



Goran met ouders en zusje (1972).



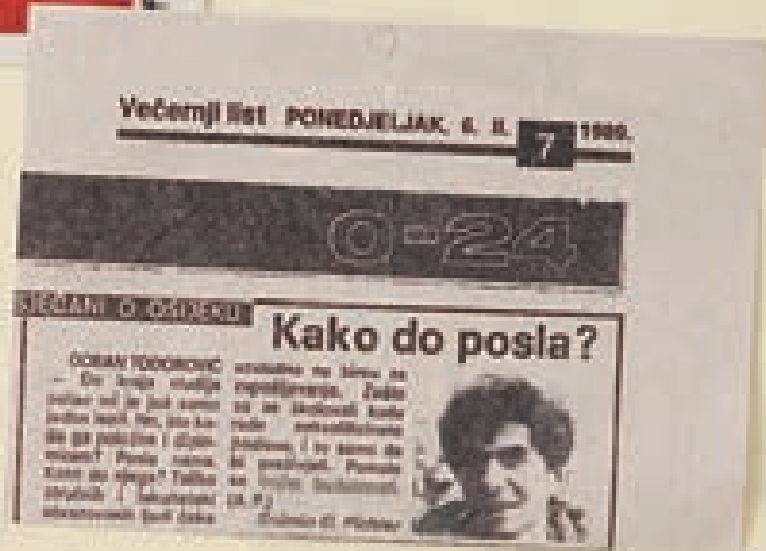
Zrinka met ouders en twee zussen (1967).



Goran en Zrinka op een feest (1994).



Witbreiking van het diploma van de Economische faculteit dat nooit van pas zal komen (1990).



Tegen het einde van zijn studie rechten vertelt Goran een journalist dat hij er weinig vertrouwen in heeft dat hij ooit werk zal vinden als jurist.

# Over de auteurs

Dit is een boek van Zrinka Oberman en Goran Todorović. Ze werken en wonen samen. Zrinka is geboren en getogen in Oost-Kroatië, in de provincie Slavonië, uit Kroatische ouders. Goran is geboren in Bosnië uit Servische ouders. Toen hij zeven was, verhuisde hij met zijn ouders en jongere zusje naar Slavonië. Zrinka en Goran kwamen elkaar tegen in 1984, op een feest van de Economische faculteit waar Zrinka studeerde. Goran studeerde Rechten en was eigenlijk 'illegaal' op het feest. Je kunt rustig zeggen dat het liefde op het eerste gezicht was. Sinds dat feest lieten ze elkaar niet meer los.

Aan het begin van de jaren negentig, één jaar nadat ze allebei hun diploma hadden behaald, brak in hun land een burgeroorlog uit. In de stad waar ze studeerden en woonden ging de oorlog tussen Serviërs en Kroaten. In een burgeroorlog kun je niet neutraal blijven, je moet een kant kiezen. Voor Goran was het als Serviër moeilijk de Kroatische kant te kiezen, maar hij wilde ook niet de Servische kant kiezen. Hij wilde niet in de situatie komen op zijn eigen vrienden of familieleden te moeten schieten. Daarom vluchtte hij naar het buitenland, met een vriend uit dezelfde stad. Deze vriend had een vriendin in Nederland (een zomerliefde). Ze belden haar op en vroegen of ze een paar dagen bij haar konden logeren. Dat mocht. Zo kwam Goran in Nederland terecht. De oorlog werd steeds grimmiger. Goran en Zrinka verloren elkaar uit het oog. Ongeveer een jaar lang wisten ze niets van elkaar. Zrinka ging bij haar zus wonen die naar Duitsland was verhuisd. Uiteindelijk kregen Zrinka en Goran via gezamenlijke vrienden elkaars adres, zodat ze elkaar konden schrijven. Goran had inmiddels asiel aangevraagd in Nederland, terwijl Zrinka in Duitsland probeerde haar draai te vinden. Ze besloten samen in Nederland een nieuw leven te beginnen.

# Hartige strudel met verse kaas



## Burek sa sirom

spreek uit:  
boerek sa sirrom

voor het deeg:

1 theel. zout

400 g bloem

3 dl lauwwarm water

½ dl zonnebloemolie

voor de vulling:

300 g fetakaas

2 dl melk

1 ei



Meng het zout en de bloem. Voeg geleidelijk lauwwarm toe en meng totdat een compact deeg ontstaat. Kneed verder met geoliede vingers, waarbij je de buitenkant van het deeg uitrekt en in het midden van het deeg duwt. Ga door totdat alle olie is opgenomen. Laat het licht geoliede deeg afgedekt een half uur buiten de koelkast rusten.

Maak intussen de vulling. Meng de stukjes feta met de melk (het liefst met een staafmixer) en voeg het ei toe.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Leg het deeg op een theedoek en trek het met geoliede handen langzaam uit totdat je een dun vel krijgt. Verdeel de vulling erover en besprenkel deze met olie. Trek nu één kant van de theedoek, waarop het deeg ligt, omhoog. Het deeg rolt vanzelf op. Beboter de ovenschaal en leg de deegrol erin. Besprenkel de bovenkant met olie en bak de burek, die ook wel pita wordt genoemd, ongeveer 30 minuten in de oven totdat de bovenkant mooi goudgeel is.



# Gevulde paprika

Punjena paprika  
spreek uit: poen-jenna paprika

12 gedroogde, rode  
puntepaprika's  
2 uien  
2 knoflookteentjes  
2 preien  
olie  
500 g gehakt half-om-half  
150 g rijst  
20 g paprikapoeder



Leg de gedroogde paprika's in een schaal met lauw water totdat ze zacht zijn. Snipper intussen de uien, knoflook en prei. Zet ze kort aan in een pan met beetje olie. Voeg het gehakt toe en bak alles een paar minuten. Doe de rijst erbij en breng het geheel op smaak met zout en peper. Laat het mengsel even afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Laat de paprika's goed uitlekken en vul ze met het gehaktmengsel. Leg ze in een pan en giet er zoveel water bij dat de paprika's net onder liggen. Strooi wat zout en het paprikapoeder in het water. Zet de pan met deksel in de oven en laat de paprika's in ongeveer anderhalf uur gaar worden. Haal dan het deksel van de pan en laat de paprika's nog een half uur doorgaren.

Goran: "Dit gereent komt uit Pirot (Zuid-Servië) waar mijn ouders vandaan komen. Dat is een gebied waar veel paprika's worden gekweekt. Dankzij het zonnige klimaat en de hoge ligging hebben deze paprika's een bijzonder volle smaak. Voor de winter worden paprika's op verschillende manieren geconserveerd. Eén daarvan is: rijg ze aan een touwtje en hang ze te drogen."

## Tip:

Je kunt rode puntpaprika ook zelf een paar weken te drogen hangen. Zo is deze paprika lang houdbaar.

Serveertip: met witte koolsalade, zie pag. 46.



# Gegrilde zeebaars met snijbiet

Brancin na žaru  
s blitvom  
spreek uit: bran-t sien na žjaroe s'blietwom



1 zeebaars  
zout, peper  
2 takjes rozemarijn  
400 g aardappelen  
3 knoflookteentjes  
½ dl olijfolie  
800 g snijbiet  
sap van ½ citroen

voor het kruidenmengsel:  
ca 50 ml olijfolie  
2 teentjes knoflook  
enkele takjes peterselie, gehakt

Maak de vis schoon en bestrooi hem met zout en peper. Stop de takjes rozemarijn in de buikholtte.

Kook de aardappelen gaar. Laat ze uitlekken. Hak de knoflook fijn en bak hem even aan in de olijfolie. Was de snijbiet en snijd hem grof. Doe de snijbiet bij de knoflook en schep het steeds om. Voeg na een paar minuten de aardappelen toe. Breng ze op smaak met zout en peper en laat ze afkoelen. Sprenkel het citroensap erover.

Dep de vis droog, smeer hem in met een beetje olijfolie en grill de zeebaars aan beide kanten tot hij gaar is. Besprenkel de zeebaars voor het serveren met het mengsel van olijfolie, gehakte knoflook en peterselie. Serveer met de gekookte aardappelen en snijbiet.

Geblancheerde snijbiet wordt koud als salade traditioneel bij vis geserveerd.



Goran vaart met doenter nora naar het eiland Koreula, de geboorteplaats van marco Polo.







# Zoete broodjes met jam

Buntle  
spreek uit: boeg-tle

voor het deeg:  
2 eieren  
2 eierdooiers  
100 g suiker  
1 zakje vanillesuiker  
600 g bloem  
40 g verse gist  
3,5 dl melk  
100 g boter  
olie om in te vetten

verder:

jam  
100 g gesmolten boter  
1 ei  
50 g poedersuiker



Op de markt in Osijek worden veel zelfgemaakte producten verkocht.

Doe de eieren, dooiers, suiker en vanillesuiker in een kom en roer ze met de mixer los. Voeg de bloem, gist, melk en gesmolten boter toe en meng alle ingrediënten tot een soepel deeg. Rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 1 centimeter dik. Laat hem op een warme plek een half uur rijzen. Snijd langgerechte rechthoekjes uit het deeg. Schep op elk stukje 1 theelepel jam en rol het deeg dan op van links naar rechts. Vet een bakplaat in met olie. Leg de 'buntle' erop en besmeer ze met gesmolten boter. Laat ze nog een halfuur afgedekt verder rijzen. Verwarm de oven voor op 180°C. Klop het ei los en besmeer de broodjes ermee. Bak ze in het midden van de oven in ongeveer 40 minuten gaar. Bestrooi ze voor het serveren met poedersuiker.



Traditionele muziekinstrumenten in Slavonië.

Zrinka: "Ik herinner me 'buntle' vooral van de basisschool. Daar aten we ze in de kantine vaak als tussendoortje."





Schiereiland Pelješac  
(zie de kaart op het  
schutblad). Het eiland  
staat bekend om zijn  
heerlijke wijnen  
(Dingač, Postup).