

Donau-Kochwerkstatt

Gibanica, Karadordeva snicla, Slavsko zito, Koljivo

Mit diesen und anderen Köstlichkeiten der serbischen Küche setzen wir am **22. Juli** unsere kulinarische Reise durch die Regionen entlang der Donau fort. Unterstützt werden wir dabei von einer begeisterten Köchin und profunden Kennerin der Küche Serbiens. Derzeit urlaubt sie noch in ihrer Heimat, sammelt Rezepte und gibt uns am 22 Juli einen Einblick in ihr kulinarisches Wissen.

Serbien, das Land auf dem bergigen Balkan, bevölkert von unterschiedlichsten, hauptsächlich südslawischen Ethnien, blickt auf eine lange Geschichte in dieser unruhigen Region zurück. Es hat in seiner wechselvollen Historie Zeiten des Kaiserreichs, des Königreichs, des osmanischen Reichs und der ungarisch-österreichischen Monarchie erlebt. Nach einer durchaus bewegten Nachkriegsära versucht das Land heute, sich neu zu finden.

Alle diese Zeiten haben Spuren hinterlassen. In der Kultur und damit untrennbar verbunden, natürlich auch in der Küche des Landes.

Wie in den meisten europäischen Regionen hat die Religion als wichtigster Wertekanon auch Serbien nachhaltig geprägt. Die meisten Serben sind orthodoxe Christen, die ihren Glauben vor allem auch in der Küche ausleben. Die wichtigsten kirchlichen Feiertage sind auch kulinarisch die Höhepunkte im Jahresablauf, vor allem die „Slava“, die Feier des Schutzheiligen der Familie, die mit allen Verwandten und Freunden der Familie am Namenstag des Schutzheiligen zelebriert wird, ohne dass es einer Einladung bedarf.

Am **22. Juli** wollen wir eine solche Feier nachempfinden. Wollen versuchen, serbische Küche möglichst authentisch beim Kochen zu erleben. Wollen dabei lernen und genießen:

mit **Savijaca sa kupusom**, einem Strudel, den wir mit frischem Weißkraut zubereiten;
mit **Pljeskavica** vom Grill;
mit **Karadjordejeva snicla**, einer sehr feinen Fleischroulade aus der jüngeren Kulinarik-Historie Serbiens;
und natürlich mit dem unvermeidlichen **Djuvec-Reis**.
Dazu gibt es verschiedene Soßen wie **Ayvar** und **Kaimak**.
Danach Süßes zum Dessert, und Kaffee.

Spontane Änderungen sind durchaus möglich. Wir bleiben da kreativ.

Dazu servieren wir Weine der Region. Auch in Serbien gibt es inzwischen junge Winzer, die aus den heimischen Rebsorten qualitätvolle Weine keltern.

An alle Interessenten, die gerne mitkochen und an unserem Projekt „Kulinarik vom Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer“ mitarbeiten wollen:

Wir haben noch etwas Platz in der Küche. Auch an unserer runden Genusstafel sind noch ein paar Plätze frei.

Serbische Küche – Kochen und Geniessen

am 22. Juli 2017
um 14.00 h Kochen
18.00 h Tafelrunde
im Haus der Begegnung Grüner Hof 7, 89073 Ulm
Kostenbeitrag € 22,00
Getränke berechnen wir gesondert
Anmeldung bis 15. Juli
sk.vinis@vinis.de
tel 07304/5781
mobil 0176/56088308

Wir freuen uns auf einen genussvollen Kochnachmittag- und Abend!

Im September werden wir uns nochmal mit der ungarischen Küche beschäftigen, um dann im November, nach der Vereinsgründung, mit einer grossen Tafelrunde unser Projekt einer breiteren Öffentlichkeit vorzustellen.

Herzliche Grüße

Für die Donau-Kochwerkstatt:
Gabi Oehme-Hausmann, Friedrich Pieper, Sigi Körner

Sigi Körner
Schulstrasse 16, 89134 Blaustein
Mail sk.vinis@vinis.de
tel 07304/5781
mobil 0176/56088308