

**DET ÄR PÅ TIDEN** att sticka hål på fördomarna om att Balkan är en orolig hörna av Europa. Faktum är att jag många gånger känner mig tryggare här en lördag kväll än i Stockholm eller Flen. Här är man stolt över sin stad, hur kantstött den än må vara. Man blir glad över ditt besök och känner sig hedrad över att du vill upptäcka staden. Den känslan får man sällan i andra storstäder. Här behöver man inte anmäla sin ankomst, bara boka en flygbiljett och ett hotell. Sedan kommer staden att omfamna dig och inte släppa dig ur sitt grepp.

Många skosulor har slitits ut på Knez Mihails paradgata och det finns en stark anledning till detta: alla är här. Här promenerar man för att visa upp sig, möta en gammal vän och kanske slå sig ner på någon av de otaliga uteserveringarna för en

kopp kaffe eller något starkare. Knez Mihail är gatan man bara måste ströva på med det givna slutmålet, den magnifika Kalemegdanfästningen som tornar upp sig där floderna Donau och Savas möts. Stadens omges av vatten på tre sidor vilket bidragit till att man ofta kallar staden för "Dörren till Centraleuropa". Här finns allt inom räckhåll i en par sköna promenadskor. Vill du ta taxi så är den både billig och lätta att haffa.

#### Kung Peters gata

Men det finns också många spännande tvärgator och parallellgator som förtjänar uppmärksamhet, som till exempel Kralja Petra (Kung Peter). Här hittar du flera intressanta sevärdheter som, Saborna Katedralen (St Michaels katedral) från 1840, Café Frägetecknet från 1823 som är som att kliva tillbaka i tiden och dricka en kopp turkiskt kaffe, Restaurang Tribeca med den avspända stilen och god maten, Karims Space för den heta designen av Karim Rashid, Elixir för Belgrads godaste och nyttigaste smoothies, San Marina Chokolatier för stadens finaste choklad, Music Star Café för att det är hemma för mig i Belgrad, där träffar jag alltid någon vän och äter frukost bestående av juice, kaffe, bröd och marmelad. När man ändå är i krokarna så är ett besök på Supermarket runt hörnet på Višnjiceva 10 ett måste. Supermarket är bladning av modebutik, skönhetsalong, restaurang, bar, bokhandel, vinbutik, inredning och mötesplats. Ett "Designtorget" i megaformat. Här kan man tillbringa några timmar utan några som helst problem. Till och med avsluta kvällen med barhäng och Belgrads bästa djs vid spakarna. Uttrycket Concept Store har fått en ny innebörd i och med Supermarket.

Belgrad är en av Europas allra äldsta städer och en stad som rest sig ur askan otaliga gånger. För varje rasering har staden bara blivit starkare och mer spännande. Den har alltid återuppstått och tagit revansch. Det säger en hel del om Belgradborna och deras kärlek till den vita staden, som inte är så vit som man kanske kunde önska sig, men en gång i tiden så var den det. Invånarna och staden har ett stormigt äktenskap som få europeiska städer kan konkurrera med. Ett äktenskap med en karaktär och vitalitet som det är svårt att beskriva för en oinvid.

# Mat och vin på Balkan

**Belgrad är verkligen en stad som välkomnar alla och det är en stad man sent ska glömma. Särskilt när det kommer till mat och vin. Upptäck den innan alla andra gör det.**

**Text Jovan Radomir. Foto Bojan Stanić och Ivan da Silva.**



**"En måltid utan kött är ingen måltid", brukar man säga på Balkan.**

Restaurang Tribeca bjuder på en utsökt lammrulle. Kombineras med fördel med det lokala vinet Dolina.

Jovan Radomir vurmar för de serbiska smakerna.



### Mat- och dryckkultur

Rakija är den lokala nubben som finns på hallon, aprikos, äpple, williamspäron, kvitten, honung med mera. Den mest kända är gjord på plommon, šljivovica. Blir du bjuden hem till någon serb så kommer du garanterat att bli erbjuden rakija. Tacka inte nej. Ta seden dit du kommer, men ta den försiktigt. Det är även en region som fått mycket uppmärksamhet för sin goda mat och sina riktigt spännande viner, och självkartan den så älskade rakijan.

Det som är tydligast när man sätter sig till bords i Serbien är att du aldrig kommer att lämna restaurangen hungrig, utan snarare proppmätt.

Det serbiska köket är en salig blandning av matinfluenser från olika kulturer

som på något sätt även lämnat ett historiskt avtryck i Serbien. Sedan har man plockat godbitarna och vidareutvecklat dem efter eget tycke och smak. Man äter det man tycker om och det som jorden erbjuder – färskt, smakrikt och i mycket stora portioner. Jag vågar säga att alla här äter balkansk husmanskost flera dagar i veckan. Det finns en uppsjö av restauranger som bygger sin verksamhet på etnokänsla och traditionell mat. Här får man den serbiska matkulturen och umgänget kring maten på ett bräde, ofta ackompanjerat av en liten orkester som rör sig obehindrat i den trånga restaurangen och mycket väl kan stanna till vid just ditt bord.

”En måltid utan kött är ingen måltid” brukar man säga på Balkan. Man grillar helst på spett, men äter också gärna malen färs av olika slag. Cevapci och pljeskavica, även kallad pljeska, är maträtter som numera är vanliga på svenska lunchrestauranger, men det finns så mycket mer att upptäcka.

I Belgrad har man ett stort utbud av restauranger för alla smaker och plånböcker. Här är även snabbmatsutbudet stort och extremt billigt och av hög kvalitet. En serbisk hamburgare kostar cirka 20 kronor och är tillagad på riktig blandfärs, färskt bröd från bagaren, solmogna grönsaker och en klick stark ajvar. Här är man stolt över sin ajvar.

Det serbiska vinet är verkligen på gång. Många små och stora vingårdar med fina anor har länge levererat mycket fina årgångar. Man har en lång tradition av att framställa vin i den här regionen. Skördarna är inte stora men de behandlas med kärlek och kunskap. Vid ett besök i regionen skall ni bara dricka inhemska viner. De passar bäst till den loka maten och ni kommer garanterat att upptäcka nya dofter och smaker. Ett hett tips är Dolina, ett serbiskt vin som numera finns i beställnings-

sortimentet på Systembolaget. Det kommer från Bacinadalen och en vingård som drivs av en grupp svenskserber som verkligen lyckats framställa ett mycket fint rödvin och även ett rosévin som håller hög klass. Druvsorter som odlas på den här vingården är framför allt Cabernet Sauvignon, Merlot och ett litet inslag av Cabernet Franc. Bland de vanligaste och mer kända druvarna som odlas på Balkan hittar man Cabernet Sauvignon, Riesling, Chardonnay, Merlot och Pinot Noir. Bli inte förvånad om du hör mer och mer om vin från Serbien framöver. Detta är en region att hålla ögonen på.

### SOVA

#### CRYSTAL HOTEL BELGRADE

Vill du ha lite guldkant på tillvaron så är detta lilla superdesignade hotell ett mycket bra val. Det ligger granne med Balkans största Ortodoxa tempel St Sava. Rummen är smakfullt inredda. En extremt vacker lobby som gjord för en drink efter en dag i city eller så intar man en middag på takterrassen med det upplysta templet i bakgrunden.

Internacionalnih brigada 9  
[www.crystalhotel-belgrade.rs](http://www.crystalhotel-belgrade.rs)

#### ZIRA HOTEL BELGRADE

Zira är ett mycket prisvärt hotell där komfort och design går hand i hand. Hotellet ligger inte i citykärnan men eftersom det är billigt att åka taxi i Belgrad så är inte det något problem. Hotellet ligger i anslutning till en shoppinggalleria med många intressanta butiker.

Ruzveltova 35  
[www.zirahotels.com](http://www.zirahotels.com)

#### HOTEL LE PETIT PIAF

Ett extremt charmigt litet hotell i hjärtat av Belgrads gamla stadsdel, Skadarlija. Ett stenkast från parad- och shoppinggatan Knez Mihail. Här bor man bra och äter gott. Hotellet är beläget i den trevligaste gamla delen av Belgrad. Här är det fullt av mysiga restauranger och barer med traditionell mat och dryck. Musik och sång i varje restaurang som höjer känslan av ”the good old days”.

Skadarska 34  
[www.petitpiaf.com](http://www.petitpiaf.com)



Det lilla charmiga hotellet Le Petit Piaf är beläget i Belgrads äldsta och mysigaste stadsdel, Skadarlija.



Ett av hotell Crystals rum med utsikt mot St Sava-templet.



Den vackra innergården på Kafna på Trandafilovic.

### ÄTA

Här är några tips på restauranger jag verkligen kan rekommendera om man vill uppleva det traditionella men även det moderna serbiska köket.

#### TRANDAFILOVIC

Detta är en av Belgrads äldsta ”kafana”, vilket betyder ungefär kafé/restaurang. Den har varit en samlingspunkt för allt från fotbollsp profiler till skådespelare och matglada Belgradbor sedan slutet av 1920-talet. En traditionell serbisk bistro med traditionell mat med en mysig uteservering. Ligger i stadsdelen Vracar, granne med St. Sava templet och Hotel Crystal.

Hörnet av Mekenzijeve i Mutapove.

#### TRIBECA

Tribeca ligger extremt bra i korsningen av paradgatan Knez Mihail och kralja Petra. Här kan man verkligen njuta av ett stort urval viner från hela världen, men även de bästa serbiska vinerna. De lokala vinerna som till exempel Dolina är att rekommendera när du äter serbiska rätter. De passar helt enkelt bäst ihop. Tribeca bjuder på en suverän atmosfär där man tagit de traditionella serbiska och gett det en modern touch. Känn dig

hemma på Tribeca och bland Belgrads ”innekännor”.  
Adress: Kralja Petra 20

#### CARDAK I SKADARLIJA

Den här restaurangen ligger i anslutning till Hotel Le Petiaf i den gamla Belgrad, Skadarlija. Här flätas dåtid, nutid och framtid ihop. Man äter traditionell mat, dricker rakija och lokala viner. Stämningen höjs under kvällen av orkestern som spelar traditionella låtar. Kan du sjunga, så är det bara att sjunga med - hur högt du vill. Alla gästerna bidrar tillsammans till en oförglömlig stämning.

Adress: Skadarska 4

#### BAHUS

Jag tänker på Al Greens version av ”Take Me To The River” när jag går på bryggan ut mot denna flytande restaurang belägen på Donauffloden vid ett av Belgrads populära promenadstråk. Flytande restauranger och nattklubbar är Belgrads verkliga varumärke. På Bauhaus äter man högklassigt i en magisk miljö. Med ett traditionellt hantverk har man skapat en restaurang i flera nivåer och med flera olika separata delar för stora och små sällskap. Det går även bra att ta något gott att dricka på verandan och bara njuta av utsikten.

Bulevar Nikole Tesle bb  
[www.bahus.rs](http://www.bahus.rs)



Lorenzo & Kakalamba bjuder både på galna visuella upplevelser och finna smaker.

#### LORENZO & KAKALAMBA

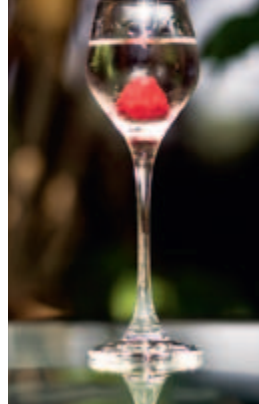
Här möts italienska Florens och serbiska Pirot i en galen kombination. Både vad det gäller stilen på inredningen och maten. Det blir en upplevelse för alla sinnen. Stig in i en galen och vacker värld som ägarna skapat genom sin kärlek till sina båda hemstäder.

Cvijiceva 110  
[www.lorenzokakalamba.com](http://www.lorenzokakalamba.com)

### RAKIJA OCH VIN

RAKIA BAR Ett måste om man besöker Belgrad. Framförallt för det breda utbudet av de bästa rakijasorterna regionen erbjuder. Här möts du av kun-

Så här ska en rakija serveras: Kall och fylld upp till brytningsgränsen. Denna är gjord på hallon.



nig personal som ger dig en introduktion till den balkanska nubben. Här njuter du av de bästa bären och frukterna som man kan framställa en rakija av. Hallon, aprikos, plommon, honung, kvitten, päron, äpple och så vidare i all oändlighet. Är det något du ska ta med dig hem till Sverige så är det just en flaska rakija. Prova dig fram och hitta din favorit.

Dobracina 5  
[www.rakiabar.com](http://www.rakiabar.com)

### FIKA

#### MAMMA'S BISCUIT HOUSE

Ska man äta sötsaker i Belgrad - och det ska man - så är min rekommendation ett besök på Mamma's Biscuit House. Här bjuds du på förförande goda sötsaker och en trevlig miljö som gör att man sitter kvar länge. Här är sötsakerna söta och tårbitarna måkliga.

Problemet är bara vad man ska välja. Mitt tips är att välja flera olika bitar - det är billigt och helt klart värt kalorierna.

Strahinjica Bana 72a  
[www.mammasbiscuit.rs](http://www.mammasbiscuit.rs)

### LOKAL RESEBYRÅ

#### GLOB METROPOLITEN TOURS

Vill du skräddarsy din Belgradvistelse från köksbordet så är det här en serbisk resebyrå som kan hjälpa dig med allt det praktiska. Visst finns det bra aktörer i Sverige, men jag vågar påstå att ingen kan staden så bra som detta inhemska alternativ. De har alltid bra paketpriser för alla plånböcker. De vet vilka hotell som gäller och det har full koll på vilka restauranger, barer, nattklubbar och butiker som gäller för stunden. Vill du förlänga din vistelse med några dagar så kan de erbjuda en rad intressanta vingårdar och andra lantliga idyller som får dig att varva ned och njuta av närodlat mat direkt från bondgården till matbordet. De hämtar gärna upp dig och ditt sällskap på flygplatsen och ser till att ni får några guldkantade och roliga dagar i Belgrad.

Makenzijeva 26  
[www.metropoliten.com](http://www.metropoliten.com)

Se nästa sida för Jovan Radomir serbiska favoritrecept.

Recept:

# Jovan om mat, vin och kultur

- Med den här boken vill jag bjuda med alla på en resa genom en region som betyder mycket för mig och många med mig. Ett Balkan som har så mycket gott och spännande att erbjuda i mat och dryck. Jag vill visa att vi balkaner är sköna gästvänliga människor som verkligen älskar att umgås runt ett matbord, om nu någon trodde något annat.

Jovan Radomir

## 🍴 Cevapcici/Cevapi

Den här kryddiga maträtten har svenskarna verkligen tagit till sina hjärtan och den har hamnat på många menyer. Frågar man några experter på Balkan vilken färsblandning som gäller så får man ofta olika svar. De flesta har sin favoritblandning av fläsk-, nöt- eller lammfärs. Alla goda på sitt sätt. Jag vill ge er rätten som den tillagas och serveras i min hemstad Srbac och som jag minns den från mina sommarlov.

4 portioner

300 g nötfärs  
200 g fläskfärs  
2 gula lökar  
1 vitlöksklyfta  
1 tsk svartpeppar  
1 tsk salt  
1 tsk chilipulver

Olja in händerna med olivolja och blanda färsen ordentligt. Låt den stå i kylskåpet under natten.

Hacka lök och vitlök och blanda med färsen. Tillsätt kryddorna. Forma färsen till små järpar och stek eller grilla dem.

Servera din Cevapcici med finhackad gul lök i lepinja/somun, som är bröd som påminner om rund ciabatta. Ett pitabröd fungerar också bra. Pensla gärna brödet med lite olja och värm det på grillen/i pannan först.



## 🍴 Sarma – balkanska kåldolmar

Sarma serveras alltid vid serbiska högtider och är den mat jag förknippar starkast med släkt och vänner. Det är en kraftfull maträtt med mycket karaktär. Gör en ordentlig sats. Du kommer inte att ångra dig.

4 portioner

1 surkålshuvud  
1 gul lök  
500 g blandfärs  
50 g rökt sidfläsk  
200 g rökt bog  
1 dl ris  
1 tsk salt  
1 tsk svartpeppar  
1 tsk paprikapulver  
Du kan även krydda med en pressad vitlöksklyfta, en nypa chilipulver och hackade morötter.  
Prova dig gärna fram.

Plocka av bladen från kålhuvudet och skölj dem under kallt vatten.

Skala och hacka löken och blanda färsen och löken med små tärnade bitar av sidfläsk och den rökte bogen. Tillsätt ris, salt, peppar och paprikapulver. Blanda ingredienserna ordentligt.

Lägg surkålsblad i botten på en stor, djup kastrull så att din sarma inte bränns fast. Rulla in köttfärsmeten i surkålsblad, spara några blad.

Lägg rullarna på rad i kastrullen tills du fyllt den. Täck över allt med surkålsblad, häll på vatten så att rullarna täcks och låt puttra på medelvärme i 3-4 timmar. Titta till sarma med jämna mellanrum så att den alltid är täckt av vatten.

Din sarma äter du som den är med en bit lantbröd som är gott att doppa i saften.



## 🍴 Serbiska mössor

En kokos- och chokladdröm som är släkting till den "ryska mössan". Mössorna går bra att frysa in, annars håller de i 1 vecka i kylan.

cirka 25 stycken

### KAKBOTTEN

6 ägg  
2 ½-3 dl socker  
1 ½ dl olja  
5 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
2 msk kakao  
kokosflingor

Vispa ägg med socker och häll i olja. Rör i mjöl, bakpulver och kakao.

Grädda i långpanna i 20-30 minuter på 200° i mitten av ugnen. Låt kakkotten svalna.

Ta ett champagneglas och skär ut runda kakor av kakkotten. Dela dem på mitten i en botten och ett lock. Bred på fyllning i mitten och runt om (ej på toppen och under botten). Rulla dem sedan i kokosflingor.

### FYLLNING

4 msk socker  
8 msk vetemjöl  
5 dl mjölk  
250 g margarin  
3 dl florsocker  
1 msk vaniljsocker

Blanda socker och mjöl med lite mjölk, koka upp resten av mjölken och häll i blandningen under omröring. Låt sjuda tills det tjocknat, låt sedan svalna ordentligt.

Rör ner margarin, florsockret och vaniljsockret.

### GLASYR

1 msk olja  
200 g mörk choklad

Smält chokladen med oljan över vattenbad. Låt svalna.

Toppa kakorna med glasyren.



Utdrag och recept ur Jovan Radomirs "Mitt Balkan" (Ordalaget bokförlag).

