# Narodna jela i pića po Bosni i Hercegovini.

Sabrao učitelj Ivan Zovko.

*ardalija:* obljubljeno piće kod muhamedovaca u Bosni i Hercegovini, a pravi se od zrelih i zdravih šljiva, koje se polagano na tavane (slojeve) u kaci slažu. Izmegju svakoga tavana meće se drugi tavan trstike, izrezane od kokuruzovine, te se po svemu tome naspe neki tavanić jedne vrste bobica od trave ardala, i to se tako sve izmjenice slaže; napokon, kad je kaca do podukraj (puna), dobro se zalijepi i nakon nekoliko dana otače se ardalija na slavinu (pipu).

*ašlamača:* jestivo od ašlama (trešanja), koje se napuče (izvade košpice, špice) i poredjaju u tevsiju, pospu šećerom i nešto brašnom, te se to u peći ispeče.

*baklava:* vrsta pite (tjestenine), u koju se uviju istučene jezgre od oraha, ispeče sve i polije medom, ili šećerom. Samo se sobom razumijeva, da treba i prije i poslije polivanja maslom mastiti.

*beg-lokum:* tijesto, bolje reći brašno, zakuha se maslom, ispeče u obliku išaranih komadića i zalije medom.

*bestilj:* probrane šljive uvarivaju se dobro, dok se njihov sok ne zgusne.

*bikla:* u malo kisela mlijeka uspe se poviše vode, i to se pije po selima, osobito gdje nema zdrave vode, a silno se od vrućine žegja radeći na polju.

*bocman:* hljeb od šeničnih isjevica (pomija, mekinja), koje dobro nijesu isijane; njim se hrane siromašniji.

*bešk ot:* od bijeloga i lijepoga brašna skuvani (umijeseni) kolačići i dobro upečeni, da se kroz više vremena ne pokvare; osobito omiljela brašenica za eškijskih (ustaških) vremena u Hercegovini.

*bungur:* istučena šenica, opahana, svarena, te začinjena maslom.

*buranija:* tikva izrezana na dilumiće (komadiće), poredana po tevsiji, malo omlijevljena, ispečena i poljevena maslom i kiselicom (kišelim, kiselim) mlijekom.

*burek:* pita, koja se slaže sve na tavane po tevsiji i masti, te sitno isjecanim, nešto malo uprženim mesom s lukom i biberom zajedno, posipa po onijem tavanićima.

*buredžici:* isto pita, ali savijena, ne razastrta, ispunjena samo usjecanim mesom, izrezana na komade, složena u tevsiju, ispečena i poljevena kiselinom (kiselo mlijeko) i maslom zajedno, u što se još utuca malo bijelog luka (saransaka).

*buza:* vrsta pića, što ga Arnauti, kad dugju zimi, prave, te ga veoma rado piju oni muhamedovci, koji drugo piće, islamom zabranjeno, ne piju. Malo je naljuto, a može se i šećera metnuti, da ištom sladi. Pravi se od projinog ili katkad kokuruzovog mliva, koje se pomiješa s vodom, uzvari, pokrije, i metne u kraj, da se uskisi.

*cicvara:* mladi, obično masni sir na tavi rastopljen.

*cigančad:* samo bjelanca od jaja s vrlo malo bijelog brašna, a veoma mnogo sitnog, kô prah šećera, umućena i zakuhana te veoma oprezno na tihoj vatri u kakvu kolajli sudu pečena, da ne pocrne; a to se sve tako učini, da komadići sliče svojim oblikom raznim stvarima.

*ćeškek:* istučena, bolje reći ostupana šenica, u koju se metne puno kokošijeg mesa bez kosti te se veoma dugo vari, da se kokošije meso upravo od varenja raspane te se i ne zna gotovo za nj u i onako nabreknutoj i dobro svarenoj šenici. Obično se pravi o božiću kod odličnijeh kuća, te kad treba, vadi se iz kotla, zacrkne (polije uzvarenim) maslom.

*ćevap:* uvaljano meso s lukom i ispečeno ili svareno.

*ćikovi:* meso isjecano, u jufki (razvijenoj tjestenini), svareno i začinjeno maslom.

*ćimbur:* jaja, popržena na maslu i na uprženom luku.

*ćufter:* grožgje, iscijegjeno, onda ona voda s vrlo malo nešto prosijanog luga uvarivana, da izgleda kao ladetina; za tijem se izlije na tevsije, gdje takova i postane, na komade se izreže i na ljesama po tihu suncu suši.

*červiš:* uprženo mlivo na maslu, ali najprije vodom, ili mlijekom, ili žumancetom od jaja na bubljice zakuhano; za tijem sitno isjecano meso u kruglice uvaljano te na maslu popršeno — i oboje smiješano, poljeveno mlijekom kiselim ili sirćetom (octom), zajedno s maslom i utučenim saransakom.

*česnica:* veoma lijepo išarana i od brašna, t. j. od tijesta namještenim tičicama (ptičicama) urešena božićna pogača, koja se

lijepo, da ni najmanje ne preplane (izgori), ispeče i pod božićne svijeće metne, koje su zasagjene u kakvom sudu pomoću razna žita.

*čerez:* krupno i dobro osušeno, obično crno grožgje.

*čorba:* ima ih veoma mnogo i različitih.

*čurek:* veći šenični hljeb, koji se je prije od ekmečija (pekara) jedino o božiću ili bajramu ili većem drugom prazniku pekao i prodavao. Umijesivala se u nj i trava čurekot radi mirisa i zdravlja.

*čvaka:* s malo masla zakuhano tijesto i pečeno, ali prije kašikom nasjecano i poljeveno medom ili šećerom.

*divenica:* krv, kokuruzno brašno, sa ukrižanim ovčijim ili govegjim lojem, netopljenim, nego odmah, kad se iz brava ili govečeta izvadi te se ohladi kroz nekoliko dana. To se sve zamijesi, nadije u crijeva i suši nad vatrom te se može i peći i variti, kako ko hoće.

*doldurma:* razne vrsti sladoleda, koje su od Osmanlinkinja najprije primile naše, obično muhamedanske žene, te ga vole i same raditi i sada, nego li ga skupo za novce kupovati.

*dolma:* sakazlija (vrsta duge tikve) očišćena, na više komada iskrižana, izdubljena, da se može unutar u izdubinu naditi isjecano meso i pirinač, nešto varen, i s mesom ismiješan — te se to zajedno svari i začini još, ko hoće, i maslom.

*ekšija:* suhe vresinje (bresinje), svarene u pekmezu.

*fingjanuša* je isto, što i čvaka, samo je mjesto kašike findžanom (vrsta šolje) na kolutiće nasjecana.

*furdešci:* drobina od brava ili govečeta, izrezana sitno i lijep umak namješten.

*gjanećija:* brašno, uprženo na maslu, te vrućom vodom od šećera ili meda zaljeveno.

*gjevrek:* vrsta kolačića, šupljih, na okrug namještenih, žumancetom pomazanih i posutih raznim mirisnim zrncama od trava. Omiljelo jestivo muhamedanskoj djeci uz ramazan (jednomjesečni post).

*gjulbastija:* krhko meso, ispečeno na maslu, a poljeveno limunovim sokom.

*gjulfatma:* brašno s maslom i sitnim šećerom zakuvano, nešto malo našarano parama (crtama), i pečeno, za tijem opet sitnijem šećerom posuto.

*gjuzlema:* jufke, posute sitno zameljanim u jaju brašnom i pečene te poljevene medom. Mogu se slagati i posipati na tavane, a mogu se smotati u frk (u okrugao).

*gologlavac:* kokuruzno mlivo, pomiješano sa sitno isjecanim zeljem i vodom na rijetko zamiješano, izlito na teoriju, da se peče, i pomašćeno i prije i poslije pečenja.

*grozda:* rakija od groždja, zovu je i grozdovača i grozdovnjača.

*grušalina:* ono mlijeko, kad se istom krava oteli, te se za razne tjestenine upotrebljuje, a obično se onako ne jede, nego, ako je provareno.

*gurabija:* isto je, što i gjulfatma, samo je nešto manjeg okruglog oblika.

*gustiš:* svako dobro vareno mlijeko, koje je od dobre krave, koja daje tako gusto i masno mlijeko.

*halva:* brašno na maslu dotle uprženo, da počme crniti, te vrelom vodom šećernom ili medavom zaljeveno, a onda, ko hoće, kad se malo hladne, može još sitnijem šećerom posuti.

*halvo:* pita je isto, što čvaka ili fingjanuša, ali samo se obično polijeva pekmezom od šljiva, a ne medom ili šećerom.

*heljdovnica:* hljeb od heljdina brašna.

*hurda:* mlijeko vareno, s kojeg se skine kajmak (skorup) i provari, da postane sitan sir.

*hurdenjak:* više pomenuti sir, koji se posoli i tako za duže trajanje priredi.

*ičija:* pečena lijepa pogača, sitno iskrižana, mesnom vodom, najobičnije s varena morca (tukca), poljevena, za tijem maslom još začinjena i komadima morčijeg mesa po vrhu nakićena.

*izljevača:* u opće svako brašno, obično vodom na rijetko umućeno, na tanko na tevsiju izljeveno i pečeno, te se može različito što čim što čim poljeti n. pr. kiselinom, sirćetom itd.

*jajuša:* kad su jaja vrlo jeftina izliju se na malo brašna i umute, te peku na maslu; zovu je i jajara.

*jamuža:* svako još neuzvareno mlijeko, te se obično, kao takovo za razne lijekove upotrebljuje; zovu je takogjer i jemužom.

*japrak:* zeleni kupus obaren, te u nj, t. j. u njegovo razno lišće uvijeno isjecano s pirinčem pomiješano meso te vareno i poslije malo začinjeno maslom.

*ječmenica:* hljeb od ječma.

*jerišće:* jajima ili mlijekom ili oboma zamiješano tijesto, razvijeno, sitno izrezano, osušeno, te kad treba od njeg se pravi tako zvani pilav kô i od pirinča.

*jelava:* mlijeko istom malo provareno, s kojeg je već kajmak (skorup) skinut.

*jufka:* isto je kô i jerišće, samo se nešto krupnije izreže.

*kadajif:* brašno vodom ražigjeno i pečeno na tevsiji, tako da izgleda poput pastve okruglasto ili oblasto. Uz ramazan se najobičnije prodaje te se dalje ovako pripravlja: u maslu se peče i šećerom t. j. vodom šećernom zalije, kad se onako, kako je prvi put pečeno i uragjeno, kupi.

*kahva:* obično i posvemno omiljelo piće.

*kajgana:* jaja umućena i vrlo malo brašna u njih metnuto te na maslu pečena.

*kajmak:* prvo skorup ili povlak s mlijeka, dok se odmah skine; drugo taj povlak osoljen i u mješinu metnut, te rabljen kao izvrstan i masan smok.

*kalja:* obično kiseo kupus na suhom mesu varen.

*kaplama:* šeničan hljeb, na kome na vrhu imade još jedan mali hljeb pečen, te se s njime srastô, da izgleda cijeli, kao u neku ruku dvostruk.

*karacoca:* svako jelo, koje se kako valja ne priredi.

*kaša:* vareno svako mlivo na samoj vodi, ali, da bude rijetko, a ne gusto.

*kavadžak:* sok od crvenijeh kavada (pomajdora), uvaren i začinjen maslom ili zejtinom te na umok učinjen.

*kavurma:* meso, sitno na komadiće izrezano te na poprženom luku na maslu, a u maslu ispečeno.

*kešk̀e:* isto što i ćeškek, samo pod drugijem imenom.

*kešk̀evalj:* tako se po nekijem krajevima u Bosni, osobito u Hercegovini rekne masnom, finom travanjskom siru, što je u kacama, a siri se obično na Vlašiću (planini kod Travnika). Ovo je ime prešlo od namastirliskog sira, koji je osmanlijske vlade dolazio tamo od Grčke, a Cincari (Grci) su ga obično prodavali te je njemu sličan dosta svojom izvrsnošću i naš travanjski s Vlašića sir.

*kinma:* meso, uvaljano u brašno, ispečeno u tevsiji, i kiselicom poljeveno.

*kiśelina:* kiselo, ukiseljeno mlijeko.

*kolač:* općenito ime za sve tjestenine, što se djeci peku i darivaju.

*koroman:* vidi beškot.

*koralva:* šećer i orasi uvareni, što obično prave Arnauti, kad dogju, a ne će pravo da očituju, kako se radi, da im ne bi zanat i rad štetovao te tako o pravljenju koralve samo kažu.

*kozlačac:* glavice od biljke „kozlac“, svarene u nešto malo kakva bilo brašna i posoljeno, te se ne smije žvakati; a rabio se je puno

u vrijeme glada u Hercegovini. Imade jedna priča narodna, koja veli, da je nekakav svetac, kad je vidio, kako se narod pati i muči od gladi umirući — od njega (kozlaca) prekriživ rukom učinio krtolu (krompir), te da je tako postao kompir (krompir).

*kukuruza* ili *kokuruza:* hljeb od kokuruzna mliva.

*kulen - pita:* furda (drob) od bravčeta isjecana i u petu metnuta, te ispečeno sve.

*kljukuša:* vidi ižljevača.

*krecelj:* rekne se svakom jelu, koje je presoljeno. A to je najprije otale postalo za vrijeme glada, te su se hotično presaljala jela, da budu smočnija i da se više može za njima piti vode, da se bude sitiji.

*krvavica:* kokuruzno brašno, zamijeseno krvlju i malo ukriškano loja, te pečeno u tevsiji, kao hljeb.

*lojanica:* kokuruzno brašno, vodom zamijeseno i u njemu više loja ukrižano.

*lokum:* pravi se kao i gurabija, samo mu je oblik dug, a ne okrugao, te po srijedi jednom parom (crtom) naparan.

*lonac:* meso se sitno izreže, bijeli se luk na česna (dijelove) rastavi ili se cijele glavice luka vare zajedno s mesom, pa se ulije sirketa, metne još bibera nekoliko, te sve stavi obično u zemljen sud (lonac, otuda i jelu dolazi ime), dobro zalijepi odozgor, da nikud para ne odušuje, te se to tako sve upihtija (uvari).

*ljuta:* svaka rakija žestoka, ali obično se tako upotrebljuje, da se razlikuje od „mehke".

*mandra:* kokuruzno brašno se vari, za tijem umiješa dobro, polije se maslom i sirom, ili maslom i kiselinom, ili maslom i medom, ili sirćetom i saransakom uz post.

*mâsla:* šenično brašno s vodom i s maslom izmiješano te na tavi vareno, ali da bude žitko.

*maslačnjak:* isto, što i masla, samo valja da uvarivanjem bude gušće.

*maslenica:* pogaća, maslom i veoma malo vodom zakuhana i pečena.

*mastika:* poznato piće, kojeg su veoma rado Osmanlije za svog gospodovanja u Bosni i Hercegovini pili, te su smatrali, da im nije u jednu ruku to piće grehota piti, a to su načelo prisvojili i naši nekoji muhamedovci te radije to piju, nego li rakije od grožgja ili šljiva.

*mecavica:* ništa drugo nego ižljevača ili kljukuša, samo što uvijek mora biti poljevena medom.

*mehka:* rakija, protivna od ljute.

*medovina:* uvaren s vodom med.

*mješavica:* ižljevača, u koju se metne varena navlaš zato zelja.

*mlaćenica:* izmeteno mlijeko, s kojeg se pokupi maslo te se rado pije.

*ocjedina:* kad se skorup pretopi, pa onaj talog (mulj), koji se smoči hljebom.

*omač:* isto je, što i jufka.

*ošafluk:* suho voće, kao n. pr. šljive, kruške, jabuke, drenjine itd., ali obično, kad je svareno.

*ošaf:* isto, kao i gori, ali, kad je nesvaren.

*paće:* dobro svarene bravije paće (glave) i noge, te majošli (na ljuto) sa sirćetom priregjene.

*paluza:* med i nešesta (šenica, koja se duže vremena kvasi, dok sasma ne omekša, onda se gnječi nogama, da iz nje samo bijelo brašno čisto, bez oljuštine, izigje te se onda osuši i postane suho brašno) zajedno uvareni.

*panahija:* kod pravoslavnih varena pšenica, posuta šećerom, i još što čim, kako i ako ko hoće, daje se obično na opijelu, poslije čije smrti.

*pandur:* poprženo sámo bez ičesa kokuruzno mlivo, onda sasuto u pekmeznu ili medavu vodu vruću, gdje se metne još malo ili masla ili zejtina i onda umuti. Po jednoj narodnoj priči ovo je najprvo slatko i najstarije na svijetu.

*papaz-jahnija:* luk, pirinač s mesom varen. „Papaz" znači: fratar, pop.

*paprenjaci:* jajima zakuhano mlivo, rastanjeno, na saču pečeno, šafranom pomazano; a ko hoće, još ih i medom zakuhava.

*pasteljika:* veli se svakoj neuregjenoj tjestenini, a inače su to vrsta kolača kod Jevreja, koje o svojijem svetkovinama prave obično. No prosti naš narod jako zazire od Jevreja te ne bi za vas svijet njihova jela okusio, za to i posprdno spominje „pasteljike", kad ko ne priredi valjano kakvu tjesteninu ili kolače.

*patišpanja:* dobro umućena jaja i šećer s malo brašna, te ispečeno, što u peći uzraste i našupljika se. Sigurno je ovo jestivo došlo po španjolskim Jevrejima do nas, jer znači: španjolski kruh.

*pekmez:* uvaren sok od grožgja ili uvarene šljive, ali na žitko.

*peksimeti:* tijesto, koje je jajima i mlijekom zakuhano, onda rastanjeno, izrezano i na maslu, kao duguljasti kolačići pečeno.

*pendeviš:* loj, meso i brašno izmiješati, nadjeti u crijevo i peći na tevsiji; veli mu se još i „pengjeviš".

*pereci:* uskrsni najobičniji kolači, zakuvani jajima i mlijekom, malo onda obareni u vrućoj vodi, i onda u peći pečeni, te se razaberu i išupljikaju.

*pilav:* varen pirinač, začinjen maslom (ko hoće, i biberom pospe); može se svariti, da bude žići (regji) ili gušći.

*pita:* svaka razvijena tjestenina, u koju ako se metne, kad se savije, varenih krompira, zove se „kompirača"; ako isjecane s lukom i biberom tikve, „tikvenjača"; ako varena pirinča, „pirinčnjača"; ako varena graha, „grahnjača"; ako isjecana kisela kupusa s biberom i pirinčom, „kupušnjača" itd.

*pogača:* šeničan hljeb, koji nije u kvas, nego u prijes.

*pokva:* ukvasan ječmen hljeb.

*popara:* hljeb iskrižan na zalogajiće, osobito kad je tvrd ili bojat (nefrižak), pa poljeven vrelom vodom, da se razmekša, a onda se ocijedi, što nije vode upio hljeb, te se začini maslom i pospe sitnijem sirom.

*potkriža:* isto je, što i popara, ali se za to pogača skuva i upeče, te se mjesto proste vode mesnom vodom polije, a ko hoće, začini maslom, te se po vrhu mesom najobičnije suhim pokiti.

*postupanica:* pogača ispisana, koja se kuha, kad istom dijete prohoda, pa žene se sastanu i umaču sada u kahvu njome i jedu, a prije se je i na selu i bez kahve ili s čim drugim, ili onako jela.

*povlak:* vidi kajmak, i to odmah, kad se s mlijeka skine.

*puh - burek:* šest se jufka razastre po tevsiji, a izmegju svake se meće sitno isjecano i poprženo meso s lukom i biberom, te se dobro maslom masti.

*pura:* u Hercegovini se tako govori mandri, kao puri u Bosni mandra.

*puriš:* ona brašnava voda, što se odlije, kad se pura ili mandra miješa, te se još malo posoli i jede, a najobičnije se daje maloj djeci i djeci u opće.

*puši - kaša:* odljevena voda od ječmene pure i malo zabonjasena (začinjena) maslom ili zejtinom i istucanim bijelim lukom.

*prevrta:* razmućeno vodom mlivo, koje se na tavi, na maslu peče.

*prijesnac:* sir s brašnom i s travom (povrćem) koprom, koji se sitno isjeca, izmiješan, i kao ižljevača na tevsiji se peče.

*prosenica:* hljeb od prosa ili prohe; za to mu se i veli još i „proha".

*prga:* poprženo žito, ječam ili kokuruz obično, istupano te s nešto poprženom na saču soli izmiješano, te se, kao brašno crno smoči s hljebom, osobito uz korizmu ili časni post.

*pršut:* govedije meso, crven od buta (meso), na komade izrezano i razugjeno s istučenim saransakom, biberom omazano, da više vremena stoji u toj smjesi, a onda se suši nad vatrom.

*presukača:* svaki mladi, masni sir.

*rahat - lokum:* šećer, brašno, bajami (bademi) s drugijem mirodijama izmiješano i kao ladetina priregjeno.

*rastarić:* brašno vodom zamijeseno i na krupnije mrvice megju dlanima rastrveno, onda od tog čorba svarena.

*rašedija:* nešesta na maslu pržena, onda šećernom vodom zaljevena, ali tako da se razasipa jelo; veli joj se i „rešedija".

*razvaruša:* duže se vremena maslo muti onako netopljeno, onda se brašno u nj uspe, ukuva se, raspleska (rastanji) na tevsiji, i peče. Kad se ispeče, zalije se medavom, običnije šećeravom vodom.

*recelj:* vidi bestilj.

*redžel:* u pekmezu izrezane i varene tikve, onda neko vrijeme ostavljene, dok otvrdnu. Neki meću i dobrih taze (friških) smokava ili što drugog od voća, ali se tada ništa ne vari, nego se to sámo u pekmezu od slasti otvrdne i zjedri.

*rezačije:* vidi čerez; veli se još i „razačije" i „rezakije" i „razakije".

*ribice:* vidi buredžici.

*rum:* vrsta pića, kog su Osmanlije poput mastike pili, smatrajući ono načelo i držeći ga se, kô i kod mastike. Podavaju mu se sada i nekoji naši muhamedovci.

*sagrdan:* od pjanaca hotično prozvan rum.

*sakrzma:* meso, luk, maslo i crvena paprika, vareno.

*salata:* narod najobičnije upotrebljuje to kod svijeh zeljija, koje su zelene, te se sirketom, zejtinom i soli začine.

*salamura:* svako jelo po narodnom, koje bi trebalo da bude čvrsto i gusto, a tako nije, dakle, kad nije kako valja priregjeno.

*salip:* slatka uvarena šećerna voda, u koju se meće trave zvane „salip", i posipa drugom istucanom travom, t. j. njezinim mirisnim korenom, koji se zove „gjengjefil".

*sarma:* isjecano meso s lukom zajedno, te izmješano s pirinčom i biberom i u lišće bijelog (glavatog) kiselog kupusa na okruglice zavijeno, pa onda vareno.

*sir:* razne poznate vrsti sira.

*sogan - dolma:* meso se pripravi kao i kod sarme, pa se glavice luka izvrte i nadiju, i to se sve vari.

*somun:* običajni ekmečinski (našijeh pekara) hljeb.

*skorup:* povlak, kajmak.

*skorupača:* skorup s medom pomiješan.

*surutka:* prosuručeno (provareno), kad se sir siri, mlijeko, te je to po narodnom lijek za svako čišćenje, i u opće dobro za sve bolesti, kad se pije.

*sutlija:* pirinač, varen na samom zašećerenom (slatkom) mlijeku.

*sjerčanica:* hljeb od sijerka, koji se najobičnije jeo u Hercegovini po selima u vrijeme glada, jer narod veli, ako i jest glotan (neukusan, bezslasan), da je od njega insan najsitiji.

*statko:* po narodnom sve vrste slatka, koje se uvarivanjem i hotičnim priregjivanjem učine, da više vremena mogu trajati — u tom se smislu najobičnije upotrebljuje, a onda i za druge slatkiše.

*smokvara:* medom se i maslom zakuha kokuruzno mlivo, pa se oveće kruglice naprave, na sredini se prstom ulupe, ispeku na tevsiju u maslu, te opet zaliju medavom vodom.

*sul - pita:* samo jufke razvijene, da se ništa više u nje ne meće, ispečene i poljevene maslom, pomiješanim s kiselim mlijekom.

*šakavci:* isjecano meso i pomiješano s pirinčom, uvaljano sve zajedno u bublju (kruglicu) i vareno, bez da se u što zamotava.

*šarenik:* vidi gologlavac.

*šehrija:* na gusto svarena čorba (juha) od pastve.

*šerbet*: med s vodom ili šećer s vodom rastopljen, te to piju najobičnije oni muhamedovci, koji ne kulanišu (ne mogu, nemadu volje, ne će) alkoholna kakva pića. Osim toga šerbet se rekne i onoj šećernoj ili medenoj vodi, koja se uzvari te se zalijevaju tijem razna slatka; napokon šerbet se rekne i onoj vodi, koja se nalije na teljvu (kahveni talog) od prijašnje pečene (skuhane) kahve.

*širdin, šiš - ćevap:* sitno izrezano meso, nataknuto na male štapiće, a izmegju svakog komadića mesa metne se i komadić luka, i tako se sve vari; ako se još pobiberi i u sirćetli vodi vari, onda je širdin.

*šljiva:* rakija od šljiva, šljivovica.

*šljivo - pita:* pravi se isto kô i ašlamača, samo što moraju mjesto ašlama biti šljive.

*šurup:* svako trajno slatko, koje se miješa i s vodom pije, a ne onako samo.

*tarana (tarhana* ili *tahrana)*: zakuvano brašno mlakom vodom, koje se pušti dan dva, da kisi, jer je zakuvano kvasom, za tijem se istare megju dlanima na mrvice, onda na rašetu prosije i suši. Mrvice, koje kroz rašeto propanu, služe za čorbu, a koje u rašetu ostanu, krupnije su i zovu se otušci, te se od njih pilav vari. Taranu valja dobro osušiti.

*teretelj:* istucani orasi, pa u njihovu sitno istučenu jezgru usuto sirćeta, bijelog luka i saransaka. Za osmanlijske vlade omiljelo izjutrašnje jelo poslije nekoliko vremena iza kahve, u koje se hljeb umače, dočim se sada rabi najviše kod katolika i grčko-istočnjaka uz korizmu ili časni post.

*tirit:* zamijeseno mlivo, megju dlanima izmrvljeno, koje se onda uprži na maslu, pa se polije maslom, kiselim mlijekom, bijelim lukom, ili, ko hoće, mjesto mlijeka kišela i sirćetom. Uz to još tirit znači svako prženo brašno na maslu, u koje će se uliti poslije ili slatke vode ili obične, kako već za koje jelo treba.

*titkuš:* isto je što i ižljevača, samo se ne reže, kao ova, nego se na prosto rukama isparla (ovdje: iskomada), pa polije kiselicom, maslom i utučenim bijelim lukom.

*torotan:* najgori suhi sir iz mijeha, (u Hercegovini se sir smeće u mijeh ovčiji ili koziji) kojeg sirotinja kupuje i jede, jer je najjeftiniji.

*turšija* ili *tušija:* krastavice, kanade, paprike, zeleni grah u sudima preko zime u sirćetnoj i slanoj vodi sačuvan.

*ualaci:* meso isjecano, u brašno zavaljano i kô kruglice namješteno, te na maslu prženo, a onda, ko hoće, može mlijekom kiselim i maslom, ili sirćetom, maslom i bijelim lukom politi.

*ulutma:* isto što i patišpanja, ali se ne smije onoliko mutiti, da se ne razabere i ne išupljika, te uzraste.

*urmašica:* isto se pravi kô i razvaruša, samo se na brdu („brdo", „brdilo" je ono, pomoću česa žene tkaju) u duguljastom obliku pravi, po čemu (brdu na ime) joj se veli i „brdeljuša" i „brdenjača", pa kad se ispeče, onda se kô razvaruša zalije mednom ili šećernom vodom.

*uštipci, ušćipci:* zamijeseno mlivo te s vrha kašike kaca (kaplje) na vrelo maslo u tavi i tako prži ili peče.

*varenik:* kao i gologlavac, samo ako mu se još dade malo varena mlijeka, kad se priregjuje.

*varenika:* vareno mlijeko, protivno od jamuže ili jemuže.

*varica:* što pravoslavni oko Nikoljdana prave, i to tako, da smješaju razna žita: šenice, kokuruza, graha i još, ko hoće, što šta, i vare, te se na Nikoljdan kusa (jede). Za to se i veli: „Varica varila, Savica hladila, Nikolica kusala". Ovo je kao sveti nekakav običaj, osobito kod prostijeg naroda.

*zerda:* pirinač, ili ostupana šenica, u šećeru razvodnjenu varen.

*zvrčići:* jufka se izreže, smrzga se (sgužva, skuvlja), peče se na tevsiji i polije kiselicom, maslom i bijelim, istucanim lukom.

*žmara:* kad se maslo pretapa i čisti, pa ostane ona troska, koja se još većma uprži i u ono umače hljebom.