

**Minority recipe book**

**Minderheiten-Rezeptbuch**

# Minority Calendar



**FUEN**

## You are what you eat!

There is a lot of truth in this sentence, and not only when it comes to health. Our cultural identity is also shaped by our cuisine, our traditional dishes and the way we eat. For the 2024 edition of the FUEN calendar, we have therefore chosen the topic of culinary culture.

This calendar takes you on a tasty journey through Europe, from the crunchy and colourful vegetable stew "Schnüsch" from Northern Schleswig to "Halva", the favourite dessert of the Aromanian minority in Serbia. Discover the many little stories behind each dish and try out the recipes yourself.

### Credits

Illustrations: Olga Balai

Design: Lóránt Korodi-Vass

---

In the spirit of sustainability, the 2024 FUEN calendar is no longer just a calendar, but also a full-fledged recipe book. How? At the end of the year, follow the dashed crop marks on the back pages to get a hand-held cookbook with treasures from the minority cuisine of Europe in your hands, so you can always pull it out and make your favorites again.

**How do you like  
our calendar?**



## Du bist, was du isst!

An diesem Satz ist viel Wahres dran, und zwar nicht nur, was die Gesundheit angeht. Auch unsere kulturelle Identität wird durch unsere Küche, unsere traditionellen Speisen und die Ernährungsweise geprägt. Für die Ausgabe des FUEN-Kalenders 2024 haben wir uns deshalb das Thema Kulinarik vorgenommen.

Machen Sie sich mit diesem Kalender auf die schmackhafte Reise durch Europa, vom knackig-bunten Gemüseintopf „Schnüsch“ aus Nord-schleswig bis hin zum „Halva“, dem Lieblingsdessert der aromunischen Minderheit in Serbien. Entdecken Sie die vielen kleinen Geschichten, die hinter jedem Gericht stehen und probieren Sie die Rezepte doch selbst einmal aus.

Im Sinne der Nachhaltigkeit ist der FUEN-Kalender 2024 nicht mehr nur ein Kalender, sondern auch ein vollständiges Rezeptbuch. Wie? Trennen Sie am Ende des Jahres entlang der gestrichelten Linien auf den Rückseiten die unteren Teile ab, um schließlich ein handliches Kochbuch mit Schätzen aus der Minderheitenküche Europas in den Händen zu halten, welches Sie immer wieder hervorholen und Ihre Lieblingsgerichte nachkochen können.





# Gefüllte Pfannkuchen „Komm morgen wieder“

## Germans in Latvia

This dish is a classic of Baltic-German cuisine, for which every family has its own recipe variation. The pancakes are prepared more on weekends, because they take a lot of time. Often the leftover meat from the previous day is used for it. If one sits at the table with a meat dish and it is said “Come again tomorrow, we have leftover meat!”, everyone knows that there will be delicious pancakes the next day. In Latvia, whey or buttermilk is drunk with them.

Dieses Gericht ist ein Klassiker der deutsch-baltischen Küche, für den jede Familie ihre eigene Rezept-Variation besitzt. Häufig wird dafür das übrig gebliebene Fleisch vom Vortag verwendet. Sitzt man bei einem Fleischgericht am Tisch und es heißt „Kommt morgen wieder, wir haben Fleisch übrig!“, wissen alle Bescheid, dass es morgen leckere Pfannkuchen gibt. Dazu wird in Lettland Molke oder Buttermilch getrunken.

### January • Januar

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

eggs	2	Eier	sour cream	600g	saure Sahne
flour	300g	Mehl	bay leaves	2	Lorbeerblätter
cold water	500ml	kaltes Wasser	tbsp salt	2	EL Salz
canola (rapeseed) oil	200g	Rapsöl	pepper		Pfeffer
lean pork meat	600g	mageres Schweinefleisch	cranberry jam		Preiselbeeren-Marmelade
onions	2	Zwiebeln			

## Stuffed pancakes “Come back tomorrow” Gefüllte Pfannkuchen „Komm morgen wieder“

4 pers

### Recipe

Divide the pork into coarse pieces, heat in cold water, skim off the foam, add two bay leaves, 2 tablespoons of salt, pepper and simmer on low heat for an hour. Let the meat cool, then put it through a meat grinder.

Mix eggs, water, salt and flour, let stand for 10 minutes. In the pan, fry each pancake only from one side with canola oil until pale, slide the finished pancakes out onto the plate and let cool.

For the filling, fry two peeled, finely diced onions in the pan with the canola oil until translucent, stir in the minced meat, salt and pepper, 200 g of sour cream and fry, transfer to a bowl. Fill each pancake on the baked side with the meat mixture, fold into a square and place on a plate.

Before serving, fry the pancakes with the canola oil in the pan until crispy. Serve hot with sour cream or with cranberry jam.

### Rezept

Das Schweinefleisch in grobe Stücke teilen, in kaltem Wasser erhitzen, den Schaum abschöpfen, zwei Lorbeerblätter, 2 EL Salz, Pfeffer zugeben und eine Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Das Fleisch abkühlen lassen, dann durch den Fleischwolf drehen.

Eier, Wasser, Salz und Mehl verrühren, 10 Minuten stehen lassen. Die Pfanne errichten, jeden Pfannkuchen nur von einer Seite mit Rapsöl blass ausbacken, die fertigen Pfannkuchen auf den Teller ausgleiten und abkühlen lassen.

Für die Füllung zwei geschälte, fein gewürfelte Zwiebeln in der Pfanne mit dem Rapsöl glasig braten, das Hackfleisch, Salz und Pfeffer, 200 g saure Sahne unterrühren und braten, in eine Schüssel geben. Jeden Pfannkuchen auf der gebackenen Seite mit der Fleischmasse füllen, quadratisch zusammenfallen und auf einen Teller legen.

Vor dem Servieren die Pfannkuchen mit dem Rapsöl in der Pfanne knusprig braten. Mit saurer Sahne oder mit Preiselbeeren-Marmelade heiß servieren.



## Germans in Latvia

**Population:** approx. 3000\*

**Region:** throughout the country, especially in the capital Riga

\* Official population figures on autochthonous national minorities, ethnic groups and language communities are in many cases only inadequately recorded by censuses. If there is no recognised, up-to-date survey by an official institution, we refer to figures for 2011 from this source for the sake of comparability: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): The Ethnic Groups in Europe. Handbuch der europäischen Volksgruppen Vol. 1. 2nd ed. Vienna: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.



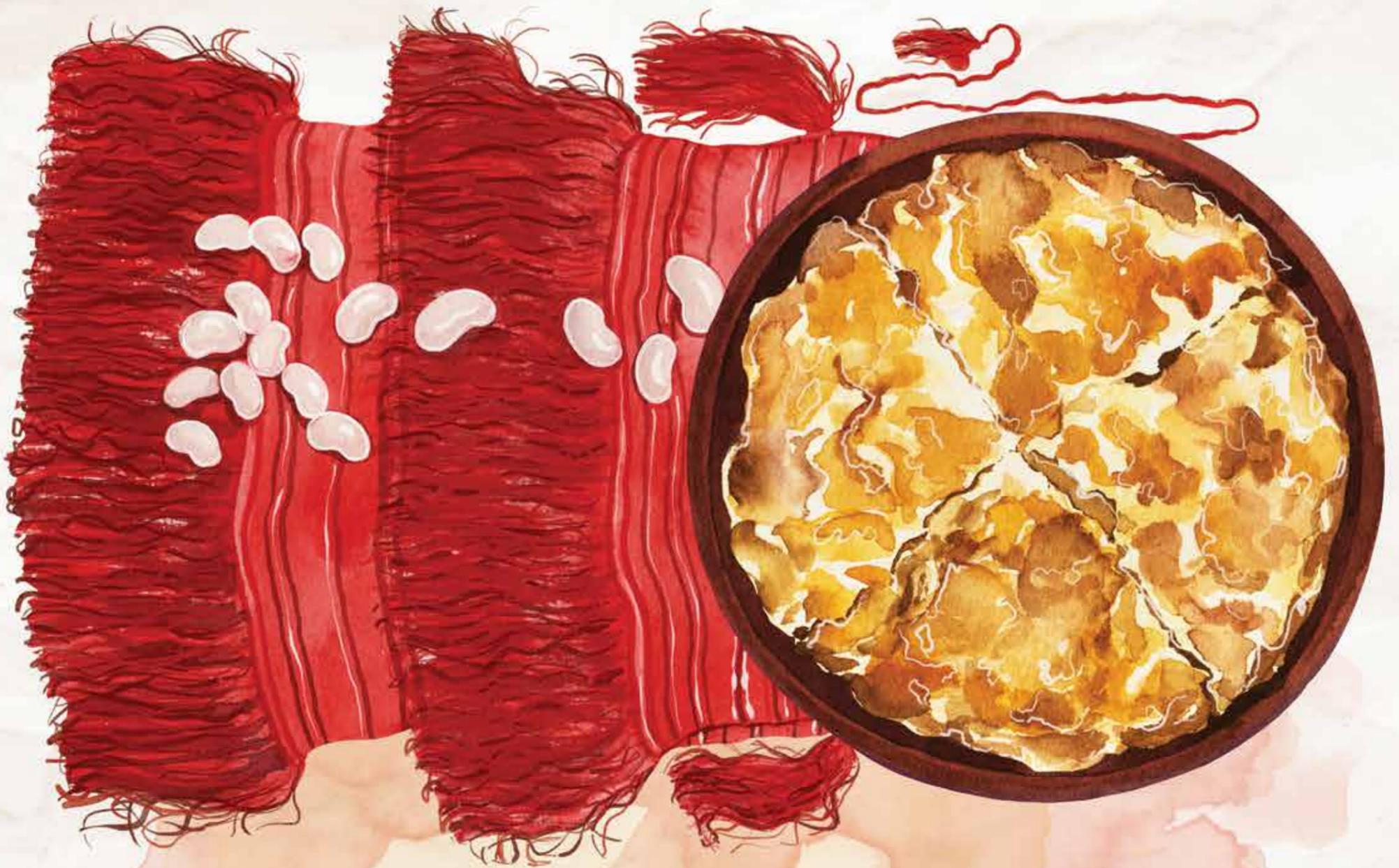
Association of Germans in Latvia  
Verband der Deutschen in Lettland

## Deutsche in Lettland

**Bevölkerung:** ca. 3000\*

**Region:** im ganzen Land, insbesondere in der Hauptstadt Riga

\* Offizielle Bevölkerungszahlen zu autochthonen nationalen Minderheiten, Volksgruppen und Sprachgemeinschaften sind in vielen Fällen nur unzureichend durch Volkszählungen erfasst. Wenn keine anerkannte, aktuelle Erhebung einer offiziellen Institution vorliegt, berufen wir uns der Vergleichbarkeit wegen auf Zahlen für das Jahr 2011 aus dieser Quelle: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): Die Volksgruppen in Europa. Handbuch der europäischen Volksgruppen Bd. 1. 2. Aufl. Wien: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.



# Grashalnik

Macedonians in Albania

Traditional Macedonian dish from the area of Golo Brdo.

Traditionelles mazedonisches Gericht aus der Gegend von Golo Brdo.

February • Februar

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

## + Ingredients + Zutaten +

flour	600g	Mehl
lukewarm water	250ml	lauwarmes Wasser
tsp salt	1	TL Salz
white beans	350g	weiße Bohnen
Oil for drizzling		Öl zum Beträufeln

## Грaшалник • Grashalnik • Grashalnik

4 pers

### Recipe

Pre-cook the white beans in a pot of water. (The cooking time varies depending on the type of bean and can take up to 2 hours. The beans should become soft).

Mix the flour with the lukewarm water and salt to form a dough. This is kneaded well and left to rest covered for half an hour.

Divide the dough into 14 small balls, which are rolled out with a rolling pin into thin round patties (30 cm in diameter). Briefly bake the flatbreads in a baking pan in the oven.

Layer the ingredients one by one in a round baking dish. To do this, first take a flatbread, which you drizzle with a little oil and then spread beans on it. Then the next patty and again the oil and beans. Repeat the steps until all the ingredients are used up.

Bake in the oven until golden brown.

Nazdravje!



### Rezept

Zunächst werden die weißen Bohnen in einem Topf mit Wasser vorgekocht. (Die Kochzeit variiert je nach Bohnensorte und kann bis zu 2 Stunden dauern. Die Bohnen sollten weich werden.)

Danach wird das Mehl zusammen mit dem lauwarmen Wasser und dem Salz zu einem Teig verarbeitet. Dieser wird gut durchgeknetet und für eine halbe Stunde abgedeckt ruhen gelassen.

Den Teig in 14 kleine Kügelchen teilen, die mit einem Nudelholz zu dünnen runden Fladen (30 cm Durchmesser) ausgerollt werden. Die Fladen in einer Backform kurz im Backofen backen.

In einer runden Backform die Zutaten nacheinander schichten. Dazu nimmt man zuerst einen Fladen, den man mit etwas Öl beträufelt und anschließend Bohnen darauf verteilt. Danach folgt der nächste Fladen und wieder das Öl und die Bohnen. Man wiederholt die Schritte solange, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Im Backofen goldbraun backen.

Nazdravje!

## Macedonians in Albania

**Population:** approx. 120,000\*

**Region:** area of Golo Brdo, Prespa, Gora and Vrbnik and throughout the Republic of Albania

\* According to own data of the organisation – official figures not available in the source used here.



Macedonian Association "Ilinden"-Tirana  
Mazedonische Vereinigung „Ilinden“-Tirana  
Македонско Друштво "Илинден" Тирана

## Mazedonier/-innen in Albanien

**Bevölkerung:** ca. 120.000\*

**Region:** im Gebiet von Golo Brdo, Prespa, Gora und Vrbnik und in der gesamten Republik Albanien

\* Nach eigenen Angaben – offizielle Zahlen in der hier verwendeten Quelle nicht verfügbar.



# Kougelhopf

## Alsations in France

Kougelhopf is the most traditional Alsatian cake. It is eaten for breakfast, as an aperitif or for dessert and goes very well with Alsatian wines such as Gewürztraminer, Muscat or Crémant. Kougelhopf is a symbol of Alsatian conviviality and sharing.

Der Kougelhopf (Gugelhupf) ist ein traditionsreicher elsässischer Kuchen. Er wird zum Frühstück, zum Aperitif oder zum Nachtsch gegessen und passt sehr gut zu elsässischem Wein wie zum Beispiel Gewürztraminer, Muscat oder Crémant. Der Kougelhopf ist Symbol der elsässischen Geselligkeit und des Teilens.

## March • März

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

for a pan of 24 cm • für eine Form von 24 cm Durchmesser

flour	<b>500g</b>	Mehl	raisins	<b>150g</b>	Rosinen
sugar	<b>75g</b>	Zucker	milk	<b>25cl</b>	Milch
pinch of salt	<b>1</b>	Prise Salz	yeast	<b>20g</b>	Backhefe
butter	<b>150g</b>	Butter	small glass of cherry brandy	<b>1</b>	kleines Glas Kirschwasser
eggs	<b>2</b>	Eier	whole almonds	<b>15-20</b>	ganze Mandeln

## Kougelhopf

4 pers

### Recipe

Wash the raisins and soak them in the cherry brandy.

Mix the yeast in a little lukewarm milk. Make a well in the sifted flour and put the yeast mixture in it. Integrate a little flour and make a small sourdough. Let it rise until doubled.

Drain the raisins and roll them in the flour.

Add the rest of the milk to the dough, as well as salt, sugar, the soft butter and the raisins. The cherry brandy is also added and everything is mixed well with all the flour. Add one egg at a time and knead the dough vigorously for 20 minutes - lifting well to loosen it until it no longer sticks. Let rise in a moderately warm place.

Butter a kougelhopf pan and place one almond per groove in the bottom. Once doubled, pat the dough back together and then place in the pan. Let rise a second time until it rises above the edge of the pan.

Place in the oven at 180 °C and bake for about 45 min. When cool, sprinkle with powdered sugar.



### Rezept

Die Rosinen waschen und im Kirschwasser quellen lassen.

Die Backhefe in etwas lauwarmen Milch vermischen. Eine Mulde in das gesiebte Mehl formen und die Hefemischung hineingeben. Etwas Mehl hineinrühren und einen kleinen Sauerteig anfertigen. Gehen lassen bis die Menge sich verdoppelt hat.

Die Rosinen abtropfen und in etwas Mehl rollen.

Die restliche Milch zum Teig hinzufügen, ebenso Salz, Zucker, die weiche Butter, die Rosinen sowie das Kirschwasser. Alles gut mit dem Mehl in der Schüssel vermischen. Ein Ei nach dem anderen hinzufügen und den Teig für 20 Minuten energisch durchkneten – dabei gut anheben, um ihn zu lockern, bis er nicht mehr klebt. An einem gemäßigt warmen Ort gehen lassen.

Eine Kougelhopfform mit Butter bestreichen und in den Boden eine Mandel pro Rille legen. Sobald die Menge sich verdoppelt hat, den Teig wieder zusammenklopfen und dann in die Form geben. Ein zweites Mal gehen lassen, bis er über den Rand der Form hinausragt.

Bei 180 °C in den Ofen schieben und etwa 45 Min. backen. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, mit Puderzucker bestreuen.

## Alsatians in France

**Population:** approx. 900,000\*  
**Region:** Alsace in the north-east of France around Strasbourg



Our country  
Unser Land

\* Official population figures on autochthonous national minorities, ethnic groups and language communities are in many cases only inadequately recorded by censuses. If there is no recognised, up-to-date survey by an official institution, we refer to figures for 2011 from this source for the sake of comparability: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): The Ethnic Groups in Europe. Handbuch der europäischen Volksgruppen Vol. 1. 2nd ed. Vienna: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.

## Elsässer/-innen in Frankreich

**Bevölkerung:** ca. 900.000\*  
**Region:** Elsass im Nordosten Frankreichs rund um Straßburg

\* Offizielle Bevölkerungszahlen zu autochthonen nationalen Minderheiten, Volksgruppen und Sprachgemeinschaften sind in vielen Fällen nur unzureichend durch Volkszählungen erfasst. Wenn keine anerkannte, aktuelle Erhebung einer offiziellen Institution vorliegt, berufen wir uns der Vergleichbarkeit wegen auf Zahlen für das Jahr 2011 aus dieser Quelle: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): Die Volksgruppen in Europa. Handbuch der europäischen Volksgruppen Bd. 1. 2. Aufl. Wien: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.



# Schnüsch

## Germans in Denmark

It is a typical early summer dish that focuses on the first vegetables such as carrots, peas, potatoes and asparagus. The dish originated in Holstein, but also became popular as the northern Schleswigian dish "Snyšk". The German roots of the dish and its current use in Denmark are also symbolic of the history of the minority.

Ein typisches Frühsommergericht, bei dem man das erste Gemüse wie Möhren, Erbsen, Kartoffeln und Spargel ins Zentrum rückt. Das Gericht stammt ursprünglich aus Holstein, wurde aber auch als nordschleswigisches Gericht „Snyšk“ populär. Die deutschen Wurzeln des Gerichts und die heutige Verwendung in Dänemark stehen symbolisch auch für die Geschichte der Minderheit.

### April

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

## + Ingredients + Zutaten +

early potatoes 200g Frühkartoffeln  
green asparagus 200g grüner Spargel  
new carrots 200g neue Karotten  
fresh peas 200g frische Erbsen

butter 200g Butter  
flour 200g Mehl  
salt, pepper, parsley Salz, Pfeffer, Petersilie

## Schnüsch • Snysk

4 pers

### Recipe

Peel the early potatoes and boil them in a pot with a pinch of salt. While the potatoes are cooking, cut the remaining vegetables into suitable pieces.

Remove the cooked potatoes from the water and blanch the remaining vegetables in it. Cool the vegetables in cold water.

Melt the butter in a pan and add the flour. Sauté well, gradually adding some of the remaining cooking water until the sauce has a slightly thick consistency.

Add the vegetables to the sauce and cook briefly. Season with salt and pepper and add the parsley.

Serve with sausage or bacon.

### Rezept

Frühkartoffeln schälen und in einem Topf zusammen mit einer Prise Salz kochen. Während die Kartoffeln kochen, das restliche Gemüse in passende Stücke schneiden.

Die gekochten Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und das restliche Gemüse darin blanchieren. Das Gemüse in kaltem Wasser abkühlen.

Butter in einem Topf zerlassen und Mehl hinzugegeben. Gut durchbraten, nach und nach von dem übriggebliebenen Kochwasser hinzugeben, bis die Soße eine leicht dickflüssige Konsistenz hat.

Das Gemüse in die Soße geben und kurz ankochen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und Petersilie hinzugeben.

Dazu schmeckt hervorragend Wurst oder Speck.



## Germans in Denmark

**Population:** approx. 15,000\*  
**Region:** Nordschleswig/Northern Schleswig in the south of Denmark

\* Official population figures on autochthonous national minorities, ethnic groups and language communities are in many cases only inadequately recorded by censuses. If there is no recognised, up-to-date survey by an official institution, we refer to figures for 2011 from this source for the sake of comparability: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): The Ethnic Groups in Europe. Handbuch der europäischen Volksgruppen Vol. 1. 2nd ed. Vienna: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.



## Deutsche in Dänemark

**Bevölkerung:** ca. 15.000\*  
**Region:** Nordschleswig im Süden Dänemarks

\* Offizielle Bevölkerungszahlen zu autochthonen nationalen Minderheiten, Volksgruppen und Sprachgemeinschaften sind in vielen Fällen nur unzureichend durch Volkszählungen erfasst. Wenn keine anerkannte, aktuelle Erhebung einer offiziellen Institution vorliegt, berufen wir uns der Vergleichbarkeit wegen auf Zahlen für das Jahr 2011 aus dieser Quelle: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): Die Volksgruppen in Europa. Handbuch der europäischen Volksgruppen Bd. 1. 2. Aufl. Wien: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.

Federation of Germans in Northern Schleswig  
Bund Deutscher Nordschleswiger (BDN)



# Bramborové knedlíky

## Czechs in Croatia

Potato dumplings are a classic side dish for Sunday dinner. The Czech Republic is famous for its dumplings, and the Czech minority in Croatia zealously preserves them as their gastronomic tradition. Czech families often like to prepare them in different ways.

Kartoffelknödel sind eine klassische Beilage zum Sonntagsessen. Die Tschechische Republik ist für ihre Knödel bekannt, und die tschechische Minderheit in Kroatien bewahrt sie eifrig als ihre gastronomische Tradition.

### May • Mai

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

cooked and grated potatoes	2kg	gekochte und geriebene Kartoffeln
semolina	450g	Grieß
flour	400g	Mehl
eggs	2	Eier
tbsp of salt	1	EL Salz
buns	2	Brötchen

## Potato dumplings • Kartoffelknödel

 4 pers

### Recipe

Mix all ingredients into a dough.

Cut 2 buns into cubes, fry them and add to the dough.

Make dumplings and cook in salted water 15 to 20 minutes depending on size.

### Rezept

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Die beiden Brötchen in Würfel schneiden, anbraten und zum Teig geben.

Knödel formen und je nach Größe 15 bis 20 Minuten in Salzwasser kochen.



## Czechs in Croatia

**Population:** approx. 8000\*  
**Region:** Bjelovarsko-Bilogorska, mainly in the town of Daruvar

\* according to Croatian Census 2021



## Tschechen/Tschechinnen in Kroatien

**Bevölkerung:** ca. 8000\*  
**Region:** Bjelovarsko-Bilogorska, hauptsächlich in der Stadt Daruvar

\* gemäß kroatischem Zensus 2021



Coordination of Council and Representatives of the Czech National Minority in Croatia

Koordinationsrat und Vertreter der tschechischen nationalen Minderheit

Koordinace rad a představitelů české národnostní menšiny v Republice Horvatsko



# Brodetto

## Italians and Slovenes in Croatia

Brodetto is a traditional Istrian fish stew, typically served on special occasions such as weddings or religious festivals. It is usually eaten in the summer months when freshly caught fish and seafood are available. It is a dish that brings people together and is considered a symbol of Istria's culinary heritage.

Brodetto ist ein traditioneller Istrischer Fischeintopf, der typischerweise zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten oder religiösen Festen serviert wird. Er wird meist in den Sommermonaten gegessen, wenn fangfrischer Fisch und Meeresfrüchte zur Verfügung stehen. Es ist ein Gericht, das die Menschen zusammenbringt und als Symbol des kulinarischen Erbes Istriens gilt.

### June • Juni

						1	2
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	

## + Ingredients + Zutaten +

### 900g mixed fish

(trills, small breams, gopuers, eels, scorpionfish, monkfish, squid) and shellfish (such as, shrimp, clams, and mussels), cleaned and chopped into bite-sized pieces

large onion, chopped	1	große Zwiebel, gewürfelt
garlic cloves, chopped	2	Knoblauchzehen, fein gehackt
medium tomatoes, chopped	2	mittelgroße Tomaten, gewürfelt
tbsp tomato paste	1	EL Tomatenmark

### 900 g gemischter Fisch

(Rotbarbe, kleine Brassens, Zackenbarsche, Aale, Drachenkopf, See-teufel, Tintenfisch) und Schalentiere (Garnelen, Venus- und Mies-muscheln), gesäubert und in mundgerechte Stücke geschnitten

tbsp olive oil	4	EL Olivenöl
white wine	50ml	Weißwein
fish stock	1L	Fischfond
tbsp chopped fresh parsley	2	EL frische Petersilie, gehackt
salt and black pepper		Salz und schwarzer Pfeffer

## Brodetto • Brodetto

 4 pers

### Recipe

Heat the olive oil in a large pot over medium-high heat. Add the chopped onion, garlic and parsley and sauté until softened, about 5 minutes.

Pour in the white wine and let it cook for half a minute to evaporate the alcohol.

Add the chopped tomatoes and tomato paste and continue to sauté for another 5 minutes, until the tomatoes start to break down.

Add the fish stock and bring the mixture to a simmer.

Add the fish and shellfish to the pot. Cover the pot and cook for about 10-15 minutes on low heat or until the fish and shellfish are cooked through. Don't stir!

Taste and adjust the seasoning with salt and black pepper to taste. Serve hot, garnished with chopped fresh parsley.

Brodetto is traditionally served with polenta and with a slice of toasted bread rubbed with garlic, which is placed in the bottom of each bowl before adding the soup. This is a great way to soak up all the delicious flavors of the broth.

### Rezept

Das Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Die gehackte Zwiebel, Knoblauch und Petersilie hinzugeben und anbraten, bis sie weich sind, etwa 5 Minuten.

Mit dem Weißwein aufgießen und eine halbe Minute kochen lassen, damit der Alkohol verdampft.

Die gewürfelten Tomaten und das Tomatenmark hinzufügen und weitere 5 Minuten anbraten, bis die Tomaten anfangen zu zerfallen.

Den Fischfond hinzufügen und die Mischung zum Köcheln bringen.

Den Fisch und die Schalentiere in den Topf geben, sodass alles mit der Brühe bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze etwa 10-15 Minuten kochen lassen, bis der Fisch und die Meeresfrüchte gar sind. Nicht umrühren!

Abschmecken und mit Salz und schwarzem Pfeffer nach Belieben würzen. Heiß servieren und mit gehackter frischer Petersilie garnieren.

Brodetto wird traditionell mit Polenta sowie mit einer Scheibe geröstetem und mit Knoblauch eingeriebenem Brot serviert, das vor dem Hinzufügen der Suppe auf den Boden jeder Schüssel gelegt wird. So können die köstlichen Aromen der Brühe aufgenommen werden.



## Italians in Slovenia and Croatia



**Population:** approx. 17,800 (HR) and approx. 3400 (SLO)\*  
**Region:** Istria, situated on Croatian and Slovenian territory

\* Official population figures on autochthonous national minorities, ethnic groups and language communities are in many cases only inadequately recorded by censuses. If there is no recognised, up-to-date survey by an official institution, we refer to figures for 2011 from this source for the sake of comparability: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): The Ethnic Groups in Europe. Handbuch der europäischen Volksgruppen Vol. 1. 2nd ed. Vienna: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.



**Italian Union**  
 Italienische Union  
 Unione Italiana

## Italiener/-innen in Slowenien und Kroatien

**Bevölkerung:** ca. 17.800 (Kroatien) und ca. 3400 (Slowenien)\*  
**Region:** Istrien, auf kroatischem und slowenischem Staatsgebiet gelegen

\* Offizielle Bevölkerungszahlen zu autochthonen nationalen Minderheiten, Volksgruppen und Sprachgemeinschaften sind in vielen Fällen nur unzureichend durch Volkszählungen erfasst. Wenn keine anerkannte, aktuelle Erhebung einer offiziellen Institution vorliegt, berufen wir uns der Vergleichbarkeit wegen auf Zahlen für das Jahr 2011 aus dieser Quelle: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): Die Volksgruppen in Europa. Handbuch der europäischen Volksgruppen Bd. 1. 2. Aufl. Wien: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.



# Kołacz z borówkami

Poles in the Czech Republic

Blueberry pie is a typical summer dish. Very popular food on the folklore events in the region Cieszyn-Silesia.

Blaubeerkuchen ist ein typisches Sommergericht, das sehr beliebt bei Folklore-Veranstaltungen in der Region Teschener Schlesien ist.

## July • Juli

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

## Ingredients Zutaten

### dough • Teig

coarse flour **400g** grobes Mehl  
smooth flour **350g** glattes Mehl  
butter **50g** Butter  
tbsp tallow **2** EL Schmalz  
oil **50ml** Öl  
salt Salz

lemon peel Zitronenschale  
eggs **2** Eier  
egg yolks **2** Eigelb  
cup of milk **1** Tasse Milch  
tbsp sugar + tbsp flour **7** Zucker + Mehl  
yeast **65g** Hefe  
blueberries **1.5L** Blaubeeren

### sugar crumble • Zuckerstreusel

coarse flour **200g** grobes Mehl  
semolina flour **200g** Grießmehl  
butter **100g** Butter  
powdered sugar **100g** Puderzucker

## Blueberry pie • Blaubeerkuchen

 4 pers

### Recipe

Take out all the necessary ingredients so that they are at room temperature. Pour a little of the milk to a separate cup to dissolve the yeast in, add 7 tablespoons of flour and sugar to the milk. Cover the mixture with a towel and put it somewhere warm for the yeast to activate.

In a bowl sift the flour and the soft butter, tallow, oil, some salt, lemon peels, eggs. At the end add the rest of the milk and the now risen yeast.

Put the bowl in between your lap holding it so that it doesn't fly away. Mix with a wooden spoon and continue mixing until the mixture isn't sticky anymore. Cover the bowl with a towel and leave it to rest and rise. Preheat the oven to 170 °C.

Let's make the sugar crumble. Mix together flour, sugar, melted butter until it becomes crumbly.

Prepare two baking trays, grease with tallow and dust with flour. Divide the dough in half and put it on the lightly flour dusted workbench. With a rolling pin flatten the dough so as to fill the entire baking tray.

Once you put the flattened dough onto the tray add the blueberries which can be sprinkled with sugar beforehand unless you like sour blueberries.

Add your sugar crumbles on top and bake the pie for a good 30 minutes on convection setting, 170 °C.

### Rezept

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Etwas von der Milch in eine separate Schüssel gießen, um die Hefe darin aufzulösen, 7 EL Mehl und Zucker hinzugeben und die Mischung mit einem Handtuch abdecken. An einen warmen Ort stellen.

In einer Schüssel das gesiebte Mehl, die weiche Butter, den Schmalz, das Öl, etwas Salz, die Zitronenschalen und die Eier mischen. Zum Schluss die restliche Milch und die nun aufgegangene Hefe dazugeben.

Die Schüssel in den Schoß nehmen und gut festhalten. Mit einem Holzlöffel umrühren, bis der Teig nicht mehr klebt. Mit einem Handtuch abdecken und gehen lassen. Backofen auf 170 °C vorheizen.

Nun die Zuckerstreusel herstellen: Mehl, Zucker und geschmolzene Butter mischen, bis sie krümelig werden.

Zwei Backbleche einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in zwei Hälften teilen und auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Mit einem Nudelholz den Teig so flach ausrollen, dass er das gesamte Backblech ausfüllt.

Blaubeeren darauf verteilen. Wer sie nicht so sauer mag, kann diese mit Zucker bestreuen.

Streusel darauf verteilen und den Kuchen gut 30 Minuten bei 170 °C (Umluft) backen.

## Poles in the Czech Republic

**Population:** approx. 39,100\*

**Region:** Teschen or Teschen Silesia in the east

\* Official population figures on autochthonous national minorities, ethnic groups and language communities are in many cases only inadequately recorded by censuses. If there is no recognised, up-to-date survey by an official institution, we refer to figures for 2011 from this source for the sake of comparability: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): The Ethnic Groups in Europe. Handbuch der europäischen Volksgruppen Vol. 1. 2nd ed. Vienna: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.



**Těšínské Slezsko**



## Polen/Polinnen in Tschechien

**Bevölkerung:** ca. 39.100\*

**Region:** Teschen oder Teschener Schlesien im Osten

\* Offizielle Bevölkerungszahlen zu autochthonen nationalen Minderheiten, Volksgruppen und Sprachgemeinschaften sind in vielen Fällen nur unzureichend durch Volkszählungen erfasst. Wenn keine anerkannte, aktuelle Erhebung einer offiziellen Institution vorliegt, berufen wir uns der Vergleichbarkeit wegen auf Zahlen für das Jahr 2011 aus dieser Quelle: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): Die Volksgruppen in Europa. Handbuch der europäischen Volksgruppen Bd. 1. 2. Aufl. Wien: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.

**Congress of Poles in the Czech Republic**  
Kongress der Polen in der Tschechischen Republik  
Kongres Polaków w Republice Czeskiej



# Dolmadakia

Greek Orthodox Minority in Istanbul/Turkey

An appetizer classic at family and religious celebrations. The dish dates back to ancient times and was often served in the Byzantine and Ottoman eras. Grapes have a special meaning for the minority as they are associated with the Transfiguration of Christ, which is celebrated on 6 August.

Ein Vorspeisen-Klassiker bei Familien- und religiösen Festen. Das Gericht stammt bereits aus der Antike und wurde in der byzantinischen und osmanischen Ära häufig serviert. Trauben haben für die Minderheit eine besondere Bedeutung, da sie mit der Verklärung Christi verbunden sind, die am 6. August gefeiert wird.

## August

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

minced medium fat lamb	<b>200g</b>	Lammhackfleisch mittlerer Fettstufe	washed and drained rice	<b>75g</b>	Reis, gewaschen und abgetropft
fresh grapevine, chard, mulberry, hazelnut and green salad leaves	<b>250g</b>	frische Wein- Mangold-, Maulbeer-, Haselnuss- und grüne Salatblätter	tbsp salt	<b>1</b>	EL Salz
finely chopped onions	<b>2</b>	Zwiebeln, fein gehackt	tsp ground black pepper	<b>1</b>	TL gemahlener schwarzer Pfeffer
bunch parsley, finely chopped	<b>1</b>	Bund Petersilie, fein gehackt	tsp ground cinnamon	<b>1</b>	Teelöffel gemahlener Zimt
			some broth		etwas Brühe

## Dolmadakia • Dolmadakia

4 pers

### Recipe

Blanch grapevine, berry leaf and hazelnut leaves for 3-4 minutes in hot water. Dip the green salad and chard leaves in boiling water and remove immediately.

Place minced meat in a bowl and add onions, parsley, rice, salt, black pepper and cinnamon and mix all together very well.

Take some of the torn leaves and lay on the base of the cooking pot.

Place the leaves flat and place a spoon of minced meat mixture in the middle, rolling up to the length of half finger.

Place the wrapped leaves tightly in the pot, cover the top with a plate to prevent them opening while cooking. Add broth until it just covers the leaves, cover with saucepan lid and simmer.

When the Dolmadakia is cooked, turn the cooking pot upside down, remove the leaves from the top and serve them warm.

### Rezept

Wein-, Maulbeer- und Haselnussblätter 3-4 Minuten in heißem Wasser blanchieren. Die grünen Salat- und Mangoldblätter in kochendes Wasser tauchen und sofort herausnehmen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben; Zwiebeln, Petersilie, Reis, Salz und Zimt dazugeben und alles gut vermengen.

Einige der Blätter auf den Boden des Kochtopfes legen.

Auf die übrigen Blätter jeweils einen Löffel der Hackfleischmischung in die Mitte geben und bis zur Länge eines halben Fingers aufrollen.

Die eingewickelten Blätter dicht aneinander in den Topf legen, oben mit einem Teller abdecken, damit sie sich beim Kochen nicht öffnen. Mit etwas Brühe aufgießen, bis die Blätter gerade bedeckt sind, den Topfdeckel auflegen und köcheln lassen.

Wenn die Dolmadakia gar sind, den Topf auf den Kopf stellen, die Blätter von der Oberseite entfernen und warm servieren.



## Greek Orthodox Minority in Istanbul, Turkey

**Population:** approx. 3600\*  
**Region:** Istanbul

\* Official population figures on autochthonous national minorities, ethnic groups and language communities are in many cases only inadequately recorded by censuses. If there is no recognised, up-to-date survey by an official institution, we refer to figures for 2011 from this source for the sake of comparability: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): The Ethnic Groups in Europe. Handbuch der europäischen Volksgruppen Vol. 1. 2nd ed. Vienna: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.



## Griechisch-orthodoxe Minderheit in Istanbul/Türkei

**Bevölkerung:** ca. 3600\*  
**Region:** Istanbul

\* Offizielle Bevölkerungszahlen zu autochthonen nationalen Minderheiten, Volksgruppen und Sprachgemeinschaften sind in vielen Fällen nur unzureichend durch Volkszählungen erfasst. Wenn keine anerkannte, aktuelle Erhebung einer offiziellen Institution vorliegt, berufen wir uns der Vergleichbarkeit wegen auf Zahlen für das Jahr 2011 aus dieser Quelle: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): Die Volksgruppen in Europa. Handbuch der europäischen Volksgruppen Bd. 1. 2. Aufl. Wien: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.



Ecumenical Federation of Constantinopolitans  
Ökumenische Föderation der Konstantinopler  
Οικουμενική Ομοσπονδία Κωνσταντινουπολιτών



# Rătișe (plăcintă)

## Romanians in Hungary

The Romanian word "plăcintă" is inherited from Latin: placenta. Plăcintă means "cake", "pie". The first mention of the existence of this dish appeared around 9,500 BC, in the Neolithic, when the Egyptians cooked the first pie crust. However, other historians believe that the origin of the pie is attributed to the Greeks. It is a very popular, traditional, archaic Romanian dish.

Das rumänische Wort „plăcintă“ stammt aus dem Lateinischen: Placenta. Plăcintă bedeutet „Kuchen“, „Torte“. Die erste Erwähnung dieses Gerichts stammt aus dem Neolithikum (ca. 9.500 v. Chr.), als die Ägypter die ersten Pfannkuchen zubereiteten. Es handelt sich um ein sehr beliebtes, traditionelles und ursprüngliches rumänisches Gericht.

### September

2	3	4	5	6	7	8	1
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30							

## + Ingredients + Zutaten +

### dough • Teig

flour	1kg	Mehl
fresh yeast	25g	frische Hefe
sugar	20g	Zucker
oil	60ml	Öl
water	500ml	Wasser
tsp of salt	1	TL Salz

### filling • Füllung

dill	600g	Dill
or cabbage		oder geraspelter Kohl
or salted cow cheese		oder gesalzener Weichkäse aus Kuhmilch
or potatoes		oder Kartoffeln

## Rățișe (plăcintă)

4 pers

### Recipe

Mix the yeast with the sugar until it becomes liquid, then add the warm water. Gradually incorporate the flour and when the dough begins to bind, add salt and oil and then the remaining flour. Knead until it becomes a good working dough, not sticky. Leave to rise until doubled in volume, for about 1 hour.

Place the dough on the work surface and portion into dough balls of about 100 g each. Add the desired filling and then roll them out and roll them with a rolling pin.

Fry over medium heat in a little oil, on each side until nicely browned.

### Rezept

Die Hefe mit dem Zucker verrühren, bis sie flüssig wird, dann das warme Wasser hinzufügen. Nach und nach das Mehl einarbeiten, und wenn der Teig zu binden beginnt, Salz und Öl und das restliche Mehl hinzufügen. So lange kneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in Teigkugeln von je etwa 100 g portionieren. Die gewünschte Füllung darauf geben und mit einem Nudelholz ausrollen.

Bei mittlerer Hitze in etwas Öl auf jeder Seite braten, bis die Fladen schön gebräunt sind.



## Romanians in Hungary

**Population:** approx. 35,600\*

**Region:** in the east of Hungary, along the border with Romania, from Létavértes to Szeged.



\* Official population figures on autochthonous national minorities, ethnic groups and language communities are in many cases only inadequately recorded by censuses. If there is no recognised, up-to-date survey by an official institution, we refer to figures for 2011 from this source for the sake of comparability: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): The Ethnic Groups in Europe. Handbuch der europäischen Volksgruppen Vol. 1. 2nd ed. Vienna: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.



## Rumänen/Rumäninnen in Ungarn

**Bevölkerung:** ca. 35.600\*

**Region:** im Osten Ungarns, entlang der Grenze zu Rumänien, von Létavértes bis Szeged.

\* Offizielle Bevölkerungszahlen zu autochthonen nationalen Minderheiten, Volksgruppen und Sprachgemeinschaften sind in vielen Fällen nur unzureichend durch Volkszählungen erfasst. Wenn keine anerkannte, aktuelle Erhebung einer offiziellen Institution vorliegt, berufen wir uns der Vergleichbarkeit wegen auf Zahlen für das Jahr 2011 aus dieser Quelle: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): Die Volksgruppen in Europa. Handbuch der europäischen Volksgruppen Bd. 1. 2. Aufl. Wien: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.

### The National Self-Government of Romanians in Hungary

Die nationale Selbstverwaltung der Rumänen in Ungarn

Autogovernarea pe Țară a Românilor din Ungaria



# Balkabağı Böreği

Turks in Western Thrace • Greece

Börek is a savoury filled pastry common throughout the Eastern Mediterranean. It is traditionally made from thin sheets of dough with a variety of appealing fillings. Pumpkin is often used in Turkish cuisine.

Börek ist ein herzhaft gefülltes Gebäck, das im gesamten östlichen Mittelmeerraum verbreitet ist. Es wird traditionell aus dünnen Teigblättern mit einer Vielzahl ansprechender Füllungen hergestellt. Kürbis wird in der türkischen Küche häufig verwendet.

## October • Oktober

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

shredded pumpkin	<b>500g</b>	geraspelter Kürbis
cups of sugar	<b>1.5-2</b>	Tassen Zucker
pastry leaves (yufka) or phyllo dough	<b>6</b>	Blätterteigblätter (Yufka) oder Filo-Teig (fertig im Kühlregal)
coffee cups of melted butter	<b>2</b>	Tassen geschmolzene Butter
tsp salt	<b>1</b>	TL Salz
black pepper, if desired	<b>65g</b>	schwarzer Pfeffer nach Bedarf

## Pumpkin filled pasty • Kürbis-Börek

4 pers

### Recipe

Grease a wide oven tray and place a pastry leave covering the bottom with no overlapping. Try to make the pastry as flat as possible.

Roast shredded pumpkin in a saucepan with sugar until its juice is absorbed. Add some salt.

Stack two pastry on top of each other. Spread about half of the shredded pumpkin over the pastry. Lay a pastry leaf in between and pour the other half of pumpkin over this leaf. Place the remaining two leaves on the top. Finally, cover the top with the last pastry leaf. (If desired, melted butter can also be spread between two leaves). Sprinkle with some sugar for a crispy top.

Bake the Pumpkin Börek in the pre-heated 200 °C oven for about 30-40 minutes or until the top gets light brown. Slice it into squares and serve either hot or cold. If desired sprinkle with powdered sugar.

### Rezept

Ein breites Backblech einfetten und den Boden mit einer Schicht Teig auslegen, nicht überlappend und so flach wie möglich.

Den geraspelten Kürbis in einem Topf mit Zucker rösten, bis der Saft aufgesogen ist. Etwas Salz hinzugeben.

Zwei Blätterteigplatten übereinander legen. Etwa die Hälfte des geraspelten Kürbisses auf dem Teig verteilen. Ein Teigblatt dazwischen legen und die andere Hälfte des Kürbisses darauf geben. Die restlichen zwei Blätter darauf legen. Zum Schluss mit dem letzten Teigblatt abdecken. Wer mag, kann geschmolzene Butter zwischen zwei Blätter streichen. Für eine knusprige Oberfläche mit etwas Zucker bestreuen.

Den Kürbis-Börek im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30-40 Minuten backen oder bis die Oberseite hellbraun wird. In Quadrate schneiden und entweder heiß oder kalt servieren. Falls gewünscht, mit Puderzucker bestreuen.



## Turks in Western Thrace/ Greece

**Population:** approx. 128,000\*

**Region:** Western Thrace in north-eastern Greece

\* Official population figures on autochthonous national minorities, ethnic groups and language communities are in many cases only inadequately recorded by censuses. If there is no recognised, up-to-date survey by an official institution, we refer to figures for 2011 from this source for the sake of comparability: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): The Ethnic Groups in Europe. Handbuch der europäischen Volksgruppen Vol. 1. 2nd ed. Vienna: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.



## Türken/Türkinnen in Westthrakien/Griechenland

**Bevölkerung:** ca. 128.000\*

**Region:** Westthrakien im Nordosten Griechenlands

\* Offizielle Bevölkerungszahlen zu autochthonen nationalen Minderheiten, Volksgruppen und Sprachgemeinschaften sind in vielen Fällen nur unzureichend durch Volkszählungen erfasst. Wenn keine anerkannte, aktuelle Erhebung einer offiziellen Institution vorliegt, berufen wir uns der Vergleichbarkeit wegen auf Zahlen für das Jahr 2011 aus dieser Quelle: Christoph Pan, Beate Sibylle Pfeil, Paul Videsott (2016): Die Volksgruppen in Europa. Handbuch der europäischen Volksgruppen Bd. 1. 2. Aufl. Wien: Verlag Österreich GmbH/Berlin: BWV.

**Federation of Western Thrace Turks in Europe (ABTTF)**

Föderation der West-Thrakien Türken in Europa

Avrupa Bati Trakya Türk Federasyonu ABTTF



# Warmer Kartoffelsalat

Germans in Georgia

The warm potato salad is a typical dish prepared for larger celebrations or holidays – often in large portions.

Ein typisches Gericht, das zu größeren Festen oder Feiertagen zubereitet wird – oft in großen Mengen.

## November

					1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		

## + Ingredients + Zutaten +

potatoes	750g	Kartoffeln
bacon	65g	Speck
small onion	1	kleine Zwiebel
tbsp flour	1.5	EL Mehl
broth	1/4L	Brühe
vinegar, salt, pepper		Essig, Salz, Pfeffer

## Warm potato salad • Warmer Kartoffelsalat

4 pers

### Recipe

Boil the potatoes, peel them and cut them into thin slices. Finely dice the onion and bacon.

Heat the bacon and onion cubes until they are translucent. Add the flour and, after steaming briefly, pour in the stock and cook well.

Season well with vinegar, salt, pepper and a little sugar if you like.

Add the potatoes while they are still warm, mix in carefully and leave to infuse for a short time.

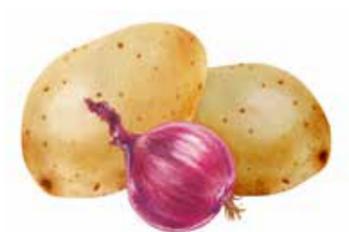
### Rezept

Die Kartoffeln kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Speck fein würfeln.

Die Speck- und Zwiebelwürfel so lange erhitzen, bis sie glasig sind. Das Mehl zugeben und nach kurzem Dünsten die Brühe auffüllen, gut durchkochen.

Kräftig mit Essig, Salz, Pfeffer, und nach Belieben mit ganz wenig Zucker abschmecken.

Die noch warmen Kartoffeln zufügen, vorsichtig untermengen und nur kurz durchziehen lassen.



## Germans in Georgia

**Population:** approx. 2000\*

**Region:** mainly Tbilisi

\* According to own data of the organisation – official figures not available in the source used here.



## Deutsche in Georgien

**Bevölkerung:** ca. 2000\*

**Region:** v.a. Tiflis

\* Nach eigenen Angaben – offizielle Zahlen in der hier verwendeten Quelle nicht verfügbar.



Association of the Germans of Georgia "Einung"  
Assoziation der Deutschen Georgiens „Einung“



# Halva

## Aromanians in Serbia

The favourite dessert of Belgrade's Aromanians. An oriental dessert reminiscent of Ottoman cuisine, also known in Bosnia and Greece. At gatherings and parties, it's the star of the buffet. The recipe comes from Krushevo in Northern Macedonia, where many of Serbia's Aromanians come from.

Das Lieblingsdessert der Belgrader Aromunen. Eine orientalische Nachspeise, die an die osmanische Küche erinnert und auch in Bosnien und Griechenland bekannt ist. Bei Versammlungen und Festen ist es der Star des Buffets. Das Rezept stammt aus Krushevo in Nordmazedonien, woher viele Aromunen in Serbien stammen.

### December • Dezember

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

oil	200ml	Öl	cups of water	4	Tassen Wasser
cup of flour	1	Tasse Mehl	chopped walnuts	70g	gehackte Walnüsse
cup of semolina	1	Tasse Grieß	raisins	70g	Rosinen
cups of sugar	3	Tassen Zucker	lemon (juice and zest)	1	Zitrone (Saft und Schale)

## Halva

4 pers

### Recipe

Bring the water and the sugar to a boil. Reduce heat and simmer until the sugar is dissolved, about 3 minutes. Add the lemon juice and the zest.

Fry the oil, the flour and the semolina until it changes colour and becomes light brown, then delicately pour over the hot syrup while stirring the mixture. You can use gloves to protect your hands while pouring and stirring simultaneously. Add the walnuts and the raisins and continue stirring. The mixture is ready when it starts to detach from the pot.

Pour into moulds and serve the dessert when it's cooled. If you don't have moulds, you can serve it by making smaller shapes with an oiled spoon and place them on a serving plate.

### Rezept

Das Wasser und den Zucker zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, etwa 3 Minuten. Den Zitronensaft und die Schale hinzufügen.

Das Öl, das Mehl und den Grieß anbraten, bis es sich hellbraun verfärbt, dann vorsichtig den heißen Sirup darüber gießen und dabei umrühren. Ggf. Handschuhe benutzen, um die Hände beim gleichzeitigen Gießen und Rühren zu schützen. Walnüsse und Rosinen hinzufügen und weiter-rühren. Die Mischung ist fertig, wenn sie sich vom Topf zu lösen beginnt.

In Förmchen füllen und das Dessert nach dem Abkühlen servieren. Wenn Sie keine Förmchen haben, können Sie mit einem geölten Löffel kleinere Portionen abstechen und auf einem Servierteller anrichten.



## Aromanians in Serbia

**Population:** approx. 3000\*

**Region:** mainly in Belgrade, Smederevo and Niš

\* According to own data of the organisation – official figures not available in the source used here.



## Aromunen/Aromuninnen in Serbien

**Bevölkerung:** ca. 3000\*

**Region:** v.a. in Belgrad, Smederevo und Niš

\* Nach eigenen Angaben – offizielle Zahlen in der hier verwendeten Quelle nicht verfügbar.

Serbian-Aromanian Association Lunjina  
Serbisch-Aromunischer Verein „Lunjina“  
Sutsata Sarbeasca-Armaneasca „Lunjina“

A big thank you to all the minorities involved for their dedicated help in creating this calendar.

Ein herzliches Dankeschön an alle beteiligten Minderheiten für die engagierte Mithilfe bei der Erstellung dieses Kalenders.

**Enjoy your meal!**

**Guten Appetit!**



Brodetto



Kołacz z borówkami



Dolmadakia



Grashalnik



Halva



Kougelhopf



Bramborové knedlíky



Balkabaği Böreği



Rătișe



Schnüsch



Gefüllte Pfannkuchen  
"Komm morgen wieder"



Warmer Kartoffelsalat



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Federal Union of European Nationalities  
Föderalistische Union Europäischer Nationalitäten  
Федералистский Союз Европейских Национальностей  
Union Fédéraliste des Communautés Ethniques Européennes

**Address**  
Schiffbrücke 42 | D-24939 Flensburg, Germany  
Kaiser-Friedrich-Straße 90 | D-10585 Berlin, Germany  
25 Rue d'Arlon | 1050 Bruxelles, Belgium

**Contact**  
[www.fuen.org](http://www.fuen.org)  
[info@fuen.org](mailto:info@fuen.org)



How do you like  
our calendar?

