

Pita, Burek and Sač

Bosnian transcript in Latin:

Šta još imamo od tradicionalnih jela što sam... Zaboravio? Da, imamo pite, koje su, koje su potpuno različite od onoga što se u Americi zove „pita“. U Americi, pita je nešto potpuno drugačije. Kod nas se pita sastoji od slojeva tijesta koje je između punjeno različitim sastojcima, koji mogu biti zelje, tj. kombinacija zelja i sira; onda se ta pita zove zeljanica, može biti krompir, onda se pita zove krompiruša, može biti tikvenjača, sa tikvom, koja je onako, slatka pita, recimo; može biti sirnica, koja je samo sa sirom, i možda najvažnija pita od svih, a to je burek, koja se sastoji od faširanog mesa i prženog luka i bibera... Koliko ja znam.

Također se konzumira isključivo sa jogurtom, ili u novije vrijeme neki konzumiraju sa [Coca-] Colom, i jedno je od popularnijih jela u Bosni i Hercegovini, mnogi ga jedu za doručak, ručak, večeru, a najbolja buregdžinica u Sarajevu je „Sač“ na Bašaršiji. Malo ju je komplikovano naći, ali mislim da bilo koga koga pitate, da će vam vrlo lako objasniti gdje se nalazi, jer sve Sarajlije znaju gdje je. Također jedna od popularnih buregdžinica je „Bosna“, koja se nalazi odmah preko puta „Sača“, ali ako već imate izbor između... Između „Bosne“ i „Sača“, obavezno otidite u „Sač“ jer u „Bosni“ je to iz rerne, a u „Saču“ je ispod sača.

A sač je također naš, moglo bi se reći balkanski izum. Radi se o načinu pečenja pita, mesa i drugih prehrambenih proizvoda tako što se jedna metalna, metalni poklopac zagrije usijanim ugljem, i onda na taj način kuha ono što je unutra, i to što je unutra dobije određenu vrstu safta koji je jako teško naći u drugim jelima, ili recimo ako se pravi na ovaj neki konvencionalni način, u rerni.

Bosnian transcript in Cyrillic:

Шта још имамо од традиционалних јела што сам... Заборавио? Да, имамо пите, које су, које су потпуно различите од онога што се у Америци зове „пита“. У Америци, пита је нешто потпуно другачије. Код нас се пита састоји од слојева тјеста које је између пуњено различитим састојцима, који могу бити зеље, тј. комбинација зеља и сира; онда се та пита зове зељаница, може бити кромпир, онда се пита зове кромпируша, може бити тиквењача, са тиквом, која је онако, слатка пита, рецимо; може бити сирница, која је само са сиром, и можда најважнија пита од свих, а то је бурека, која се састоји од фашираног меса и прженог лука и бибера... Колико ја знам.

Такође се конзумира искључиво са јогуртом, или у новије вријеме неки конзумирају са [Кока-] Колом, и једно је од популарнијих јела у Босни и Херцеговини, многи га једу за доручак, ручак, вечеру, а најбоља бурегџиница у

Сарајеву је „Сач“ на Башчаршији. Мало ју је компликовано наћи, али мислим да било кога кога питате, да ће вам врло лако објаснити гдје се налази, јер све Сарајлије знају гдје је. Такођер једна од популарних буреџџиница је „Босна“, која се налази одмах преко пута „Сача“, али ако већ имате избор између... Између „Босне“ и „Сача“, обавезно отиђите у „Сач“ јер у „Босни“ је то из рерне, а у „Сачу“ је испод сача.

А сач је такођер наш, могло би се рећи балкански изум. Ради се о начину печења пита, меса и других прехранбених производа тако што се једна метална, метални поклопац загрије усијаним угљем, и онда на тај начин куха оно што је унутра, и то што је унутра добије одређену врсту сафта који је јако тешко наћи у другим јелима, или рецимо ако се прави на овај неки конвенционални начин, у рерни.

English translation:

What else is there when it comes to traditional dishes that I've forgotten? Yes - there's *pita*, which is different from what is known in the United States as *pita*. In the United States, *pita* is something completely different. Here [in Bosnia and Herzegovina], *pita* is a dish made of layered phyllo dough filled with different ingredients. It can be made with spinach, or a combination of spinach and cheese, and that's called *zeljanica*, or potato, and that type of *pita* is called *krompiruša*; there's also a sweet *pita* made with gourd called *tikvenjača*, and there's also *sirnica*, which is made with cheese only. The most important *pita* of all is called *burek*, and it's made with ground meat and fried onions with a bit of black pepper, as far as I know.

It's exclusively accompanied by yogurt¹; however, in recent times some people choose to have a Coke with it instead. It's one of the most popular dishes in Bosnia and Herzegovina; many people have it for breakfast, lunch or dinner. The best *buregdžinica*² in Sarajevo is called “*Sač*,”³ and it's in Baščaršija⁴. It's a bit complicated to find, but I think that if you ask anyone, they'll be able to give you directions, because everyone from Sarajevo knows where it is. Another popular *buregdžinica* is called “*Bosna*,” and it's located right across the street from “*Sač*,” but if you have a choice between “*Bosna*” and “*Sač*,” definitely visit “*Sač*,” because *pita* at “*Bosna*” is from an oven, while at “*Sač*” it's made under a *sač*. *Sač* is also our Balkan invention, so to speak. It's a way of cooking *pita*,

¹ Yogurt in Bosnia and Herzegovina and the rest of the Balkans comes in several varieties, including one that is more of a drink than the usual, spoon-eaten one, although that type of yogurt exists as well. It is however better known as *kiselo mlijeko* (lit. trans. “sour milk”).

² *Buregdžinica*: a traditional restaurant which only serves different types of *pita* and *burek*.

³ It should be noted that, like with restaurants in general, the title of “the best *buregdžinica*” is a subject of much debate.

⁴ Built in the 15th century, Baščaršija was, and still is, the market area of Sarajevo and its original city center. Situated in the Old Town (Bosnian: *Stari Grad*) section of the city, Baščaršija is home to many historical sites and is a major tourist attraction.

meat and other food by using a metal lid. The lid is covered in hot coals, which then cooks the food underneath it, and whatever is underneath becomes juicy in a specific way that's difficult to find in other dishes – I mean, dishes made in a conventional way, in an oven.

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