

Bosnian Pot

Bosnian transcript in Latin:

Ako bi govorili o Bosni i Hercegovini i nekom nazovimo nacionalnom jelu, onda ćete vidjeti da je to bosanski lonac. I kao što se obično pokaže da ništa nije nastalo baš tamo gdje je izvorno [nastalo], onda ćete vidjeti da su, ovaj, bosanski lonac praktično napravili rudari Sasi iz Njemačke, koji su u veliki kotao stavljali komade mesa, krompira, paradajza, paprike, sa masom stvari koje su čudne, a ovaj... Obično se uzima dvije do tri vrste različitog mesa: govedina, janjetina i slično, i onda se sve to krpom prekrije, veže, i ostavi da na laganoj vatri se kuha. Tako da se bosanski lonac obično spravlja sedam-osam sati. Zašto? Pa jednostavno zato što prije nego što krenu rudari na posao, stave lonac na tihu vatru, ostave ga i, ovaj, idu da rade. Da ne bi morali stalno miješati, dodavati ovo i ono, to se fino zgotovi. Kad se završi posao, jedu. Druga stvar, bosanski lonac, to je vrlo čudno, je veoma dobar i slijedeći dan, i dan iza toga. I ako napravite dovoljno, onda možete napraviti sebi hranu za tri do četiri dana. Normalno, danas više niko ne pravi bosanski lonac za četiri dana, ali, ovaj, to je ono što je karakteristično za Bosnu, da masu stvari koje ulaze u takvu hranu, tipa karanfilčića, lovorovog lista, bijelog luka i slično, takve stvari se obično ubace u čarapu i ubace u lonac. Nakon što se završi kuhanje, izvadi se čarapa i to se baci. Dakle, ono što jelo primi su aroma i sve one stvari, ali se ne jede bijeli luk, ne jede se karanfil, ne jede se ovo, ali postoji unutar samog jela. I to je nešto što je karakteristično za Bosnu. E sad, ovaj, Bosanci k'o Bosanci, oni izbace iz čarape, čarapu operu, pa je koriste ponovno za novo kuhanje.

Bosnian transcript in Cyrillic:

Ако би говорили о Босни и Херцеговини и неком назовимо националном јелу, онда ћете видјети да је то босански лонац. И као што се обично покаже да ништа није настало баш тамо гдје је изворно [настало], онда ћете видјети да су, овај, босански лонац практично направили рудари Саси из Њемачке, који су у велики котло стављали комаде меса, кромпира, парадајза, паприке, са масом ствари које су чудне, а овај... Обично се узима двије до три врсте различитог меса: говедина, јањетина и слично, и онда се све то крпом прекрије, веже, и остави да на лаганој ватри се куха. Тако да се босански лонац обично справља седам-осам сати. Зашто? Па једноставно зато што прије него што крену рудари на посао, ставе лонац на тиху ватру, оставе га и, овај, иду да раде. Да не би морали стално мијешати, додавати ово и оно, то се фино зготови. Кад се заврши посао, једу. Друга ствар, босански лонац, то је врло чудно, је веома добар и слиједећи дан, и дан иза тога. И ако направите довољно, онда можете направити себи храну за три до четири дана. Нормално, данас више нико не прavi босански лонац за четири дана, али, овај, то је оно што је карактеристично за Босну, да масу ствари које улазе у такву храну, типа каранфилчића, лаворовог листа, бијелог лука и слично, такве ствари се обично

убаце у чарапу и убаце у лонац. Након што се заврши кухање, извади се чарапа и то се баци. Дакле, оно што јело прими су арома и све оне ствари, али се не једе бијели лук, не једе се каранфил, не једе се ово, али постоји унутар самог јела. И то је нешто што је карактеристично за Босну. Е сад, овај, Босанци к'о Босанци, они избаце из чарапе, чарапу оперу, па је користе поновно за ново кухање.

English translation:

If we were to talk about a single Bosnian-Herzegovinian national dish, we'd have to talk about Bosnian pot. Despite its name implying its origin, it turns out that this Bosnian pot was practically invented by Saxon miners who came from Germany¹. They'd place pieces of meat, potato, tomato and pepper in a large pot. It's a rather peculiar dish... Usually it's made with two or three different types of meat – beef, lamb, etc. – and then the pot is covered with a piece of cloth, tied down and left to simmer on low heat. So, a Bosnian pot is usually cooked for seven to eight hours. Why? Simply because the miners would put it on low heat right before they went to work, and off they would go. That way they wouldn't have to stir it constantly, or add this or that; it cooks nicely on its own. Once they came back from work, they would eat. Secondly, strangely enough, Bosnian pot is very tasty on the next day, and the day after that. And if you make enough, then you'll have a ready meal for the next three or four days. Obviously, no one eats Bosnian pot for four days in a row. Also, what's unique to Bosnia [and its cuisine] is that a large number of things that are used in the recipe, such as clove, bay leaves, garlic, etc. are placed in a sock and thrown into the pot. After the meal is done, the sock is taken out and the spices are thrown away. So the meal contains the aroma of all those spices, but neither the garlic nor the clove is eaten; however, it does exist within the meal itself. And that's also unique to Bosnia. Now, Bosnians being Bosnians, they throw out the spices from the sock, wash the sock and then reuse it for cooking next time.

About CultureTalk: CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use every day. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.

© 2012 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated

¹ Germanic Saxons came to what was then Bosnian Kingdom in the late 13th and early 14th centuries with the discovery of large silver, iron, bauxite and salt deposits throughout Bosnia and Herzegovina. Historians claim that they were much sought-after as workers, since they had advanced tools and extensive knowledge of mining. As they settled, they became the largest minority in Bosnia and Herzegovina. They assimilated throughout the centuries; only place names remain as a marker of their presence in Bosnian history, including several towns and villages called *Sasi*.