова јадење се користеше како додаток уз кофтиња, пилешко месо, јунешко месо или риба. Вообичаено се приготвуваше за празници или пак за гости кога ќе се собереа повеќе луѓе.

77. Шпагети

Alitreyas

Најчесто се користеа за вечерата за дочек на Шабат *Shabat* со додаток на грав, кој беше предходно подготвен во грне во фурната. Ова беше наше сакано јадење. Освен за петок не се подготвуваа за јадење за други денови во неделата.

- 1 јајце
- 1 лажица супена масло
- сол
- 1/4 чаша вода
- брашно за да се замеси средно меко тесто

Замесеното тесто се остава да отстои, околу 1 час.

Околу тенка плетачка игла се обвиткува тенок слој тесто, за да се обликуваат шпагетите. Со сукање се добиваше саканата дебелина а потоа се извлекуваше иглата. Откако ќе се потсушат се варат во солена вода. Сварените алитресас се исцедуваат од водата.

Се сервираат топли со додаток од дробено сирење или грав.

78. Препечени коцки леб

Biskochos

Ги користевме за доручек преку целата недела. Вообичаено ги топовме со млеко или чај. Понекогаш, така натопени ги преливавме со останат шербет од некое слатко или пак додававме парче сирење.

- 1 кг. брашно
- 2-3 супени лажици масло
- 1 мало лажиче сода бикарбона
- малку квасец
- сол

Од состојките се замесува тесто, кое треба добро да се измеси. Тестото се остава да отстои додека да нарасне, а потоа повторно се премесува. Целата смеса се истура и израмнува на намастен плех, со дебелина од 2 прста. Потоа се сече на правоаголници или коцки. Исеченото тесто се остава малку време, повторно да нарасне.

Се пече во загреана фурна. Откако ќе се испечат добро, коцките се одлепуваат од плехот и во тивка фурна се оставаат да се препечат. Изладените коцки, вообичаено ги собираваме во платнена вреќичка.

79. Лепчиња со шеќер

Panizikos

Најмногу ги јадеваме за доручек во училиште, додека дома ги користевме намачкани со мармалад или пак со пресно масло (денешен путер), како додаток со млеко или чај. Лепчињата, потопени во млеко и изгмечени како кашичка често им ги даваа на бебињата како оброк.

- 1 кг. брашно - загреано
- 2 јајца
- 2 супени лажици шеќер
- 2 супени лажици масло
- 1 коцка квасец
- сол по желба
- цимет
- рендана кора од лимон
- вода или млеко (колку да се замеси полутврдо тесто)

Во подлабока вангла, се замесува тесто (како за леб), кое се остава да нарасне. Нараснатото тесто се премесува и од тестото се формираат топчиња кои се редат на намастена тава. Одозгора секое топче се премачкува со изматено јајце. Ваквите лебчиња се оставаат да отстојат во тавата уште петнаесетина минути, а потоа се печат во загреана фурна се додека не поруменат.

80. Лепињи

Pitikas

Овие лепињи се подготвуваа за првиот ден после Песах *Pesah*. Во лепињите ставаме таан алва, која ја купувавме предходно во слаткарницата на Амди.

- 1 кг. брашно -загреано
- малку сол
- коцка квасец
- вода

Лепињи се подготвуваа од најобично лебно тесто. Стасаното тесто се дели на топчиња големи како тупаница, кои се редат во плех. Се печат во загреана фурна. Често, овие лепињи се правеа и во петок за Шабат *Shabat*.

81. Кришки леб

Rivanadikas di pan

Во исхраната на децата особено значајно место завземаа кришките леб со разни додатоци. Ги јадевме во секое време, за доручек, ужина, вечера.

82. Кришки леб со пресно масло-путер

Rivanadikas di pan kon manteka

Пресно масло се купуваше на пазарот, во вид на топка. Маслото растопено со малку сол се изливаше во глинен грниња во кои се чуваше за зима.

Навечер, околу мангалот, мајка ми, на подолга маша, над жарот, печеше кришки домашен леб. Лончето во кое имаше ставено неколку лажици масло, стоеше покрај пепелта, за да може стврднатото масло да се отпушти. Испечените кришки леб, уште топли, се мачкаа со растопеното масло. Така речиси врели ги јадевме, попрскани со малку сол или шеќер. Во исто време, околу пепелта се печеа компири, кои исто така беа многу вкусни.

Над жарот, понекогаш стававме перче лим кој беше целиот издупчен, на кој печевме костени. Сето ова ширеше прекрасен мирис низ куќата, од што се создаваше особена пријатна атмосфера. Така, вечерите ни минуваа во разговори за изминатиот ден и добро расположение.

83. Кришки леб со ајвар

Rivanadikas di pan kon krema di pivintonis

Ајварот подготвен за зима го мачкавме исто така на кришки леб. Најчесто, го јадевме како додаток на салата со праз и маслинки.

84. Кришки леб со масло

Rivanadikas di pan kon azejte

За ужина, најчесто ни подготвуваа кришки леб, натопени со малку масло и посипани со сол, бибер и црвен пипер. Понекогаш ни додаваа и по некоја маслинка.

85. Благн кришки леб

Rivanadikas di pan kon dultse

За доручек кришките леб најчесто ги мачкавме со мармалад или шербет од некое слатко, но честопати ни додаваа и мед.

86. Пржени кришки со јајца

Rivanadikas di pan fritas

Поретко мајките ни пржеа кришки леб натопени во јајца. Тоа го правеа само кога ќе се засобереше бајат леб.

87. Препечен леб

Pan turado

Секој петок се месеше леб за цела недела. Лебот што остануваше бајат се сечеше на кришки и се препечуваше на фурна. Така секој петок почнувавме со свежи лебчиња и леб. Беше најголем грев да се фрли и најмало парченце леб.

88. Презли

Furmigo

Дел од препечениот леб се толчеше и од него правевме презли-фурмигу. Презлата се чуваше во тегли или лимени кутии. При готвењето, ја користевме при правење на кофтињата, особено за оние кофтиња од тиквички, праз, компир или спанаќ. Исто така при похување на печени пиперки, кашкавал, модри патлициани, пилешко месо и слично многу користевме презла.

89. Попара од препечен леб

Papika

Препечениот леб се користеше за попара. Честопати, таа ни заменуваше вечера, особено преку зимата.

- малку сирење
- масло
- црвен пипер
- сол
- малку вода

Во тенџере или длабока тава за пржење се става водата, маслоот сирењето и црвениот пипер. Откако сето ова ќе зоврие, се додава искршен препечениот леб. Целата смеса се промешува се додека лебот не омекне и не ја впије целата течност.

90. Тестени фигури за Пурим

Fularis

Мајка ми беше вистински уметник за правење на фуларис. Таа ги моделираше фигурите од тесто со огромно трпение и умешност, при тоа задолжително додавајќи варено јајце.

Тестио:

- 1 кг. брашно
- 3 јајца
- една чаша шеќер
- цимет
- половина чаша масло
- варени јајца-према бројот на фигурите

Како основа се користеше вареното јајце околу кое од тестото се правеа најразлични фигури. Очите на фигурите се ставаа од зрна бибер.

Еврејските жени, најмногу сакаа да прават фигури на птици, кокошки, зајаци, мачки, кукли, пеперутки, јагниња и сл.

Направените тестени фигури се печеа во фурна. Инаку и тестото беше многу вкусно.

Овие фигури со јајце им ги делевме на децата за Пурим *Purim*. Најубавите фуларис *fularis*, задолжително се ставаа во чинијата со колачи која се испраќаше на роднините и пријателите за нивните деца.

Некои домаќинки кои не беа вешти да го моделираат тестото, практикуваа само да го обвиткаат јајцето во тесто како топка и така го печеа.

Ние пак дома ги чувавме по неколку дена најубавите фуларис *fularis*, сервирани во стаклена чинија на свечената трпеза.

Месени *шесѝа*

91.Буриkitас

Burikitas

Сефардите од Македонија најчесто од месените теста подготвуваа, буриkitас *burikitas*. Се подготвуваа брзо и лесно. Се употребуваа филиви со најразлични состојки,кои домаќинката во моментот ги имаше на располагање. Исто така,беа практични, затоа што можеа да отстојат и неколку дена, лесни беа за носење на училиште за ужина, за излети, за патувања. Особено беа добри за саботниот доручек, после доаѓањето на мажите од синагогата, кога беа принесувани на масата со варени јајца и анасонска ракија. Не можеше да се замисли, да помине било кој празник, без буриkitас *burikitas*, сем за празникот Песах *Pesah*, кога единтвено не се користеа затоа што не беа паскуал.

Подготовката на тестото за сите врсти буриkitас е исто.

Напомена: Брашното кое се користи за сите врсти месени теста,најпрвин мора да се загрее и додека е млако да се замесува.

Тесѝо:

- 1/2 кг.брашно-просеано и загреано
- 1 чаша масло
- 1 чаша вода
- 1 неполно лажиче сол

Сето ова се става да проврие на оган и тоа само еден клуч.Се трга од оган и одеднаш се додава брашното со брзо мешање со дрвена лажича. Се додава уште малку брашно во измесувањето за да се добие толкава мекост како "долниот дел од увото".

Од смесата се формираат топчиња, кои се расукуваат со сукало (корите се со пречник од десетина цм). Секоја кора на средина се филува со предходно подготвениот фил. Кората се преклопува на половина, се сече со чаша за да се добие полумесечина. Потоа се редат

на намастен плех. Пред да се печат се премачкуваат со белка и по желба се посипуваат со сусам, или пченкарно брашно. Се печат на умерена температура (денеска околу 200 степени). Од фурната се вадат кога ќе поруменат. Се покриваат со памучна крпа да отстојат во плехот, а по некое време се собираат во подлабок покриен сад.

Филови за бурикийас
Kundicho por burikitas

92. Буриkitас со сирење

Burikitas kon kezo

- 200 гр. бело сирење
- 1 цело јајце
- 1 жолчка (белката се остава за премачкувањето)
- 2 варени компири-изгмечени или (1 кришка бајат леб добро издробен)

Смесата добро се промешува, за да стане компактна. Се става по една мала лажичка фил на секоја кора.

93. Буриkitас со месо

Burikitas kon karne mulida

- 250 гр. мелено месо -се продинствува со малку вода
- 1 главица голема кромид
- бибер
- сол по желба
- 5 излупени и ситно исецкани маслинки
- 1 јајце

Смесата добро се измесува, а потоа се филуваат буриkitас.

94. Буриkitас со тиква

Burikitas kon kalavasa

Преку зима често се печеа тикви - црвени и од нив се правеа најразлични слатки.

- испечената тиква треба да се излупи и добро изгмечи
- неколку лажичи шеќер по желба
- лажичка цимет

Фил треба да е добро измешан. Тестото за бурекитас се филува со по една мала лажичка фил.

95. Буриkitас со модри патлицани

Burekitas kon mirindjena

(овој фил се подготвуваше поретко, само за гости)

- 2 големи модри патлицани испечени
- 150 гр.бело издробено сирење
- 1 јајце

Целата смеса се изгмечува додека не се изедначи смесата.

96. Буриkitас со праз

Burikitas kon poro

• неколку струка праз ситно исецкан се динста на малку масло, додека не испари водата

- 100 гр.бело сирење
- 1 јајце

Целата смеса треба да се изедначи, а потоа се филува тестото.

97. Буриkitас со ораси или лешници

Burikitas kon mues o alviyanas

(Се подготвувааа специјално за Пурим *Purim*, бидејќи беа многу погодни за испраќање како подароци *platikus*. Овие буриkitас се правеа помали и се сечеа со филцан за кафе или за ракија. Ретко се правеа со бадем затоа што бадемите беа многу скапи. Овие буриkitас не се премачкуваа со белка како останатите врсти. Кога се подготвуваа за патување или за излети не се попаруваа туку во филот од ораси се додаваше голема лажица шеќер.

- 300 гр.мелени ораси
- 100 гр.мелени презли или препечен леб
- цимет
- Малку шербет од некое бело слатко (или шпинован шеќер) за да се замеси филот

(Одкако ќе се испечат буриkitас, подизладени се посипуваат со млак шербет, со кој се оставаат да преноќат и добро да ја впијат течноста)

Шербей:

- 1/2 кг шеќер, 1 чаша вода, сок од 1 лимон.

Се вари како што се подготвува шербет за слатко.

98. Соленки

Kizadikas

Се прави од истото тесто како и буриkitас. Но, разликата е во тоа што се замесува само малку потврдо тесто. Со чашка се сечат кругови од предходно расуканата кора, и од неа се формира чашка која се полни со фил.

Фил:

- 200 гр. сирење
- 4 јајца
- 1 чаша млеко или јогурт
- 1 лажица брашно од масас или презле
- сол

Оформените чашки од тесто, се редат на намастен плех, а потоа секоја се полни со предходно подготвениот фил. Се печат на умерена температура.

99. Пита

Pastel

Тесџо:

- 1 кг. брашно просеано и загреано
- 1 лажица супена масло
- 1 лажица супена оцет вински
- мала лажичка сол
- млака вода

Брашното со состојките се замесува во вангла. Добро се измесува и се остава малку "да се одмори" - да отстои петнесетина минути. Тестото се дели на мали топчиња со големина на јајце, а секоја од нив се расукува со сукало во мала кора. Секоја кора одозгора се мачка со масло. Секоја кора на чаршав се развлекува на масата или на

inchugador. Краевите, кои се малку подебели од кората се отстрануваат и се собираат на страна. Откако корите малку ќе се потсушат, секоја кора се попрскува со малку масло, се става филот и се завиткува во ролна. Секоја готова ролна се става во намастена тепсија. Питата се пече во фурна се додека не порумени.

Од подебелите кошиња од кората, кои при сукањето сме ги отстраниле, со малку сирење се правеа сирењаци *buyikos* кои ги печеа во мала тава одделно од питата.

Најчесто ја јадевме изладена со кисело млеко, за ручек. Онаа пита која како фил содржи сирење, не смее да се јаде со јадења кои содржат месо. За сите пити тестото се подготвува исто.

100. Фил со сирење

Pastel de kezu

Најчесто се користеше издробено сирење или урда. Филот се попрскува на целата кора и таа тогаш се завиткува.

101. Фил од спанаќ

Pastel de spinaka

- 1/2 кг. листови од спанаќ
- 100 гр. сирење
- 1 јајце
- масло
- сол

Иситнетите листови спанаќ се мешаат со издробеното сирење или урда и се додава јацето и солта. Сето добро се измешува.

102. Фил од компир

Pastel kon patata

- 1/2 кг. компири
- 100 гр сирење
- 2 јајца
- масло
- сол

Излупени компирите се проваруват, а потоа се оставаат да се исцедат. Топлите компири со вилушка се гмечат и им се додава сирењето, јајцата и сето се посолува по желба.

103. Фил од праз

Pastel kon poro

- 2 струка праз
- 100 гр. сирење
- сол
- масло
- 2 јајца

Празот се иситнува и на малку масло се пропржува во тава, додека да испари водата. На изладена смеса се додава сирењето и јацата и сето се засолува по желба. Најчесто се подготвуваше во зима.

104. Фил со кромид

Pastel kon sivoza

- 4 главици кромид
- 100 гр. сирење
- 2 јајца
- сол
- масло

Кромидот иситнет се пропржува на малку масло додека да омекне. На изладената смеса се додава сирењето, јацата и сето се засолува по желба. Се подготвуваше за ручек преку зима.

105. Фил со мелено месо

Pastel kon karni mulida

- 300 гр. мелено месо
- 2 главици кромид
- 2-3 супени лажици масло
- црн бибер
- сол

Иситнетиот кромид се пропржува на маслоот во тава. Се додава меленото месо, малку вода и уште малку се пропржува. На крајот се додаваат зачините.

106. Слатка пита*Tursida dultsi*

Оваа пита се подготвува од истото тесто како и останатите питу.

- 250 гр. ораси
- 1 супена лажица шеќер
- 100 гр. презли
- цимет

Орасите се помешуваат со презлите, циметот и шеќерот. Сето се попрскува на секоја кора која се витка со помош на чаршавот во ролна. Испечена и изладена питата се посипува со средно густ шербет (од 1/2кг. шеќер и 1 чашка вода, сок од 1 лимон).

107. Млечник*Pita de leche*

Најчесто го правевме за Рош Ашана *Rosh Ashana*, за да годината биде светла како бојата на млечникот, но исто така и за сите празници и домашни веселби.

Млечник се подготвуваше на повеќе начини.

За Песах *Pesah* се правеше со кори од масас. Кората натопена во вода или млеко се става на дното на тепсијата, а врз неа се сипува изматената смеса од јајца, шеќер и млеко. Најгоре се става повторно кора од масас. Сето се пече во тивка фурна. Оваа пита се правеше и од кори од обична пита, но ние ја подготвувавме таквата пита многу ретко.

- 9 јајца
- 1 литар млеко
- 9 лажици шеќер

Јајцата се матат со вилушка (никако со миксер) и се додава шеќерот, во матењето. Откако пенасто се изматени јајцата се додава млекото со мешање.

Во плитко тенцере се ставаат 2 лажици шеќер, за да се карамелизираат, но само колку да стане црвен карамелот. Врз оладениот карамел се сипува изматената смеса од јајца и млеко.

Тенцереото со смесата од јајца и млеко се става во друг поголем сад на чие дно се става еден литар вода. Вака подготвените садови со смеса за млечник се ставаат во ладна фурна во која на тивок оган се пече околу

два часа, се додека не се стврдне смесата. Потоа се остава во изгасена фурна да отстои и така да се олади.

Овој рецепт на млечник започна да се прави кога почнавме да ги користиме првите шпорети од ламарина, каде можеше лесно да се контролира температурата.

Следниот ден, оладениот млечник се превртува од тенџерето врз поголема чинија, така што карамелот треба да биде најодозгора.

Овој колач го обожававме сите во семејството.

108. Погача

Bugacha

Речиси секоја недела, Сефардите од Битола, особено помладите, одеа на излети во околината или пак на Пелистер. За излетите, најчесто мајките ни подготвуваа погача.

Погача, носевме и кога одевме во амам на бања, бидејќи таму се задржувавме долго време.

109. Солена погача

Bugacha salada

- 1 кг. бело брашно
- 3 лажици масло
- 2 јајца
- сол
- 1 лажичка сода бикарбона
- малку сирење

Во брашното се додаваат сите состојки. Се замесува со малку млека вода, средно меко тесто. Низ него се иситнува малку бело сирење.

Тестото се остава да се "одмори" околу 1 час.

Тепсијата се намастува со масло, и во неа се става тестото со дебелина околу два прста. Одозгора се боцка со вилушка на неколку места. Најодозгора се премачкува со масло. Се посипува по желба со сусам. Се пече на умерена температура во фурна. Откако ќе се испече, се завиткува во платнена крпа за да се излади.

110. Блага погача

Bugacha dulise

Тестото е исто како и за солената погача, само наместо сирење се додава неколку лажици шеќер и малку цимет.

111. Пченкарник

Babanatse

За време на војната пченкарното брашно беше незаменливо во исхраната, затоа што купувањето леб беше ограничено со бонови. Се подготвуваше пченкарник само со сол. Тоа претставуваше главна храна за многу Еврејски семејства.

Од пченкарно брашно се подготвуваа 4 вида пченкарници; со сол, со шеќер, со тиква и со сирење.

112. Солен пченкарник

Babanatsa kon sal

- 1/2 кг. пченкарно брашно
- млака вода
- сол
- 2 лажици масло
- лебен квасец или сода бикарбона - 1/2 лажица

Тестото се замесува со млака вода во вангла. Откако добро ќе се измеси, тестото се остава во ванглата да стасува на топло место, цела ноќ. Најчесто ванглата со тестото ја завиткувавме во памучна крпа. Рано наутро, стасаното тесто се става во намастена тепсија и добро се пече во фурна. Испечениот пченкарник се завиткува во платнена крпа да се олади.

Понекогаш во тестото се измесуваше и издробено сирење.

113. Благ пченкарник

Babanatsa dulsti

- 1/2 кг. пченкарно брашно
- млака вода
- сол
- 2 лажици масло
- лебен квасец или сода бикарбона
- цимет
- 2-3 лажици шеќер

Подготовката на тестото и печењето е подеднакво исто како и за солениот пченкарник, со таа разлика што се додава шеќер и цимет. Испечениот пченкарник се полева со разреден шербет. Изладен се сече на коцки.

114. Пченкарник со тиква

Babanatsa kon kalavasa

Црвената тиква за печење, Сефардските Евреи ја викаа медаро. Ваквата печена тиква на многу еврејски семејства им беше основна егзистенција, затоа што ја подготвуваа за време на војната и ја продаваа по улиците.

На основното тесто за пченкарник, се додава само предходно испечена и изгмечена црвена тиква.

115. Качамак

Simulade

- пченкарно брашно-3 лажици
- 1 литар-вода
- сол
- 2 лажици масло
- малку сирење

Ова се подготвува во зовриена вода со малку сирење или сол. Во водата се додава, пченкарното брашно, лажица по лажица, со постојано мешање. При тоа се остава тенџерето, постојано да стои на тивок оган. Качамакот е готов кога ќе почне да се згуснува смесата. На крајот, се попарува со зовриен масло.

Се јадеше топло за доручек преку зимата.

Слајки

Dultsuras

Ситни колачи - Тајкос

Ситните колачи - тајкос се подготвуваа за сите празнувања. Домаќинките од сите еврејски куќи ги подготвуваа од оние продукти со кои располагаа во моментот. Така, при послужувањето на гостите неизоставно беше да се послужи слатко и вода, но, се изнесуваа и ситни колачи кои најчесто се послужуваа со кафето. Се подготвуваа такви колачиња кои можеа да стојат подолго време, така што домаќинките со нив можеа да се "отсрамат", ако им дојдеше некој одненадеж ненајавен на визита.

116. Ситни колачи од ореви, бадеми, лешници

Tajikos di muez, almendra, alviyanas

- 200 гр. мелени ореви, (бадеми или лешници)
- 100 гр. презли
- цимет
- сок од лимон или портокал
- шербет од некое бело слатко

Кога се користат лешници, тогаш тие предходно се запечуваат, додека бадемите пак треба да се обарат за да им се излупи лушпата, а потоа треба да се потпечат во фурна.

Смесата добро се замесува за да се соедини. Потоа смесата се обликува во кобасица со дебелина како палецот. Обликуваното тесто се остава неколку часа да се стегне, а потоа со остар нож се сече на кришки со дебелина од околу 2 цм.

Колачињата се редат во метална кутија, во која ќе се чуваат. Помегу редовите, колачињата се одвојуваат со масна хартија, за да не се залепат едно над друго.

Кутијата со готовите колачи се држи на ладно место.

117. Ситни колачи од сусам

Tajikos di susam

- 200 гр. испечен сусам
- 100 гр. мед
- шербет од бело слатко(колку да се замеси)
- сок од лимон или портокал
- 1 лажица цем од кори од помаранџа

Медот, шербетот и сокот од лимон се варат на оган се додека не згусне. Се додава печениот сусам и уште малку се вари. Смесата се истура на намокрена даска. Од смесата се расукува кора со дебелина на прст. Кората се остава да се излади, а потоа се сече на коцки. Готовите колачиња се редат во кутија.

118. Ситни колачи од дуњи

Tajikos di bimbriyu

- дуњи-неколку
- 1 кг. шеќер
- вода
- ореви сецкани

Дуњите исечени на парчиња, сосе лушпа и срцевина се варат во вода се додека добро не се разварат. Се вадат семките, а останатата смеса добро се гмечи се додека не се добие пире.

Од шеќерот и водата се зоврива густ шербет. Во шербетот се става пирето од дуњи и се доварува се додека добро не се згусне. Може да се додадат иситнети ореви. Смесата се истура во модли од плех во различни форми или пак се моделира во вид на кобасица од која се сечат кришки. Секое парче се увалкува во кристал шеќер и така се чува за зима.

119. Купете

Kipete

Ова благо се подготвуваше од бесквасните лепчиња кои беа останати од Песах *Pesah*.

Лечињата треба да се препечат во фурна, а потоа со толчење од нив се прави презла-фурмигу.

- 200 гр. презла
- 300 гр. мед
- 500 гр. шеќер
- 1/2 л. вода
- цимет
- сок од 1 лимон

Шербетот од шеќер, вода и мед се заврива да стане многу густ. Во него се додава сок од лимон, цимет и презли (онолку колку за да се замеси густа смеса). Врз наводенета даска, се истура подготвената смеса, од која се расукува кора со дебелина од еден прст.

Изладената смеса се сече на коцки или ромбоиди и по желба се увалкува во прав шеќер.

120. Патишпан*Pan di Espania*

- 6 јајца
- 6 лажици супени шеќер
- 1 лажица супена масло
- рендана кора од лимон
- 6 лажици супени брашно

Јајцата се матат пенасто со метална жица за матење, при што постепено се додава шеќерот. На добро изматените јајца им се додава маслоот и брашното, и се промешува сето со лажица.

Смесата се сипува во намачкана тава и се пече во топла фурна. Понекогаш на половината тесто се додава лажица какао, со што се добива шарено тесто. Испечениот колач се сече на ромбоиди, а потоа се посипува со малку шербет. Може да се натопа и со млеко во кое е растворен шеќер по желба, но ваквото колаче треба да се употребува веднаш.

121. Суви колачи*Marichinos di Esterina*

- 250 гр. пресно масло (путер)
- 2 јајца
- 200 гр. шеќер или 11 супени лажици
- лажиче сода бикарбона(денес прашок за пециво)
- 3 лажици густин
- 200 гр. мелени ореви или бадеми
- 400 гр. брашно
- цимет или ванила

Од сите состојки се замесува тесто кое се развива во кора со дебелина на малиот прст. Се сечат различни облици по желба. Најчесто со чаша се сечат кругчиња. Колачињата се редат на намастен плех, а потоа се печат во средно загреана фурна. (за да не добијат румена боја, туку да останат светли). Изладени се пакуваат во кутија.

122. Колач*Budinu*

Овој колач се подготвуваше специјално за Песак *Pesah*.

- 6 јајца се мати
- 6 лажици шеќер
- 6 лажици мелени ореви
- сок од еден лимон
- 3 лажици масло
- изрендана кора од еден лимон
- цимет
- 3 лажици супени брашно од масас

Јајцата се матат со шеќерот. Се додаваат останатите состојки. Со лажица се изедначува смесата, а потоа се истура на намастена тепсија. Се пече на умерена температура, и со чачкалка се прободува на неколку места за да се провери дали е добро печено. Откако ќе се олади се сече на коцки.

Кога не се подготвува колачето за Песак *Pesah*, тогаш може да се употреби 6 лажици обично брашно. По желба се полева со малку шербет за да биде сочно.

Масас

Masas

За Песак *Pesah*, сефардските жени подготвуваа 3 врсти масас и тоа:

123. Масас со вода

Masas di agua

Тестото се месеше само со вода и брашно од кое се сукаа кори кои се печеа. Овие кори служеа воглавно за приготвување пити и за бумелус.

124. Масас со јајца

Masas di guevu

- брашно
- јајца
- неколку лажици супени масло
- неколку лажици супени шеќер

Се замесува средно тврдо тесто.

Од тестото се делат подеднакви топчиња, кои се расукуваат во мали корички, (со дебелина како малиот прст). Потоа се боцкаат со вилушката на повеќе места, а потоа се печат. Количината зависи од бројот на употребените јајца.

125. Масас со вино

Masas di vinu

Овие масас имаа необичен вкус и речиси се ронеа, па децата многу ги сакаа.

- еден литар бело вино "*pasqual*"
- малку масло
- шеќер
- брашно

Постапката за месење на тестото е иста како и за останатите.

126. Алхароса

Alharosa

Ова јадење се подготвуваше само за Песах *Pesah*. Тоа беше неизбежен дел од јадењата кои се ставаат на масата, за време на одржувањето на свеченоста во домот.

- суво грозје
- урми
- смокви
- мелени ореви
- малку цимет

Сите состојки се мелат во машина за мелење месо.

Смесата се става во длабока чинија и со мала лажичка на секој член од семејството му се ставаше на лист од марула. Овој обичај, се правеше во точно одреден дел од читањето на Хагадата *Hagadata*. Беше многу вкусно за јадење, но не знам зошто се подготвуваше само за Песах *Pesah*.

127. Бимуелос

Vimuelos

Бимуелос беше задолжително колаче за Песах *Pesah*. Се подготвува многу брзо и затоа секогаш ги јадевме уште топли. За време на Песах сите 8 дена ги подготвувавме по неколку пати.

- 4 масас кори
- 4 јаца
- кора од лимон
- масло за пржење
- шербет (1 чаша шеќер со 1 чаша вода и сок од еден лимон)

Секоја кора масас предходно добро се натопува во вода. Потоа водата се исцедува и омекнатиот масас се меша со јајцата во добро измесена смеса.

Во тенцере или пак длабока тава за пржење се става доста масло, во кој одкако ќе се загрее се додава со лажица од подготвената смеса. Топчињата брзо заруменуваат, па со дупчеста лажица се исцедуваат од маслото. Топли се ставаат во оладен шербет, од кој веднаш се вадат (не смее да се остават во шербетот), и се редат во плитка чинија.

По желба се посолуваат со мелени ореви. Во текот на 8 дена се прават повеќе пати.

128. Бојус

Bojus

* (бојус-масас, бискочас-се собираа засушени и се толчеа или мелеа. Сомелената смеса се чува во стаклена тегла за разни потреби при готвењето)

Тестото е исто како за масас, само што ова тесто се замесува потврдо. Се формираат исто така округли мали корички, прободени на неколку места со вилушка. Корите се печат во фурна. Бидејќи изладените бојус се доста тврди, пред јадењето, се попрскуваат со млака вода и се оставаат завиткани во памучна крпа, за да омекнат.

Оние што ќе останеа неизедени после Песах *Pesah* се преполовуваа и ги препекувавме. Тие се толчеа и од нив се правеше презла *furmigu*.

129. Колач за Пурим*Tishpishtil*

Овој колач мајка ми го правеше само за Пурим *Purim*. Сметаше дека е тежок за stomакот. Но кога го подготвуваше, секако тој беше составен дел од слатките кои ги праќавме за подарок.

- 1 чаша масло
- 1 чаша вода
- 1 мала чаша ракија анасонка
- малку сол
- 1/2 лажица сода бикарбона
- шеќер
- лимон
- ореви
- 1/2 кг. - брашно колку да се замеси меко тесто

Маслото, водата, ракијата, солта да завријат на оган само еден клуч. Постепено се додава со мешање брашното во кое предходно е додадена сода бикарбона. Се меша со дрвена лажица на страна од оганот се додека не се добие мека смеса (како увце мека). Во тестото се ставаат јатки ореви, но да не се гледаат одозгора.

Сета смеса се сипа во тепсија со дебелина од еден прст. Сето се сече на коцки со големина од 2 cm. Потоа се пече во рерна.

Шербет:

- 1/2 кг. шеќер
- 1 1/2 чаша вода
- сок од еден лимон

Шербетот треба да биде млак кога се полива над млако тесто. Се користи дури следниот ден откако добро ќе се излади и влие.

130. Баклава*Baklava*

Имавме пријателка Турчинка, која со мајка ми многу се дружеа и си разменуваа рецепти за благи. Така, за Пурим *Purim* мајка ми, во куќата на пријателката, испраќаше наши специјалитети, на кои нивните деца особено се радуваа, додека тие пак секогаш за Пурим *Purim* ни носеа тепсија баклава. Нивната баклава беше прекрасна. Тие тестото го правеа со јајца и жените беа големи мајстори за сукање на корите.

Баклавата ја полеваа со масло од кравјо млеко заради што имаше специфичен мирис по кој ја препознававме.

Мајка ми пак тестото за корите го правеше малку поинаку од нив.

Тесто за кори:

- брашно
- вода
- малку масло
- ореви
- цимет
- шербет

Корите се сукаат, се растегнуваат за да бидат уште потенки и така се оставаат да се потсушат. Секоја кора се попрскува со масло и толчени ореви, се додека не се нареди целата тава до врвот. Крајната кора најодозгора, се остава сува, затоа што одозгора целата баклава се посипува со врел масло или масло. Потоа баклавата се сече на триаголници. Се пече на среден оган во фурна се додека не зарумени. Се подготвува вообичаен, средно густ шербет со кој се посипува изладената баклава.

131. Кадаиф

Kadaif

И ова е турско благо кое го прифатија и еврејските жени во Македонија. Но ние во нашата куќа, ретко го подготвувавме, бидејќи сите ние повеќе сакавме буриkitас со ореви *burikitas di mues*. Кадаифот го купувавме во слаткарницата кај Амди. На тоа му додававме толчени ореви и суво грозје. Така подготвен се пече во средно тола фурна, се додека не порумени. Испечен, кадаифот се полева со густ шербет (подготвен вообичаено).

132. Колаче за свечености

Finaron

Финарон - се подготвуваше за исклучителни семејни настани, како веридби, венчавки, бирит мила, бармица, рагање на нов член во семејството и сл. Особена чест беше ако некој од блиските роднини при честитките за настанот донесе покрај подарокот и чинија со финарон финарон. Зборот финарон го имам сретнато во текстовите на ладино но никаде не сретнав како се подготвува. Се сеќавам дека се

вареше на оган во длабок бакарен сад се додека не се згусне. Беше доста скап десерт, со особен вкус. Состојките за подготовка се следните:

- мед
- шеќер
- јајца
- цимет

Напомена: До денес не успеав да се сетам кои беа точните мерки за подготовка на финарон.

133. Сутлијаш

Sutlach

- 1 чаша ориз
- 2 чаши вода
- 2 чаши млеко
- 2 лажици супени шеќер
- цимет

Оризот кој се користеше за сутлијаш предходно требаше да се натопи со вода, а потоа се толчеше во аван. Истолчениот ориз најпрвин се вари во водата на тивко, се додека не набабри добро, а потоа се додава млекото и со него се доварува на тивок оган. На крајот од варењето се додава шеќерот.

Најчесто се подготвуваше сутлијаш преку зимата во бакарна тава, на мангалот. Го премешувавме, со дрвена лажица, од време-навреме, за да не загори. Откако е готов сутлијашот без мешање се остава да отстои уште неколку минути на огнот колку да се карамелизира дното, но само да зацрвени. Токму тој дел на нас децата ни беше најубав па сите сакавме да добиеме што повеќе од дното на тавата. Од тавата се сипаше во мали чинии. Одозгора се посипуваше сомелен цимет. Сутлијашот често беше застапен на нашата трпеза.

134. Варено жито за празникот Лас Фрутас

Trigo bujido para Las Frutas

Ова благо се подготвува за празникот на сите овошја Лас Фрутас *Las Frutas*. Тогаш децата викаа "*Lachure, lachure*" - славје за овошјето или здравје на овошјето !!

Свареното жито се сервираше на средината на масата во длабока

чинија, околу која беа поставени најразлични овоштија

- 1/2 кг. пченица
- шеќер
- ореви толчени-по желба
- цимет, морско оревче, каранфилче,
- вода

Житото се става во топла вода да отстои преку ноќта. Утредента се вари во многу вода на тивок оган. Откако е добро разварено се трга од оганот. Течноста беше најкусна, па затоа житото го подготвувавме чорбасто. На зрната жито им се додаваат зачините и шеќерот.

Слајќа

Dultsis

Сефардските жени во Македонија, подготвуваа слатка од речиси сите сезонски овоштија. Беше незамисливо да не се изнесе слатко, кога некој гостин ќе дојдеше во куќата.

Слаткото од бели цреши се правеше специјално за послужување на Рош Ашана *Rosh Ashana* за да годината биде светла.

135. Слатко од кајсии

Dultsi di kaysis

Ова овошје е потребно да се излупи од кожата, да се извади коската од секиј плод, а потоа се остава да отстои неколку часа во варова вода. Овошјето се вади од варовата вода, се измива неколку пати со студена вода и се остава на цедалка добро да се исцеди.

Шербей:

За 1 кг. исчистено овошје.

- 1 кг. шеќер
- 1 чаша вода
- 1 лимон или лимонтуз

Откако ќе зоврие шербетот се додава изцеденото овошје. При варењето се додава и неколку кришки лимон или пак малку лимонтуз. Свареното слатко се остава да стои во тенџерето, покриено со мокра

крпа. Во тегли, се собира дури следниот ден, откако добро ќе се излади.

136. Слатко од црни сливи

Dultsi di almeshas

Ова овошје е потребно да се излупи од кожата, да се извади коската од секиј плод, а потоа се остава да отстои неколку часа во варова вода. Овошјето се вади од варовата вода, се измива неколку пати со студена вода и се остава на цедалка добро да се исцеди.

Шербей:

За 1 кг. исчистено овошје.

- 1 кг. шеќер
- 1 чаша вода
- 1 лимон или лимонтуз

Откако ќе зоврие шербетот се додава изцеденото овошје. При варењето се додава и неколку кришки лимон или пак малку лимонтуз. Свареното слатко се остава да стои во тенџерето, покриено со мокра крпа. Во тегли, се собира дури следниот ден, откако добро ќе се излади.

137. Слатко од праски

Dultsi di briskos

Ова овошје е потребно да се излупи од кожата, да се извади коската од секиј плод, а потоа се остава да отстои неколку часа во варова вода. Овошјето се вади од варовата вода, се измива неколку пати со студена вода и се остава на цедалка добро да се исцеди.

Шербей:

За 1 кг. исчистено овошје.

- 1 кг. шеќер
- 1 чаша вода
- 1 лимон или лимонтуз

Откако ќе зоврие шербетот се додава изцеденото овошје. При варењето се додава и неколку кришки лимон или пак малку лимонтуз. Свареното слатко се остава да стои во тенџерето, покриено со мокра крпа. Во тегли, се собира дури следниот ден, откако добро ќе се излади.

138. Слатко од зелени смокви

Dultsi di figos vedris

Зелените смокви се посипуваат со ладна вода, а потоа се зовриваат. Врелата вода се истура и се налева нова ладна вода, во која повторно се завриваат смоквите. Така, таа постапка се повторува осум пати. На крајот смоквите се притискаат на цедалка за да се истисне од нив водата, а потоа се варат во подготвениот шербет.

Шербей:

На 1 кг. овошје

- 1 кг шеќер
- 1/2 л. вода
- лимон или лимонтуз

139. Слатко од црешни

Dultsi di alsirejas

Овошјето се чисти од коските, а потоа се посипува со шеќер за да отстои неколку часа.

На 1 кг. овошје, се става 1 кг. шеќер.

Отстојаните цреши се варат во сокот кој го пуштиле без додавање на вода. Пред крај на варењето се додава лимонтуз или кришки лимон. Слаткото се вари на јак оган.

140. Слатко од вишни

Dultsi di vishnas

Овошјето се чисти од коските, а потоа се посипува со шеќер за да отстои неколку часа.

На 1 кг. овошје, се става 1 кг. шеќер.

Отстојаните цреши се варат во сокот кој го пуштиле без додавање на вода. Слаткото се вари на јак оган.

141. Слатко од дудинки (црни и бели)

Dultsi di almoras (pretas i blankas)

- 1 кг. исчистени дудинки
- 1 кг. шеќер
- сок од 1 лимон

Овошјето се посипува со шеќер за да отстои неколку часа, а потоа без додавање на вода се вари во сокот кој го има пуштено. Се вари на тивок оган, се додека не се згусне доволно.

Турците комшии го подготвуваа многу ова слатко. Дудинките ги викаа *karadut*.

142. Слатко од дуњи

Dultsi di bimbriyos

Дуњите се лупат од лушпата, а потоа треба да се исечат на коцкички или пак да се изрендаат на специјално ренде, со крупни отвори. При тоа, изренданите дуњи, треба да се полијат со сок од лимон, за да не потемнат, и веднаш да се стават во шербетот. Така ќе остане слаткото со светла боја. Подготвувањето на шербетот и варењето е исто како кај другите слатка.

143. Слатко од шумски јагоди

Dultsi di fragulas di Pelister

Со семејството летувавме во селото Магарево на падините на планината Пелистер, речиси секое лето. Особено младите од Битола, честопати организираа излети на планината.

За време на нашите летувања, беревме полни кошници шумско овошје, особено диви јаготки. Мајка ми уште во Магарево го подготвуваше слаткото. Тоа беше особено слатко и домашните ни го даваа на нас децата преку зимата како лек, особено кога некој ќе се разболеше од настинки, главоболки, маларија и др. (Сите битолчани страдаа од маларија и тифус). Затоа ова слатко се чуваше само за нас децата.

- 1 кг. диви јаготки
- 500 гр. шеќер
- 1 лимон или лимонтуз

Јаготките се посипуваат со шеќерот. Потребно е да отстојат 5-6 часа за да пуштат сопствен сок. Ако се јаготките посуви, тогаш се додава 1 чаша вода за да се направи шербет. Слаткото се вари се додека шербетот не е доволно густ, односно кога капката од подигнатата лажичка ќе се развлекува.

144. Слатко од јагоди

Dultsi di fragulas

- 1 кг. јаготки
- 500 гр. шеќер
- 1 лимон или лимонтуз

Овошјето се посипува со шеќерот. Потребно е да отстојат 5-6 часа за да пуштат сопствен сок. Слаткото се вари се додека шербетот не е доволно густ, односно кога капката од подигнатата лажичка ќе се развлекува.

145. Слатко од малини

Dultsi di frambuesa

- 1 кг. јаготки(малини,)
- 500 гр. шеќер
- 1 лимон или лимонтуз

Овошјето се посипува со шеќерот. Потребно е да отстојат 5-6 часа за да пуштат сопствен сок. Слаткото се вари се додека шербетот не е доволно густ, односно кога капката од подигнатата лажичка ќе се развлекува.

146. Слатко од латици од рози

Dultsi di roza

Ова слатко се подготвуваше во многу мали количини, и се даваше само при болести. Една лажичка слатко се раствараше во чаша вода и му се даваше на болниот или изморен за да се окрепи.

- латици од ароматични рози
- сок од 1 лимон
- шеќер

Латиците од роза се мијат со ладна вода. Се оставаат на цедалка да отстојат за да се исцедат од водата. Во машина за мелење месо се сомелуваат латиците од роза. Добиената смеса се додава на шпинован шеќер со сокот од лимонот. Слаткото се зоврива додека не згусне како и останатите видови слатка.

147. Слатко од кора од лубеница*Dultsi di kashka di karpus*

Ова слатко се правеше многу ретко, затоа што имаше многу поубави овошја но понекогаш мајка ми го подготвуваше и ова слатко.

Преостанатите кори од лубеница се чистат од зелената лушпа, па откако ќе се исечат на коцки се оставаат да отстојат во варова вода неколку часа. Парчињата потоа се мијат неколку пати еднопруго со ладна вода. Потопени во вода, парчињата се зовриваат, но веднаш се одлева таа вода. Постапката се повторува три пати.

Парчињата лубеница се ставаат во цедалка, а врз нив се става тежина за да се исцедат подобро. Потоа се ставаат во зовриен шербет.

Шербет(за 1 кг. чистена кора од лубеница)

- 1 кг. шеќер
- 1 литар вода
- 1 лимон
- неколку листови катарче
- ванила

Се подготвува густ шербет.

148. Слатко од тиква*Dultsi di kalavasa blanka*

Тиквата се лупи од кората, а потоа срцевината се сече на коцкички од по 2 прста дебелина или пак со специјален струг со кој се сечат различни форми. Коцките е потребно да отстојат во варова вода неколку часа, а потоа се измиваат во студена вода неколку пати.

Потопени во вода, парчињата тиква се зовриваат, но веднаш се одлева таа вода. Постапката се повторува три пати.

Парчињата тиква се ставаат во цедалка, а врз нив се става тежина за да се исцедат подобро.

Шербет (за 1 кг. чистена тиква):

- 1 кг. шеќер
- 1 литар вода
- 1 лимон
- неколку листови катарче
- ванила

Се подготвува густ шербет.

149. Слатко од портокал

Dultsi di portokal

Се купуваат портокали со дебела кора. На ситно ренде се ренда кората на портокалот за да се симне најгорчливиот горен слој. Портокалите се сечат на половина и се исцедува сокот без да се оштети кората. Половинките се ставаат во ладна вода, а потоа се обаруваат. Истата постапка се повторува 8-9 пати. Вака обарените половинки, се оставаат на цедалка за да се исцедат.

Шербет (за 1 кг. исчистено овошје):

- 1 кг шеќер
- исцедениот сок од портокалите,
- сок од 1 лимон.
- 1 чашка вода

Се подготвува густ шербет.

Исцедените половинки портокал се варат во шербетот додека не се постигне доволна густина.

Свареното слатко, потребно е да се остави да се излади во тенџерето во кое се варело до следниот ден покриено со мокра крпа.

Имавме специјална сребрена равна чинија каде се ставаше превртена половинката слатко од портокал, од кој, со лажиче, се кршеа парченца. Ова слатко се чуваше само за гости.

150. Речел

Aropi

Секоја куќа подготвуваше за преку зимата речел *aropi*. Се чуваше во земјени купови.

- Црвена тиква-парчиња
- Модри патлициани (Се користат специјални мали долгнавести патлициани)
 - зелени долгнавести мали домати
 - бело грозје без семка
 - модри сливи
 - цимет

Тиквата се сече на помали парчиња. Се лупи кората.

Парчињата тиква се оставаат да отстојат во варова вода неколку часа. Модрите патлициани сосе лушпата се сечат на кругови со дебелина од еден прст и се ставаат во варова вода да отстојат неколку часа. Зелените домати, зрната бело грозје без семка, и половинки модри сливи се оставаат да отстојат во варова вода неколку часа. Откако овошјето ќе се извади од варовата вода, неопходно е негово добро измивање со ладна вода. Потоа се остава на цедалка да се исцеди од водата. Така подготвено овошјето се сатава во зовриен шербет.

Шербей:

- вода со растворен мед

(Бидејќи преку летото купувавме големи количини мед со восок, при цедењето остануваше некоја количина мед во самиот восок. Така тој се ставаше да отстои неколку дена во вода и целиот мед се раствораше. Таа вода со растворен мед ја користевме за рачел аропи).

- шеќер или сок од грозје

Шербетот се зоврива, а потоа во него се додава овошјето, кое се вари како обично слатко.

151. Мармалад од портокали

Marmalada di portokal

- 1 кг. кори од портокали и лимони
- шеќер
- сок од лимон

Корите од портокали и лимони се варат во 8-9 води, при што од нив се отстранува горчината. Потоа, сварените кори се мелат во машина за месо. На смелената смеса се додава шеќер по желба и сето се вари, на тивок оган, се додека не згусне.

Тоа беше џем кој го користевме за мачкање врз леб, но и како додаток на филот за колачите, тајикос и бурикитас ди муез.

152. Мармалад од шипинки

Marmalada di granos de roza

Во тенџере се ставаат шипинките, при што се заливаат со малку вода, за да не загорат при варењето. на тивок оган се оставаат да вријат се додека не омекнат. Омекнатите шипинки се гмечат, а потоа густата смеса се прецедува преку газа за да се отстранат ситните боцки.

- 1 литар густа смеса од шипинки
- 500 гр. шеќер

Смесата се вари на среден оган се додека не згусне.
Мармаладот се става топол во топли тегли.

153. Мармалад од различни овошја *Marmalada di frutas diferentes*

Овој мармалад се подготвуваше најчесто од оние овошја што во моментот можеа да се најдат најмногу (сливи, праски, кајсии).

- 1 кг. исчистено овоштие
- 500 гр. шеќер

Измиеното и исчистено од семки овошје, полеано со малку вода, во големо тенџере, се остава на оган да проврие. На добиената смеса се додава шеќерот и повторно се става на оган да се вари на умерена температура. Мармаладот треба да се меша постојано при варењето за да не загори на дното. Откако доволно ќе згусне мармаладот се собира топол во топли тегли.

154. Мармалад од кајсии *Marmalada di kajsi*

- 1 кг. исчистени кајсии
- 500 гр. шеќер

Измиеното и исчистено од семки овошје, полеано со малку вода, во големо тенџере се остава на оган да проврие. На добиената смеса се додава шеќерот и повторно се става на оган да се вари на умерена температура. Мармаладот треба да се меша постојано при варењето за да не загори на дното. Откако доволно ќе згусне мармаладот се собира топол во топли тегли.

155. Мармалад од модри сливи *Marmalada di prunas*

- 1 кг. исчистени модри сливи
- 300 гр. шеќер
- канела
- 2-3 лажици рум

Измиеното и исчистено од семки овошје, полеано со малку вода, во големо тенџере се остава на оган да проврие. На добиената смеса се додава шеќерот и повторно се става на оган да се вари на умерена температура. Мармаладот треба да се меша постојано при варењето за да не загори на дното. Откако доволно ќе згусне мармаладот се собира топол во топли тегли.

156. Пелте од овошје

Luap

Од сите овошја кои ги имавме во изобилство мајка ми покрај кандирано овошје, слатко и мармалад многу често правеше и пелте луап. Готовата смеса ја ставаше во мали чашки од кафе, и секоја превртена на тацна изгледаше прекрасно. Особено беше многу убаво за јадење. Најмногу го сакавме пелтетот од дуњи. Дуњите и преку зимото ги имавме свежи, затоа што мајка ми ги редеше над креденецот или на специјална полица во кујната. Целата куќа мирисаше преубаво до среде зима на дуњи.

157. Пелте од дуњи

Luap di bimbriyos

- Неколку дуњи издробени на парчиња сосе семето
- лушпите од дуњи
- шеќер по потреба
- сок од еден лимон

Овошјето се потопува во повеќе вода и долго се вари се додека не е добро омекнато. Целата смеса се процедува низ ситна цедалка. На добиената течност се додава иста количина шеќер. Се додава и сок од еден лимон. Течноста и понатака се вари се додека не се згусне. Топла течноста се истура во шољите, кои треба да преноќат до утредента на ладно или пак се истураше во тепсија да се олади. Откако ќе се изладеше пелтетот се сечеше на коцки и така се служеше наместо слатко.

Слично се правеше пелте и од сите други овошја. Пред самата војна почнаа да се појавуваат на пазарот и други продукти кои се користеа за желирање особено желатинот во прав.

158. Кандирано овошје

Frutas inkandiliyadas

Кандирано овошје се правеше од кајсии, праски, модри сливи, смокви. Се користеа како декорација за колачите за Пурим Пурим и за послужување на гости.

- 1 кг. исчистено овошје
- 1 кг. шеќер
- вода 1 шоља

Овошјето се лупи и со игла му се вади коската (ако е овошје со коска). Во варова вода се остава да отстои неколку часа. Потоа се измива повеќе пати со ладна вода. Се исцедува на цедалка, а потоа во густ шербет се вари. При варењето, се додаваат кришки ломон или лимонтус. Откако ќе биде овошјето сварено со дупчеста лажица за слатко се вади и се става на цедалка да се исцеди од шербетот. Преостанатиот шербет се собира во тегли за да се користи при подготовка на други слатки. Овошјето на цедалката се остава да отстои на сонце, неколку дена.

Потсушеното овошје, се увалкува во кристал шеќер. Така подготвено овошјето се реди во тегла. Ова кандирано овошје се послужуваше за празник или за некоја домашна веселба.

Постапката за сите овошја е иста.

159. Компот од сушено овошје

Kompot di fruta seka

Сувото овошје се користеше многу во сефардските кујни, особено зиме. Затоа постојано преку летото домаќинките сушеа најразлични видови овошја и зеленчуци за зима. Овошјето беше распослано во тави на чисто и сончево место во дворот, но често го нижевме и во низи кои висеа закачени по гредите. Се сушеа најчесто јаболка, црни сливи, кајсии. Исушеното овошје се собираше во платнени врекички. Ние децата често сакавме да грицкаме од исушените јаболка или кајсии, кои беа многу вкусни.

- суво овошје по желба
- 1 чаша шеќер
- цимет
- вода

Овошјето се остава околу 1 час да кисне во ладна вода. Потоа се става на тивок оган да се вари, при тоа додавајќи го шеќерот. На крајот откако овошјето е добро омекнато се додава циметот или пак кришки од лимон.

Најшћоци

Работни кои ги купувавме во слаткарницата кај Амди

Дуќанот на Амди беше пред Камениот мост на Драгор, во Битола, близу до Саат кулата, што беше многу блиску до еврејското маало. Така, сите Евреи, купуваа алва *halva blanka*, *halva preta*, тулумби, баклави *baklava*, дондурма - *yelado*, локум со ореви *lokum kon muez*, кермес - *asukar kurlada*, а особено за првиот ден од Песах *Pesah*, за да јадеме *hamec*.

Но, Амди веќе го знаеше еврејскиот обичај, па утрото не дочекуваше со свежа таан алва или црна алва со ораси. Ние децата со радост трчавме во слаткарницата на Амди, каде тој не частеше по едно парче алва. Тоа на сите ни оставаше силен впечаток, па така еве и после 70 години поминати од тогаш, јас сеуште се сеќавам на тие мигови.

Исто така, кај Амди, купувавме боза, малиби (вид на локум во црвена и бела боја кој се виткаше во вид на топчиња), сладолед, кадаиф.

Пуканки, купувавме од уличните продавачи. Понекогаш ги подготвувавме и дома од зрна пченка, покрај мангалот, особено зимно време во покриено тенцере.

Одвреме навреме, татко ми носеше дома суџук-локум со ореви, печени бадеми.

Преку лето, беше многу популарен сладоледот, за кој повторно трчавме кај Амди.

После војната го урнаа целиот тој квартал. На тоа место изградија плоштад, кој и ден денеска ми е грд и нефункционален, можеби, заради тагата и спомените за слаткарницата на Амди.

160. Кафе

Kave

Кафето го купувавме сирово-непечено, затоа што во специјална тава, сами го печевме. Купувавме чисто кафе - *kave safi*. Но со ова кафе најчесто во печењето се додаваше и наут-гарвансо, или пак р, ж-сивада. Односот на мешањето на продуктите зависеше од материјалната положба на семејството. Сиромашните семејства ретко купуваа чисто

кафе затоа што беше скапо. Најчесто пиеја печен наут и Рж. Чисто кафе не се послужуваше ниту во побогатите куќи, затоа што се сметаше за расипништво користењето на такво кафе. Испечената мешавина од кафе се чуваше во зрна во лимени кутии за да не прими влага. Непосредно, пред да се пие кафе се мелеше потребната количина, во рачна месингена мелница за кафе, што претставуваше особен ритуал. Некои домаќинки го толчеа кафето во месинган аван алмирес. Кога доагаа гости, послужувањето со кафе беше задолжително. Постарите жени понекогаш, подготвеното кафе го пиеја за доручек со препечен леб или *biskocho*. За време на жалост после погребот на покојникот, вообичаено се послужуваа варени јајца-*guevus inhaminadus*, кафе и ракија *raki anason*. Кафето и јајцата се послужуваа за душата на покојникот. Во текот на 8 дена по погребот кога домашните во знак на жалост седеа на подот *in siete*, роднините ги послужуваа и гостите и домашните.

161. Салеп

Salep

Секојдневно од рано утро, по улиците, поминуваше еден Турчин, кој беше многу популарен за нас децата, затоа што носеше специјален сад на грбот од кој ни продаваше топол салеп викајќи "Ајде салеп". Воглавно во зимските сабајлиња, пред да одиме на училиште, мајка ми ни даваше по едно филџанче салеп со додаток од малку шеќер и цимет. При болести и кашлици, во текот на зимата, салеп се правеше и дома, но подготвуван само со млеко и цимет.

- 1 литар млеко или вода
- 2 лажици супени салеп во прав
- 2 лажици супени шеќер
- малку цимет

Млекото се вари. Се трга од оганот за да се додаде шеќерот и салеповиот прав, кој предходно се раствара во малку вода за да не се згрутчи. Салепот се вари се додека не се згусти течноста.

162. Боза

Boza

Бозата се продаваше и по улица, од бозации, кои на грбот носеа голем метален сад, од кој точеа боза во чашки. Но, кај Амди, сепак се продаваше најдобра боза, која ја купувавме во стаклени шишиња за дома.

163. Сокови*Shurupis*

Останатиот шербет од најразличните видови слатка, го собиравме во шишиња или тегли. Тој најчесто се користеше, разреден со вода за приготвување на освежителни напитки. Најчесто го користевме сокот од вишни или кајсии.

164. Печени семки од кајсија*Almindrada*

Од кајсиите, сем што се правеше слатко и џем, како и сушени половинки се собираа коските и од нив се правеа семки.

Бидејќи семките од кајсии беа најчесто горчливи, откако ќе се искршеа коските се вадеше срцевината од семките и со варење од нив се чистеше тенката лушпа. Потоа ги стававме во платнени вреќички кои цврсто се заврзуваа за долг канап, со кој вреќата се спушташе во бунарот. Секоја куќа имаше свој бунар во дворот. Ние имавме дури и два бунари. Во бунарот вреќата со семките стоеше по неколку дена и така целата горчина од семките исчезнуваше. Потоа семките се сушеа, посолуваа и печеа во фурна. Во чаршијата беа многу популарни и се продаваа дури и по улиците. Речиси во секоја еврејска куќа се правеа овие семки и затоа беа познати и како еврејски семки. Особено многу ги сакаа децата.

165. Семки од тиква*Pivitas de kalavasa*

Црвените тикви се јадеа за време на целата сезона додека ги имаше. Се печеа цели тепсии и беа добро дополнување на секојдневната храна. Особено многу се користеа за време на војната. Тие беа речиси и главно јадење.

Семките од тиквите се собираа и сушеа. Секој петок се печеше по една тепсија полна со семки. Ги јадевме навечер околу мангалот кога слушавме како баба ми ни раскажува приказни или пак случки од изминатиот ден.

Семките се продаваа и на улица, затоа што некои посиромашни луѓе живеела од продажба на семки пред кината, кафеаните и секаде каде што се собираше младината. Не постоеше куќа во која не се послужуваа семки кога се дочекуваа гости.

Погрдно во Битола еврејските семки ги викаа "Еврејски новини", но ние ги сакавме и ги јадевме многу. Сега многу ми недостасуваат.

166. Ораси, лешници, кикирики, бадеми

Muezis, alviyanas, fustukis, almendres

Сите овие плодови, се печеа во фурна со се лушпата. Вообичаено ги користевме после вечерата кога семејството беше собрано околу мангалот, или покасно околу печката, преку зимата. Лушпите веднаш ги користевме за горење. За ноќта на празникот Лас Фрутас *Las Frutas* на послужавникот покрај сите останати овоштија се ставаа и сите овие плодови.

Во платнени торбички за секое дете се ставаше од сите плодови и овошја, како и печени костени, леблебии. Сите деца со особена радост го очекуваа тој момент кога возрасните им ги полнеа торбите.

Бадемите се кршеа и се зовриваа само малку за да може да им се излупи лушпата. Потоа се сушеа или пак се печеа во фурната. Најмногу ги употребувавме за колачи. Бидејќи беа скапи, многу малку ги користевме за грицкање.

167. Варени и печени костени

Kastanyas toradas i buyidas

Костени се печеа на мангалот и тоа најчесто преку зимата. Но често јадевме и варени костени. Ние децата особено ги сакавме.

Пченка

Spiga

Кон крај на летото се користеше пченка во големи количини. По улиците кога беше сезона на пченка, се продаваше варена и печена пченка во големи кошници покриена со платнени крпи.

Пченката ја подготвувавме на три начина:

168. Печена пченка

Spiga kohlada

Цели кочани млада млечна пченка стававме на жарот од фурната или мангалот и така ја печевме. Со нетрпение чекавме да јадеме топла пченка.

169. Варена пченка

Spiga buyida

Ги варевме младите кочани пченка. Понекогаш водата од варената пченка не се фрлаше туку се додаваше во варењето на гравот, леќата или пак се ставаа компири да се варат во неа истиот ден.

170. Зрна од пченка

Granos de spiga dultsi

Зрната од подостарената пченка се ронеа од кочанот, а потоа се вареа се додека не се разварат, речиси да распукаат. Ги јадевме посипани со шеќер, или пак на крајот во варењето им се додаваше шеќер. Најчесто ваква пченка јадевме за празникот Лас фрутас *Las frutas*.

171. Бакла

Trampusus

Баклата е растение кое успеваше многу во Македонија и растеше слично како гравот. Еврејските бавчаванци особено многу ја произведуваа, односно единствено тие ја продаваа. Некои Евреи ги сушеа за зима но така конзервирани, зрната бакла го губеа посебниот вкус. Ние дома не ја користевме сушената бакла.

Крупните зрна се вадеа од мешунките и се обаруваа во солена вода. Потоа, во платнена кеса врзана со долг канап се спуштаа во бунарот за да отстојат по неколку дена, или пак се потопуваа да отстојат во сад со вода. На тој начин горчината која ја имаа зрната излегуваше. Такви, се вадеа од бунарот и се јадеа свежи, посипани со сол. Имаа особен вкус. Но не можеа да се чуваат долго време.

Чаеви **Chay**

Лековити билки

Секогаш, кога се обидувам да си ја реконструирам сликата од еврејските маала во Битола, неизоставен елемент се големите китки различни растенија закачени да се сушат под стреите. Уште при првите летни посети во неделите на падините на Пелистер, почнувавме да собираме најразлични лековити растенија и чаеви. Со особено задоволство одевме на планината кога беше сезона на цветањето на растението мајчина душичка. Тогаш целиот воздух беше обземен од опојниот мирис на мајчината душичка.

Во куќата, мајка ми, имаше секогаш, најразлични сушени растенија и семиња. Ги користеше најчесто за чаеви. Еврејските жени, впрочем, како и останатите, умееја да се справат, со многу болести, со помош на чаевите. Речиси и не се одеше на лекар за настинки, проливи и помали тегоби.

Постоеја, специјализирани справувачи на лекови од лековити растенија, т.н. ахтари - *Ahtari* - кај кои се купуваа најчесто мелеми за најразлични кожни проблеми, изгореници, реуми, рани и слично; специјални напитки за лекување на нервни проблеми, реуми, треска, срцеви заболувања.

Треварите (*ahitari*) и надрилекарите со примена на наследеното искуство беа доста успешни. Во Битола една од најпознатите треварки, ја викавме "*La di Kuru*", веројатно прекарот и беше од зборот "*kurar*" што значи лекување. Таа беше многу храбра и одлучна жена. Лекуваше многу луѓе низ градот со своите домашно подготвени мелеми и лекови. Рецептите ги чуваше како најголема тајна, но постојано даваше совети на луѓето.

Постоеја *kumadris* приучени бабици, кои во домашни услови ги породуваа родилките.

Поголеми настинки се лекуваа и со помош на "*винијузи*". При тоа, тој што ги ставаше виндузите мораше да биде многу вешт. После терапијата со виндузи болниот со денови носеше црвени печати на грбот од чашите.

Од различни растенија и семиња се правеа голем број мелеми за чиреви, гнојници, посекотини, рани.

Бидејќи еврејските жени беа ориентирани кон мегусебна комуникација во рамките на маалото, тие честопати си пренесуваа една на друга свои искуства стекнати при лекувањето на домашните, со

помош на одредени растенија. Така, најчесто беа користени следните лековити растенија, подготвувани најчесто како чаеви:

- Нане - за болки во стомакот,
- Цветови од липа и цветови од бозел- за ублажување на кашлицата
- Цветови од камилица - за чај за бебиња, како и промивање на рани и воспаленија на очи
- Лисје и семе од коприва-како чај за слабокрвни
- Лисје од орев, - против смрзнатини
- Семиња од ружи - за освежување на организмот по прележани болести
- Дршки од вишни-за тегоби при мокрење
- Лисје од дудинки-за смирување на нерви, и против кашлица
- Суви лисје од тутун -се ставаа на раните за да престане крварењето
- Семки и корка од јаболко;дуња;калинка;рогушки- против пролив
- Семки од синап-истолчени се ставаа во топла вода за бањање на настинати деца
- Коприва и синап- се правеа облози против реуматични болки
- Ливчиња и цвет од мајчина душичка - смирување на болки во стомакот

Мелеми се правеа од различни тревки, помешани со маснотијата од срцевината на јунешките коски. Лугето кои ги подготвуваа, рецептите ги држеа во тајна. Се секавам на еден мелем направен од толчен лук и сол, кој кога ќе го ставевме на раната многу печеше.

Особено многу значајно беше растението руда, седефче - Рута (*Ruta graveolens*) кое се негуваше во сите еврејски домови, во дворовите, а онаму каде немаше двор ја одгледуваа во саксија.

Седефчето е една од постарите лековити растенија, кое и денес се употребува во фармацијата за подготвување на голем број лекови, кои се користат за лекување на најразлични болести.

Старите Грци и Римјани го употребувале како лек и зачин. Повеќегодишно растение, кое е многу отпорно. Растението е со ситни зелени ливчиња кои имаат ароматичен не многу пријатен мирис. Цвета на пролет во мај, со ситни неугледни жолти цветови, кои траат долго време.

Сефардските Евреи ја користеа многу, за најразлични намени.

Гранчињата руда, се ставаа во шише со ракија, каде отсојуваа неколку недели. Од таа течност, старите се напиваа по едно мало лажиче наутро, "за раздвижување на крвта" или пак се мачкаа против болки во коските. Рудата, иако има горчлив вкус, се употребуваше и за подобрување на апетитот.

Пребарувајќи податоци за ова растение по фармацевтските енциклопедии, пронајдов неверојатен податок, дека искуството кое го

донеле со себе сефардските Евреи од Шпанија, било еднакво на научните сознанија кои денеска ги имаме.

Сефардите од Македонија, ова растение го сметаа за свето растение. Затоа го ставаа како амајлија, заврзано на креветот на родилката и бебето. Потоа се редеа гранчиња низ чеизот на невестите, а младите се закитуваа обавезно со гранче руда. Верувавме дека ја чува куќата од зли очи. На подароците се ставаше по едно гранче како порака дека се пожелува со подарокот се најдобро. Овие обичаи се пренесуваа од колено на колено.

Во часописот "*Aki Yerushalayim*" но. 62. стр.77, наидов на статијата во која се третира улогата на растението руда во фолклорот на домородното население од Туцуман, во Аргентина. Речиси се идентични третманот на билката и начинот на нејзиното користење, како кај Сефардите, така и кај домородците од Тукуман. Така, патот на рудата од Ветената Земја, со конквистадорските бродови до Шпанија, продолжил до Балканот, во товарите на расселените сефардски Евреи.

После војната, во мојата куќа рудата беше уништена. Но, еден ден, многу години покасно, случајно на пазар купив од еден Албанец, едно коренче руда, насадено во лимена конзерва. Тој ми раскажа дека тие го користат како чај за смирување, но јас не се сеќавам дека ние во Битола го користевме како чај. Многу се израдував. До денес го чувам во дворот, повеќе како спомен.

Мојата роднина од Франција Марије Колономос Херсковици при една посета кај мене многу се израдува кога здогледа Руда во мојот двор. Така, таа зема коренче и откако се врати дома, го даде во цвеќарница за да и го расадат. Беше многу среќна.

Рудата, е опишана и во Библијата, како и многупати во поезијата. Опевана е и во сефардските романси. Во една љубовна сефардска романса еден стих е посветен на рудата:

**Дај ми гранче руда,
да ме потсеќа на тебе.**

Друга песна каде се споменува рудата:

**Едно гранче руда,
едно гранче цвет,
ми даде момчето
вљубено во мене.**

Пандзер - средсѝво ѝрошѝв уѝлав

Мајка ми, Естерина, во едно мало кутивче, многу внимателно чуваше едно жолтеникаво "камче", кое од употреба стануваше се помало и помазно. Со остар нож се загребуваше од површината на камчето, па ситниот прашок пагаше во чаша со вода. Ваквата вода се мешаше со "црвен шеќер"-крмез (најверојатно турско име), и му се даваше веднаш на уплашеното дете, да го испие .

Еднаш во Битола имаше земјотрес од кој сите деца бевме многу уплашени. Така мајка ми притрча и на сите ни даде пандзер со црвен шеќер.

Црвениот шеќер го купувавме како големи топки кристали во продавницата на г-дин Петар Герас кој имаше единствена работилница за слатки во Битола. Од овој шеќер се правеа и свилени бомбони. Во слаткарата на Герас купувавме *marichinos* - колачи слични на денешните "ѝадобранци" и бели бонбони со бадеми за невестите, како и за поголеми празници и веселби, за свадби, веридби.

Одвреме навреме, татко ми носеше дома купен суџук-локум со ораси. Исто така слично на локум, купувавме и малиби-топки во бела и црвена боја.

Каѝара

Помина ѝоѝо да се забораѝи.

Помина ли часоѝи, ѝомина векоѝи.

Капара-жртва, беше многу чест збор во секојдневниот живот. Ако нешто се скрши, се изгуби или пак се слушне непријатна вест, веднаш се кажуваше зборот "капара". Тој се кажуваше како волшебна формула од кој се очекуваше да ја прекине линијата на злите сили, кои ја предизвикале штотуку направената штета. По изговорената формула "капара", понатаму не се споменувахе воопшто повеќе направената штета и се продолжувахе понатака со убедување дека тоа ќе го нормализира прекинатиот ритам на животот.

За празникот Јом Килур, задолжително, купувавме кокошка, која пред да се заколе, домаќинот на куќата ја завртуваше по неколку пати над главата на секој член од семејството, со што се веруваше дека се откупуваат гревовите од предходната година. Закланата кокошка се даваше на сиромашните семејства како "капара".

Кога ќе настанеше караница помеѓу децата, мајките најчесто притрчуваа викајки "*kapara d'avunot*" што значеше невина жртва и со

тоа караницата веднаш мораше да престане. Двете страни го почитуваа тоа. Тоа беше извонреден психолошки збор со кој насатануваше мир и спокој.

*Кој го вѣрува ѝрсиоѝ кон небоѝо и звездиѝе,
ке му израснаѝ брадавици ѝо рацеѝе!*

Честопати, во летните ноќи знаевме да седиме пред куќните прагови слушајќи ги досетките и приказните на нашите баби и мајки. Појавувањето на звезда која пага, на јасното летно небо, кај нас децата предизвикуваше ненадејна радост од која потскокнувавме бргу вперувајќи го прстот кон небото за да докажеме во која насока сме ја здогледале звездата која пага или пак кој прв од нас ја видел. Но нашите мајки веднаш не потчукнуваа по вперената рака, велејќи: "*Не ѝокажувај кон небоѝо, ке ти израснаѝ брадавици. Се си има свое име, кажи го имеѝо*". Ние секако слепо верувајќи на нивните зборови, бргу ја повлекувавме раката, трудејќи се да го запаметиме предупредувањето за следниот пат.

Покасно во животот сватив дека оваа реченица всушност беше воспитна мерка, за да научиме никогаш да не го вперуваме прстот кон некого или нешто.

Мирување

Мирувањето, како третман на болните, бил особено многу практикуван помеѓу Сефардите во Македонија. Тоа, наложувало задолжително ставање на болниот во апсолутно мирување, во многу проветрена просторија, во тишина и со одреден режим на исхрана. Еден од домашните бил задолжен за постојана нега на болниот, особено ако се работело за преносливи болести.

За болниот се подготвувала многу лесна исхрана, која се состоела од калдикос-супи од пилешко или телешко месо, избилство зготвен зарзават, свежо овошје и мед во восок, измешан со лимон и толчени бадеми.

Решението за ставање на болниот на третман индолтсар го донесуваше самото семејство. За помалку сериозни заболувања ваквата практика често се применуваше и имаше голем успех.



Поговорки

Поговорките кои Сефардските Евреи ги користеле во Шпанија, биле сочувани и негувани стотици години од колено на колено. Употребувани биле во секојдневниот говор од сите членови на семејството, како поколоритен начин на изразување. Во говорот со поговорки е содржана целокупната филозофија на живеење на Евреите. Тие претставуваат ехо на наталоженото вековно искуство на расселуваниот сефардски народ. Особено големо значење на говорот со поговорки обрнувале сефардските жени, при воспитувањето на своите деца. Така тие изговарајќи ги сметале дека ја пренесуваат апсолутната непобитна вистина. Преку поговорките на спонтан, ненаметлив начин се укажувало на неправдата, добрината, злото, убавината, мудроста на трпеливост, пријателството, односите во семејството, човековите недостатоци и доблести. Етичките норми и животните искуства, искажани како апстракт, кој најлесно се памти. Затоа, педагошкото значење на поговорките било извонредно големо при образованието на децата од најрана возраст, во светот на Сефардите. Честопати со голема доза на хумор, заедно со приказните беа кажувани, кога семејството беше собрано околу мангалот и свеќите во зимските ноќи. Неизоставно, секој разговор помеѓу жените започнуваше и завршуваше со поговорки. Богатиот фонд на поговорки кој Сефардите го негуваа, беше збогатуван и надополнуван постојано со нови научени од средината која ги опкружуваше. Така, живеејќи во нас, поговорките го збогатуваат и продолжуваат животот на *djudezto*.

Големиот број збирки со поговорки кои се досега отпечатени, зборуваат за непресушниот извор на мудроста на Сефардите. Така и овие забележани стотина поговорки кои говорат за храната и исхраната нека бидат искра повеќе со која ќе можеме да ја осветлиме сликата за животот во сефардската куќа во Македонија, од минатото.

Поговорки

1. Во морето оди, вода не наога.
2. Во јајцето влакно.
3. Од лошиот ни мед ни горчило.
4. Не плукај во бунарот од кој пиеш.
5. На богатиот и петелот му носи јајце, а на сиромавиот ни кокошката.
6. Краде пита, а целива мезуза.
7. Пиј цело буре, не истурај капка.
8. Добар залак, лош комшија.
9. Добро вино во лоша бочва.
10. Изедениот залак нема пријатели.

11. Од добра лоза земи лозанка. (Од добра мајка земи ќерка).
12. Ноќе не избирај ниту жито, ниту невеста, ниту накит.
13. Секој пат кога доагам полн, сум добар.
14. Остави го јадењето, не работата.
15. Оставај ја работата, не јадењето.
16. Остава патка, за да земе кокошка.
17. Од таму кокошката доби кашлица.
18. Од убавина, не се мака и не се јаде.
19. Од многу леб нема болка.
20. Од страв од птици, не сади жито.
21. Копнеж по расипан лук.
22. Копнеж по печен мраз.
23. Подели Џуха за себе најмногу.
24. Од секое јајце не се испилува пиле.
25. Од лошо жито не бидува добар леб.
26. Од твој леб не јадам, од твој збор се насладувам.
27. Од една овца не излегуваат две кожи.
28. Две лубеници на една рака не се носат.
29. Два петли во еден кокошарник не ги бере.
30. Едно јајце за цела авра.
31. Даде јагне на чување кај волк.
32. Фрли еден леб во морето, на крај на годината ќе го најдеш.
33. Фрли мала риба, за да фатиш голема.
34. Лукот не станува бадем.
35. Љубовта е слатка со леб.
36. Апетитот доага со јадењето.
37. Убавиот залак го јаде кучето.
38. Господ дава лешници на тој што нема заби.
39. Студот и гладта, носи непријатели на врата.
40. Окото јаде повеќе од устата.
41. Виното е мирно само во бочвата.
42. Скапо како бибер.
43. Овој ориз трпи многу вода.
44. До Стамбол за лажица ориз.
45. Кокошка без жолчка, е <трифа>. (не е за јадење)
46. Фрла сол во очите.
47. Јајцето на комшивката е поголемо.
48. Рибата смрди од главата.
49. Кучето на башчавандијата ниту јаде ниту остава да се јаде.
50. Свињата не знае што е бисер.
51. Секој ден не е празник-Лас фрутас.
52. Секоја овца на своја нога се обесува. (потпира)

53. Супа од мртва кокошка.
54. Кој чека, ја јаде крушата.
55. Кој е како мед, го јадат пчелите.
56. Кој готви во петок јаде во сабота.
57. Кој јаде и остава, два пати мести маса.
58. Кој не работи, не јаде.
59. Кој подароци праќа, подароци прима.
60. Кој се изгорел од чорбата, дува во јогуртот.
61. Кој е гладен и камења јаде.
62. Како зејтин над вода.
63. Јадам да живеам, а не да живеам за да јадам.
64. Кога нема ни царот не јаде.
65. Јадевме макарони, ги наполнивме панталоните.
66. Јагне е, ќе се испече.
67. Кујната е лоша сосетка.
68. Жената и виното, го спобудалува мажот.
69. Фалената круша, излегува црвосана.
70. Стомакот не се полни со зборови.
71. Му паднала лажицата во медот.
72. Големите риби ги јадат малите.
73. Умри патко, умри сит.
74. Ниту Песак без мацас, нису ќерка немажена.
75. Ни манца со месо, ни со твојата мајка.
76. Не е лимон да мириса.
77. Не е времето на модрите патлици.
78. Каде јадат двајца, јадат и тројца.
79. Каде влегува виното, излегува паметот.
80. Од многу леб не боли глава.
81. Леб и сол и добра воља.
82. Нема леб, сака погача.
83. Секое грне, има свој капак.
84. Се размножува како зрната на калинката.
85. Несолен на масата, солен во главата.
86. Носи вода во морето.
87. Без сол како белката на јајцето.
88. Малку повеќе сол, и јадењето се фрла.
89. Една трула јаболка ги расипува сите.
90. Еден прави супа, друг ја пие.



Guevus inhaminadus
Варени јајца
Boiled eggs



Dizayuno di Shabat
Доручек во Сабота
Breakfst on Saturday



Meza di Pesah noche di Hagada
Masa za Pesach
Matzot for Pesah



Seder
Седер
Seder



Fularis para Purim
Тестени фигури за Пурим
Pasta figures for Purim



Meza para Las Frutas
Масата за празникот на овошјето
Table for the fruit holiday



Ruskitas
Соленки
Salty rolls



Burikitas
Буриkitас
Burikitas



Kizadikas
Солено месено
Salty knead things



Pastel di poro
Пита од праз
Leek pie



Burikitas kon muez
Бурикиџас со оревн
Walnut burikitas



Pastel dultsi
Слатка пита
Sweet pie



Тажикос пара платико ди Purim
Ситни колачи за Пуримска чинија
Cakes for the Purim plate



Pan di espanya
Пандишпан
Sponge cake



Pita di lechi
Млечник
Milky sweet



Sutlach
Сутлијаш
Rice pudding

Yamila Kolonomos
Jasminka Namicheva

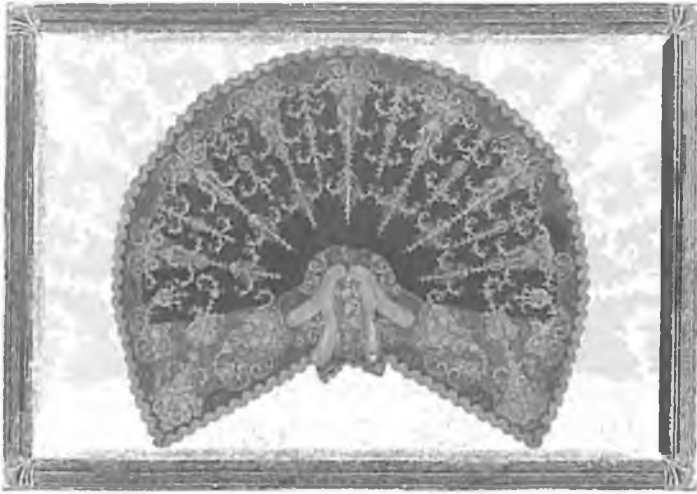
Sparks of the Macedonian Sephards
memories, customs, food

Jewish Community in the R. Macedonia
Skopje 2005

In memory of the 7148 Sephards from
Macedonia killed 1943 in Treblinka.

In memory of the resistance fighters
who lost their lives in the battle against the Fascists.

In memory of the victims of the earthquake in 1963 in Skopje



Introduction

Jews are old nation with origins in the Sumeric civilization. Nation that through the centuries were sorely tempted by the fate with pogroms, a long history of curses and suffering. The inside spiritual power and identity feeling in the code of their race many times turned them away from the disappearing abyss. Through out the centuries the memory cult helped them to survive. That was the memory Eli Vizel addressed to at the Nobel prize awarding on 11 December 1986.

The only thing that can save the man kind is the memory. For me a hope without memory is like a memory without hope.

And the hope feeds the faith, that the written thought down, the remembered truth will give new hope for the generations that come ensuring a way towards the future.

The project that I started several years ago for recording the material and cultural traces of the Macedonian Sephards, spontaneously gave the title Sephardic memory. The search for the active memory of the Macedonian Sephards and making of it a story took me to the world of the people who managed their life experience to give it as a picture crossing the threshold of isolation. Listening them and recording every day their life stories, I could less forget the picture that they made alive for me. Taking out the pictures from their memory for Monastir that became Bitola, for the life in the neighbourhood called La Male, fro the Thessalonica behaving of the Stip Sephards, for the wooden bridge towards the Jewish neighbourhood in Skopje, slowly opened in front of me the world of the magics in the summer nights. The comet that flies in the sky, the pointed child's finger towards it, has thrown in front of me the power of the remembered word, same as it was nursed by the illiterate Sephardic women lighted by the memory kept for centuries.

The often meetings with the main characters of my Sephardic memory, Avram Sadikario, Yamila Kolonomos, Moric Romano, Roza Kamch and Beno Ruso a huge number of ides came out for which we thought that should be recorded. The sound of the Sephardic romances, the wisdom of the grandmother's proverbs, the proud of the father's prayers, the smell of the Shabbat dishes, the weak old women hands that point to calm by shouting kapara, the pain caused by the holocaust and torn out hearts after the deportation, the partisan battles on the slops of Kajmakalan can be seen in the flame of the Shabbat candle which has been burning in their memory all this years.

The initial idea for the project Sephardic memory was every documented record about the life of the Sephards from Macedonia to be selected and made into one basic theme which will in front of the reader part of the world that quietly disappears from their sight. So thinking that we should make this memory a written word as soon as possible we did this book.

The records with Yamila Kolonomos were done during 2004 and we got the idea

the theme about the gastronomic skills of the Macedonian Sephards, the atmosphere in the houses for some holidays, the everyday picture of the life of the average Sephardic family, the customs, the proverbs, the women as a pillar of the tradition and numerous sparks from her childhood. To keep the authenticity of the retelling the researcher's questions that were addressed to are left out. We think that it's better the whole documented material to be given as a story through which we'll paint a part of the life picture of the Sephards in Macedonia in the period between the World Wars.

The book is divided into two parts with several themes each one.

In the first part there is a history of the genesis of the existence of the Jewish communities in present Republic of Macedonia; a review of the meaning of the language in the life of the Sephards; the role of the Sephardic women in the family and community; the way of celebration of the holidays in an average Sephardic family in Macedonia and the respect of the customs. We enclose several blocks with documentary photos. Special gratitude to Mentesh Kolonomos from Paris who gave us part of his family photos with the families Chalevi and Kolonomos. In the second part of the book we present the attitude towards the food and the organization of the economic part of the home as a basis for joining of the specifics of the traditional cuisine in the Sephardic family. The biggest emphasize is put on the presentation of the recipes from the Esterina's kitchen. Here you are presented with small part of the recipes that were prepared in the Sephardic kitchen of the Macedonian Jews, but they have been documented mostly to show the Sephardic attitude towards the tradition and their openness towards their surrounding.

A large number of the recipes you'll read in this book will look very simple and something that is prepared in most of the families in Macedonia today regardless the culture from where their origins are. But that is the value of our mutual living at same place, mapping of the different cultures and traditions.

The preparing of the dishes is presented in archaic form, the instructions are for using bakery instead of oven, another element that will take you closer to the atmosphere of the past times, the times of Yamila's childhood at the beginning of the 20 century.

Special gratitude to Nada Sadikario who prepared all the cakes, pasta and dough according to the recipes and gave us her hand crafts for the photos.

A characteristic of everyday life and communication of the Sephardic women are the proverbs. At the end of the book we give about hundred proverbs which are about the food, customs, women, life in the house. We thought that colour of the picture of the Sephards in Macedonia wouldn't be complete without presentation of a part of the folk wisdom.



From the Jewish history in Macedonia

The territory of today's Macedonia a great number of researchers with full right call it a cradle of the existence of the Jews even several centuries BC. Though they were brought as slaves on the Balkan with their trade capability, polyglotism, as well as the capability for accommodating for the present conditions, the Jews called Romaniots, very quickly founded conditions for creation powerful Jewish communities in the frameworks of many Roman towns. at the territory of Macedonia.

The preserved foundations of the both synagogues (2-5c.AD) in the Roman town of Stobi discovers the fact of incorporating of the Jewish community in this town but also shows its meaning for the town government. The texts of the Evstaty's seal, the Poliharm's pillar, the Frontis's disk as well as the engraving of menorah are the sparks that lighten the view towards the past giving an opportunity for reflection of the genesis of the existence of the Jews in Macedonia.

During the maelstrom of the centuries, special contribution to the development of the European cultural life was given by numerous Jewish doctors, professors, translators from the classic languages, merchants that followed the silky way to India, China and Japan, craftsmen, thinkers.

The studying and respecting of the norms of the Talmud and Mosaic law through the centuries created a behave of the Jews that became their proprietary name, an honest attitude to the work and the family, made them rational, self-disciplined and to respect their past and origins. The Talmud standardized the way of living. The Torah showed the religious prohibitions for the food (kosher and trefa), the everyday life, the behaving for Shabbat, the behaving of the nursing mother after the delivery, the behaving of the priests etc. Among the Jewish men there were no illiterate ones.

During the middle ages the Ohrid Romaniotic community as a specially developed was being mentioned. In 1107 in Ohrid the rabbi Meir Kosturski, the author of the work "Meor Einasim" was born. In 1108-1120 the Jew Juda Lev Mung became an Ohrid archbishop. In the recorded manuscripts from 1382 it was mentioned as a specially influential the Jewish municipality in Ohrid which during the 15th century was almost all moved in Constantinople where in the part Balat a huge synagogue was built. (the synagogue is still active)

Almost at the same period more of the members of the Jewish-Romaniotic community from Stip moved in Constantinople where near the Ohrid synagogue they built their Istipli synagogue.

In the royal decrees of the tsar Stefan Dusan (1337-1345) the presence of the Jews in Prilep was mentioned.

In the suburb of Skopje there was a Jewish settlement surrounded with strong walls. There in 1366 the synagogue Bet Jakov was erected, and later on the synagogue Bet Aron.

The Romaniotic Jewish communities continued to exist on the Balkan also after

the coming of the Sephardic Jews from the Pyrenean peninsula who at the end of the 15 century escaping the persecutions of the Inquisition settled in then the Ottoman Empire. The Sephards brought with them the spirit of the Mediterranean Spain, which very soon gave freshness and liveliness in the Romaniotic communities. In that the Romaniots converted upon the cultural wave of the Sephardic tradition. many educated Jews as a result of their knowledge of the Arabian, Hebrew, Spanish, Portuguese, Italian and other world languages became a bridge for communication of the Ottoman Empire with the rest of the world. Thessalonica become mother town of the Jews from where they moved everywhere on the Balkan Peninsula. Macedonia as significant crossroads and merchant centre was of special interest for the Sephards to move there, who looking for new places for living mainly moved to the towns.

For a short period on the territory of present Macedonia, in the bigger towns they formed more Sephardic communities even at the end of the 15th century.

In Monastir (later 20th century-Bitola) two Sephardic communities were created, the Aragon one with the synagogue Kal Aragon and the Portuguese one with the synagogue Kal Portugese.

The story of Monastir recorded more famous rabbis and thinkers, scientists and writers who had a big influence on the development of the general cultural and spiritual life of the Sephards from this town.

Rabbi Shelomo Ben Lev - great man of the law was born 1502 in Monastir. He wrote four books that describe the customs, the trade, the craftsmanship from the first half of the 16th century. These publications were printed in Constantinople, Venice and Amesterdam.

The rabbi Shelmo Abraham Akoaen who worked in 1535 in Monastir left documents about the Association of the tradesmen.

The rabbi Shmuel de Medina besides the stories about the life of the Jews in Monastir.

In Skopje according to the census from the Turkish records in 1554 there were 32 Jewish families and 6 bachelors. On the foot of the fortrees the Romaniotic Jewish settlement was situated and also was an urban structure with fencing walls where in the centre the synagogues Kal Aron and Kal Jakov (burnt down by the general Pikolomini in 1689) existed. The recorded sources from 25 July 1674 mentioned the activity of the Association Hevra Kadisha in Skopje, whose property belonged to the Jewish community Ben Jakov in the yard Gargola in the Jewish neighbourhood.

In Stip also the newly moved Sephardic Jews joined the Romaniotic Jewish community. On the bank of the river Otinja in the nucleus of the urban town structure in the framework of the Jewish neighbourhood they erected their own wooden synagogue (burnt down during the First World War).

The Marans that moved in small number together with the Sephardic Jews were assimilated later on by the rest of the Jewish population.

A huge number of educated rabbis who lived in 16 and 17 century in Bitola, Stip, Skopje, Ohrid, Dojran, left numerous written data about the development of the Jewish communities in Macedonia.

The geographic location of Macedonia from one side as well as the connection of the Jewish communities of Macedonia with the Jewish communities in Thessalonica, Constantinople, Sofia, Dubrovnik, France, Italy and other European centres gave to the development of the intensive communication and trade with the developed world. The international trade was led by the members of the Jewish communities as well as the manufacturing of the textile, leather; the trade with precious metals and goods, minerals, alum etc.

In Monastir, Skopje, Ohrid, Dojran, Kratovo and Stip strong Jewish municipalities with schools, synagogues, cultural and humanitarian associations were developed. The economical and cultural influence from Thessalonica and Constantinople were reflected on the organization of the life of the Macedonian Sephards. The placed trade connections with the compatriots from these centres were enlarged but also they developed partner relations with many other non Jewish trade firms. Large number of information about this trade cooperation we get from the rabbis' protocols as well as from the census records and court registers of the Ottoman administration from 16 and 19 century that enable us today to do a reconstruction of the picture of the towns where Jewish municipalities existed.

The leasehold for exploitation of the iron ore mines in Kratovo and Kriva Palanka, of the saltpetre and alum mines in Monastir, Skopje and Ohrid were in the hands of the Jewish and Armenian tradesmen.

Many travel writers passing through Macedonia from 15 - 20 century left numerous records with their impressions from the towns where the Sephardic Jews used to live. The impression is that in Monastir the biggest Jewish community existed. So we will present the demographic condition of Monastir as a typical and biggest Jewish community.

In 1591 the Venice Marcuis wrote that Monastir was inhabited with 1500 families from which 200 were Jewish.

Evlija Celebija (1611-1622) wrote that Monastir was a town with 21 neighbourhood, 3000 houses, 70 mosques, 9 Muslim religious secondary schools, 900 shops, 40 taverns, 47 imarets, domed market building with a lot of shops.

1669- Dr. Edward Brown wrote that Monastir was big, beautiful town with 15 000 inhabitants, one of the most important towns at this part of the Balkan.

The Frenchman baron Bouger claimed that in Monastir there were 10-12 000 inhabitants.

1835-Ami Buye, a French travel writer wrote that in Monastir there were 40 000 inhabitants, 11 mosques, one monastery, 2150 shops and 1400 Jews.

M. Franco in 1884 wrote that in Monastir there were 4000 Jews.

The Russian consul Skrabin 1885 wrote that in Monastir there were 2000 Jews.

Gopceovich in 1890 mentioned that in Monastir there were 4000 Jews.

The Bulgarian statistics from 1918 confirmed 5048 Jews and the English consul in 1907 noticed 4270 Jews in Monastir.

J.Eventov in 1903 noticed that in Monastir there were 7000 Jews.

Mezan - historian from the beginning of the 20 century spoke about 6000 Jews in Monastir.

K.N. Kostich from the Turkish records from 1889 took out the information for about 31 257 inhabitants from whom 5500 Jews.

The English travel writer and painter Edward Lear wrote that in Bitola bazaar the Macedonian, Turkish, Jewish, Vlach, Greek and Albanian languages could be heard.

The number of the Jewish inhabitants in Monastir plunged during the first decade of the 20 century as a result of the Balkan wars, the impaired economical security but also due to the two big fire that destroyed bigger part from the town when the Jewish neighbourhood was largely destroyed.

The built of the railway Skopje-Thessalonica in 1872 and Bitola-Thessalonica in 1894 gave Macedonia better opportunity for development of the trade but also for creating new industrial capacities.

This was an opportunity for strengthening of the century long connections between the Jewish communities in Macedonia with those ones in Thessalonica and Constantinople.

The cultural and economical influence from Thessalonica as the biggest centre of the Jews on the Balkan at that period was very important. During 1912 there was a big wave of settlers from Thessalonica who chose Macedonia as the nearest spot for their escape. the new comers from Thessalonica brought with them capital in the impoverished Jewish communities in Macedonia. So, the families Aseo and Alatini became owners of the chrome mines; the brothers-bankers Simha; the banker Eliezer Navaro became a leader of the Skopje Jewish community.

The Balkan wars 1912-1913 impoverished the population in Macedonia and the economical crisis provoked a mass emigration of the Jews in other countries especially in America, France, Chile, as well as in Thessalonica, Belgrade, Zagreb, Sarajevo. The same year with the Bucharest peace agreement Macedonia was divided among Bulgaria, Serbia and Greece. That made harder the connections between Thessalonica and the Macedonian towns of Bitola, Skopje and Stip.

During the First World War, at the territory of Macedonia there were many armies which made deeper economical crisis. During 1917 that provokes almost complete emigration and death of the smaller Jewish communities in Dojran, Strumica, Prilep, veles, Udovo, Gevgelija and Kumanovo.

During 1929 with the creation of the Kingdom of Yugoslavia, part of Macedonia was connected to Vardar bannat with Skopje as administrative centre.

At the end of the 1920s the industrial production became current in Macedonia too. One of the biggest textile factories was property of Chaim Aruesti with 464 employees.

In Bitola, the Jews were a significant part of the industrial elite that was formed in the beginning of the 1920s. Famous were:

1924-1941 the printing office Union, owned by Faradji

1920-1941 the leather factory owned by Avram Sadikario ...

1925-1939 the soap factory owned by Aron Levy and Pardo

1929-1938 the factory for silk and cotton textile owned by Juda Pardo

Big mill in the village of Brusnik owned by Bochor Kasorla

Money-changers with a significant capital were Kalef Kolonomos and the brothers Pardo.

A big special event in Monastir was the solemn opening of the electric power plant of Todor Aruesti on 24.12.1924. With the lightening of the main street-promenade it started the introduce of the electricity in the town. Later it was introduced in the households. That lasted more years. So the oil lamps were used longer. The electricity wasn't powerful. Only several lamps were used in every house. There was no sign of electrical goods in the houses. They started to be produced and used more after the war. The only thing that reached us before the war and only in some richer house was the radio.

In 1920 in Bitola there were 737 Jewish families with 3246 members and 304 families of them looked for a help from the Jewish community. So Bitola became a town with the poorest Jewish community in the framework of the Kingdom of Yugoslavia.

In Bitola according to the report of the rabbi Avram Romano, the Jewish community in 1929 had 2640 Jews, in 1930-2680 Jews, 1931-3751 Jews, 1940-3246 Jews. From the Jewish population 43 junk dealers, 54 vegetable sellers, 8 gardeners, 70 porters, 29 bakers and flour merchant, 22 butchers, 17 tinsmiths and coppersmiths, 14 fruit sellers, 8 milkmen.

Between the two World wars till 1940, 429 Bitola Jews moved to Palestine, 205 to Zagreb, 181 to Skopje, 27 to Novi sad, 162 to Belgrade, 42 to south America, 25 to Greece, 7 to Bosnia, 7 Stip, 5 to Novi Pazar.

In 1939 The government of Cvetkovich and Machek put into effect the first anti Jewish laws to which during the coming months till the occupation of Yugoslavia a number of similar laws for degradation of the Jewish population were added. The decree for enrolling people with Jewish origins in the schools during 1940 only 10 pupils in Bitola, 4 in Skopje and 3 in Stip were allowed to attend.

In 1940 with the German and Bulgarian occupation and especially after putting into effect of the Bulgarian laws for prohibition for the Jews to deal with trade and industry and the Law for protection of the nation which was similar to that one put into effect in Nuremberg in 1936 that was the highest level of the Nazism, the economical, social and cultural life of the Jews in Macedonia died.

During 1942 the Law for marking of the Jewish property as well as the Law for taking off the same one, then the Regulation for regular wearing of a yellow ribbon prepared the terrain for executing of the final actions for destroying of the Jewish population in Macedonia.

That was the reason why part of the Jewish youth joined the resistant activities against the Nazism and the occupier.

About 600 Jews were organized in illegal groups and worked for the resistance and a number of them joined the first partisan units. Most of them lost their lives till the end of the war 1944. Estreja Ovadija Mara from Bitola was proclaimed a national hero of Yugoslavia.

A huge number of Jewish activists because of the activities of the resistance were sentenced to prison and were interned into the prisons in Bulgaria.

At the beginning of 1943 with the Regulation for prohibition for going of the Jews to public places, shops, parks; the order for liquidation of the Jewish craft shops were put to end the activities of the Bulgarian fascist government for snatching of the Jewish property and the deportation of the population.

During the period till the end of 1942 and the beginning of 1943 the Bulgarian police was very active in destroying of the resistance and that's way the connections with the units were often cut off. during the most critic time for the Jews , before the deportation , our youth couldn't reach the military formations of the resistance. In Bitola a lot of young people stayed at home and from there were deported. In Skopje 17 young people were taken on time to Skopska Crna Gora where they were waiting a connection for joining the partisans. Unfortunately after longer waiting they couldn't reach the connection. They were discovered by the Bulgarian police and were deported to Treblinka.

On 11 March 1943 the whole Jewish population from all the towns in Macedonia was collected in the temporary camp in the Skopje tobacco factory and then with three transports with freight wagons were deported to the camp Treblinka in Poland. From Treblinka no one from the 7148 deported Macedonian Jews came back. In that way 98% of the population of the Jewish communities in Macedonia died in almost one day which is a drastic example of the "final solution".

The whole property of the deported Macedonian Jews was snatched during March 1943 or it was sold out by the Bulgarian fascist government.

The survived Jews after the end of the actions for liberation of the towns in Macedonia went back to the destroyed houses and during 1944 they renewed the Jewish municipality in Skopje, and then in Bitola. The municipality in Stip has never been renewed due to the small number of survived Jews.

Today there is Jewish community only in Skopje with about 200 members.



*The Language
of the Sephards in Macedonia*

The mother language never dies

The existence of the Jewish nation was followed by permanent migrations, persecutions and disasters. That impelled the development of the skill for fast adaptation towards the nations and laws that they met, the learning of the languages that surrounded them and to accommodate to the new life experiences in their tradition without losing the sense for nursing and developing their own culture.

The Sephards, used the Hebrew language only for liturgical services while every day they used besides their mother language djudezmo the language of the country where they settled. The Sephards that came to the Ottoman Empire used the Turkish language for communication with the rest of the people out of their community, but many of them spoke also the Greek language.

Even in 1515 in Thessalonica the printing office of the Portuguese Jehuda Gadalja worked. There besides many books in different European languages were printed, books in Hebrew and Ladino were also printed. In Jewish Spanish and Ladino more than 5-6 thousand works were printed but today we have about 1000 of them. Besides the imposing number of books, 300 newspapers, magazines, satiric magazines etc. were printed.

In 1553 in Ferrare the first Bible in Ladino was printed and it appeared in Constantinople soon after that. Every Jewish house possessed Torah, Talmud, Tehilim and Hagada the story of Pesah which were written in Hebrew and Arameic but translated into Ladino.

In Thessalonica from 1865-1935 20 newspapers, 8 magazines, 10 satiric magazines were printed. from there they were distributed in all of the Jewish communities in Europe. This made the Thessalonica speech to be used wider, which was considered to be a literary Judeo - Espanol.

In Macedonia the Sephards for the international communication used the Thessalonica Judeo -Espanol even though in the bigger Jewish communities in Skopje, Stip and Monastir it consisted its local characteristics.

According to the materials collected from the survived Jews there were linguistic analysis of the language with the local specifics. The speech of the Monastir Jews was the most archaic and had the characteristics of the areas from Spain-Aragon and Portugal from where they came. In Monastir till the end of 17 century there was an active Portuguese municipality with its own synagogue. the speech of the Portuguese Jews in Monastir had strong influence to the speech of Aragon Jews and certain phonetic and morphologic characteristics were present till the deportation of the Bitola Jews in 1943.

It was used the local dialect in the every day life in Bitola, but for the communication with the Sephards from the other towns or for correspondence the Thessalonica speech was used. through the streets of Bitola, Stip and Skopje you can't hear anymore the Jewish-Spanish speech which was spoken not only by the

Jews in the bazaars but also those ones who were working with them. You can't hear the babble of the children in the lanes of the Jewish neighbourhoods. No more the echo from the Spanish romances that gave special liveliness to the neighbourhoods where the Jews lived.

More than five centuries were nursing their cultural baggage through which they widened in Macedonia the sounds of Spain taking care of the vitality of the language through proverbs, stories, songs, riddles, romances, witticism, laments. To speak deeply about the richness of the speech culture of the Jewish-Spanish language it is needed a separate study which is not our aim at this moment.

The purity of the language that with the Macedonian Sephards stayed almost conserved in its original form the 15 century till nowadays fascinates the scientists and the linguists. A huge number of linguists that study the Jewish-Spanish speech come in Macedonia to study the language of the Macedonian Sephards.

From Macedonia on 11 march 1943 with the deportation of the Jews died all the Jewish communities that existed more than five hundred years at this territory. The overtone of the Ladino romances that could be heard when you were approaching the Jewish quarts, disappeared for ever.

For more vivid presentation of the characteristics of one culture and one time we've decided to present this text to the public in Jewish-Spanish language.

During the past years many big meetings and symposiums about the Ladino language were held by eminent linguists from the whole world when they discussed for standardization of the orthography of the Jewish-Spanish language. Unfortunately there are still not standardized attitudes for this question.

For my still not published habilitation "*Les paroles judeo-espagnol de Bitola et Skopje*" the French orthography was used, while in the articles from the last years I have accepted the writing model used in Aki Yerushalayim as the most suitable and the simplest and which is more accepted in the world. In this book the Judeo-Espanol was done according to this model of orthographic writing.

We can't avoid some words from the Bitola speech for which we think is not a sin but an expression of the strong ties with the family and community of our origins.



*The woman - pillar
of the Sephardic culture and tradition*

*House without woman will collapse
Woman's advice is small, but who doesn't listen to is mad
Woman creates, woman destroys
One spark burns a lot of houses
Who doesn't listen to his wife, pulls his ear
The beauty of the woman doesn't make the man rich*

The life of the Sephardic woman was turned to the family and the prosperity of the children. For ages she's been the pillar to keep alive the culture and tradition of the Sephards carried through the centuries.

Living their homes in Spain, the Sephardic women were those ones who took the only thing they could take, the passion and the love for their cultural identity. On the way of insecurity towards the unknown places on the Balkan the only thing they used to calm their children were the stories that were bringing the feeling of the warm home fireplace, the sounds of the songs from the festive nights, the proverbs that made them proud because of the centuries long wisdom of the ancestors, the recipes that reminded them to the smelly Shabbat evenings, the customs, the pledge of the old men. The life in the Diaspora was able only with the help of this cultural luggage.

The feeling of insecurity provoked by the forced moving out of the Jews from Spain and Portugal thought them to behave rational in their every day life. That condition developed a feeling for maximum use of all the material goods, which later through the centuries became a well known life style of the Jews.

At home the Sephardic women took care of the economy. Starting with the kitchen they took care for every slice of bread using it up to the last crumb. The rational use of the products for cooking and the concern for the health of the family became a sign of the Jewish house wives. So the characteristic of the Sephardic cuisine is the use of different kinds of vegetables, cooked dishes, dairy products, pasta and small quantities of meat. The children had to have four to five meals, while for the adults three were enough. we used a lot of fresh fruit as well as like compote, preserves, jam or dried.

We cooked fresh meals every day except the Shabbat meals when the food was prepared the previous day. The vegetable fat was mainly used in huge quantities. special care had the young children, the old people and the sick and special food depending of their needs was prepared for them.

The mothers took special care of the hygiene of the children. To have a bath on Friday before Shabbat was an obligation. The Sephardic mothers taught their children to be economical. On the table we put cotton towel with a everybody's monogram. On it we put a slice of bread which if we hadn't eaten we should have wrapped to stay for the next meal.

The every day tasks exhausted the Sephardic woman. She got up first and went to bed last. She set the mats on the floor and put the mattresses on them. That was

her duty to do that every night for the family can go to bed. In the morning she had to put the mats somewhere as the houses were small with many children and many generations lived together. Beds were only in the richer families.

During the summer nights in the shanty Jewish neighbourhoods the mattresses were put on the terraces and the balconies to avoid the warm small rooms and the bedbugs.

During the winter the charcoal pan was extinguished during the night avoid fire or smoke poisoning the caring mothers put brick pieces or stones around the life coal and then wrapped in a cloth they put them in our beds to keep us warm.

Besides all every day tasks about the family, the education of the children, the Sephardic woman had to find time to prepare the dowry for the daughters.

The clothes was usually completely worn, as it was repaired all the time and it was given from a child to child till the time it was completely torn. Then the torn clothes was cut into thin ribbons and used them for weaving rugs or they knitted other things.

In the bazaars of the towns the junk shops were very famous and they belonged only to Jews. The bazaars in the Macedonian towns were with cobbled roads with progression of shops. They were usually built of wood. The shops fro every guild were in groups in separate streets which was called according to the craft, tailor's, thinker's etc. In such street you could find the junk shops. They were buying very cheap those things that couldn't be used any more and then by repairing them produced cheap things. There were many tailors who mended the old coats and suits. from big coats they were doing smaller ones avoiding the damaged parts. The women helped them to wash the old ones and to rip them as they would be ready for redoing. A lot of people made living with this work.

Besides the work at home many women did other things that could bring some money at home.

There were many young women and widows who worked as servants or washerwomen in the rich houses. some made basket or brooms, spun linen or wool, prepared metal thread, embroidered.

In the families where the men earned by selling seeds, pumpkins, chestnuts, boiled eggs, the women helped with the roasting of the things.

In Stip and Bitola there were many women who worked as dressmakers. Some of them were specialized in making wedding dresses .A famous tailor before the second World war in Bitola was Madam Dudu, as she had French fashion magazines. Those dressmakers who couldn't work in their homes, were going to the houses and were sewing everything that was needed. They were usually engaged before Pesah when everybody wanted something new. In the towns there were always some women who were good midwives or quacks. They were helping only the nursing mothers. In Bitola there was a woman who cured the people with herbs and tea, then she prepared balsam for wounds. At home she had a small pharmacy and helped the people.

After the First World War in Bitola they opened three pharmacies of the sisters Aleksich; Chalovski and Kamperelich. There were several doctors, Dr. Mosha Djerasi, Dr. David Baruh, Dr. Eldad de Medonsa, Dr. Helena Ishach, Dr. mirjam Popadich. In Skopje after the First World War Dr. Abraham Nisim, Dr. Chaim Abravanel, Dr. Shumel Amodaj, Dr. Varon -paediatrician worked.

Dr. singer worked in Gevgelija.

In Stip the dentist Menachem Samuel Kapuano called Michael worked.

Alliance Izraelite

The future of the Jew is not in his isolation but in the unification of his destiny with the destiny of the world (Levic).

Main task for the Jewish communities in the period between the world wars was the education of the women and the youth and their adaptation towards the new system and language in the framework of the Kingdom of Yugoslavia. Even though in Monastir there was a school Alliance Izraelite from 1895, in 1901 was opened separate women's school. The education of the girls in that period was one of the most revolutionary programs of the Alliance. In the new building built in 1905 there were 8-9 French lessons per a week, Hebrew and religious lessons taught by the local rabbis. The Serbo-Croatian language was introduced at the time of the Kingdom of Yugoslavia. They also learnt geography, post bible history, arithmetic, science. Special attention at the lessons was paid to the hand work-embroidery, weaving and house work. (7-10 lessons a week)

The western education was accepted by the Jewish community as a great achievement of the development of the girls. This kind of education of the young girls in the beginning of the 20 century produced fighters for the women's status in the family and also in the community.

The education of the Alliance prepared the women from the Jewish communities from Macedonia to take an active part in the European progressive movements that followed, especially after the end of the Balkan wars.

For the poor members of the community, for the ill and weak ones in the Jewish community many humanitarian associations were functioning. A number of Jewish actively participated in these associations.

The members of Bikur Holim visited and nursed the ill ones; Ozer Dalim cared about the cure of the ill people, gave a doctor help and medicines; Matanot Laevyonim organized kitchens for the poor people, help with food, fuel etc; Malbich Arumim gave clothes, shoes, books for the poor pupils; Hevra Kadisha took care of the funeral of the dead members of the community, especially for the free of charge funeral for the poor ones. There were separate funds in the community for people in real need, for education of the children, for a help for the marriage of the poor girls, for maintenance of the Jewish schools, the synagogues, the graveyards.

A big number of organizations appeared with their active participation specially organizing the Jewish youth: Hashomer Hacir, Tehelet Lavan, Makabi, Atehija mostly with Zionistic programme.

WIZO-Women's Interanational Zionis Organization

This organization was founded in 1920 in London. Very quickly it started to work among the progressive Jewish women in Macedonia and founded branches in Skopje, Bitola, Stip. The WIZO branches in whole Europe communicated among each other but they also communicated with the other Zionis organizations as Hashomer Havair and others.

In 1923 the branch in Skopje was founded and for president Buena Asher was elected. In the same period in Bitola a president was Zuli Batino an active and capable woman. She had this function till 1941 when all the social activities and Jewish communities were forbidden by the Fascist occupier.

In this organization there were a lot of women mostly from the middle class families. They were very active for the realization of the huge programme.

The basic task of the organization was the education and emancipation of the Sephardic women and specially of the young women. The teachers from the Jewish school Diana, Han Zaharia and Han Geron and the professors Han Arpad Lebl (Jew from Novi Sad) and Leon Kamchi organized many lectures for the women in Bitola. With a great attention were organized the analphabetic courses for the young women, for the poor ones, for the servants and for all those who didn't have an opportunity to go to school. There were courses for house work, course for sewing and embroidering. In that way many poor girls were educated and could earn in that way. The courses were on a voluntary basis done by the members of the association who trained the girls with great efforts. Also there were cooking courses with paying special attention to the traditional Sephardic kitchen.



Family Holidays

No future without memories

Shabbat

Neither Saturday nor ducat on the Earth

The respect and the celebration of Shabbat was an obligation of every Jewish family. The preparations for Shabbat in the house started on Friday morning when the bakery was set on fire. Then we made bread for the whole week. Food was prepared for the Saturday, for the Shabbat dinner but also for the following day when the holiday was finishing.

For the Friday dinner we served stew of beans usually prepared in earthenware pot. it was eaten mostly with home made spaghetti. all the other things were in accordance of the wish of the housewife and the possibilities of the family. Also there should have been the wine for kidush. If the beans had been prepared with meat there would have been minced meat pie or meat burikitas. The boiled eggs were there and also some fruits or sweet pie or tajikos. The food for the Saturday were prepared in advance on Friday. We usually prepared food that could be eaten cold. The table even in the poorest houses should have been covered with a tablecloth and the bread was put in a special embroidered towel.

All the members of the family had to be present at the table and to take part at the pray which was told by the landlord of the family. The housewife lighted the candles in the candleholder and poured some wine for everybody. She was standing while the pray was being read. She was the last who used to sit at the table but get up first. The older girls usually changed the mother.

The presence of the beloved ones from the family at the Shabbat dinner was important. That was time for confession, advising, laughing, to be close and love, sometimes time to punished, but time that everybody was waiting at the end of the week with great joy.

Long time passed from the time of these dinners together with the family, but the memory is still strong. How to forget those nights when we were waiting for Shabbat around the table with the glimmer of the candles and oil lamps and smiling faces of our closest people. I can't forget the calm voice of my father reading the Saturday pray. At the end of the pray we all joined him with Amen. I can't forget the slice of bread with salt that was given by mother and her blessing "For health, for joy". With a joy she started to give us food starting with my father's plate and after to the others. After the dinner we were singing, telling stories, proverbs late in the night.

"For health, for joy" words that stay in our hearts to remind us of those precious moments. The war that came soon swallowed all the joy of the people. Those who harmed us destroying our families, forgot the roots. The roots stay, indestructibly and protected in the warmness of the memory, warmness created during the

Shabbat nights.

The sorrow for the lost families that we have we try to cover with small things. The preparing of some food, the celebration of the holidays, the singing of the romances, the retelling of the stories and the proverbs are those small things that help us to bring back the warmness of those Shabbat nights in our families. We try to give the same spirit to our children and the love to the own tradition.

Today we share the feelings and the thoughts of the poet Usis Manger: " When I stood at the hillock of Majdanek, I saw the ash of our holidays, of our Shabbat. What does it mean to burn the ash; What have they thought, that the ash of our Shabbat will burn; of our holidays? No, the landscape where our holidays are, we carry in us.

Early, on the Saturday mornings, the men went to the synagogue for the morning pray carrying with them the prayer book and the prayer shawl, usually packed in a small specially embroidered bag. Often in the women's part of the synagogue, the women joined them.

On Saturday nobody worked. That was the only day when the whole family was together whole day. Then un the houses you could feel the peace. We, the children were the happiest ones as on the Saturdays the adults paid more attention to us. We were very impatiently waiting for the moment when our father was giving the pocket money (several coins depending of the family budget), which we could spend as we liked it.

Rosh Hashana-New Year

All Jewish holidays were first celebrated at home with the family. New year was celebrated two days. The first day we were visiting our friends and relatives saying Shana Tava. The youngsters addressed the adults asking for forgiveness. The welcome of the New year was always with new clothes that were kept only for holidays. The festive table was prepared with the first darkness. On the table we put richly embroidered tablecloth that was used only for holidays. To have bright and happy year we prepared white preserve(white cherries) and food with white products. In spring we prepared white cherry preserve and was served for the New Year. Also on the New year table we had to have milky sweet or almond tajikos. For the dinner we prepared svungatu, potato balls, cheese and eggs pie and rarely fried fish. The white colour was compulsory for the New year as a wish for a joy.

Yom Kipur

This holiday was waiting impatiently by the children as we didn't go to school only then. But we went together with one of the teachers to the synagogue (in Bitola in the 1930s Arpad Lebl was a teacher). This holiday was different from the other holidays.

The adults went to the synagogue. Almost no one was absent from the prayers which finished with the words:

I en diya de Rosh Hashana se eskriven i en dija de Kipur se afirman.

I la tefila i la sedaka azen sakar la malisija i la sentensja la mala.

The night before the holiday we prepared heavy dinner in every home Tomar tani, as the other day we almost didn't eat. We usually prepared chicken with pasta or rice pilav, chicken soup, sweet pie or wall nut burikitas. During the whole day the young people were walking in the park, gathered in groups in the homes, visited each other. The fasting Kurtar tani finished in the evening. First we drank a lot of drinks. The dinner was consisted of dumplings, kneaded dough, prepared the day before. The dinner was finished when everybody asked each other for forgiveness and they hug among them. my father wanted from us to the fast and to respect Yom Kipur as holy day.

Sukot-Holiday of the huts

In the yard we had a big climbing vine which was wide and set on a net. There it was the perfect place for making a hut suka. My mother prepared the hut with sheets and green branches. We and all the children from the neighbourhood Jews and non Jews were impatiently waiting the time to get into the hut. In the middle there was a table with dried and fresh fruit, seeds, ruskitas, buns, tajikos, burikitas etc. We liked the hut. We enjoyed ourselves whole day. The children made funny scenes, retold joyful stories, poems, proverbs. We were unwillingly leaving that ambient. All the meals that were served that eight days of the holiday were on the table in the hut. When the hut had to be moved we were praying our parents to leave it some more days.

Hanukkah

This holiday was celebrated 8 days. Then my father was retelling the history of the holiday. then with my mother they were singing and in the house there was a cheerful atmosphere. every house had candleholder with nine candles which were lighted.

We had one with nine metal cups with oil and wick. the first night when the family

was together we lighted the highest candle called guard and the first candle from the left side, and after that every day we lighted per one. for the dinner we usually had better food than for the other day. We had vegetable balls, leek and cheese pie and at the end of the dinner we put on the table big glass dish with different candid fruits, a cake covered with syrup. The glimmering candle light was producing a magnificent atmosphere around the table filling us with peace. I've never forgotten those moments in my life.

Fruit holiday

The fruit holiday was celebrated only in the family and was not followed by a religious service. The children were happy. The houses were full with fruits, those that we could find at the end of the winter. In autumn we wrapped in paper the most beautiful winter pears, and we carefully put them in boxes to stay for the holiday. a week before the holiday we sewed cotton bags which we filled with fruits for the children who visited us. In the middle of the festive table there was a big glass bowl with embroidered towel on which we put pomegranates, apples, pears, oranges(brought from Thessalonica by the Jewish merchants). In smaller bowls around the big one we put dried figs, plums, dates, apricots, chestnuts, raisins, chick-peas, baked seeds, walnuts, peanuts. my mother also put some hazelnut bonbons with caramelized sugar which were with wonderful taste. The tables in the Jewish houses for the fruit holiday looked like the pictures from the English baroque painters full with fruits. The wonderful smell that was spread in the house from the ripe fruits was unforgettable. The children were very impatient waiting my father to finish the prayer which he was doing slowly and calmly. In small glass bowls at the end of the dinner my mother served sweet wheat with walnuts and lovely smell of cinnamon which was prepared the previous day. at the end every one received a bg full with fruits which we hid for the following day.

Purim

Purim was also joyful holiday. Even Purim is historic and religious holiday many of the activities connected to it in the house were not connected to the religious. This holiday is in early spring so the spring fresh air was making the whole Jewish neighbourhood magnificent. The children were running along the narrow lanes expecting the start of the delivering pf plakitos full with Purim cookies to the relatives and the friends. We were all dressed in special clothes. In the houses the holyday tablecloths were on the tables, the nice china and glasses which were only for such occasions were also out. The holiday curtains are on the windows.

One week in advance different kinds of cookies were made and put on trays or glass plates. The women showed their cooking capabilities and that was like a competition. We mostly prepared walnut burikitas, tajikos, ruskitas, cake, sweet pie. Then the metal boxes full with candid fruits were opened. The dough figures were something special in which there was a boiled egg. The good arranged plates were with great importance. The children early in the morning started to hit the spinning tops and to wait for our pocket money which was higher than that one for Shabbat. For the delivering of the plakitos to the relatives and the friends besides the cakes we were given money.

In the towns where there were Jews in Macedonia fancy balls were organized that were an attraction for the whole town and made the families happy and cheerful. The children banged on different wooden things to make noise when the name Amana was mentioned and stepped with their feet to show symbolically that they killed him.

For Purim the man went to the synagogue where Megila was read.

In Bitola, in the hotel Bosna in the big hall for Purim, the women's Jewish organization WIZO organized charity party with music and lottery. At the party they collected money for the Fund for help of the poor girls. They organized fairs for things done by the members of the organization. From those money they helped the poor girls to prepare dowry.

In Bitola in 1920s theatre performances were organized when plays written by the rabbi Shabetaj Djain were performed. His best known plays were Yibtah, Debora, la fija del sol, etc written and performed in judeo-espanol from every day life of the Jewish communities but also with bible themes. for first time in these plays women appeared as actresses.

The oratorical capability of the rabbi Djain as well as his pedagogical approach to the youth, his excellent knowledge of Hebrew and fluent judeo espanol made him popular among the Bitola young people. The meetings he organized were visited by lot of people. These meetings were good place for a propaganda of the Zionism and the emigration in Palestina fro which the rabbi Djain and Leon Kamchi were fighting.

The rabbi Djain did a lot for the cultural and educational development of the yoht and the women. He also organized many actions in the oversees Monastir communities where he collected a material help for the poor Bitola Jewsih community. That contribution was also used to built the fence of the Bitola Jewish graveyard.

Pesah

Neither unmarried girl nor forgotten Pesah

Pesah was the greatest family holiday. For this holiday everything was different. The ceremony of Pesah was leaving a magnificent atmosphere on the houses many days before the holiday itself. If something had had to be done or bought it would have been done for Pesah. The buying new shoes and clothes was connected to Pesah. The house was repaired or painted for pesah. Every corner of the house was cleaned in details. Even in the poorest houses there were dishes that were used only once a year for Pesah. For Pesah we prepared different bread, different food. All the people several weeks before Pesah were engaged with inspection of every corner of the house. First they repaired the things that needed that, then painted inside and the outside of the house. Everything was washed. The box with the Pesah dishes was inspected to see if everything was there. With the special ritual kashiryar the dishes were washed up to become paskual. In the yards of the Macedonian Jews there were big caldrons with hot water and ash where the dishes were put for Pesah. With every dish we put in very hot stone. In that way the dishes became paskual. With this ritual we did the annual disinfection of the house.

Then we did the clothes. everybody had to have for Pesah new clothes or at least new shoes. The clothes worn for first time was called strinar, but this was also for all the things that were used for first time. Sometimes we could have only new socks.

The poor pupils got new clothes and shoes from the humanitarian organizations at the Jewish community. So all the new things bought for Pesah were strinar para Pesah. All this made Pesah richer holiday specially when we talk about the preparation of the food.

The women up to the last dau were preparing variety of cakes and food. The most difficult thing was the preparation of matzot and bojus, buns without yeast which substituted the bread during the 8 days holiday.

The Jewish municipality usually bought flour that was later given to the poor families. For example in 1939 in Bitola that help was given to 318 families with 1426 people.

The flour milling was done in accordance the kashrut regulations. As we couldn't buy ready made matzot, the families did it alone. The rooms where matzot was prepared had to be clean and prepared for that. More families joined and they prepared all the kinds at same time for every one. They prepared bojus, matzot with water, egg matzot, wine matzot. The were used for preparing for different sweet and salty pies. The evening before Pesah, Seder, was the most important and the most interesting event that started the holiday. The leader of the family had the main role at the table. My father started with reading Hagada, from which

the parts read in judeo espanol were the most interesting for us, the children as we learnt in that way the history of Pesah.

It was a lot of work for the women. They tried to keep all the customs connected to the holiday. In the middle of the table there was a huge glass bowl where all the products connected to Hagada were put, and were centuries long tradition. On one part three pieces of bojus were put, next to them one boiled egg, chicken wing, fresh celery leaves and alharosa.

The women also for Pesah prepared a number of different food. On the tables there were dock dolma, potato balls or spinach balls, minced meat masas, roasted lamb etc. There were many cakes and different fruits.

With the song "Il kavretiko de mi padre" the reading of Hagada was finished. Shorter version of Hagada was read the second night of the holiday and also the seventh and the eighth night.

For the Seder night the gates of the Jewish houses were opened. Every guest was welcomed.

Family life

The Macedonian Sephards were different from the other Sephards on the Balkan with their language and customs. The customs for the weddings, childbirth, funerals had their own characteristics which were a reflection of the simple life of the Jews in Macedonia. Many of the customs of the Sephards on the Balkan are described, but I should mention that part of them were not done in Macedonia or if they did they were done in simpler way.

Customs at childbirth

The good the nursing mother the better the baby

You know the baby according to the sucking

One daughter is lovely, two daughters is good, three daughters heavy life

Who gave a birth to grow it

The delivery was done at home. Next to the nursing mother there was a woman for help during the delivery called midwife, who was experienced. In Bitola there were several midwives who had a lot of work as the Jewish families were with lot of children.

The bed for the nursing mother was covered with clean sheet. The sheet was white and on the bed they hung branch of ruta and garlic to protect the nursing mother and the baby spell. The nursing mother stayed in bed eight days and took care of the baby. She didn't do any house work at that period.

Special event was when a healthy baby boy was born. On the eight day of the

births the boy was circumcised berit mila. Before the day of the circumcision a big party with special dinner was prepared and many relatives and friends were coming. They were singing a lot of songs for the nursing mother and the baby. on this day the nursing mother was still in bed was dressed in white and the sheets on the bed were white with laces or embroidered. The baby was in white too. The mother had the baby in her hands till the time when the man who was doing the circumcision (moelot) came. Then the father took the baby and during the circumcision he had the baby in his hands. The moelot was an experienced man with a special tools for it which were disinfected before. We don't remember that there was an infection or complication.

During this act the closest friends and relatives were in the house where they were treated with cookies, tajikos, merichinos, finaron and also the white sugar almond bonbons. The closest relatives brought presents for the baby.

If the baby was born ill or became ill meanwhile the circumcision was delayed and it was done in 30 days of the birth. The first baby boy for one couple was called Bohor, and the first baby girl was called Bohora.

For the birth of the girls they didn't do any celebrations. In the family there was a small party when the baby was named. The girls got their names in the first Saturday after they were born, while the boys on the first Saturday after the first seven days of their birth, after the circumcision was finished. The names were given by the parents and they were usually the names of their grandparents. The sephards in Macedonia didn't celebrate birthdays.

Special date in the life of the Jewish boys was bar mitzvah when the boys were thirteen years old and were symbolically taken into the world of the adults, among the members of the religious community. For this day the boys were preparing themselves for weeks in advance with a help of the chacham and during the Saturday ceremony in the synagogue they had to read a certain part from the Torah.

In this way they formerly finished with the childhood and were proclaimed adults and got the right to participate the minjan. The parents at home made a celebration and the relatives and friends were coming with small presents for the celebrity. For that event the cakes that prepared were the same as for the other big celebrations.

Engagements and marriages

*Neither Pesah without matzot nor unmarried daughter
Who marries with love, live with pain
Who wants to be a matchmaker has to have wooden face and iron shoes
Neither beautiful for wondering nor ugly for frightening
Don't call him son before he gives a ring ...
Who doesn't like to be married asks for a big dowry
Dowry never made a man's fortune
I'll give you dowry but look for the happiness yourself
Daughter for marry, iron in mouth
Two are needed for marriage and quarrel
The praised pear is usually rotten
The wife is not a shirt you can change
One mother and one apron cover many problems*

For the baby girls there were no celebrations. Even they were very young the mothers were preparing for them dowry and were saving money as no girl could marry without that. So for the poor girls the Jewish community had a fund for help for preparing of the dowry. The dowry showed the whole skill of the Sephardic women. When I remember all the parts from the dowry that was prepared I see my mother and grandmother used every moment during the summer afternoons to sit in front of the houses together with the women from the neighbourhood and to knit or embroider. I can still hear the romances that they sang, the proverbs they told, the laughter when I have in my hands the only embroidered baby covering that was left after the war. The girls were a big material obligation for the parents. The marriage was usually done through agreements between the parents from both of the families, but very often it was done through matchmakers. They were very eloquent women with a good reputation and good communication with many people in the community. They in agreement with or by order of the parents of the girl or the boy made the first contacts between the families.

Among the Jews there were no unmarried as the community took care of that. even for the widows or the widowers there was immediately a solution. The adults often said "Every pot has a lid". The Macedonian Sephards paid a great attention to the engagements and the weddings. The celebrations organized for that event were carefully planed by the groom family.

They organized an engagement to talk about the dowry. Then they did the agreement for the money that the girl's family had to give. They also agreed about the future marriage agreement, fixed the dates for the preparation of the agreement-ketuba and the wedding in the synagogue.

The day of the estimation of the dowry was impatiently waited. Then in the bride's it was organized a small exhibition of the items of the dowry that she took wit her

in her new home. The amount of the estimation was put in the agreement besides the amount of the money that was given by the bride's parents in gold. for this a small celebration with food was organized for the both families. The groom for that day sent to the bride a bundle with all the necessary things for the ritual bath-mikve, golden coin and cookies.

The ritual bath-mikve was an obligation before the marriage. the families rented a part from the Turkish bath. The older women from the both families were present at tivila when the bride had to sink in the swimming pool in the bath. The bath lasted for hours. The bath was place for socializing of the women from the both families when the possible physical defects could be discovered or to speak about her beauty.

All that was together with songs, eating pasta, cakes and drinking coffee.

The ceremony of the ritual bath with tivila was done again after the first marriage night.

There was no civil marriage before the war. The wedding ceremony was in the synagogue on Sunday wit a certain religious ceremony with prays and speeches. The bride was in white. Then a marriage agreement was signed, ketuba where all the obligations and rights of the spouses were given.

The groom have a feast for the guests from the both families in the groom's house. The size of the feast depended on the status of the groom's family. Also nobody forgot the cakes and pies.

After the wedding the newly-weds didn't have to go out alone in eight days except if something was urgent and only escorted by one of the parents. All this time many people were visiting the house of the newly-weds.

The new family very rarely could start the life in their own home. Mostly because of the bad economical situation they lived with the parents. The respect of the older people was one of the unwritten rules that existed in the family. Those who lived separately very often for Shabbat visited the parents' house.

No one has remembered a divorce at Macedonian Jews. That was a shame for the family. The problems of the couples were solved by the rabbis and the rabbinic council. The woman for the rabbinic law was always in inferior situation.

Funeral customs

Life is like a candle, blow it, it dies

Every Jewish community in Macedonia had its own cemetery which were maintained from the community funds.

Chevra Kaddishce was an organization that took care of the way of the funeral and the funeral customs. In this organization certain members rohesas were obliged to do the ritual bath of the died person, the dressing in the linen murtaja as well as

for the funeral. The poor people from the community didn't pay the the funeral costs which were covered by the funds from the organization.

Almost all adult Jewish after their 60 year of their life started preparing the funeral dress, murtaja. This was also marked with small celebrity. The women didn't attend the funeral. They visited the tomb 8 days later. During the funeral the chacham read the prayer Kadish. Only men were at the funeral. After the funeral in the house of the dead one people were served with coffee, boiled eggs, aniseed flavoured brandy with cheese and olives. The coffee and the eggs were served for the soul of the dead one during the next 8 days when as a sign of grief the family was sitting on the floor and the relatives served the guests and the family. Those who were coming in the house were bringing breakfast, lunch or dinner for the family. That was a big benefaction, zahu. In the house of the dead person during days they were not allowed to cook. At the anniversary of the death the tomb was visited again and only by the closest family and friends. The memorial service, fazer zyara was done every year.



*Hundred years of my mother Esterina and my
grandmother Rachel's cuisine*

As well as the Sephards at the time of the persecution from Spain in 15 century took with them only their lives, the keys from the locks of the closed house and their tradition, after the return from partisans in the empty house in Bitola I brought with me the most valuable key that was left to me by my parents, the rich Sephardic culture, conserved centuries long tradition.

So all the recipes that were prepared in our house, in my relatives' and my friends' houses I prepare today.

From whole my family I am the only one who survived the Holocaust. These lines are memory of the hardworking Sephardic women from Macedonia, but also an opportunity for the future generations to feel the taste and the smell of the past times from the Jewish kitchens through the Esterina's recipes.

For 11 March, for 50 years in my house I have invited to dinner all those ones who on that day from different places in the world gather in Skopje. For those meetings I have been preparing Sephardic delicacies, which for such occasions bring back the memories of the past times from the Jewish neighbourhoods. Between the two World wars till the electrification of the households, the Sephards as well as the rest of the people in Bitola used charcoal pans for cooking, cooper and earthenware and cutlery that are history now. the conditions for preparing food were different from those ones today.

The way of cooking was in accordance with the possibilities from that time. We should take into consideration that many products didn't exist or there was no way to buy them in Bitola. there were even no wood-burning cookers, and the electric ones appeared in our house after the Second World War. There were no fridges or freezers or blenders.

The electrical goods in our kitchens our parents have never seen as they appeared after the war.

All people fro Bitola remembered Aruesti as he introduced the electricity in the houses which completely changed the life of the town. For us the pupils it was a safe from the oil lamps and the candles. Even in every room there was only one lamp that gave us a chance to study in the evening and the family to stay together when we were retelling stories and events but also we were singing a lot. So I am going to describe some dishes that we stopped using them, but as they were the only ones in our households they dictated the way of preparing the food and the feeding.

We cooked only on coal. The same peasant from the village Capari has carried us coal and ice during the summer every month for years. After the war when I came back in our house I met him. When we saw each other we both started crying. The next day he brought me coal without charge. I was apologising that I had nothing to treat him as my mother used to do before the war. But he said me: "I used to live from the Jews before the war, I live heavily now as less coal is bought and as my children didn't have job they went to Australia. the village is empty".

While I was living in Bitola in 1946 I was regularly buying coal from him as I was

still using charcoal pan for cooking as from the war I came back in 'robbed and empty house.

from the villages around Bitola the peasants were bringing vegetables, fruits and other food. The onion was brought from the village Bucin and beans from the village Kisava.

Unfortunately today with the modern technology of growing vegetables and fruits, the cooking in different dishes and with electrical cookers, I can't have the unforgettable taste of the Esterina's food.

Almost every Sephardic house had bakery. Every Jewish neighbourhood had a general bakery where everybody took the bread and earthen casseroles for baking. This bakery was used only by those who didn't have bakery at home or in those days when they didn't fire their home bakeries.

Usually the bakery was fired and heated every Friday as well as several days before the holiday Pesah when matzot was done.

The bread was done on Friday for the whole week. The bread was kept wrapped in white sheet in separate lidded wooden box. The flour was bought in sacks as you couldn't buy a kilo. The flour was kept in a special wooden box. The flour in the box was sifted and was ready for use. In one corner of the box with the flour we kept yeast as we couldn't buy it. After every bread kneading we would leave a part of the risen dough and that was the yeast for the next kneading. It was used for making dough that should have risen, biskochos.

For Pesah there was a special procedure for preparing of the bakery as it had to be paskual, as it didn't have to be remnants of bread with yeast, so those days we didn't put anything to be baked. After the complete cleaning of the bakery, we started the baking of matzot, the eggs and the food for Pesah. Those families who didn't have their own bakeries had a schedule for the usage of the Jewish bakery as the general one couldn't be used during those days as it was *hamec*.

There were some skilful women who knew to work with the bakery if the housewife couldn't. Next the bakery we could find all the necessary items for the usage of the bakery. There we could find wooden scoop with long handle, iron tongs for the live coals, towels on a long stick for cleaning of the bakery from the ash, iron live coal collector as well as a curved iron stick for moving of the pans and the bread inside the bakery and other different dishes.

In the same room where the bakery we had *sufa*, long wooden table that was going from one side to the other side of the room which was for kneading, rolling crust etc, but also to put the hot things to become cool.

Besides the baking of the bread and pitikas in the bakery we baked seeds, walnuts, almonds, pies, burek, ruskitas, biskochos, cakes, eggs, pumkin, all the different food, meat. We baked all the home made pasta *tiritis*, *fidejus*, *tarana*, *tajarinas*. Very often we were living the food prepared for Shabbat to stay in lukewarm bakery. If we had made pie or cake during the week we should have taken to the bakery in the neighbourhood.

The everyday food was cooked in simpler dishes with charcoal pan or in the fireplace that was built into two sections and it was with chimney. The first section was for the ash *siniza* and there was a trivet, a metal triangle frame with legs where we put the pots over the live coal. The other section was square iron hob with gaps for better burning of the coal where live coal was prepared for the iron, the charcoal pan in the room for heating as well as for quick warming of the water for having bath. It was used mostly during the winter as there was a chimney that was taking the smoke out and there was no danger of a poisoning with carbon dioxide.

The kitchen was the only place in the house where the women stayed the biggest part of the day preparing the meals for the big families. They tried to organize the kitchens in better way to make their work easier.

In the kitchen there was a cupboard with dishes. there in metal boxes we had coffee and sugar.

In the kitchen there were sink with a pipe that was taking the dirty water out. Over the sink there was a pail of water with small tap. Fresh water was taken two or three times a day from the well in metal cans for the wash up. The dishes were washed up with wheat rust.

In that sink we were washing the vegetables, the fruits and the meat, as well as our hands and faces. so at one corner of the sink there was a bar of home made soap.

We had a special container similar to the cooper jugs that was used for keeping oil. We had containers of a litter and a half litter. the opening was so small that the oil was coming out in drops. The poorer families used to go with small containers to buy oil every week while the richer families used to buy in big cans and after that they put it in the small containers. They were very useful for every day use. To clean it before it was filled, the container was boiled in a pot with hot water and wheat rust.

We kept the salt in a lidded wooden box which was hung on the kitchen wall. we used sea salt lumps that was crushed in brass mortar. All the cooking dishes were made of cooper.

Special colanders were used for squeezing of the blood from the meat, as well as of the vegetable and fruit straining.

The pure coffee was expensive, we used to buy it rarely and small quantities and we mixed it with chick-pea and barley. To be fresh we roasted it at home in special metal pans. The pan was brazed and there was an opening from where we put the coffee beans in. In the middle there was a metal handle that was connected to a vane inside the pan for whisking to prevent the coffee burning. We also roasted in these pans chick-peas.

To ground the roasted coffee we used brass coffee mills with handle. So the coffee drinking was a ritual as while we were chatting we were grinding the coffee.

Every year we were visited by a tinker who was inspecting the dishes and tin-

plated the damaged ones. There were two Jews in Bitola who were making living in this way.

We also used earthen dishes, pots, pans, jugs etc.

We had two big wooden barrels one for cheese and the other one for pickles.

No kitchen could be imagined without kneading board.

In a separate box we kept the dishes that were used only for Pesah and they were paskual dishes.

Before the war we started to use enamelled dishes that exchanged the cooper ones. There was a kind of an umbrella made of bars that was staying over the charcoal pan where the life coal was in the ash. Over it we placed a sheet or other cotton towel as we put the rolled crust there to be dried. during the winter we dried the clothes on it.

The cellar was the right hand of the kitchen. Every Jewish house had a cellar.

Our cellar was consisted of three rooms. One of the rooms was with board floor and there were cupboards there where we kept the winter clothes, the blankets, quilts etc.

the boxes with the dowry for the girls also were in that room. When my mother would finish the things for the dowry she used to put them in these boxes.

From the northern side of the house where there were no sun, there was a separate room where we kept the food. The window there was opened all the time for ventilating. On the ceiling of this room there was a big metal hook with a wooden box with a net inside. In that way the food kept in it was safe from insects and mice. That was a kind of a fridge.

They managed in a way how to cool the things during the hottest summer days.

From the Pelister villages we were brought big blocks of ice wrapped in fern and sack tied to the pack-saddle of the horses. They were sold in the houses that have ordered ice in advance. We kept the ice cubes in a huge cooper container in the cellar and around it we put pots with milk or food, watermelon, vegetables etc. the ice was melting very slowly and the products were fresh and cool.

From the same peasants we ordered sacks with coal. That was the basic thing for cooking and heating. We kept it in a separate room in the cellar.

In this room it was the big wooden barrel with the wine for Pesah.

In the other bigger part of this room there was a long wooden table on which we put the cans with pasta, the sacks with beans, rice and other products for the winter. Over it on the wall there was a board with strings of garlic, onion, dried peppers, dried vine leaves, dried okras, bags with dried vegetables and fruits. The jars with preserves and jam and marmalade were on wooden shelves and under them there were pots with pickles. The barrels for pickles and cheese were in one corner of the room.

The wooden boxes for flour and bread were safe of moisture and insects.

The products left in this room were often controlled to avoid ruining of the food.

For Pesah the house was completely cleaned and we took special care of the

hygiene of this room in the cellar. All the items were washed with hot ash which was a kind of disinfection. The empty bags that had dried vegetables and fruits were boiled and well dried were kept for the next season. This was very hard work for the women. As my mother was weak and often ill, most of the time me, my sister Bela and our maid Luisa following her advice were doing the whole job. The dishes that should be used for Pesah and were previously used every day we had to wash them with hot water and ash. Pesah was welcomed with the house and all the other rooms completely cleaned.

At least two or three times a week we prepared dinner without meat and it was mainly consisted of egg plants, courgettes, peppers, beans, lentil, pasta, potatoes, rice, onion, garlic. Parsley, celery and tomatoes were used fresh or tinned. during the spring and the summer we dried okras, onion, garlic, peppers, egg plants (sliced), plums, apricots. All that was on strings and put in draft to be dried. When they were dried we put them in cotton bags which were hung in the cellar protected of moisture and pests. For the drying the bigger part of the vegetables was sprinkled with salty water to protect it from flies.

In Bitola there were two kosher butchers where we were buying veal and lamb the meat that was used by the Jews. The poultry was bought at the market, then was taken to the chacham-shochet who was specialized to check the meat whether it was healthy or not and he also butchered them. Fish was bought rarely. all the kinds of meat were washed and salted, put in colanders so the blood could be drained. For the winter we prepared sausages and we dried mutton. The mutton was used with the cooked beans.

In spring for Pesah we made dolma of dock and pie with matzot and spinach. Very soon after that would appear the vine leaves, the peas, the courgettes, the green beans, the spring onion, the parsley, the egg plants and later in the summer the tomatoes, the peppers, the okras, the cabbage, the celery.

At the end of the summer when the vegetables and the fruits were very cheap we started to prepare the things for winter time. The whole neighbourhood smelt to tomato juice, ajvar (pepper cream) pickles. We dried different vegetables. We prepared preserves and jam. Starting in early spring with the white and red cherries, strawberries and sour cherries we were making preserves and jam and we finished with the quince preserve in the late autumn. From apricots, plums and figs we made candied fruits for the winter to be served together with *tajikos*.

Large amounts of watermelon were being sold. In baskets on horses they were selling watermelons and melons through the whole summer till late autumn. every several days we used to buy watermelons to have for more days.

The baked pumpkins were sold in street. During the war as the Jews were forbidden to work many Jewish families lived on selling seeds, chick-peas, baked eggs, pumpkins, chestnuts, corn.



Kosher

The most important characteristics of the Jewish nation besides a number of laws are the nursing of Shabbat - Saturday (Hebrew Shomer Shabbat) and the food regulations called kosher. The food regulations could be found in the Torah (Mosaic laws), after that other sources are the discussions in the Talmud (in some parts like the tractate Hulin), then in the book Mishne Torah by Rambam (in the part Chilchot maachalot asurot) or in the book Shulchan Aruch.

The root of the word kosher in the Hebrew language has formula that is written k-sh-r.

The Sephardic Jews who spoke besides the Hebrew also ladino (mixture of Hebrew and Spanish), the expression kosher was kept in the Diaspora and in big part of Israel and in modern Hebrew speaking.

Majmonies Rambam (rabbi, philosopher and doctor) explains that if we looked into better we would see the basic postulate of kosher which are based on the human health and there are clear connections between the health regulations and the food and could be seen in the modern medicine. It's obvious that the kosher as well the Brit Mila (circumcision of every born baby boy on the eight day of the birth) stopped the assimilation of the Jewish nation.

The allowed animals (kosher-Tahor) are the domestic animals that live in communities, that have the man as a master and are fed only with vegetable food while those ones that are not allowed (no kosher- Tame Terefot) are predators and meat -eaters that can't be tamed, those animals that don't accept order and like to be independent.

The Rambam school explains that the Almighty, the Creator, King of the Kings, our Lord told the laws of Torah with only one aim to stop the man to eat animal meat that influence the moral and spiritual qualities of the man making him aggressive in symbolic and real sense of the word.

The greatest values that mark the kosher food are the categories of the forbidden meat:

- a) unclean meat (the one which is not kosher including the human body)
 - b) neveila-animal meat which is kosher but died or was killed not according to the Jewish laws for allowed butchering (Shechita)
 - c) terefa-kosher animal which was butchered according to the Shechita , but later on it was seen that it had signs of a disease that makes the meat not to be kosher.
- The dividing of the animals is in land animals, water animals and birds, while the other products are selected in three groups:

1.meat

2.milk

3.parve (all the things that are not dairy or meat products: fruits, vegetables, soft drinks and alcohol drinks, eggs, fish)The land animals should fulfil two conditions, to have divided hoof with deep gap between the hoofs and the second condition is that they should be ruminants. The forbidden animals are: rabbit, swine, camel.

For the water animals it's important to have flippers and scales. Forbidden types are crustacean, shells, octopus, whale as in the Torah for them is said: It's desecrated and unclean should be for you.

In Torah it is said that the forbidden birds are the wild birds and as their number is small we will give them here: ostrich, owl, sparrow, raven, seagull, hawk, dipper, pelican, swan, stork, heron, bat. Besides the birds some insects like flies, mosquitoes, bees, but some of them are part of their gastronomic tradition which could be seen on the tables of the Yemenite Jews.

Also there are prohibitions for the usage of meat that has

1. blood which is forbidden in Torah (the soul of the animal is in the blood)
2. tallow, an animal fat tissue, which is forbidden
3. Gid Chanesh it is in the back part of the animal upper leg.

The man who is skilled to butcher animals is called Shochet.



Recipes

Dishes

The Sephardic women in Macedonia very often prepared different dishes with or without meat for their big families. they took care not to put on the table together meat and dairy products. That was forbidden in the tradition of the Jewish cuisine. The lamb, the baby beef and the chicken were prepared separately and after added to the vegetables. The days without meat in the Sephardic cuisine in Bitola were very often. The children were happy when pasta was prepared.

The women even didn't know the modern rules for healthy food used a lot of vegetables and fruits. The years long experienced goes from generation to generation. As till the time of the renaissance most of the women were illiterate the experienced was transferred orally.

for preparing the food they used the usual measurements from that time; they used teaspoon or spoon. Nobody used grams. The recipes here are for four persons.

The food wasn't cooked or baked on ----- degrees, but on hot or moderated heated bakery or on the live coal directly. With the ash they regulated the intensity of the fire. With covering of the live coal with ash the temperature was decreasing, and with returning the ash the temperature increased.

Here we are going to present the dishes that were prepared every day in the average Sephardic families in Macedonia.

Vegetables

Spinach

The spinach was widely used in the Sephardic cuisine didn't matter how big or how rich was the family. It was the cheapest vegetable. so there was a proverb for something that was very cheap or the price went down that says: Spinach price. It was used almost whole year except when there was big snow in Monastir. We cooked it but also for pies, balls. We didn't throw away the handles of the spinach. We used them for a special dish.

1. Spinach dish

- 1/2 kg spinach
- 1 onion
- 3 cloves garlic
- parsley
- celery
- 1 tomato or a spoon tomato juice
- salt
- 2 spoons oil
- 1 small cup of rice

In pot on oil fry the chopped onion and garlic, at the end add the tomato. Chop the spinach leaves and add to the fried onion. Add a glass of water. Boil covered with lid on moderate temperature. add the rice to take the liquid.

If you wish you can add boiled meat or you can eat with yogurt.

2. Dish with the spinach handles

- handles of 1 kg spinach
- 2 spoons oil
- onion
- parsley
- small cup of rice
- salt
- black pepper
- juice of 1 lemon

The leaves of the spinach were used for pies, balls or stew, but from the handles we made a special dish. We usually used them the following day. But the quantity was small so we added a side dish with pilav or pasta.

Peppers

Green peppers

3. Salad of baked peppers

- 8 baked green peppers, peeled and chopped
- 1 spoon oil
- 2 cloves mortared garlic
- salt
- parsley finely chopped

This salad was eaten with cheese or mixed with yogurt. During the summer we used it as dinner.

4. Mixed salad

- 5 baked, peeled and chopped green peppers
- 2 tomatoes, sliced
- 1 onion, chopped
- parsley chopped
- 1 cucumber
- 1 spoon oil
- salt

This salad is eaten as side dish to meat balls or pot-roasted meat

5. Peppers and egg plant salad

- 6 baked and peeled peppers
- 2 big egg plants, baked, peeled, chopped
- several cloves garlic, mortared
- parsley chopped
- white cheese (if you wish)
- 2 spoons yogurt
- 2 spoons oil
- salt

Mix all these nicely and it's an excellent side dish to the meal with meat balls

6. Boiled salad

- 5 green peppers, chopped
- 3-4 tomatoes, diced
- 2 spoons oil
- salt

You fry this on moderate temperature and add

- 100 gr. white cheese, chopped
- 3 whisked eggs

When the mixture becomes thick, take away from the cooker
This food was a dinner in the summer

Red peppers

For the winter we dried peppers during the summer. The dried peppers were used as an side dish to many dishes during the winter but also as stuffed peppers with meat. The dried peppers were first put in water for several hours to soften or we boiled them little bit.

The red peppers were used for the same salads and dishes as the green ones

7. Fried red peppers in bread crumbs

- 6 baked and peeled red peppers
- 2 eggs flour
- oil for frying
- salt

Bake red peppers, peel them put into flour and egg and fry them.
This was light lunch or dinner and was prepared in summer.

8. Stuffed peppers

For stuffing we used green and red peppers, but the red ones were used more and in the winter the dried ones.

- fried 250 gr minced meat 2 onions
- parsley
- black pepper
- some water

- 1/2 cup rice
- 1 diced tomato or spoon of tomato pure
- salt
- 3 spoons oil

All the ingredients are fried, then the peppers are stuffed and put in a pan. Put over them a glass of water and 3-4 diced tomatoes. Put in the oven to be baked. They also can be done in a pot.

9. Ajvar

- 10kg red meaty peppers
- 1l. oil
- salt

The red peppers were washed and then we put out the seeds. We minced them. Then we put them in a big pot on a fire in the yard and we were stirring with a wooden spoon with long handle till the water was evaporated. Then we added salt, oil and was cooked until it became tick. We collected it hot and put it into pots which were closed with dough and towel soaked into vinegar and tied with a rope. I don't remember that something was spoiled which was closed in this way. The pots were kept in the cold cellars. After the appearing of the glass jars the earthenware was not used anymore.

We opened them in winter and used to spread on a slice of bread or as an side dish to some dishes like beans or lentiles.

10. Boiled red peppers

- 5 kg red peppers without seeds are boiled in marinade

Marinade

- 1 litre water
- 1.5 litre vinegar
- 1 bunch celery
- black pepper drops, 1 handful
- 1 cup oil
- 1 spoon salt
- 1 spoon sugar

The boiled peppers while they are hot are put into a big jar in layers. On every layer of peppers put celery until the jar is full. The liquid where the peppers were

boiled still hot should be poured over the peppers. The hot jars were closed with greased paper that was tied with a rope.

11. Pickles

The pickles through the winter was very important for the feeding. We prepared it in big quantities in a big wooden barrel. We usually bought green tomatoes, green peppers, rubbish, small green melons, cabbage at the end of the autumn when there was a lot of cabbage. The vegetables were put into the barrel in layers. On every layer you put salt. On the top we put wreath of vine branches which was pressed with a big stone. After two days of the placing of the vegetables in the barrel we put water to cover the vegetables.

The pickles were used after they got nice yellow colour and pleasant sour taste. The sour cabbage was used in several ways, chopped like salad with some oil and red pepper or chopped dried red peppers, as leaves for dolma. We liked very much the brine of the sour cabbage which we drank or ate with some oil and red pepper, slice of bread and cheese.

For Pesah we had a special container with pickles that was paskual which we waited to be opened as the other till that time was finished. The tomatoes were reddish and we liked them very much.

Tomatoes

The Jews used the tomatoes very much. For the cooking and for the salads we used a lot of tomatoes, fresh or cooked. We made meat balls with tomato sauce, cheese with tomatoes, caldicos with tomato sauce, stuffed red peppers with meat and tomatoes with meat in the oven. We made tomato sauce which was used as an side dish to many dishes. The green tomatoes were used for preserve or pickles.

Egg plants

Egg plants were used a lot in the Sephardic cuisine. There was no Jewish house where they were not used in different ways. The markets offered different kinds of egg plants.

12. Egg plants with cheese filling

- 3-4 whole not peeled egg plants

The egg plants are boiled in salty water. When they are softened you put in colander to cool. You cut them lengthwise into halves, then you put out the inside part with teaspoon, without damaging of the skin.

Filling

- 200 gr white cheese-chopped
- the inside part of the egg plant, mashed
- parsley
- 2 eggs
- salt
- oil for greasing of the pan
- 1 spoon bread crumbs or flour of matzot
- 1-2 cloves garlic

Stuff the halves of the egg plants with the filling and put in a greased pan. On the egg plants put 1 spoon oil. They are baked into bakery. They were prepared on Friday for Shabbat.

My mother did per one half for every one but there were always more if a guest would come.

13 Egg plants with minced meat

- 3-4 unpeeled egg plants

The egg plants are boiled in salty water. When they are softened you put in colander to cool. You cut them lengthwise into halves, then you put out the inside part with teaspoon, without damaging of the skin.

Filling

- 250 gr minced meat
- 2 big onions
- salt
- black pepper
- 2 spoons oil
- 1-2 tomatoes peeled and diced
- the inside part of the egg plant

The mixture is fried for short time.

Stuff the halves of the egg plants with the filling and put in a greased pan. On the egg plants put 1 spoon oil. They are baked into bakery. bake them on moderate temperature. we ate them hot or cold with some rice or tarana(granular pasta). They were prepared for holidays, Shabbat or guests.

14. Fried egg plants with meat balls

This dish was prepared on Friday for Saturday.

- 2-3 egg plants
- black pepper
- parsley
- several cloves garlic

The unpeeled egg plants are sliced lengthwise and are left in salty water for about 10 min. The slices then are put on a towel to dry them. You cover them with flour and fry them on a hot oil shortly. Then put them in a pan and cover with fried tomatoes. Let to boil for a while. Over them put fried meat balls. The pan isn't covered during the baking to have crust in the top.

15. Dish of egg plants and baby beef

This dish was prepared for Saturday during the summer months

- 250 gr baby beef
- 2 onions nicely chopped
- 1 pepper nicely chopped
- 2 tomatoes
- parsley
- celery
- 1 cup of water
- salt
- oil

Cook all these with the meat

- 2 egg plants, diced
- 10 whole cloves of garlic

Put over the meat and continue cooking in covered pot until the egg plant is soft and the water evaporates. Don't stir. Do it on a moderate temperature. When it was cooked in the bakery it was cooked in earthen pan.

16. Egg plant musaka

- 3 egg plants peeled and in salty water for 10 min

then slice them into slices 1/2cm thick and boil them

Filling

- 250 gr baby beef
- 2 onions nicely chopped
- 1 pepper nicely chopped
- 2 tomatoes
- parsley
- garlic
- black pepper
- salt
- 3 spoons oil

Fry the meat.

Put the slices of egg plant in a pan, then the filling, the top should be egg plants.

Bake it in oven.

17. Egg plant salad

- 1-2 egg plant, peeled and chopped
- 3-4 green baked and peeled peppers
- 1 peeled tomato
- 2 spoons oil
- salt
- parsley
- chopped garlic

Chop all the tings and serve with every dish as salad or with rice or tarana pilav.

Courgettes

We prepared many dishes with courgettes. They were liked and used lot in the cuisine of the Sephards in Macedonia.

18. Stuffed courgettes with meat

- 3 peeled courgettes cut into 2-3 pieces, and every piece is hollowed out

Filling

- 150 gr minced meat
- 2-3 onions
- 1 clove garlic
- parsley
- celery
- salt
- black pepper
- 3 spoons oil
- 1/2 glass of water
- 1/2 coffee cup rice
- the hollowed part of the courgette
- 2 tomatoes

Fry the chopped onion with the meat, add the courgettes, the spices and continue to fry several minutes more. At the end add the other ingredients to make the filling.

Stuff the hollowed courgettes and put them in greased pan. Pour over them tomato sauce or fresh chopped tomatoes and a glass of water. Bake in a covered pan or pot on moderate temperature.

They were baked in the bakery if they had prepared on Friday. we used them for the Saturday dinner as they could be eaten cold

19. Courgettes with cheese

- 2-3 courgettes
- flour
- oil for frying
- salt
- cheese if you wish
- parsley
- 2-3 tomatoes

Peel the courgettes and slice them. Cover them with flour and fry in hot oil. Every slice should be about 1/2 cm. Put the courgettes on a plate and cover them with cheese. Put several layers till you finish with the material. On the top finish with courgettes and cover with tomatoes. Put lid on the pan and cook on a moderate

temperature till there is no more water. This dish is used cold. So it is very convenient for Saturday when you don't heat the food.

20. Dish with courgetts

- 2 chopped onions
- 2 chopped green peppers
- 2 diced tomatoes
- 250 gr baby beef
- black pepper
- salt
- 3 spoons oil
- red pepper
- garlic
- parsley
- 2 courgettes

The meat is cut into pieces and fry it together with the onion. Add the other products and add water. Cook in pot on a moderate temperature. don't stir. It can be without meat with meat balls.

21. Fried courgettes in bread crumbs

- 2-3 courgettes
- bread crumbs or matzot flour
- salt
- 2-3 spoons oil
- 2 eggs

Slice the courgettes. Dry the slices with towel, put salt and put into bread crumbs. Stir the eggs and dip the courgettes slices. Fry them in hot oil. Very often fried red peppers in bread crumbs were added and the lunch was richer. with the courgettes we served yogurt and garlic previously mortared with oil, salt or tarator.

Leek

22. Stuffed leek

- 3-4 leek stalks
- 100 gr minced meat
- black pepper
- salt
- 2 spoons oil
- parsley
- diced tomatoes
- chopped pepper

Instead of meat sometimes was prepared with filling of

- 2 eggs
- 150 gr curds or cheese
- 1 spoon matzot flour or bread crumbs
- spices

Cut the leek lengthwise about 10 cm only the white part. Boil them in salty water but don't make them too soft. Cool after that.

Carefully take the inside part out leaving thin cover.

Filling

Chop the inside part and mix with the other ingredients and fry. Stuff the leek with the filling and put into grease pan .Put the water here the leek was boiled in the pan and bake it.

This dish was eaten cold. The children liked it very much and called it leek fish. It was very decorative and tasty.

23. Leek with olives

- 2 leek stalks
- 15 olives
- 1 spoon oil
- juice of 1 lemon
- salt
- black pepper

For this salad use only the white part of the leek and chop it. The rest of the leek

could be used for other dish. Cover the chopped leek with oil and lemon juice, add salt and the olives. Instead of lemon you can add 2-3 spoons tomato juice. This salad was used as side dish to the pilav, potato ballsor boiled potatoes.

Onion

24. Onion dish

This dish was winter one even we prepared also during the summer. It was cooked on a moderate temperature in cooper pan. It was prepared on Friday for the Sunday lunch. as Sunday was the washing day and the women had a lot of work. it was very taste after heating it.

- 200 gr, chopped baby beef
- 6-7 chopped onions (during winter half onion, half leek)
- a whole garlic
- 3 tomatoes or 1 spoon juice
- 2-3 peppers (green in summer, dried red ones in winter)
- parsley
- celery
- salt
- black pepper
- 3 spoons oil
- red pepper
- 1/2 glass of water
- 1 small cup rice

Fry the baby beef and add the vegetables. When the meat is soft put in earthen pan, add water, onion, rice and put in the bakery on a moderate temperature and boil till the liquid goes out.

It was also used on charcoal pan in a cooper pot in the winters.

Garlic

25. Whisked garlic, Ajada

The whisked garlic was done by the men as it was tiring job. In house my father did the ajada. It was prepared as side dish to the fried fish or roasted meat or meat balls. As the garlic has strong smell we did those days when my father didn't go to work.

We ate it spread on a slice of bread or with fish.

I tried to do it with a mixer but the taste is not the same.

- several pieces garlic
- teaspoon salt
- middle part of old bread soaked in water
- 4 egg yolks which were added on per one during the whisking
- 250 gr. oil (added drop after drop)
- 1-2 egg yolks
- juice of 1 lemon

Peel the garlic and crush it in a mortar till the garlic is compact. Put the bread, the oil, the yolks and the lemon juice. Whisk slowly to get a nice mixture.

Okras

26. Okra dish

This dish was prepared for Shabbat as a side dish of a meat dish or pie. There was not a lot so for the bigger families it was served with a side dish.

- 1/2 kg okras
- 2-3 tomatoes
- oil
- salt
- black pepper
- 1-2 green peppers
- 1-2 onions
- 1 glass of water
- This dish was prepared with baby beef which is previously cooked.

Remove the handles of the okras and put into salty water with 1 teaspoon vinegar to keep them strong.

Fry the onion on oil, add the peppers, tomatoes and let boil several minutes. The liquid from the boiling of the meat is added. On the top put the okra and do it on moderate temperature.

Celery

27. Celery dish

- 1/2 kg baby beef or chicken
- several celeries
- 1 pepper
- 1 onion
- 2 spoons oil
- 1 tomato
- black pepper
- parsley

The chopped meat is cooked with 1 onion. Add the pepper, the diced tomato. The chopped celery is put on the top. Add water and cook slowly.

The dish was prepared rarely as the celery was expensive. It was prepared for Shabbat or other celebration in the house or guests. It was usually used as a side dish for roasted meat or meat balls. It was served in separate dish in the middle of the table.

Potatoes

28. Potatoes with eggs

- 1 kg potatoes
- 3-4 eggs
- salt
- black pepper
- 3 spoons oil
- 1 spoon butter

Boil the potatoes. Peel it and mashed it. Add the eggs, the spices, the butter, the oil to the mashed potatoes. Put the mixture in a greased pan and with fork make ornaments. Sometimes you can grate cheese. Bake for short time till is brown. serve as a side dish with meatballs or other meat dishes or salad.

29. Dish with potatoes

- 1 kg potatoes
- 2 peppers (dried red ones in winter)
- 2 tomatoes (2 spoons tomato pure in winter)
- 1 big onion
- 1 clove garlic
- parsley
- celery leaves
- salt
- black pepper
- red pepper

• Peel the potatoes and cut them in big pieces. In pot put the chopped onion with oil, the garlic, the pepper and tomato. Fry this. Add the potatoes and 1/2 l. water. Add salt, black pepper, parsley and celery leaves. Cook on moderate temperature till the potatoes are cooked and to have enough sauce.

Usually it was made without meat, but sometimes we added meat that was cooked separately and was added together with the soup. We cooked this dish in winter.

30. Fried potatoes

- 1 kg potatoes
- several spoons oil
- salt

Peel the potatoes and cut into sticks. Heat a lot of oil in frying pan. Add the potatoes. Fried [potatoes were made very rarely as we had to save the oil.

31. Baked potatoes

- 1 kg potatoes
- some black pepper
- salt

We usually prepared baked potatoes and we baked them with the skin around the life coal of the charcoal pan or when the bakery was set. We ate the potatoes hot with some salt. Very often in winter we baked potatoes sitting around the charcoal pan.

We used the potatoes mostly in pies, burekas, balls and some dishes as guvec, musaka etc.

32. Musaka of potatoes

This dish was prepared rarely in winter and we baked it in the bakery.

- 1 kg potatoes
- 150 gr minced meat
- 1 onion
- parsley
- salt
- black pepper
- 2-3 spoons oil
- 2-3 eggs

• Sliced the boiled potatoes and put them in greased pan. Fry the minced meat with the onion. Add the salt, the black pepper and the parsley. Fry and put over the potatoes. The last layer is of potatoes. Mix the eggs with salt and put over the musaka before the end of the baking. It is served hot.

Dolma

Dolma was prepared from different leaves. In spring we picked up dock and made dolma. Then the season of the vine leaves would come and did small dolma. In winter we used sour cabbage leaves and the dolma was big. For all the kinds of dolma we used almost the same filling. We often made dolma without meat.

Filling

It's used almost the same for different kind of dolma

- 200 gr minced meat
- 2-3 onions
- black pepper
- salt
- 1 spoon red pepper
- 3-4 spoons oil
- 1-2 small cup rice

Fry all the ingredients and use the filling for the dolma.

33. Dock dolma

For Pesah we made dock dolma. They were the first green leaves after the winter.

- dock leaves, washed, little bit boiled, and left after that in cold water for 10 min.
- They are stuffed with the meat filling for dolma to which we add tomato sauce

Put the dolma in greased pot, pour tomato sauce and water and cook them on moderate temperature or in bakery.

34. Vine leaves dolma

We picked up vine leaves in spring when they were young. The fresh leaves were covered with hot water and then they were stuffed with the filling and rolled. We made very small pieces of dolma.

In spring we picked vine leaves which were stringed and left at draft to be dried for the winter. When we used them we first put them in water. we usually used dried peppers that we stuffed with the same filling and we put in the pan layer of dolma and then layer of peppers. This dish was very tasty and was prepared on Friday and used on Sunday.

Boil the vine leaves to become soft and cool them in cold water. Put a teaspoon filling on a leaf and roll it. Add tomato sauce. Put them in greased pot and add water.

35. Sour cabbage dolma

In the summer we ate fresh cabbage with pieces boiled meat. We never cooked the sour cabbage. We used it only for dolma.

- one sour cabbage
- don't put tomato sauce

Use the same filling as for the other kinds of dolma. These should be boiled longer than the others. as it could be used for more days we used to prepare large quantities.

36. Dolma without meat

We used the same leaves only the stuffing was different.

- 2-3 cups rice
- 2-3 spoons oil
- 2-3 chopped leeks
- salt
- grounded black pepper
- red pepper

Fry the rice on oil. Add the leek and continue frying. add the spices. Dock or vine leaves dolma without meat was rarely made.

Balls

Sephardis in Monastir prepared vegetable and meat balls.

37. Meat balls

- 250 gr minced meat
- 1 chopped and fried onion
- 3 cloves garlic
- black pepper
- salt
- 1 slice wet bread
- 1-2 eggs
- 1 spoon oil

Mix the ingredients and with wet hands make balls. Fry them in hot oil till they become brown. With them we always prepared vegetables or tomato sauce or white sauce.

38. Meat balls with tomato sauce

- meat balls
- tomato juice or fresh tomatoes
- some water
- spices
- garlic
- black pepper
- salt
- 1 spoon flour fried on oil

All the things should be boiled to become thick and then add the balls and boil like that several minutes more.

Sometimes we ate this with pasta, but then the balls were very small and there was more sauce.

39. Meat balls with white sauce

- meat balls
- 1 spoon flour
- 2-3 spoons oil
- garlic
- black pepper
- salt
- parsley
- juice of half lemon

Fry the flour on oil, add the crushed garlic and the parsley and fry it for 1 min. Pour around 1/2l water, the spices and the lemon juice. Boil the sauce and when it is thick enough put the balls inside to be boiled several minutes.

40. Potato balls

- 4-5 big potatoes
- 150 gr minced meat
- 2 eggs
- black pepper
- salt
- 1 spoon oil
- chopped parsley
- 1 spoon bread crumbs
- 2 cloves crushed garlic

Boil the potatoes, peel them and mash. add the mince meat and the other ingredients. Mix well and make balls. The balls shouldn't be very big. Fry them in hot oil. We made them in winter and served with pickles. We liked them very much with sour cabbage, hot peppers or leek and olives salad . In the summer my mother served them with salad of baked peppers, fresh tomatoes and onion.

41. Spinach balls

- 1/2 kg spinach
- 150 gr minced meat
- 2 eggs
- black pepper
- salt
- 3 spoons oil
- 1-2 spoons bread crumbs
- 1-2 spoons of matzot flour

Boil the spinach and drain it, and mince it. Add the minced meat and the other ingredients and mixed them well. Make not very big balls and fry them in hot oil. Serve them hot or cold with lemon slices placed on the top.

42 Leek balls

- 3-4 leeks
- 150gr minced meat
- 2 eggs
- black pepper
- salt
- 3 spoons oil
- 1-2 spoons bread crumbs
- parsley

Boil the leek, then mince it. Add the other ingredients and mix. Make balls and fry them in hot oil. Put the fried balls in pan cover with chicken or meat soup. Use only them or with vegetable salad.

Dumplings

43. Minced meat dumplings

- 150 gr minced meat
- 1 egg
- 1 spoon oil
- salt
- black pepper
- 1 spoon bread crumbs

mix the ingredients and make balls big as a walnut.

- 1 litre water
- 1 spoon oil
- salt
- lemon juice

Put the water with all the other spices in a pot to boil. Then put the balls inside. Boil them 20 minutes on moderate temperature. They are served with the juice.

44. Flour dumplings

They were made for Pesah

- 3 spoons matzot flour
- 1 egg
- 1 spoon oil
- salt
- black pepper

Make the dough with fork and then with wet hands make the dumplings like balls. Put them into the boiling water (meat soup). Boil around half an hour. The dumplings are eaten like a starter for the Pesah days. They are used with the sauce they are boiled in.

During the year we made them of semolina.

45. Garlic and lemon dumplings

- 150 gr minced meat
- 1 egg
- 1 spoon oil
- salt
- black pepper
- 1 spoon bread crumbs
- 1 lemon
- garlic

Add to the minced meat the egg, the bread crumbs, the salt, the black pepper. Mix them and make small balls. In pot boil /

l. water with salt and put the dumplings in to be boiled on moderate temperature. In frying pan fry 1 spoon flour on oil. add some crushed garlic. add 1 glass of water from the water where the dumplings were boiled stirring all the time and

add it to the pot with the dumplings and boil another 10 minutes. Put some lemon juice.

This dish should be liquid. we made it in winter instead of albondigas. sometimes we used parts from boiled hen.

Grain food

46. Beans

The beans was food that we liked most and we had it very often in the Jewish homes. It had a special position on Friday for welcoming Shabbat. Then we ate wit alitreyas soaked in the juice of the beans and 1 spoon grains on it.

We prepared beans at least two times a week on Tuesday and on Friday. It was served in the poor and rich Sephardic houses equally. The beans was the most important product for the health especially during the war. It was prepared in a simple way without meat even sometimes we added not quality meat with bones. During the winter we added to the beans piece of sausage or dried meat. The Sephardes made the beans with lot of sauce.

- 1 cup beans
- 1 onion
- 2 red or green peppers
- 1 tomato or 1 spoon tomato sauce
- red pepper
- 3 cloves garlic
- 3 spoons oil
- salt
- black pepper
- mint or nettle

Put the beans in water the previous nigh. Put the soaked beans in pot with about 2l water to be boiled together with chopped onion, pepper, garlic, tomato and oil. From time to time add some lukewarm water. At the end of the cooking add salt. We ate the beans as broth.

47. Lentil

The lentil was winter food. Sometimes instead of beans we prepared lentil. when the women had another work to do it was the easiest way to prepare food. It was quicker done than the beans, it was nutritious and good for bigger families.

- 1 cup lentil
- 1 onion
- 1 dried red pepper
- salt
- black pepper
- oil
- 2-3 cloves garlic

Boil the lentil in 2l water with chopped onion, garlic pepper and oil. Add the salt and the black pepper at the end. It is done on moderate temperature. It is prepared as broth.

48. Peas

We ate peas during summer and winter also. It was often present on the tables of the Sephardic houses in spring. It was prepared with baby beef or chicken.

- 1/2 kg chicken or baby beef
- 2 onions
- red pepper, 1 teaspoon
- 1 spoon tomato sauce
- 1/2 kg peas
- salt
- black pepper
- 1 cup rice
- 3 spoons oil

Fry the chopped meat with the onion. Add the tomato sauce, the spices and the peas. Add water and boil. If you want to have bigger quantity add 1 cup rice. During the summer we dried peas which was previously sprinkled with salty water. The dried peas was collected into cotton bags. Before it was used in winter we put the peas in water for several hours. This was one of our favourite dishes.

49. Burbür-crushed wheat

We prepared this dish very rarely.

- 1/2 kg baby beef
- 2 onions
- black pepper
- salt
- 1/2kg burbur
- oil

Fry the chopped meat with the onion. In earthen pot put the burbur with the meat, the spices and around 2l. water. Lid the pot and put a dough on the edge of the pot. Put the pot next to the live coal to be cooked.

Rice

50. Rice pilav

Sephardic Jews used the rice a lot and in many different ways. It was used as pilav, as an addition to many other dishes, for rice pudding etc.

51. Spanish style pilav

- 1 cup rice
- 1 onion
- 1 red pepper
- 1 tomato
- a cup meat soup
- black pepper
- salt
- 3 spoons oil

Fry the onion in a frying pan. add the pepper, the diced tomato and the water from the boiled meat. When this is soft add 3 cups hot water, salt and black pepper. When it will start to boil add the rice. Stir with wooden spoon, lid it and cook on moderate temperature. It will be cooked when the whole water is evaporated. The rice shouldn't be too soft.

52. Chick-peas

We rarely prepared this dish. It was not our favourite food even it was nutritious. It had specific taste. During the war we ate it often but without meat. We used the roasted chick-peas as a substitution for coffee or we mixed it wit some real coffee.

- 1/2 kg chick-peas
- 1/2 baby beef ribs
- 2-3 onions
- salt
- 3 spoons oil
- black pepper

Fry the chopped onion on oil.

Fry the cut baby beef ribs with the onion and then add water.

Put the chick-peas in water several hours. Drain it and add to the other products.

Put in a pot and stick the lid with dough. The pot stays next to the live coal of the bakery to be cooked slowly. It needs long time to be cooked.

53. Broad beans

The broad beans is a plant similar to the beans. It could be bought in the Jewish green groceries while you couldn't find at the market. at home we prepared once or twice a year as it was not a favourite one in our family.

- 1/2 kg fresh broad beans
- 2 onions
- red pepper
- 1 tomato
- 1/4 kg veal
- spices
- black pepper
- salt
- 3 spoons oil

Fry the onion with the meat, add a cup of water and cook. add the broad beans. It should be cooked longer.

54. Green beans

- 1/2 kg green beans
- 1 onion
- 1 pepper
- 1-2 tomatoes
- garlic
- oil
- salt
- black pepper
- parsley
- 1 cup of water

This food was cooked with or without meat. When we added meat it was baby beef previously boiled. we used the green and the yellow one. When we bought it we took care whether it was fresh. For winter we dried green beans in pans

sprinkled with salty water. It was used in winter but before we cooked it we put it in cold water.

Fry the onion in pot and add the peppers, the tomatoes, the garlic, the spices and 1 cup of water. Cook slowly. sometimes we put a handful of beans to be cooked with the green beans. the dish was better in that way.

Dried plums

55. Meat with dried plums or quince

- 250 gr chicken or veal
- 1 onion
- 200 gr dried plums
- salt
- 2 spoons oil

Fry the meat. When it's soft add the onion and continue frying. Then add the dried plums (before put in water). From them the food had sweet and sour taste. Add some water and cook it little bit more. This dish was my mother's favourite one. She prepared it rarely as it was not enough for our big family. we, the children like it, so she prepared it whenever she could.

Quince

56. Meat with quince

- 250 gr chicken or veal
- 1 onion
- 2 quinces
- salt
- 2 spoons oil

Fry the meat. When it's soft add the onion and continue frying. Then add the sliced quinces. From them the food had sweet and sour taste. Add some water and cook it little bit more.

57. Djuvec

During summer this food with meat was cooked often

- 250gr baby beef
- 2-3 onions
- 2-3 peppers
- 3 tomatoes
- garlic
- oil
- salt
- 1 egg plant, peeled
- 10 pieces green beans
- 1 courgettes
- 10 okras
- parsley
- celery (root)
- red pepper
- several potatoes
- 1 hot pepper

Fry the chopped meat with the onion. Add all the vegetables and 1 cup of water. Mix it and put into earthen pan and put in the oven. You don't have to stir. Shake the pan from time to time. The quantity of meat and vegetables depends of the need. If we had needed more we would have put more potatoes.

Salads

58. Lettuce

In summer, the season for lettuce and cucumbers was long Families would buy them in bulk when they were abundant and cheap. Lettuce was sold on the street, in great big baskets that would hang from horses. Each day we would buy about ten heads and were then placed in fresh water so they wouldn't wilt We would eat them after lunch. The clean leaves would dry up on a plate. My father, after we had lunch, would prepare a few salted leaves for us. The inside was peeled and the children liked to eat it with salt. We didn't make salad with lettuce.

59. Cucumbers

There were a lot of cucumbers. we made different salads with them. Cucumbers were often eaten fresh after a meal. One could not imagine summer without

cucumbers. We made salad by cutting them in small pieces and mixing them with oil, vinegar, and salt.

Cabbage

Besides the preparing of it like pickles and used in winter for making dolma or salad we also prepared dishes with fresh cabbage.

60. Dish with fresh cabbage

- 1 fresh cabbage
- 2 spoons oil
- 1 onion
- 1 pepper
- red pepper
- black pepper
- salt
- 1 tomato
- baby beef if you wish

Chop the cabbage. fry on oil the chopped onion and pepper. Add the cabbage and a cup of water, and cook slowly. If you wish you can add boiled baby beef.

Beetroot

61. Beetroot salad

- A few pieces of beetroot
- salt
- garlic
- vinegar

Slice the boiled beetroot and condiment with vinegar, crushed garlic and salt. The water used to boil the beetroot should be cooled and after that pour it in the jars with beetroot if it was prepared for the winter. This was one of the usual winter salads.

Carrots

There was no big production of carrots and so we didn't use them very much. When they were available they would be given to us, the children, to eat raw.

Danabach - Eaten raw.

Mansana di tyera - Eaten raw.

Meat

Roasted meat (lamb, veal, chicken)

All the meat types are prepared in a same way for roasting. The meat had to be bought in a kosher butcher's or the poultry to be butchered according the rules.

62. Roasted veal

- 2 kg veal
- 1 onion
- black pepper in grains
- 1-2 spoons oil
- 4-5 cloves garlic
- 1 cup of water
- salt

The piece of meat should be washed first, then put salt on every side of it. Put oil in a earthen pan and after then the meat. beside the meat put the onion cut into half, the black pepper and the garlic. add 1 cup of water. Put a lid on the pan and put into hot oven to be roasted. When the meat is soft enough remove the lid and leave the meat to become brown.

It is served hot but also it could be cold with salad, pilav or vegetables.

63. Roasted lamb

This roasted meat was prepared for the first Pesah night. Usually after the reading of the Hagada this meat was served with pilav prepared in the same pan in which the meat was roasted.

- 2 kg lamb
- 1 onion
- black pepper in grains

- 1-2 spoons oil
- 4-5 cloves garlic
- 1 cup of water
- salt

The preparation and the roasting are the same as for the veal.

64. Roasted chicken

Use a big hen or rooster. The inside should be cleaned very carefully. Put salt and oil on the meat outside and inside. Put in a pan. Around the meat put onion, garlic, black pepper in grains and 1 cup of water. Roast it until it becomes brown. The chicken is served whole on the table.

- 1 bigger hen or rooster
- 1 onion
- black pepper in grains
- 4-5 cloves garlic
- 1 cup water
- salt

The roasted meat was sliced and eaten with rice or cooked peas. We prepared it very often for Shabbat.

65. Sausages

Sausages were prepared by kosher butchers. They were made of a mixture of beef, lamb meat with garlic, hot pepper and pepper. We would buy them fresh from the butcher and at home we would let them dry in a cool place with air circulating air. During winter we ate them fried and cut in small round pieces with pickles. We would not eat any other delicatessen. Some time my father travelled to Belgrad or Novi Sad and would bring smoked, kosher duck meat.

66. Fish

In our house we bought rarely fish as my mother was afraid for us the children from the small bones.

We usually bought trout and we prepared it only fried with rice pilav or tarana, egg plant and peppers salads, pickles, but more often with ajada.

Most of the Sephardic families in Bitola bought small fish and fried them or they roaste carp. This dish was mostly prepared for Shabbat.

67. Eggs

Boiled eggs

These eggs were prepared in all Sefardic homes in Monastir. The young Jewish boys would sell them in baskets in the taverns where were bought to be served with brandy. Some families lived from this.

The eggs were prepared every Friday for Saturday night. In the morning, after the return from the synagogue, we would eat them with anisette raki, with burikitas or pie. These eggs were prepared for every festivity and family celebration. We would serve them always during funeral because it was believed that eggs represent life. They were liked by Jews but the Bitola people liked them very much too.

- Onion peels.
- Eggs.
- Salt.

In a large pot, place the onion peels and the eggs. Add a spoon of salt. Cover with cold water and cook at low temperature for 6-7 hours.

Dairy products

White cheese

The white sheep cheese was a product always present in the diet of the Monastir Sefardis. Each home would make provisions of cheese according to their economic situation. The most important producers were the brother Abraham and Nisan. The cheese was brought to us in "sadilas", square wool cloths tied up. They made the "sandilas" of fresh cheese and would tie them to the pack saddle of the horses in order to dry the cheese and transport it to the houses. We had a special boot/container for the cheese where we put the cheese cut in quarters and it was dried with salt. After a few days, the cheese would leak a lot of water. Then, it was placed on a flat clean stone to cure. After the cheese hardened we could cook with it. My mother would set aside a few pieces of unsalted cheese for us, the children, since we liked it so much. The Nisan family took part in the Ilinden Uprising and would bring arms to the revolutionaries in their cheese cargo. The Nisan brothers would tell our family many news from what was happening at that time.

Kashkaval

Kashkaval was bought in a whole piece and consumed in winter. It was kept hanging from a hook. Every so often we would cut slices that were then cut into small squares and served with olives.

Yogurt

It was an important ingredient in our daily diet and was consumed with different foods.

We were always carefull not to mix meat with milk.

La leche de oveja freska mos traiyan los kazalinos de los kazales serkanos de Monastir ke lo distribuiyan por las kazas. Fresh sheep milk was brought to us from the dayries near Monastir We (the women) prepared the yogurt ourselves . It was used formany meals.

In summer we frequently ate it at night as a substitute for a dinner or as a side dish to other food. We also ate only with bread, pies, buns or with food without meat.

68. Roasted Pepper Salad with Yogurt

A few green peppers.

- Salt
- Garlic
- Oil
- Yogurt

Mix the peeled, roasted minced green peppers with garlic. Add salt and oil and mix in with yogurt We would eat it with bread or small pitas for supper.

69. Eggplant and Yogurt Salad

- A few eggplants
- Garlic
- Oil
- Salt
- Yogurt

Mix together roasted eggplants with garlic, oil, salt and yogurt We would eat them for supper during summer.

70. Yogurt and cucumbers.

- 2 cucumbers
- Garlic
- Salt
- Yogurt

Mix together grated the grated cucumbers, mashed garlic, salt, oil, and yogurt. It was a great meal for hot summer days. The yogurt was often eaten alone, with pie, bugacha or some other meatless dish.

Buttermilk

Yogurt mix with ice, it was a good beverage for summer.

Home made Pasta Dough

These pastas were made at home. The Sephardic women made all the pasta during summer to be able to dry them as they needed to be dry several days. They were stored in metal containers or in cloth sacks. Only the spagehetti were consumed the same day they were made and mostly with mixed with beans for the night of Shabbat. They were also eaten with grated cheese.

All the pasta was prepared the same way.

71. Tarana

- 10 eggs.
- 1 lt. of water.
- flour, enough to make a firm dough.
- salt.

The dough must be firm to break apart easily in the hands. It must be done through sifter. It is dried by laying it on a sheet and then it is cooked a bit in the oven. From this tarana we used to make pilav.

72. Noodles

- 10 eggs.
- 1 lt. of water.
- salt.
- flour as it is needed to make not very firm dough

Mix ingredients and form a mass that can be separated easily with a knife. One must make roll layers and dry them by laying them on a sheet. Each layer is then folded and the tagliatele (noodles) are cut as wide as desired, maximum 1 cm. They are then baked in the oven.

73. Tiritis

Made from the same dough as for the noodles but cut wider (about 1 cm or the width of the thumb). It dries and bake in the oven to lose the smell of the flour.

74. Soup with noodles and tagliatele

The noodles and tagliatele are boiled in water with a bit of cheese, oil and salt. They are boiled until it forms a broth. It is consumed for supper in winter. we also made it without cheese but with tomato sauce.

75. Short noodles

- 1 egg
- 1 spoon oil
- salt
- flour for medium firm dough

This pasta was usually done by the older women in the house as for them you need time and they were sitting with a cloth on their knees made cones and then tore pieces. Then they dried them and when there was enough they baked them. they were used for making pilav.

76. Pilav

- 3 cups of water
- Salt
- 1 spoon of tomato sauce
- 1 cup of tarana or short noodles

It's cooked slowly with lid on the pot and boil all ingredients until all water is absorbed. This dish was served as a side dish with meat balls, chicken, baby beef or fish.

It was customary to prepare this dish when we had guests or large gatherings.

77. Macaroni

This meal was prepared for Shabbat, accompanied by beans cooked in a pot in the oven. We liked this dish very much so we also cooked it through out the week days.

- 1 egg.
- 1 spoon of oil.
- salt.
- 1/4 cup of water.
- flour to make medium firm dough

Once the dough was made, we'd let it rest for 1 hour. Around a knitting needle put a layer of the dough to shape the macaroni.

Then they would dry on a towel and were boiled in salted and oiled water. Las alitreyas se skoren de la agua I kayentes se serve kun kezo rayido o fijon The noodles were then drained and served hot with grated cheese or beans.

78. Toasted bread cubes

We used to eat them for breakfast through the whole week They would be dipped in milk, tea or with a syrup from a preserve. Sometimes we added a piece of cheese.

- 1 kg. of flour.
- 2-3 spoons of oil.
- 1 teaspoon of baking soda.
- a bit of yeast.
- Salt.

All ingredients were combined with warm water to make the dough The dough was let to rise and then neaded again. They are place on a thick dish. They are cut in quarters and let to rest once again. Then, they were cooked in a warm oven. Once done, the biskochos are removed from the dish plate and once more placed in a warm oven until they turn gold color. After they were cooled, they were placed in cloth bags.

79. Sugar bread

We often ate it for morning snack at school. At home, we'd eat them with marmalade, butter, milk or tea. This bread was also given to the babies dipped in milk, and mashed as a meal.

- 1 kg. of flour, warmed
- 2 eggs.
- 2 spoon of sugar.
- 2 spoons of oil.
- Yeast.
- Salt if desired.
- Cinnamon.
- Lemon rind.
- Water or milk to mix half firm dough.

In a large bowl, we mix and knead the dough like for bread. Then we make balls. They were placed on a baking dish and covered with beaten egg. They were left to rest for about 15 minutes and then baked until golden.

80. Buns (pitikas)

Pitikas were prepared the first day after Pesah. Inside we would put halva, bought from Amdi's cakeshop.

- 1 kg flour-warmed
- salt
- water

They were prepared from dough for bread. From the dough we made balls big as a punch and put in oven. They are baked in wam oven We often made them on Friday for Shabbat.

81. Bread slices

For the diet of children was important to provide bread slices with different spreads. We would eat them for breakfast, lunch or dinner.

82. Bread slices with butter

The butter was purchase at the market place in the shape of a ball. Once at home, we would melt it, add salt, and store in a clay deep dish.

At night, my mothe would toast the slices of bread in the fire place Then, she would melt a few spoon.of butter by the ashes also in the fire place. We would spread the melted butter on the warm bread and ate them with a bit of salt or sugar. On the ashes we would also bake potatoes that were bery soft. On the fire, we would roast chestnuts on apiece of tin. All this cooking gave a pleasant odor to the house and that is how we had many conversations in good humor.

83. Bread slices with pepper spread (ajvar)

We spread the cream (ajvar) on the bread and often ate with leek and olice salad.

84. Bread slices with oil

For snack, we often prepared bread slices with oil, salt, black pepper or red pepper. Sometimes, we added olives.

85. Sweet bread slices

Often in the morning we would also eat bread slices with marmalade, fruit syrup or honey.

86. Fried bread slices

Sometimes, not often, the mother would fry bread slices dipped in eggs. This was done only if there was old dry bread.

87. Toasted bread

Every Friday we made bread for the week. The left over bread was sliced and toasted in the oven. Every week we started with fresh bread. It ws a sin to discard the smallest piece of bread.

88. Bread crumbs

From this left over toasted bread we madebread crumbs. It was stored in a jar or metal box. It was used to make courgettes, leek, potato or spinach balls. It was also used for fried peppers, eggplants, kashkaval, meat and chicken.

89. Toasted bread with water - papika

Toasted bread was used to make Papika for dinner during winter nights.

- some cheese.
- oil.
- red pepper.
- salt.
- water.

Put in pot or frying pan water, oil, cheese, and red pepper and boil them. When the water begins to boil, add small crushed toasted bread. It was mixed and cooked until all water was absorbed.

90. Dough figures for Purim (fularis)

My mother was an artist at making Fularis. She would mold the figures with great patience and would add a boiled egg.

The dough:

- 1 kg. of flour.
- 3 eggs.
- 1 cup of sugar.
- Cinnamon.
- 1/2 cup of oil.
- Boiled eggs, as many as the number of the figures.

As the base we used the boiled egg covered with dough to make the figures. The eyes were pepper corns. Jewish women typically made birds, hens, rabbits, cats, dolls, butterflies, lambs etc. The figures were cooked in the oven. The dough was tasteful. These figures were given to the children for Purim. The most beautiful ones were placed on plates and sent to the relatives and friends for their children. Some women who couldn't make them well would only make balls with the dough and boil them. We, the women at home would save them for a few days, placed on a serving glass plate on the celebration table.

Kneaded dough

91. Burikitas

The most widened delicious thing among the Sephards in Monastir was burikitas. That was not incidentally. Mostly because it was prepared fast and easy and after that it was filled with different ingredients that the housewife had at that moment. Also they were with multiply purpose, they were nutritious, could stay for several days, were easy for bringing at school as a snack, for picnics, for journeys. They were specially good for Saturday when they were eaten for breakfast after the pray in the synagogue together with boiled eggs and aniseed flavoured brandy. it couldn't be imagined any holiday to pass without burikitas except for Pesah, when they were not used as they weren't paskual.

The preparation of the dough for all the kinds of burikitas is same.

Notice: The flour that is used for all of the kinds of kneaded dough first should be warmed and when it's lukewarm you knead it.

Dough

- 1/2 kilo flour -sifted and warmed
- 1 glass of oil
- 1 glass of water
- 1 not full teaspoon salt

All the ingredients are put to be boiled on fire, only one bustle. It's taken off the fire and the flour is added at once with very fast mixing with a wooden spoon. During the kneading a little bit more flour is added to get as soft dough as the lower part of the ear.

From the dough you make balls which should be rolled with a rolling-pin (the rolled layer is with a diameter of about ten cm). In the middle of each layer you put the feeling that was previously prepared. With one half of the layer cover the other one, then cut it with a glass to get crescent. Then put them on a previously greased casserole. Before you bake them, spread them with egg white and if you wish sprinkle them with sesame or corn flour. They are baked at moderate temperature (today at about 200o C). When they are brownish take them out of the oven. Cover them with a cotton towel and leave them in the casserole for a while. After some time put them in covered bowl.

Feelings

92. Cheese burikitas

- 200 gr. white cheese
- 1 whole egg
- 1 yolk (the egg white is left for spreading)
- 2 boiled potatoes - mashed or (1 slice of an old bread, nicely minced)

Mix the ingredients nicely to make the mixture compact. Put a tea spoon of the feeling on every rolled layer.

93. Meat burikitas

- 250 gr. minced meat fried with a little bit water
- 1 big onion
- pepper
- salt (as you like it)
- 5 peeled and nicely chopped up olives
- 1 egg

Mix the ingredients and fill the burikitas.

94. Pumkin burikitas

During winter time we often baked pumpkins - red ones and used them for different sweets.

- the baked pumpkin should be peeled and mashed
- several spoons sugar (as you like it)
- a tea spoon cinnamon

The feeling should be nicely mixed. The burikitas dough is filled with a tea spoon of the feeling.

95. Egg plant burikitas

(this feeling was prepared very rarely, only for guests)

- 2 big baked egg plants
- 150 gr. white chopped up cheese
- 1 egg

Mix the ingredients until they are compact.

96. Leek burikitas

- fry several sticks of leek nicely chopped up with little bit oil until the water evaporates

- 100 gr. white cheese
- 1 egg

Mix the ingredients until they are compact, and then fill the dough.

97. Walnuts and hazelnuts burikitas

(It's prepared specially for Purim, as they were very suitable for sending them as presents "platikus". These burikitas were made smaller and were cut with a coffee cup or brandy glass. They were rarely made with almonds as the almonds were very expensive. These burikitas are not spread with an egg white as the others. When they were prepared for a journey or a picnic they were not poured with sugar syrup, but a spoon of sugar was added to the filling.

- 300 gr. grinded walnuts
- 100 gr. grinded breadcrumbs or baked bread
- cinnamon
- little bit syrup from white preserve (or caramelized sugar) to make the filling
- When they are baked and cooled pour over them lukewarm syrup. Leave them through the night to soak the syrup.
- syrup: 1/2 sugar, 1 cup of water, juice of 1 lemon

98. Rolls / Kizadikas

They are made the same fashion as the burikitas except that the dough must be firmer. One must also form a leaf and cut it with a cup to form little cups and fill them.

- 200 gr. of white cheese
- 4 eggs
- 1 cup of milk
- 1 spoon of crumbled flour of bread crumbs
- Salt

The formed dough cups are placed in pan, and then are filled with the previously prepared filling. They are baked on a low temperature.

99. Pie

Dough

- 1 kg. of warmed flour.
- 1 spoon of oil.
- 1 spoon of vinegar.
- 1 teaspoon of salt.
- luke warm water.

All ingredients are mixed with the flour. Let the dough rise for 15 minutes. Make small balls with the dough and with the cutter make a leaf shape. Each leaf is then covered with oil and stretched with the knife on top of a sheet on a table or other flat surface. The borders of the leaf are cut out and set aside. Once the leaf has risen a little, each one is slightly spotted with oil. Then the stuffing is added and rolled in a roller shape. They are then placed in a pot. The cake is then cooked in the oven until it turns golden. The dough pieces left aside can be made into cheese buyikos (small cakes) that are placed in another smaller pot and baked separately. Often the cake was eaten with yogurt at midday. The pastry with cheese filling was forbidden to eat with a dish that had meat. For all pastry the dough is the same.

100. Cheese filling

We usually used mashed cheese or curd. The filling was put on the crust and rolled after that.

101. Spinach filling

- 1/2 kg. spinach leaves
- 100 gr. white cheese
- 1 egg.
- Oil
- Salt

Mix the finely cut spinach leaves with the mashed cheese, the egg, and salt.

102. Potato filling

- 1/2 kg. of potatoes
- 100 gr. of white cheese
- 2 eggs
- Oil
- Salt

The potatoes are boiled and mashed when hot, white cheese and egg are added. The salt can be added when desired.

103. Leek filling

- 2 Pieces of leek
- 100 gr. of cheese
- Salt
- Oil
- 2 eggs

Cut the leek in small pieces and fry with a little oil. When the leek is cooled add the cheese, eggs, and salt. Often we prepared this dish in winter.

104. Onion filling

- 4 onions.
- 100 gr. of cheese.
- 2 eggs.
- Salt.
- Oil.

The onions are finely diced and fried with a little oil. Once cooled, add the white cheese, eggs, salt. This dish was usually prepared in winter as a midday meal.

105. Minced meat filling

- 300 gr. of minced meat.
- 2 onions.
- 2-3 spoons of oil.
- black pepper
- salt.

The finely chopped onions are fried. Add a little water and brown the minced meat. At the end add the spices.

106. Sweet pie

This pie is prepared from the same dough as for the other pies.

- 250 gr. walnuts.
- 1 spoon of sugar.
- 100 gr bread crumbs
- cinnamon.

Mix the walnuts, the bread crumbs, the sugar, and cinnamon. Put filling on each layer, then roll it by using a sheet to push the dough. Then bake in the oven and add sugar syrup when it's cooled.

Syrup:

- 1/2 kg. sugar
- 1 cup of water
- juice of one lemon

107. Milk pie

It was prepared for Rosh Ashana for the year that was as clear as pie. It was also prepared for other festivities and happy celebration of home. It could be prepared in different ways. For Pesah it was prepared with dough. The dough, once softened with water or milk was placed in a pot and covered with milk, eggs, and sugar. Then another layer of dough put on the top of the first one. The dish was baked in a warm oven. It could also be prepared with cake dough, but it was rare. The filling was made with:

- 9 eggs.
- 1 l. of milk.
- 9 spoons of sugar.

Beat the eggs by hand (not with mixer), add sugar and milk and mix until the sugar is incorporated.

On a flat surface, spread 2 spoons of caramelized sugar then spread flat and let it cool. Place the mixture of milk and eggs on top. Place into a pot with 1 lt. of water. The pie is placed in a cold oven and then heat the oven to 140 degrees. We began to make Milk Pie this way when we got the first modern kitchen oven. The dish is baked for 2-3 hours without hardening the pie. Let the oven cool. 24 hours later, transfer it to a deeper dish and cut into pieces. This was a sweet that we all adored.

108. Focaccia (bugacha)

In Monastir we used to make many excursions in the surroundings and the mountains. Perister almost each Sunday. Then we used to take focaccia to eat. When we went to the Turkish bath where we stayed for a long time, we would take focaccia as well.

109. Salty focaccia

- 1 kg. of flour.
- 3 spoons of oil.
- 3 eggs.
- salt.
- 1 teaspoon of baking soda.
- a small portion of white cheese.

All ingredients were mixed with the flour in a bowl with luke warm water. The dough would rise in 1 hour. Then, in an oiled pan place about two fingers thick dough. With fork prod the dough on several places, cover with some oil. If desired, one could add some sesame on the top. Then bake in the oven at medium temperature and when they are done, wrap them in a towel to cool.

110. Sweet focaccia

The dough is the same as for the salted focaccia except that the white cheese was replaced with few spoons of sugar and some cinnamon.

111. Maize bread

During the war time the corn flour was present all the as the bread could be bought only with coupons. For this reason, we made maize bread with salt and that was the main meal for the Jewish families. The corn flour would allow us to prepare four different types of maize bread: with salt, with sugar, with pumpkin, and with cheese.

112. Salty maize bread

- 1/2 kg. corn flour.
- warm water.
- salt.
- 2 spoons of oil.
- bread yeast.
- 1/2 teaspoon baking soda.

At night, mix and knead all the ingredients with lukewarm water and place in a pot. Then, cover with a dish towel and let ferment all night. Next morning the mix is placed in a pan and baked in the oven. Once done, roll it in a cotton towel. Sometimes we would add some cheese.

113. Sweet maize bread

- 1/2 kg .corn flour.
- warm water.
- salt.
- 2 spoons of oil.
- yeast or baking soda.
- cinnamon.
- 2-3 spoons of sugar

The dough is the same as for the salty maize bread, except for the sweet variety, we would add sugar and cinnamon. When it is cold cut it into cubes.

114. Pumpkin maize bread

The red pumpkin for baking was called "medaro" by the Sephardic Jews. This baked pumpkin for many Jewish families was the only way to survive and provide their families, so they prepared it and sold in the streets..

To the basic dough just add baked and mashed red pumpkin.

115. Maze porridge

- 3 spoons of corn flour.
- 1 lt. of water.
- salt.
- 2 spoons of oil.
- little bit white cheese.

Add white cheese to boiling salted water. Add the flour spoon by spoon. Mix with a wooden spoon on the stove top. The pot should stay all the time on a warm place. It is ready when it starts to become thick. At the end add boiling oil. It was eaten warm for breakfast during the winter

Sweets

Cookies - tajikos

The cokies-tajikos were made for every celebration. The women in the Jewish house prepared them from the products they had at that moment. The guests were treated with preserves and water but also with these cookies served with coffee. They prepared such cookies that could stay longer and the women always had something if they had a sudden visit.

116. Walnut, almond, hazelnut cookies

- 200 gr grounded walnuts (almonds or hazelnuts)
- 100 gr bread crumbs
- cinnamon
- lemon or orange juice
- syrup from white preserve

When you use hazelnuts first bake them, but if you use almonds, boil them and peel them and then bake them in the oven.

Mix the ingredients nicely. Make from the mixture a sausage big as the thumb. Leave the sausage to stay several hours to become firm and then cut pieces about 2cm big.

Place the cookies in metal box where you'll keep. Between the layers of the cookies put greasy paper to avoid to stick one to another. The box with the cookies should stay in cold place.

117. Sesame cookies

- 200 gr baked sesame
- 100 gr honey
- syrup of white preserve
- lemon or orange juice
- 1 spoon marmalade of orange peels

Boil the honey, the syrup and the lemon juice till it is thick. Add the baked sesame and boil little bit more. Put the mixture on a wet board. make a layer one finger thick. Leave it to cool and then cut cubes. Put the ready cookies in a box.

118. Quince cookies

- several quinces
- 1kg sugar
- water
- chopped walnuts

Don't peel the quince, cut them into pieces and put them in a pot to be cooked till they become soft. Put out the seeds and then mash them to have pure.

From the water and the sugar make syrup. Put the quince into the syrup and cook them. You can add chopped walnuts. Put the mixture into different shaped small dishes or make a sausage and slice it. Put every piece in sugar and keep it like that for the winter.

119. Kupete

This sweet was prepared from the bread without yeast that were left after Pesah. The bread should be toasted in the oven and then to make bread crumbs.

- 200 gr bread crumbs
- 300 gr honey
- 500 gr sugar
- 1/2 l water
- cinnamon
- juice from 1 lemon

make very thick syrup from the water, the sugar and the honey. Add the lemon juice, the cinnamon and the bread crumbs. Put the mixture on a wet board and make a layer one finger thick. Cut the cold mixture in cubes or rhombuses and you can cover with sugar.

120. Sponge cake

- 6 eggs
- 6 spoons sugar
- 1 spoon oil
- grated lemon peels
- 6 spoons flour

Mix the eggs like foam and add the sugar slowly. Then add the oil and the flour and stir with a spoon. Put the mixture in greased pan and bake it in hot oven. Sometimes to the half of the mixture put some cocoa to be colourful. The baked cake is cut into pieces and covered with syrup. It could be also covered with milk with some sugar but this cake should be eaten immediately.

121. Dried cookies

- 250 gr butter
- 2 eggs
- 200 gr Sugar or 11 spoons
- teaspoon baking soda (today baking powder)
- 3 spoons starch
- 200 gr grounded walnuts or almonds
- 400 gr flour
- cinnamon and vanilla

Make a dough from all the ingredients and roll a layer thick like the tiny finger. It's cut according to your wish. Usually with a glass you make circles. Put them in greased pan and bake them at medium temperature and to be light. When they are cool put them in a box.

122. Cake

This cake was specially prepared for Pesah

- 6 eggs
- 6 spoons sugar
- 6 spoons grounded walnuts
- juice from 1 lemon
- 3 spoons oil
- grated lemon peels
- cinnamon
- 3 spoons matzot flour

Mix the eggs with the sugar. Add the other ingredients. mix with spoon and put in a pan. Bake at medium temperature and with tooth stick try if it is baked, When it'll be cold cut it into pieces.

If the cake isn't prepared for Pesah 6 spoon flour can be used. If you like you can pour syrup on it.

Matzot

For Pesah the Sephardic women prepared 3 kinds of matzot.

123. Matzot with water

The dough was done from water and flour, then layers were rolled and after that were baked. They usually served for making pies and for bumuelus.

124. Matzot with eggs

- flour
- eggs
- several spoons oil
- several spoons sugar

Make medium firm dough. Divide into equal balls and from them make small layers. Prod them with fork and bake them. The number depends of the used eggs.

125. Wine matzot

These didn't have the usual taste and were crumbled. The children liked them very much.

- 1l white wine/paskual
- oil
- sugar
- flour

The procedure for making the dough is the same as for the others.

126. Alharosa

This dish was prepared only for Pesah. It was the part of the food that was on the table during the time of the celebration at home.

- raisins
- dates
- figs
- grounded walnuts
- cinnamon

•Ground all the ingredients.

Put the mixture in bowl and with teaspoon it was given to every member of the family on a leaf of lettuce. This was done at a certain time of the reading of Hagada. It was delicious, but I don't know why it was prepared only for Pesah.

127. Bimuelos

Bimuelos was a cake for Pesah. It was prepared very quickly so we always had top warm. For the time of Pesah we prepared them several times in those 8 days celebration.

- 4 matzot layers
- 4 eggs
- lemon peel
- oil for frying
- syrup (1 cup of water and juice of 1 lemon)

Every layer first should be dipped in water. Squeeze the water. Make a good mixture from the soft matzot and the eggs.

Put oil in pot and when the oil is very hot put with spoon from the mixture. The balls quickly become brownish. Then take them out and drain from the oil. Put the hot in the cold syrup and take them out immediately (they shouldn't be left to stay in the syrup) and put them on a plate.

You can put some ground walnuts on them if you like. During those 8 days we were doing them many times.

128. Boyus

(boyus-matzot, biskochas- were collected dried, then were ground. Like that they were kept in a glass jar for different cooking needs .

The dough was the same as for matzot, but it was firmer. Small layers are rolled and are prodded with fork on several places. They are baked in the oven. The cold boyus is hard, so before they are used they are sprinkled with lukewarm water and covered in cotton towel to become soft.

Those were left after Pesah were toasted and we did bread crumbs.

129. Purim cake

My mother made this cake only for Purim. She thought it was too heavy for the stomach. But he was part of the sweets that we gave as a present when it was made.

- 1 cup oil
- 1 cup water
- 1 small cup aniseed flavoured brandy
- little bit salt
- 1/2 spoon baking soda
- sugar
- lemon
- walnuts
- 1/2 kg flour (to make the dough)

Put the oil, the water, the brandy and the salt to boil. Slowly with stirring all the time add the flour to which you've added baking soda. Stir with wooden spoon till you get soft mixture, soft as an ear. Then add the whole walnuts but not to be seen. Put the mixture in a pan, thick as a finger. Cut into cubes with 2cm size. Bake in the oven.

Syrup:

- 1/2 kg sugar
- 1 1/2 cup water
- lemon juice

The syrup should be lukewarm when you pour over the cake. It's used the next day.

130. Baklava

We had a Turkish friend who was very closed to my mother and they exchanged recipes for sweets. So for Purim, my mother used to send to the friend's house our delicatessens, which were liked by the children, and they always brought us for Purim baklava. Their baklava was delicious. They made the dough with eggs and the women were experts for rolling layers. They poured over the baklava butter from cow milk, and that's why it had a specific smell and we could recognize it by that.

My mother made the dough in different way.

- flour
- water
- oil
- walnuts
- cinnamon
- syrup

Roll the layers as thin as possible and dry them. Sprinkle oil and put walnuts on every layer and put them in a pan. The last layer should stay dry, as you pour over the whole baklava hot oil or butter. Cut into triangles. Bake at moderate temperature in the oven till it comes brownish.

Medium thick syrup is prepared and it's poured over the baklava.

131. Kadaif

This is also a Turkish sweet that was adopted by the Jewish women in Macedonia. we rarely prepared in our house as we all liked more walnut burikitas. We bought kadaif at Amdi's cake shop. We added walnuts and raisins. Prepared in that way it's baked in moderate heated oven till it becomes brownish. Baked once it's poured over with thick syrup.

132. Cake for celebrations

Finaron

It was prepared for special family events as engagements, weddings, birit mila, bar mitzvah, birth of a new member of the family etc. It had been a great honour if someone of the close relatives would have brought a plate with finaron cake besides the present. I have met the word fineron in the ladino texts , but I haven't found how it's prepared. I remember it was cooked in deep cooper pot till it got thick. It was an expensive dessert with special taste. The ingredients are the following:

- honey
- sugar
- eggs
- cinnamon

Note: Up to now I haven't remembered the exact measures.

133. Rice pudding

- 1 cup rice
- 2 cups water
- 2 cups milk
- 2 spoons sugar
- cinnamon

The rice that was boiled in water and then the milk was added. It was boiled on low temperature. At the end of the cooking the sugar was added. It was cooked usually in winter in a cooper pot. It was stirred all the time to avoid to burn. When it was ready it was stayed on the fire some minutes more without stirring. In that way the bottom was caramelized. That part was the best for us the children and we wanted to have more from the bottom of the pot. It was poured in small glass bowls. Cinnamon was sprinkled over it.

The rice pudding was often on our table.

134. Boiled wheat for the Fruits holiday

This sweet was prepared for the fruits holiday. Then the children were shouting "Lachure, lachure" - celebrate the fruits or the health of the fruits!!

The boiled wheat was served in a bowl in the middle of the table and around the bowl different fruits were placed.

- 1/2 kg wheat
- sugar
- crushed walnuts - if you like
- cinnamon, nut meg, cloves
- water

The wheat was put in hot water to stay over night. The following morning was boiled in a lot of water on a low temperature. When it was cooked well it was removed from the fire. The liquid was the most tasteful part, so we prepared the wheat with lot of juice. At the end the spices and the sugar were added.

Preserves

The Sephardic women in Macedonia prepared preserves from all the season fruits. When you had a guests in your house you should treat them with preserves. The preserve of white cherries was made to be served on Rosh Hashana, to have bright year.

133. Apricot preserve

Peel the fruit, take out the stone and put in a limy water several hours. Take the fruit from the limy water wash well with cold water and drain.

Syrup:

for 1 kg prepared fruit

- 1 kg sugar
- 1 cup water
- 1 lemon or citric acid

When the syrup starts boiling add the fruit. During the cooking add several slices lemon or citric acid.

The ready preserve is left to stay in the pot covered with wet towel. It is put in jars the next day when it's cooled.

136. Plum preserve

Peel the fruit, take out the stone and put in a limy water several hours. Take the fruit from the limy water wash well with cold water and drain.

Syrup:

for 1 kg prepared fruit

- 1 kg sugar
- 1 cup water
- 1 lemon or citric acid

When the syrup starts boiling add the fruit. During the cooking add several slices lemon or citric acid.

The ready preserve is left to stay in the pot covered with wet towel. It is put in jars the next day when it's cooled.

137. Peach preserve

Peel the fruit, take out the stone and put in a limy water several hours. Take the fruit from the limy water wash well with cold water and drain.

Syrup:

for 1 kg prepared fruit

- 1 kg sugar
- 1 cup water
- 1 lemon or citric acid

When the syrup starts boiling add the fruit. During the cooking add several slices lemon or citric acid.

The ready preserve is left to stay in the pot covered with wet towel. It is put in jars the next day when it's cooled.

138. Green fig preserve

Cover the green figs with cold water and then boil them. Pour out the hot water and put new cold water and boil them again. Repeat this procedure 8 times. Then cook them in the prepared syrup.

Syrup:

for 1 kg prepared fruit

- 1 kg sugar
- 1/2 l water
- lemon or citric acid

139. Cherry preserve

Put out the stones of the fruit, cover it with sugar and leave it like that several hours.

To 1 kg fruit add 1 kg sugar

The cherries are cooked in their own juice without adding water. Before it is cooked add citric acid or lemon slices. It is cooked on a high temperature.

140. Sour cherry preserve

Put out the stones of the fruit, cover it with sugar and leave it like that several hours.

To 1 kg fruit add 1 kg sugar

The cherries are cooked in their own juice without adding water. It is cooked on a high temperature.

141. Mulberry preserve

- 1 kg mulberries
- 1 kg sugar
- juice of 1 lemon

Cover the fruit with sugar and leave it like that several hours. The mulberries are cooked in their own juice without adding water. It is cooked on a low temperature. The Turkish neighbours prepared this preserve very often. They called the mulberries karadut.

142. Quince preserve

Peel the quinces, dice or grate them. The grated quinces should be sprinkled with lemon juice to stay white and put them immediately in the syrup. In that way the preserve will be with light colour. The preparation of the syrup and the cooking is the same as for the other preserves.

143. Wild strawberry preserve

With the family we spent the holiday in the village of Magarevo at the bottom of Pelister almost every summer. The youth from Bitola very often organized picnics in the mountain.

During our holidays we were picking wild fruits especially full baskets of wild strawberries. My mother prepared the preserve in Magarevo. It was special and the children were given during the winter as a medicine if we had cold, headaches,

malaria etc. (The people in Bitola suffered from malaria and typhus). So this preserve was kept only for the children.

- 1 kg wild strawberries
- 1/2 kg sugar
- juice of 1 lemon

Cover the wild strawberries with sugar. Leave them 5-6 hours to leave their own juice. If they are very dry add 1 cup of water to make the syrup. It is cooked till the syrup is thick enough when the drop doesn't fall down from the spoon.

144. Strawberry preserve

- 1 kg strawberries
- 1/2 kg sugar
- juice of 1 lemon

Cover the wild strawberries with sugar. Leave them 5-6 hours to leave their own juice. It is cooked till the syrup is thick enough when the drop doesn't fall down from the spoon.

145. Raspberry preserve

- 1 kg raspberries
- 1/2 kg sugar
- juice of 1 lemon

Cover the wild strawberries with sugar. Leave them 5-6 hours to leave their own juice. It is cooked till the syrup is thick enough when the drop doesn't fall down from the spoon.

146. Raspberry preserve

This preserve was prepared in small quantities and was only given when one was sick. A teaspoon of the preserve was mixed with a cup of water and was given to the sick one or the exhausted one.

- aromatic rose petals
- juice of 1 lemon juice
- sugar

The petals are washed and drained. They are grinded in the meat processor. It was

added to the lemon syrup, The preserve is cooked till becomes tick as for the other preserves.

147. Watermelon peel preserve

This preserve was prepared in small quantities as there were better fruits but my mother sometimes prepared. The left watermelon peels were cleared from the green peel, diced and put in limy water several hours. Then the pieces were washed several times with cold water. It was boiled, but that water was poured out and new cold water was added. The procedure was repeated three times.

The watermelon pieces were drained and something heavy was put on them to squeeze the liquid. Then they were put in boiling syrup.

Syrup for 1kg prepared watermelon

- 1 kg sugar
- 1 l water
- 1 lemon
- several leaves of an aromatic plant
- vanilla

A thick syrup was prepared.

148. Pumpkin preserve

Peel the pumpkin. Cut the inside part in small pieces 2 fingers big or with special knife to form different figures. Put them in limy water several hours and then wash them several times.

The watermelon pieces were drained and something heavy was put on them to squeeze the liquid. Then they were put in boiling syrup.

Syrup for 1kg prepared pumpkin

- 1 kg sugar
- 1 l water
- 1 lemon
- several leaves of an aromatic plant
- vanilla

A thick syrup was prepared.

149. Orange preserve

Oranges with the thickest peel are bought. The rind is taken out. The oranges are cut in half and the juice is squeezed carefully without breaking the peel. Put the halves in cold water and boil them. Repeat the procedure 8-9 times. The boiled halves should be drained.

Syrup for 1kg prepared fruit

- 1 kg sugar
- the juice of the oranges
- juice of 1 lemon
- 1 cup water

Prepare syrup.

The halves of the orange are cooked in the syrup till it is thick enough.

Leave the ready preserve to cool in the same pot covered with wet towel till the next day.

We had a special silver plate where the halves of the orange were placed and with teaspoon we ate the preserve.

This preserve was only for guests.

150. Rechel

Every house prepared rechel for the winter. It was kept in earthen pots.

- red pumpkin-pieces
- eggplants-small
- small green tomatoes
- white seedless grapes
- plums
- cinnamon

All the fruits were left to stay several hours in limy water. Then the fruits were washed and drained. After that the fruits were put in the boiling syrup.

Syrup

- water with honey

(During the summer we were buying a huge quantities honey with honeycomb, there was always left some honey in it. We left the honeycomb to stay in water for several days and the whole honey was dissolved in the water. we used that water

with dissolved honey for the rachel)

- sugar or grapes juice

The fruits were added to the boiling syrup and were cooked as other preserves.

151. Orange marmalade

- 1 kg oranges or lemons
- sugar
- lemon juice
- The orange and lemon peels were boiled 8-9 times to discard the bitterness.

Then they were processed through meat grinder.

Sugar was added and it was cooked on low temperature till it became thick.

That was jam we used to spread on a slice of bread but also as filling for tajikos and burikitas.

152. Rose-hip jam

The rose-hips are put in a pot with some water to be cooked. When they are soft enough they are mashed and are processed through a sterile gauze to remove the small stings.

- 1 l rose-hip mixture
- 1/2 kg sugar

The mixture is cooked till it is thick enough. It is put in warm jar while it 's still hot.

153. Jam from different fruits

This jam was usually made with the fruits that could be find at that moment (plums, peaches, apricots).

- 1 kg prepared fruits
- 1/2 kg sugar

The washed and seedless fruits covered with water in a big pot was put on a stove to boil. To the mixture the sugar was added and on a moderate temperature was cooked. The jam would be stirred all the time to avoid to burn at the bottom of the pot. The hot jam was collected in warm jars.

154. Apricot jam

- 1 kg prepared apricots
- 1/2 kg sugar

The washed and seedless fruits covered with water in a big pot was put on a stove to boil. To the mixture the sugar was added and on a moderate temperature was cooked. The jam would be stirred all the time to avoid to burn at the bottom of the pot. The hot jam was collected in warm jars.

155. Plum jam

- 1 kg prepared plums
- 1/2 kg sugar
- cinnamon
- 2-3 spoons rum

The washed and seedless fruits covered with water in a big pot was put on a stove to boil. To the mixture the sugar was added and on a moderate temperature was cooked. The jam would be stirred all the time to avoid to burn at the bottom of the pot. The hot jam was collected in warm jars.

156. Fruit jelly

With all the fruits that we had in great amounts my mother besides the crystalized fruits, the preserves and the jam very often prepared jelly. The ready mixture was put in small coffee cups and every one turned down on a saucer looked nice. It was very delicious. We liked the quince jelly most. We also had fresh quinces in winter as my mother put them on the cupboard or on the special shelf in the kitchen. The whole house had the lovely smell of the quinces in winter.

157. Quince jelly

- Several quinces chopped together with the seeds
- the quince peels
- sugar as it was needed
- juice of a lemon

The fruit was cooked in lot of water very long until it was soft enough. The mixture was processed through a sterile gauze. Then to the mixture the sugar and the lemon juice were added. It was cooked till it was thick enough. The hot mixture was poured in cups or in a pan and was left to stay till the following in a

cold place. When it was cold it was cut and served instead of preserve.

The jelly from the other fruits was done in similar way. Before the war other products for gelatinization appeared at the market especially the powder gelatine.

158. Crystalized fruits

We used apricots, peaches, plums, figs to make crystalized fruits. We used them as a decoration for the Purim cakes ant to treat the guests.

- 1 kg prepared fruits
- 1 kg sugar
- 1 cup water

The fruit was peeled and the stone was taken out with a needle (if the fruit had had a stone). It was left in limy water several hours. Then it was washed with cold water and drained, after which was cooked in thick syrup. During the cooking we added lemon slices or citric acid. After the fruit was cooked it was drained from the syrup. The rest of the syrup was collected in jars and we used it for preparing of he sweets. The fruit in colander was left in sun several days. The dried fruit was rolled in sugar. Prepared in this way the fruit was collected in a jar. The crystalized fruit was served for holiday or home celebration. The procedure is the same of every kind of fruit.

159. Dried fruit compote

The dried fruit was used a lot in the Sephardic kitchens, specially in winter. So the women all the time during the summer dried different kinds of fruits and vegetables. The fruit was on plates left in a sunny place in the yard but also we put it on strings which were hanging from the rafters. We mostly dried apples, plums, apricots. The dried fruit was collected in cotton bags. We, the children liked to munch the dried apples or apricots which were delicious.

- dried fruit
- 1 cup sugar
- cinnamon
- water

The fruit was left in cold water about an hour. Then it was cooked on low temperature and then the sugar was added. At the end when the fruit was soft enough we added cinnamon or lemon slices.

Note:

Things that we bought from Amdi's cake shop

Amdi's shop was in front of the Stone bridge upon Dragor in Bitola, near the Clock tower which was very close to the Jewish neighbourhood. So all the Jews bought halva, tulumbi, baklava, lokum with walnuts, kermes-asukar kurlada, especially for the first day of Pesah to eat hamec.

Amdi knew the Jewish custom so he met us in the morning with fresh halva or with the black one with walnuts. We, the children happily ran to the Amdi's cake shop where he treated us with piece of halva. That meant a lot to us and even now 70 years later I remember those moments. We also bought at Amdi's bosa, malibi (kind of lokum in red and white colour), ice cream, kadaif. We bought popcorns from the street sellers. Sometimes we prepared them at home specially in winter time.

From time to time my father brought at home sudjuk lokum with walnuts, roasted almonds.

During summer the ice cream was very popular and we again ran to Amdi.

After the war that part of the town was pulled down. They built a square which is still ugly and without functionality for me, maybe because of the grief and memories of the Amdi's cake shop.

160. Coffee

We bought fresh coffee beans and we prepared in special pan at home. We also bought some pure coffee. To this coffee we often added chick-pea and barely. The quantity of the products were mixed depended of the material position of the family. Poor families rarely bought coffee as it was expensive. Most of the time they drank roasted chick-pea and barely. Pure coffee was not served even in the rich houses as it was thought that it was waste of money. The roasted coffee mixture was kept in metal box to prevent from dampness. The coffee was grounded before it was drunk in a coffee grinder as a special ritual. Some crushed the coffee in mortar. The guest were always treated to coffee. The older women sometimes drank coffee with toasted bread for breakfast. Usually after funerals people were served with boiled eggs, coffee and brandy. The eggs and the coffee were given for the spirit of the dead person. During the eight days after the funeral when the family was sitting on the floor as a sign of grief, the relatives served coffee to the family and the guests.

161. Salep

Every day from early morning a Turkish man who was popular among the kids went through the streets carrying a special container on his back and sold hot salep shouting "Come, salep".

Mostly in the winter mornings before school my mother gave us a cup of salep with some sugar and cinnamon. When we were ill or were coughing during the winter salep was cooked at home but with milk and cinnamon.

- 1 l milk or water
- 2 spoons powdered salep
- 2 spoons sugar
- cinnamon

The milk was boiled. The sugar and the salep mixed with some water were added to the milk and cooked till the liquid became thick.

162. Boza

Boza was sold in the streets too by bozamen who carried on their back big metal containers and spld in small glasses. But the boza at Amdi's cake shop was the best and we bought it in bottles for home.

163. Juices

The rest of the syrup from different preserves was collected in bottles or jars. It was used dissolved with water as refreshing drinks. We mostly used the sour cherry and apricot juice.

164. Toasted apricot seeds

Besides using the apricot for preparing preserve, jam, and dried we collected the stones and made seeds.

As the stones of the apricot were bitter after they were crushed we took out the inside of the stones, boiled them and after peeled. Then we put them in cotton bags, tied them carefully and put into the well. Every house had a well in the yard. we had two wells. The bag was left several days in the well. In that way the whole bitterness went out. Then the seeds were dried, salted and toasted. They were very popular and were sold in the streets too. They were done in every Jewish house so they were known as Jewish seeds. They were loved by the kids.

165. Pumpkin seeds

The red pumpkins were eaten through out the whole season. They were baked and were very good as a side dish to the rest of the food. They were used a lot during the war. They were the main food.

The pumpkin seeds were collected and dried. Every Friday a whole pan with seeds was in the oven. we ate them in the evening when we listened to my grandmother's stories or about the events from that day.

The seeds were sold in the streets too. Some poor people lived on selling them in front of the cinemas or taverns and every where there were young people.

There was no house without seeds for the guests. The bad word for the seeds in Bitola was Jewish newspaper, but we liked them and ate them. I miss them now a lot.

166. Walnuts, almonds, hazelnuts, peanuts

The nuts were roasted with the peel. We used them after the dinner when the family was together around the stove during the winter. The peels were used for burning in the stove. For the night of the Fruits holiday besides the fruits on the tray the nuts were put.

In cotton bags for every child nuts and fruits, chick-peas and chestnuts were put. The children were happily waiting the moment when the adults filled their bags. The almonds were crushed, then boiled to make easy the peeling. Then they were dried or roasted in the oven. We used them mostly for cakes. As they were very expensive we didn't munch them.

167. Boiled and roasted chestnuts

The chestnuts were roasted on the charcoal pan in the winter. We also ate boiled chestnuts. we, the children liked them very much.

Corn

At the end of the summer we used corn a lot. During its season it was sold roasted or boiled in big baskets covered with cotton towels in the streets.

168. Roasted corn

Whole corn ears were put in the life coal or on charcoal pan to roast them. We impatiently waited to eat hot corn.

169. Boiled corn

We boiled the corn ears. Sometimes the water of the boiled corn was kept and added to the beans, lentil or we boiled potatoes in it the same day.

170. Corn grains

We husked the older corn and cooked them. We ate them covered with sugar or the sugar was added before the end of the cooking. We ate such kind of corn for the Fruits holiday.

171. Broad beans

The broad beans is a plant that grew in Macedonia a lot and it grows similarly to the beans. The Jewish greengrocers grew it and they were the only ones who sold it. Some dried it but in that way it lost the taste . we didn't use the dried broad beams.

The big grains were boiled in salty water. Then in cotton bag they were put in the well several days. In that way the bitterness of the grains went out. We ate them fresh with salt. But they couldn't be kept for a long time.

Tea

Whenever I want to recall the picture of the Jewish neighbourhoods in Bitola I always see the big bunches of plants hang on the eaves to be dried. With the first days of the summer we started to pick up herbs and tea on the slopes of Pelister. We liked to go in the mountains when it was the blooming season of the thyme. Then the whole air had the thyme smell.

In our house my mother always had dried plants and seeds. She made tea from them. The Jewish women as the other could manage to deal with many diseases with the tea. We almost didn't visit a doctor for cold, trots or other problems. There were skilled people who prepared medicine from herbs called ahtari. We bought balsams for skin problems, burns, rheum, wounds, special drinks for curing nerve problems, rheum, fevers, hearth diseases.

The herbalists and the quacks with the inherited experience were very successful. In Bitola the most known herbalist was called La di kuru, maybe the nick name came from kuru that means cure. She was very brave and strict woman. She cured many people in the town with her home made balsams and medicines. She kept the recipes as the biggest secret but she advised all the time.

There were skilled women, midwives who delivered babies at home.

Bigge colds were cured with glasses . The one who put the glasses should be very skilled. After the treatment with the glasses the sick one had big spots on the back for days.

With different herbs and seeds a number of balsams for wounds, cuts, boils, pimples were prepared.

As the Jewish women had a mutual communication in the neighbourhood they often exchanged their experiences in curing the family with certain herbs. The following herbs were used for tea:

- mint for stomach pain
- lime and elder for cough
- camomile for the babies and for washing wounds and irritated eyes
- nettle leaves and seed as a tea for anaemic ones
- walnut leaves for frostbites
- rose seeds for refreshing of the body after a disease
- sour cherry handles for urinary problems
- mulberry leaves for tranquilizing and cough
- dried tobacco leaves put on the wounds to stop the bleeding
- seeds and peels from apple, quince, pomegranate for trots
- mustard seeds-crushed were put in hot water for the children with cold to have a bath
 - nettle and mustard - for making compresses for rheum pains
 - thyme for stomach pains

Balsams were made from different herbs mixed with the fat from the baby beef bones marrow. The people who prepared them kept the recipes a s secret. I remember one balsam made from crushed garlic and salt which was put on wounds, but it burnt.

Ruta was important and was planted in every Jewish yard and if there was no yard it was planted in a pot. It is one of the oldest herbs which is nowadays used in the pharmacology for preparing many medicines that are used for curing many diseases.

The old Greeks and Romans used it as medicine and spice. The plant is with small green leaves that have aromatic but not pleasant smell. It blooms in May with small not beautiful flowers that last long.

The Sephardic Jews used it lot.

The ruta sprigs were put in a bottle with brandy where they stayed several weeks. The old ones took a teaspoon from this tincture in the morning to refresh the blood or they put on them against bone pains. Even it's bitter it was used for better appetite.

Searching for more information about this herb in the pharmaceutical encyclopaedias I've found a remarkable data that the experience which the

Sephardic Jews brought from Spain with them is equal to the scientific knowledge we have today.

The Sephards in Macedonia thought had this herb as holy one. So they had it as talisman and also they tied it for the nursing mother's bed. Then it was put on the dowry of the brides, and also it was put on the couples. We believed that it protected the house. On the presents we put a sprig to show that with the present we wished all the best. This custom goes from a generation to a generation.

In the magazine "Aki Yerushalayim" No 62 on page 77 I've found an article about the treatment of the ruta in the folklore of the native population of Tucuman in SArgentina. So the way of the ruta from the Promised land with the conquistadors' boats to Spain continued to the Balkan in the load of the Sephardic Jews.

After the war in my house the ruta was destroyed. But many years later I bought from one Albanian at the market one ruta root planted in a tin. He told me they used it as tea for tranquilizing but I can't remember that in Bitola we used it as tea. I was very happy. I have it in my yard nowadays as a memory.

It is described in the Bible as well as in the poetry. It was sung for in the Sephardic romances. One verse from a Sephardic romance dedicated to the ruta is:

**Give a ruta sprig
to me remind me to you**

another one says:

**A ruta sprig
a flower sprig
was given to me
by a boy in love with me**

The scare remedy / pandzer

My mother, Esterina very carefully kept in a small box one small yellowish stone which became smaller and smaller by using it. With a sharp knife she scratched the surface of the stone and the dust fell into a glass with water. This water was mixed with red sugar and was given to the frightened child to drink it.

In Bitola once there was an earthquake and all the children were scared. My mother then ran to us and gave us pandzer with red sugar.

The red sugar was in big balls of crystals in Mr. Petar Geras's shop who had the only manufacturing sweet shop in Bitola. The silky bonbons were made of this sugar. In Geras's shop we bought marichinos, cakes similar to "padobranci" nowadays and white almond bonbons for the brides as well as for holidays and celebrations, weddings, engagements.

Victim / Kapara

The past to be forgotten

Hour passes, the century passes

Victim was a common every day word. If something was broken, lost or unpleasant news was heard, it was said immediately. It was said as a magic formula and was expected to stop the evil forces that provoked damage. After the said formula the damage wasn't mentioned again and we went on thinking that it would normalize the interrupted rhythm of the life.

For the holiday Yom Kipur we bought hen which before it was butchered the man of the house circled several times over the head of every member of the family as we believed that we ransomed in that way the sins from the previous year. The butchered hen was given to the poor families.

When the kids quarrelled the mother would usually come shouting "kapora d'avunot" which meant innocent victim and with that the quarrelling stopped. Both sides respected that. That was an excellent psychological word that was bringing peace.

Who points the finger to the sky and the stars will have warts on the hands.

Very often in summer we were sitting in front of the houses listening to the stories of our grandmothers and mothers. The falling star in the bright summer sky caused joy for the children and we jumped pointing to the sky to show the way of the falling star or to show who first saw it. Our mothers at once hit us on our hands saying: "Who points the finger to the sky and the stars will have warts on the hands, Everything has a name, say the name". We blindly believed them took back the hands trying to remember the warning for the next time. Later on in the life I realized that this sentenced was educational, to learn not to point a finger to anyone.

Resting

the resting as a treatment for the ill people was used a lot among the Sephards in Macedonia. That meant that the ill one should have an absolute rest in room with fresh air, peace an certain diet. One of the family was obliged to look after the ill one especially if it was a communicable disease.

For the ill a light food was prepared which was chicken or veal soup, a lot of cooked vegetables, fresh fruits and honey in honeycomb mixed with lemon and crushed almonds.

The decision the ill one to be put in bed for rest was done by the whole family. for less serious disease this was used and it was successful.



Proverbs

The proverbs that were used in Spain by the Sephardic Jews were kept and nursed for hundreds of years from generation to generation. They were used in the everyday speech by all the members of the family as a more colouring way of expression. The speech with proverbs shows the whole philosophy of living of the Jews. They are an echo of the ages long experience of the displaced Sephardic nation. The Sephardic women paid a special attention to the speech with proverbs educating their children. By saying them they thought that they were telling the absolute truth. Through the proverbs in a spontaneous way they pointed out the injustice, the good, the evil, the beauty, the wisdom of being patient, the friendship, the family relations, the people's bad sides and vanities. The ethic norms and the life experience said in abstract form which could be learnt by heart easily. The pedagogical meaning of the proverbs was very important for the education of the children since they were very young in the world of the Sephards. Often with lot of humour together with the stories were told when the family was around the brazier and candles during the winter nights. Every conversation among the women started and finished with proverbs. The huge amount of Sephardic proverbs was all the time enriched with new ones learnt in the environment they were. Living with us the proverbs enrich and continue the life. The numerous printed collections with proverbs show the everlasting Sephardic wisdom. Let these hundred proverbs that speak about the food and the feeding to be one more spark that will light the picture of the life in the Sephardic hous in Macedonia in the past.

Proverbs

1. Go to the sea, but there is no water.
2. Split hairs.
3. From the bad neither honey nor bitterness.
4. Don't spit in the well you drink water from.
5. The rich rides gravy train.
6. Steals pie and kisses the mezuzah.
7. Drink the barrel don't let a drop down.
8. Good bite, bad neighbour.
9. Good wine in bad barrel.
10. The eaten bite doesn't have friends.
11. Like a mother like a daughter.
12. In the night don't choose wheat, bride or jewellery.
13. When I come with full pockets I am good.
14. Leave the food not the work.
15. Leaves a duck to take a hen.
16. The hen got a cough there.
17. The beauty is not eatable.
18. Too much bread doesn't make you sick.
19. From fear of birds doesn't grow crops.
20. Longing for rotten garlic.
21. Longing for baked ice.
22. Djuha took the best for him.
23. Chicken doesn't come from every egg.
24. No good bread from bad wheat.
25. From your bread I don't, I enjoy your word.
26. From one sheep you can't have two skins.
27. Two watermelons can't be carried under one arm.
28. Two roosters can't stay in one hen house.
29. One egg for a crowd.
30. Gave a lamb to be looked after by a wolf.
31. Throw a loaf of bread in the sea, you'll find it at the end of the year.
32. Throw small fish to catch big one.
33. The garlic can't become almond.
34. The love is nice with bread.
35. The appetite comes with the food.
36. The nice pears are eaten by the pigs.
37. God gives hazelnuts to the toothless people.
38. The cold and the hunger are enemies in front of the door.
39. The eye eats more than the mouth.
40. The wine is calm only in the barrel.

41. Precious as a black pepper.
42. This rice wants a lot of water.
43. To Constantinople for a spoon of rice.
44. The lees flour the more ash.
45. Throw salt into eyes.
46. The neighbour's egg is bigger.
47. The fish smells from the head.
48. Pearl in front of a pig.
49. Every day is not a holyday.
50. Soup from a dead hen.
51. Who waits eats a pear.
52. Who is like honey is eaten by the bees.
53. Who cooks on Friday, eats on Saturday.
54. Who doesn't work, doesn't eat.
55. Who sends presents, receives presents.
56. Who is hungry eats stones.
57. As oil over water.
58. I eat to live, I don't live to eat.
59. We ate macaroni and filled the trousers.
60. It's lamb, it'll be roasted.
61. The kitchen is bad neighbour.
62. The woman and wine drive the man crazy.
63. The praised pear is usually rotten.
64. The stomach is not full with words.
65. Have a piece of good luck.
66. The big fish eat the small fish.
67. Die, but don't die hungry.
68. Neither Pesah without matzot nor unmarried daughter.
69. Neither food with meat nor with your mother.
70. It's not lemon to smell.
71. It's no time for egg plants.
72. Where you have two people eating, three can eat too.
73. Where the wine comes the reason goes out.
74. You don't have a headache from too much bread.
75. No bread but bun.
76. Every pot has a lid.
77. It reproduces as the pomegranate balls.
78. Unsalty on the table, salty in the head.
79. Without salt as the white of the egg.
80. Empty stomach, sad hearth.
81. One rotten apple spoils the others.
82. One makes soup, other eats it.

Библиографија

- Анави И.: Сефардски јастија, Софија, 1993.
- Assa A.: Macedonia and the Jewish People, Macedonian Review, Skopje, 1994.
- Benbassa E., Rodrigue A.: Juifs des Balkans (Espaces judeo-iberiques XIV-XX siecles). Editions la Decouverte, Paris XIII, 1993.
- Димовски - Цолев: Битолските Евреи, Друштво за наука и уметност, Битола, 1993.
- HUMAN C, Cuisine Juive, Recette international et Histoire personnelle et de terif genre
- Cohen M.: Last Century of a Sephardic Community The Jews of Monastir, 1839-1943, New York, 2003
- Cohen R.: Les Bonheurs de ma Cuisine Juive dans la tradition Sepharade, 2000
- Е. Ешкенази: Заселването на Евреите на Балкански Полуостров, Софија, 1982
- Институт за национална историја-Скопје: Историја на македонскиот народ, 3 тома, НИП Нова Македонија, Скопје, 1969.
- Колономос Ж. Вангели В.: Евреите во Македонија во Втората светска војна, 1941-1945 (зборник на документи), том 1 и 2, Македонска академија на науките и уметностите, Скопје, 1986
- Колономос Ж. (симултан превод: српски, англиски, иврит, ладино): Пословице, изреке и приче Сефардских Јевреја Македоније, Савез јеврејских општина Југославије, Београд, 1978
- Kolonomos Z.: Les parlers judeo-espagnols de Bitola (Monastir) et Skopje (Uskub), Skopje 1962, (ne objaveno) pas edite
- Китановски, М.: Скопски Евреи, Скопје 2002,
- Лапе Љ.: Одбрани четива за историјата на македонскиот народ, Државно книгоиздателство, Скопје, 1951.
- Larousse Ilustre, Libraire Larousse, Paris, 1986.
- Lebl Z.: Plima i slom, Decje Novine, Gornji Milanovac, 1990.
- Матковски А.: Трагедијата на Евреите од Македонија, Култура, Скопје, 1962.
- Македонија во 1913, Музеј на град Скопје, Музеј Алберт кан, Париз, Автохромии од колекцијата на Алберт Кан, Скопје, 2001 год.
- Сефардски одгласи (од група автори) Студии и сеќавања за Евреите во Македонија, НИП Гурга, Скопје, 1995.
- Stavroulakis N, Cuisine des Juifs de Crete 130 recettes traditionnels
- Тодорова Љ.: Современост и традиција од културата и историјата на сефардските Евреи во Македонија, Јубилеен годишен зборник на Филолошкиот факултет во Скопје, книга 22, Скопје, 1996.

• Шобајиќ В.: Еврејството и Израел, Завод за унапредување на стопанството, Скопје, 1982.

Contento

Introduksion	5
De la istoria djudya de la Makedonia	9
La lingua de los Sefardes de la Makedonia	17
La mujer sustien de la kultura i tradision Sefarda	21
Fyestar i uzos al deredor de la famiya	26
Sien anyos de la kuzina de mi madre Esterina i mi nona Rahel	41
Kasher	47
Resetas	51
<i>Kumeris</i>	53
1. Hamin de spinaka	54
2. Sena de palikos de spinaka	54
3. Salata de pivintonis asados	55
4. Salata misklada	55
5. Salata kon pivintonis i mirindjena	55
6. Pivintonis kon kezu i tumat	56
7. Pivintonis korlados fritos	56
8. Pivintonis inchidos	57
9. Krema de pivinton	57
10. Pivintonis kon vinagri	58
11. Trushil	58
12. Mirindjena kon kezu	59
13. Mirindjena kon karni mulida	60
14. Mirindjena frita kon kiftes	60
15. Sena di mirindjena kon karne di bitela	61
16. Musaka di mirindjena	61
17. Salata di mirindjena	62
18. Kalvasikas kon karne mulida	62
19. Kalvasikas kon kezo	63
20. Sena de kalvasikas	63
21. Kalvasikas fritas	64
22. Purikos inchidos	64
23. Poro kon azitunas	65
24. Sena de sivoya	65
25. Ajada	66
26. Sena de bamias	67
27. Sena de apyo	67
28. Svungatu	68
29. Sena de patata	68
30. Patatas fritas	69
31. Patatas kuechas	69
32. Patatas kon karni mulida	69
33. Sarmas de shtaven	70
34. Fojas de parela o yaprakis	71
35. Sarmas de kol	71
36. Sarmas sin karni	71
37. Kiftes de karni mulida	72
38. Kiftes kon salsa de tomat	72
39. Kiftes kon salsa blanka	72
40. Kiftes de patata	73

41. Kiftes de spinaka	73
42. Kiftes de poru	74
43. Albundigas de karni mulida	74
44. Albundigas de masas	75
45. Albundigas kon ajo i limon	75
46. Fijon	76
47. Lintejas	76
48. Pinzela	77
49. Burbur	78
50. Pinlaf de aroz	78
51. Pinlav espanyol	78
52. Garvanso	79
53. Favas	79
54. Fijuleta	80
55. Karni kon almechas	80
56. Karni kon bimbriyo	81
57. Chomlek	81
58. Alichugas	82
59. Pipinos	82
60. Sena de kol	82
61. Salata kon pandjar	82
62. Asado de bitela	83
63. Asado di kordero	83
64. Asado di poyo	84
65. Sarchichas	84
66. Peshe	84
67. Guevos inhaminados	84
<i>Kezo blanko</i>	85
<i>Kashkaval</i>	85
<i>Yagurt</i>	86
68. Salata kon yagurt i pivintonis asados	86
69. Salata kon yagurt i mirindjena	86
70. Tarator-Yagurt kon pipinos	86
<i>Kumanya aparejada en kaza</i>	87
71. Tarana	87
72. Tayarinas	87
73. Tiritis	88
74. Kaldikus	88
75. Fidejos	88
76. Pilav	88
77. Alitreyas	88
78. Biskocho	89
79. Panizikos	89
80. Pitikas	90
81. Rivanadikas di pan	90
82. Rivanadikas di pan kon manteka	91
83. Rivanadikas di pan kon krema di pivintonis	91
84. Rivanadikas di pan kon azejte	91
85. Rivanadikas di pan kon dultse	91
86. Rivanadikas di pan fritas	91
87. Pan turado	91
88. Furmigo	92
89. Papika	92

90. Fularis	92
<i>Burikitas</i>	92
91. Burikitas	93
92. Burikitas kon kezo	93
93. Burikitas kon karne mulida	94
94. Burikitas kon kalavasa	94
95. Burekitas kon mirindjena	94
96. Burikitas kon poro	94
97. Burikitas kon mues o alviyanas	95
98. Kizadikas	95
99. Pastel	95
100. Pastel de kezu	96
101. Pastel de spinaka	96
102. Pastel kon patata	96
103. Pastel kon poro	97
104. Pastel kon sivoya	97
105. Pastel kon karni mulida	97
106. Tursida dultsi	97
107. Pita de leche	98
108. Bugacha	98
109. Bugacha salada.	99
110. Bugacha dultse	99
111. Babanatse	99
112. Babanatsa kon sal	99
113. Babanatsa dultsi	100
114. Babanatsa kon kalavasa	100
115. Simulade	100
<i>Dultsuras</i>	100
116. Tajikos di muez, almendra, alviyanas	101
117. Tajikos di Susam	101
118. Tajikos di bimbriyu	101
119. Kupete	102
120. Pan di Espania	102
121. Marichinos di Esterina	102
122. Budinu	103
123. Masas di agua	103
124. Masas di guevu	104
125. Masas di vinu	104
126. Alharosa	104
127. Bimuelos	105
128. Boyus	105
129. Tishpishtil	106
130. Baklava	106
131. Kadaif	107
132. Finaron	107
133. Sutlach	107
134. Trigo bujido para Las Frutas	108
<i>Dultsis</i>	109
135. Dultsi di kaysis	109
136. Dultsi di almeshas	109
137. Dultsi di briskos	109
138. Dultsi di figos vedris	110
139. Dultsi di alsirejas	110

140. Dulci di vishnas	110
141. Dulci di almoras(pretas i blankas)	110
142. Dulci di bimbriyos	111
143. Dulci di fragulas di Perister	111
144. Dulci di fragulas	111
145. Dulci di frambuesa	112
146. Dulci di roza	112
147. Dulci di kashka di karpus	112
148. Dulci di kalavasa blanka	112
149. Dulci di portokal	113
150. Aropi	113
151. Marmalada di portokal	114
152. Marmalada di granos de roza	114
153. Marmalada di frutas diferentes	114
154. Marmalada di kajsi	114
155. Marmalada di prunas	115
156. Luap	115
157. Luap di bimbriyos	115
158. Frutas inkandiliyadas	115
159. Kompot di fruta seka	116
160. Kave	117
161. Salep	117
162. Boza	117
163. Shurupis	118
164. Almindrada	118
165. Pivitas de kalavasa	118
166. Muezis,alviyanas,fustukis,almendres	118
167. Kastanyas toradas i buyidas	119
168. Spiga korlada	119
169. Spiga buyida	119
170. Granos de spiga dulci	119
171. Tramusus	119
Los Chayes	120
Los rifranes	123

Содржина

Вовед	149
Од еврејската историја во Македонија	155
Јазикот на Сефардите во Македонија	165
Жената-стожер на сефардската култура и традиција	171
Празнувања во рамките на семејството	179
Сто години од кујната на мајка ми Естерина и баба ми Рахел	195
Кашер	205
Рецепти	211
Манци	213
1. Манца од спанаќ	214
2. Манца од рачките на спанаќот	214
3. Салата од печени пиперки	215
4. Мешана салата	215
5. Салата со пиперки и модри патлициани	216
6. Варсена салата	216
7. Похувани црвени пиперки	217
8. Полнети пиперки	217
9. Ајвар	217
10. Барсни црвени пиперки	218
11. Жива туршија	218
12. Филувани модри патлициани со сирење	220
13. Модри патлициани со мелено месо	220
14. Пржени модри патлициани со кофтиња	221
15. Манца од модри патлициани со јунешко месо	222
16. Мусака од модри патлициани	222
17. Салата од модри патлициани	223
18. Полнети тиквички со месо	223
19. Тиквички со сирење	224
20. Манца од тиквици	225
21. Похувани тиквички	225
22. Полнет праз	226
23. Праз со маслинки	227
24. Манца од кромид	227
25. Изматен лук	228
26. Манца од бамји	229
27. Манца од целер	230
28. Компир со јајца	230
29. Компир манца	231
30. Пржен компир	231
31. Печен компир	232
32. Мусака од компири	232
33. Сарми од штавел	233
34. Сарми од лист од винова лоза	234
35. Сарми од кисела зелка	234
36. Сарми без месо	234
37. Месни кофтиња	235
38. Кофтиња со сос од домати	235
39. Кофтиња со бел сос	236

40. Кофтиња од компир	236
41. Кофтиња од спанаќ	237
42. Кофтиња од праз	237
43. Кнедли од мелено месо	238
44. Кнедли од брашно	238
45. Кнедли со лук и лимон	239
46. Грав	240
47. Леќа	241
48. Грашок	241
49. Бурбур-толчено жито	242
50. Пилав од ориз	242
51. Пилав на шпански начин	243
52. Наут	244
53. Бакла	244
54. Боранија	245
55. Месо со суви сливи или дуњи	245
56. Месо со дуњи	246
57. Ѓувеч	247
58. Марули	247
59. Краставици	247
60. Манџа од свежа зелка	248
61. Салата од цвекло	249
62. Телешко печено	249
63. Јагнешко печено месо	250
64. Печено пиле	250
65. Кобасици	251
66. Риба	251
67. Варени јајца	251
<i>Млечни производи</i>	252
68. Салата од кисело млеко и печени пиперки	253
69. Кисело млеко со модри патлициани	253
70. Таратор-Кисело млеко и краставици	253
<i>Тестенини</i>	254
71. Тарана	254
72. Резанци	254
73. Флекиците	255
74. Супа од резанци и флскици	255
75. Кратко фиде	255
76. Пилав	256
77. Шпагети	256
78. Препечени коцки леб	256
79. Лепчиња со шеќер	257
80. Лепињи	258
81. Кришки леб	258
82. Кришки леб со масло-путер	258
83. Кришки леб со ајвар	259
84. Кришки леб со зејтин	259
85. Благ кришки леб	259
86. Пржени кришки со јајца	259
87. Препечен леб	259
88. Презли	259
89. Попара од препечен леб	260
90. Тестени фигури за Пурим	260

<i>Месени пшестја</i>	261
91. Буриkitас	262
92. Буриkitас со сирење	262
93. Буриkitас со месо	262
94. Буриkitас со тиква	263
95. Буриkitас со модри патлициани	263
96. Буриkitас со праз	263
97. Буриkitас со ораси или лешници	264
98. Соленки	264
99. Пита	265
100. Фил со сирење	265
101. Фил од спанаќ	265
102. Фил од компир	266
103. Фил од праз	266
104. Фил со кромид	266
105. Фил со мелено месо	267
106. Слатка пита	267
107. Млечник	268
108. Погача	268
109. Солена погача	268
110. Блага погача	269
111. Пченкарник	269
112. Солен пченкарник	269
113. Благ пченкарник	270
114. Пченкарник со тиква	270
115. Качамак	270
<i>Слајки</i>	271
116. Ситни колачи од ораси, бадеми, лешници	271
117. Ситни колачи од сусам	272
118. Ситни колачи од дуњи	272
119. Купете	272
120. Патишпан	273
121. Суви колачи	273
122. Колач	273
123. Масас со вода	274
124. Масас со јајца	274
125. Масас со вино	275
126. Алхароса	275
127. Бимуелос	276
128. Бојус	276
129. Колач за Пурим	277
130. Баклава	277
131. Кадаиф	278
132. Колаче за свечености	278
133. Сутлијаш	279
134. Варено жито за празникот Лас фрутас	279
<i>Слајка</i>	280
135. Слатко од кајсии	281
136. Слатко од црни сливи	281
137. Слатко од праски	282
138. Слатко од зелени смокви	282
139. Слатко од црешни	282
140. Слатко од вишни	282

141. Слатко од дудинки (црни и бели)	283
142. Слатко од дуњи	284
143. Слатко од шумски јагоди	284
144. Слатко од јагоди	284
145. Слатко од малини	285
146. Слатко од латици од рози	285
147. Слатко од кора од лубеница	286
148. Слатко од тиква	286
149. Слатко од портокал	287
150. Речел	287
151. Мармалад од портокали	288
152. Мармалад од шипинки	288
153. Мармалад од различни овошја	288
154. Мармалад од кајсии	289
155. Мармалад од модри сливи	289
156. Пелте од овошје	290
157. Пелте од дуњи	290
158. Кандирано овошје	291
159. Компот од сушено овошје	292
160. Кафе	292
161. Салеп	293
162. Боза	293
163. Сокови	293
164. Печени семки од кајсија	294
165. Семки од тиква	294
166. Ораси, лешници, кикирики, бадеми	294
167. Варени и печени костени	295
168. Печена пченка	295
169. Варена пченка	295
170. Зрна од пченка	296
171. Бакла	296
Поговорки	301

Contents

Introduction	325
From the Jewish history in Macedonia	329
The Language of the Sephards in Macedonia	337
The woman - pillar of the Sephardic culture and tradition	341
Family Holidays	347
Hundred years of my mother Esterina and my grandmother Rachel's cuisine	361
Kosher	369
Recipes	373
Dishes	376
1. Spinach dish	376
2. Dish with the spinach handles	377
3. Salad of baked peppers	377
4. Mixed salad	377
5. Peppers and egg plant salad	378
6. Boiled salad	378
7. Fried red peppers in bread crumbs	378
8. Stuffed peppers	379
9. Ajvar	379
10. Boiled red peppers	380
11. Pickles	380
12. Egg plants with cheese filling	381
13. Egg plants with minced meat	382
14. Fried egg plants with meat balls	382
15. Dish of egg plants and baby beef	383
16. Egg plant musaka	383
17. Egg plant salad	384
18. Stuffed courgettes with meat	384
19. Courgettes with cheese	385
20. Dish with courgetts	385
21. Fried courgettes in bread crumbs	386
22. Stuffed leek	386
23. Leek with olives	387
24. Onion dish	388
25. Whisked garlic, Ajada	388
26. Okra dish	389
27. Celery dish	389
28. Potatoes with eggs	390
29. Dish with potatoes	390
30. Fried potatoes	390
31. Baked potatoes	391
32. Musaka of potatoes	392
33. Dock dolma	392
34. Vine leaves dolma	392
35. Sour cabbage dolma	393
36. Dolma without meat	393
37. Meat balls	393
38. Meat balls with tomato sauce	394
39. Meat balls with white sauce	394

40. Potato balls	395
41. Spinach balls	395
42. Leek balls	395
43. Minced meat dumplings	396
44. Flour dumplings	396
45. Garlic and lemon dumplings	397
46. Beans	397
47. Lentil	398
48. Peas	398
49. Burbur-crushed wheat	399
50. Rice pilav	399
51. Spanish style pilav	399
52. Chick-peas	400
53. Broad beans	400
54. Green beans	401
55. Meat with dried plums or quince	401
56. Meat with quince	402
57. Djuvec	402
58. Lettuce	402
59. Cucumbers	403
60. Dish with fresh cabbage	404
61. Beetroot salad	404
62. Roasted veal	405
63. Roasted lamb	405
64. Roasted chicken	405
65. Sausages	406
66. Fish	406
67. Eggs	407
Dairy products	407
White cheese	407
Kashkaval	407
Yogurt	407
68. Roasted Pepper Salad with Yogurt	408
69. Eggplant and Yogurt Salad	408
70. Yogurt and cucumbers	409
71. Tarana	409
72. Noodles	409
73. Tiritis	409
74. Soup with noodles and tagliatele	409
75. Short noodles	410
76. Pilav	410
77. Macaroni	411
78. Toasted bread cubes	411
79. Sugar bread	411
80. Buns (pitikas)	411
81. Bread slices	412
82. Bread slices with butter	412
83. Bread slices with pepper spread (ajvar)	412
84. Bread slices with oil	412
85. Sweet bread slices	412
86. Fried bread slices	412
87. Toasted bread	413
88. Bread crumbs	413

89. Toasted bread with water - papika	414
90. Dough figures for Purim (fularis)	415
91. Burikitas	415
92. Cheese burikitas	415
93. Meat burikitas	415
94. Pumpkin burikitas	416
95. Egg plant burikitas	416
96. Leek burikitas	416
97. Walnuts and hazelnuts burikitas	417
98. Rolls / Kizadikas	417
99. Pie	417
100. Cheese filling	417
101. Spinach filling	418
102. Potato filling	418
103. Leek filling	418
104. Onion filling	418
105. Minced meat filling	419
106. Sweet pie	419
107. Milk pie	420
108. Focaccia (bugacha)	420
109. Salty focaccia	420
110. Sweet focaccia	420
111. Maize bread	421
112. Salty maize bread	421
113. Sweet maize bread	421
114. Pumpkin maize bread	422
115. Maze porridge	422
116. Walnut, almond, hazelnut cookies	422
117. Sesame cookies	423
118. Quince cookies	423
119. Kupete	423
120. Sponge cake	424
121. Dried cookies	424
122. Cake	424
123. Matzot with water	425
124. Matzot with eggs	425
125. Wine matzot	425
126. Alharosa	426
127. Bimuelos	426
128. Boyus	427
129. Purim cake	427
130. Baklava	428
131. Kadaif	428
132. Cake for celebrations	428
133. Rice pudding	429
134. Boiled wheat for the Fruits holiday	429
133. Apricot preserve	430
136. Plum preserve	430
137. Peach preserve	431
138. Green fig preserve	431
139. Cherry preserve	431
140. Sour cherry preserve	431
141. Mulberry preserve	431

142. Quince preserve	432
143. Wild strawberry preserve	432
144. Strawberry preserve	432
145. Raspberry preserve	433
146. Raspberry preserve	433
147. Watermelon peel preserve	434
148. Pumpkin preserve	434
149. Orange preserve	435
150. Rechel	435
151. Orange marmalade	435
152. Rose-hip jam	436
153. Jam from different fruits	436
154. Apricot jam	436
155. Plum jam	436
156. Fruit jelly	437
157. Quince jelly	437
158. Crystalized fruits	438
159. Dried fruit compote	439
160. Coffee	439
161. Salep	439
162. Boza	439
163. Juices	440
164. Toasted apricot seeds	440
165. Pumpkin seeds	440
166. Walnuts, almonds, hazelnuts, peanuts	440
167. Boiled and roasted chestnuts	441
168. Roasted corn	441
169. Boiled corn	441
170. Corn grains	441
171. Broad beans	441
Tea	441
Proverbs	445



