

# Ha-Kol הקול

BROJ IZDANJA: 143  
SIJEČANJ-VELJAČA 2016.  
TEVET / ŠVAT / ADAR I 5776.

---

TEMA BROJA:  
HRANA





---

# SADRŽAJ

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 4 UVODNIK   | 18 SASTANAK ŽENSKJE SEKCIJE<br>UZ MIJNIKU DI SPINAKA                        | 43 RE'EM HERTS: TRADICIJA<br>MORA BITI BAZA SVAKE<br>DOBRE KUHINJE                |
| 5 HRVATSKA ODALA POČAST<br>ŽRTVAMA HOLOKAUSTA                           | 19 FILMOVI MIRE WOLF NA<br>FILMSKOM FESTIVALU U ITALIJI                     | 46 PUTOVANJE KROZ KNJIGU<br>RECEPATA MOJE BAKE ELE                                |
| 8 OBITELJ GLOJNARIĆ I JURAJ<br>PAVLEK NOVI PRAVEDNICI<br>MEĐU NARODIMA  | 20 "CENZURIRANI GLASOVI" —<br>FILM O DVOJBAMA VOJNIKA<br>U EUFORIJI POBJEDE | 47 KOŠER VINO POMALO<br>OSVAJA SVIJET   |
| 9 "POVRATAK NORMALNOM<br>ŽIVOTU" — TEMA<br>KOMEMORACIJE U<br>AUSCHWITZU | 21 RELATIVIZACIJA FAŠIZMA<br>JE NEPRIHVATLJIVA                              | 48 KUNST I PREMIERL —<br>NAJUSPJEŠNIJI TRENERI<br>NOGOMETNE SEKCIJE U<br>MAKABIJU |
| 11 IZLOŽBA "UMJETNOST<br>HOLOKAUSTA" U BERLINU                          | 22 KOLIKO MLADI (NE)ZNAJU<br>O ŽIDOVSTVU?                                   | 51 PRVA KOORDINATORICA<br>EU-A ZA BORBU PROTIV<br>ANTISEMITIZMA                   |
| 12 DARUVAR: STRUČNI SKUP O<br>POUČAVANJU O HOLOKAUSTU                   | 23 IN MEMORIAM<br>DR. TEODOR GRÜNER   | 52 "ŽELIM ZNATI ZAŠTO SU<br>UBIJENI MILIJUNI ŽIDOVA?"                             |
| 13 TU BIŠVAT — NOVA GODINA<br>DRVEĆA I ŽIDOVSKA "MALA<br>NOVA GODINA"   | 24 IN MEMORIAM<br>SUZANA ŽUŽI JELINEK                                       | 52 PAPA FRANJO<br>U RIMSKOJ SINAGOGI  |
| 14 KAKO JE EUROPA RIJEŠILA<br>PROBLEM REPATRIJACIJE<br>NAKON 1945.?     | 26 IN MEMORIAM<br>JAKOV JAŠA BIENENFELD                                     | 53 BERLINSKI ZOOLOŠKI VRT<br>PRIZNAJE GREŠKE<br>IZ PROŠLOSTI                      |
| 15 "KUĆA SEĆANJA I ZABORAVA":<br>ŽIVOT BEZ SJEĆANJA JE<br>NEMOGUĆ       | 28 HRANA — VAŽAN DIO<br>ŽIDOVSKOG IDENTITETA                                | 54 PREMINUO VELIKI ARTHUR<br>WEIDENFELD   |
| 16 ŽENSKA SEKCIJA NA IZLOŽBI<br>"ŽIDOVI U KRIŽEVCIMA"                   | 30 O KOŠER PREHRANI   |   |
| 17 NAŠA "TETA KLARA" U PJESMI<br>YEHUDE AMICHAIA                        | 34 SEFARDSKI SPECIJALITETI U<br>SARAJEVSKOM RESTORANU                       |   |
|   | 36 PRIČA O MACESU   |   |
|   | 38 PRIČA O ŽIDOVSKIM<br>DUĆANIMA DELIKATESA                                 |   |
|   | 42 BLINTZES — ŽIDOVSKJE<br>PALAČINKE  |   |

---

U REALIZACIJI OVOG BROJA SVOJIM SU PRILOZIMA SUDJELOVALI:

MAŠA TAUŠAN, VALERIA TURK PRESEČKI, NARCISA POTEŽICA, SIDA OSMO-STEINER, MIRA ALTARAC HADJI-RISTIĆ, SUZANA GLAVAŠ, MILIVOJ DRETAR, OGNJEN KRAUS, SANJA ZORIČIĆ TABAKOVIĆ, LUCIANO MOŠE PRELEVIĆ, JAGODA VEČERINA, VESNA DOMANY HARDY, RENATA DEBELJAK, LAILA ŠPRAJC, FREDI KRAMER

TODA RABA!

---

# UVODNIK

*Drage čitateljice i čitatelji,*

*od zadnjeg broja “Ha-Kola” židovska je zajednica izgubila tri svoja ugledna člana — dr. Teodora Grünera, Žuži Jelinek i Jašu Bienefelda. Svatko od njih na svoj je način dugi niz godina utjecao na život židovske zajednice u Hrvatskoj, svatko od njih dao je svoj doprinos i bio nezamijenjiv. Uspomenu na dr. Teodora Grünera, Žuži Jelinek i Jašu Bienefelda sačuvat ćemo i na stranicama ovog lista. Jednom davno Jaša Bienefeld ispričao mi je priču o uredniku jednih iranskih novina koji je vrlo često u uvodnicima među redovima govorio ono što se nije smjelo reći javno. I svi su čekali nove uvodnike i čitali između redova. U mojim uvodnicima nema skrivenih poruka, iskreno se nadam da nećemo živjeti u zemlji ili društvu u kojem će biti potrebno komunicirati na takav način. I zato vrlo otvoreno i ne između redova — nedostajat ćete nam, jako. U siječnju je, kao i svake godine, diljem svijeta odana počast žrtvama Holokausta, a upravo tome posvećene su prve stranice lista. Na popisu Pravednika među narodima od sada se nalaze i imena Amalije, Emericha i Blaženke Glojnarčić i Jurja Pavleka, koji su kao i 113 drugih*

*Hrvata, pokazali ljudskost u teškim i opasnim vremenima U ŽOZ-u su početkom godine organizirana zanimljiva predavanja i predstavljanja knjiga, aktivna je bila i Ženska sekcija, proslavljen je i blagdan Tu Bišvat. U zanimljivom tekstu od zabavara su izvučeni velikani sporta Branko Kunst i Daniel Premerl.*

*Tema ovog broja je hrana. Što se smije jesti i kada se nešto smije jesti, što je košer vino, a što maces? Kako su nastali poznati njujorški dućani koji prodaju židovske delikatese? Što su pripremali sefardske žene u BIH? Koja su omiljena jela danas u Izraelu? Trebaju li maces knedle plutati i “potonuti”? Odgovore na ta i druga pitanja pronaći ćete na stranicama ovog Ha-Kola. Osim toga, pronaći ćete i zanimljive recepte iz starih kuharica, recepte koji se — kako to već tradicija i običaji nalažu — prenose generacijama s koljena na koljeno. Neka od tih jela možda će se uskoro naći i na stolovima naših čitateljama na obiteljskim susretima i tako ponovno oživjeti. A možda se nađu i na stranicama neke buduće kuharice.*

*S obzirom na brojne događaje, neke tužne a neke veselije, nije nam ostalo puno*

*prostora za događaje iz židovskog svijeta. Zabilježili smo ipak odlazak jednog velikog čovjeka, lorda Arthura Weidenfelda, koji je dokazao da je uspjeh moguć, ali i da se nikada ne smije zaboraviti od kuda dolazimo. Papa Franjo posjetio je Veliku sinagogu u Rimu, a u Njemačkoj je počelo vjerojatno jedno od posljednjih suđenja za zločine tijekom nacizma.*

*Nataša Barac*

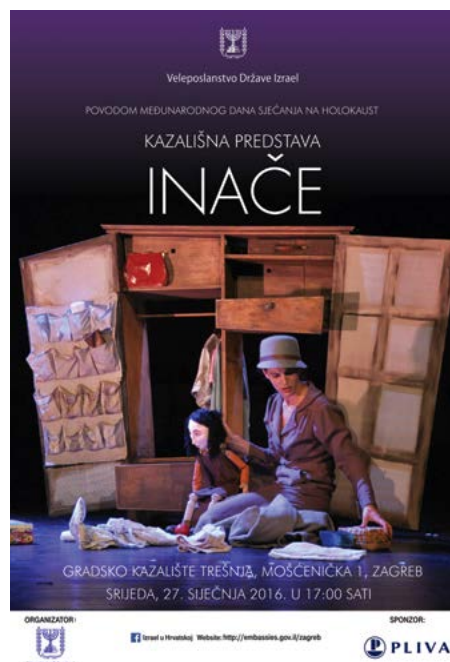
# HRVATSKA ODALA POČAST ŽRTVAMA HOLOKAUSTA

PRIPREMIO: D. S.

Međunarodni dan sjećanja na žrtve Holokausta ove je godine obilježen diljem Hrvatske — od Zagreba i Varaždina, do Osijeka, Rijeke i Splita. Nizom događaja obilježen je 27. siječanj 1945. godine, dan kada su prije 71 godine vojnici tadašnje Crvene armije ušli u zloglasni koncentracijski logor Auschwitz-Birkenau. Auschwitz je postao simbol neizmjerne patnje žrtava a Ujedinjeni narodi usvojili su 2005. godine rezoluciju o tome da upravo dan oslobođenja tog logora bude dan kada se svijet prisjeća svih žrtava i dan upozorenja da se takvo zlo više nikada ne smije ponoviti. Ovogodišnja tema u programima UN-a bila je “Holokaust i ljudsko dostojanstvo”.

U Zagrebu je održano niz događaja. Iako Židovi imaju svoj dan sjećanja na žrtve Holokausta — Jom Hašoa (koji se obilježava na dan ustanka u varšavskom getu) i Židovska općina Zagreb pridružila se obilježavanju Međunarodnog dana sjećanja koji je obilježen nastavno-obrazovnim programom u art-kinu Grič, u Zagrebu. Ovaj program zajednički su organizirali Židovska općina Zagreb, Antifašistička liga RH, Šoa akademija i Predstavnik židovske nacionalne manjine Grada Zagreba. Uvodnu riječ održala je Sanja Zoričić Tabaković, voditeljica Šoa akademije i Predstavnica židovske nacionalne manjine Grada Zagreba, a prof. dr. sc. Tvrtko Jakovina i Irena Vrkljan govorili su o Holokaustu.

U sklopu programa bio je prikazan i film “David”, režisera Petera Lilient-



FOTOGRAFIJA: HRVATSKA ODALA POČAST  
ŽRTVAMA HOLOKAUSTA

hala snimljen 1979. godine u Njemačkoj. Film prati židovskog adolescenta Davida Singera koji odrasta u nacističkom Berlinu i otkriva njegovu borbu za identitetom i preživljavanjem. Zajedno s Davidom, gledatelji svjedoče teškoj sudbini njemačkih Židova u vrijeme Holokausta.

Publici se nakon projekcije obratila izraelska veleposlanica u Hrvatskoj Zina Kalay Kleitman.

Izraelsko veleposlanstvo u Republici Hrvatskoj organiziralo je tim povodom izvedbu predstave “Inače”. Radi se o

neobičnom kazališnom komadu nastalom prema knjizi Chave (Eve) Nissimov “Djevojčica od nekuda”. U predstavi glumi samo jedna glumica u pratnji lutaka i animiranih video-projeksija, a u pozadini se čuje snimljeni Chavin glas.

Chava/Eva je zajedno sa svojom majkom uspjela pobjeći iz geta a knjiga “Djevojčica od nekuda” priča njezinu priču. Tijekom prvog bombardiranja Varšave, Eva je mala i nalazi se u skloništu u naručju svoje dadilje. U trenutku kada je majka uzme od dadilje, eksplodira bomba i dadilja izgubi ruku. Tako počinje putovanje u potrazi za izgubljenim zagrljajem.

Trogodišnja Eva i njezina majka bježe u Varšavi od skrovišta do skrovišta, a Evin otac i ostali članovi obitelji ili su ubijeni li su nestali. Evu konačno odnesu u vreći na nečijim leđima i predaju je kršćanima na sela. Eva je morala ostaviti svoju majku i postati neka druga djevojčica, djevojčica koja nije Židovka. U tom će selu Eva ostati sve dok ne napuni šest godina. Pune tri godine ne izlazi iz kuće u strahu da je netko ne otkrije, a većinu tog vremena djevojčica se skriva iza ormara i sanja neka bolja vremena. Kada rat završi, Evina majka vraća se po nju. U režiji Elit Veber, predstavu je u zagrebačkom kazalištu “Trešnjava” izvela glumica Rotem Goldenberg.

Chava Nissimov rođena je u Varšavi 1939. godine. Nakon rata, Chava je emigrirala u Izrael i godinama radi u organizaciji koja pomaže preživjelim žrtvama

Holokausta da ostvare svoja prava. O svojim iskustvima tijekom Holokausta često govori na obrazovnim seminarima. Godine 2008. objavila je knjigu “Djevojčica od nekuda” koja priča njezinu priču o Holokaustu i godinama nakon kraja rata. Poetski tekst, prožet sjećanjima i maštom, upotpunjen je umjetničkim ilustracijama Ofre Amit, jedne od najuglednijih izraelskih ilustratorica.

#### REINER: MORALNA JE OBVEZA HRVATSKE DRŽAVE DA SE ODUŽI HRVATSKIM ŽIDOVIMA

Hrvatski državni vrh, osim predsjednice Kolinde Grabar-Kitarović koja je bila u Auschwitzu, žrtava Holokausta se prisjetio u Hrvatskome saboru.

“Zapamtite i ne zaboravite”, poručio je premijer Tihomir Orešković, dodajući da u “logorima nisu ubijani ljudi, nego brojevi, zato što su ljudi iz mržnje bili svedeni na brojeve”.

Orešković je kazao kako treba napraviti sve da se takvo zlo više ne ponovi a u tome treba koristiti demokraciju, ljudska prava, međusobno praštanje, dijalog i toleranciju. Upozorio je da i danas postoje oni koji osporavaju Holokaust, a Hrvatska se mora protiv toga boriti. U hrvatskoj budućnosti, rekao je, ne smije biti mjesta za takve zločine i zločince. “Tko se ne prisjeća svoje prošlosti, osuđen je na to da ju ponavlja”, rekao je predsjednik Sabora, akademik Željko Reiner. U svom je govoru istaknuo da je hrvatski narod najvećim dijelom bio protiv ustaškog režima te dodao da su ustaše ubijale Židove, ali i Srbe, Rome i Hrvate koji su bili protivnici ustaškog režima.

“Hrvatska danas ne bi bila ono što jest da nije bilo njezinih židovskih građana koji su Hrvatsku smatrali svojom domovinom”, rekao je Reiner, dodajući da je moralna obveza svakog pojedinca da stane u obranu tolerancije i prava na različitost a protiv svakog to-

talitarizma, rasističke, političke, vjerske i spolne isključivosti.

Moralna je obveza hrvatske države da se oduži hrvatskim Židovima ubrzanjem povrata oduzete imovine i da im pomogne u izgradnji srušenih sinagoga tamo gdje smatraju da postoji potreba, dodao je.

“Današnjim prisjećanjem na strahote Holokausta, ali i na sve dobro, lijepo i hvalevrijedno što su Židovi podarili čovječanstvu, i posebice Hrvatskoj, želio sam im izraziti poštovanje i zahvalnost u želji da nastavimo u miru, slobodi i uzajamnom razumijevanju zajedno obogaćivati društvo u kojem živimo i kojem naša djeca i unuci odrastaju”, poručio je Reiner.

Istoga dana u Francuskom paviljonu zagrebačkog Studentskog centra otvorena je izložba austrijskog slikara i fotografa Manfreda Bockelmanna “Crtežom protiv zaborava”. Na toj izložbi predstavljani su portreti 60 djece ubijene u nacističkim logorima smrti, a organizirana je kao dio obilježavanja desete obljetnice Festivala tolerancije – JFF Zagreb. Iz opusa od stotinjak crteža Manfreda Bockelmanna, zagrebačkoj je publici predstavljeno njih 60, crtanih tehnikom ugljena na juti. Portreti su napravljeni prema policijskim fotografijama koje je snimila tadašnja vlast, odnosno Gestapo i SS, a nakon što su djeca deportirana u bolnice i logore. Bockelmann ih je pronašao u kartotekama koncentracijskih logora, prvenstveno u Auschwitzu. Tijekom Holokausta ubijeno je 1,5 milijuna djece.

#### SJEĆANJE NA ŽRTVE HOLOKAUSTA U SPLITU I OSIJEKU

Split se također prisjetio žrtava Holokausta i odao im počast i to polaganjem vijenaca na Židovskome groblju na Lovrincu i u Osnovnoj školi Pojišana. Splitski gradonačelnik Ivo Baldasar re-

kao je kako se nikada ne smije zaboraviti da je tijekom Holokausta ubijeno šest milijuna Židova.

Vijence su kod spomenika žrtava fašizma i poginulim borcima NOR-a na Židovskome groblju na Lovrincu položili izaslanstva grada Splita na čelu s gradonačelnikom, predstavnici Židovske općine Split, predstavnici nacionalnih manjina, vjerskih zajednica i udruga proizašlih iz Domovinskog rata.

Počast djeci ubijenoj u Holokaustu odana je u dvorištu Osnovne škole Pojišana gdje se nalazi spomenik a učenici su priredili prigodan program te u zrak pustili bijele balone s porukom i mislima da njihov glas nikada ne utihne.

Tijekom Drugog svjetskog rata od 284 Židova u Splitu njih 114 sudjelovalo je u NOR-u, a poginulo ih je 29. U logore je odvedeno i ubijeno 22 djece, 52 muškarca i 47 žena.

Međunarodni dan sjećanja na Holokaust obilježen je i u Osijeku gdje su vijence kod spomenika “Majka i dijete” u Parku Oskara Nemona položila izaslanstva osječke Židovske općine, Osječko-baranjske županije i grada Osijeka. Tajnik Židovske općine Osijek Dragutin Kohn izrazio je nadu da se zločin poput Holokausta više nikada neće ponoviti ali je i upozorio da u “posljednje vrijeme antisemitizam strahovito napreduje”, na primjer u Njemačkoj i u Francuskoj.

Žalosno je da se u 21. stoljeću antisemitizam ponovo uzdiže, a mi imamo sreću da živimo u državi gdje to još nije eskaliralo. Neki znaci se pojavljuju ali to je minorno, rekao je Kohn te izrazio nadu da će hrvatske vlasti “biti uvijek pripravne da osujete neki veći progon ili povratak crnih slutnji”.

“Važno je prisjećati se žrtava Holokausta jer to treba biti lekcija iz povijesti i opomena na ono što se može dogoditi kada zavlada zlo”, rekao je sa svoje strane Osječko-baranjski dožupan Dragan

## *Uoči obilježavanja Međunarodnog dana sjećanja na žrtve Holokausta, Centar za suočavanje s prošlošću Documenta uputio je otvoreno pismo hrvatskoj vladi i Hrvatskome saboru u kojem podsjeća da je moralna dužnost države nastaviti pružati podršku Hrvatskom državnom arhivu kako bi se dovršio konačni popis odvedenih i ubijenih. Vladu su pozvali da izdvoji “proračunska sredstva za postavljanje izložbe u paviljonu 17. Memorijala Auschwitz-Birkenau”.*

Vulin, dok je osječki gradonačelnik Ivan Vrkić istaknuo da je Osijek grad tolerancije i da ne zaboravlja žrtve koje su pridonijele današnjoj civilizaciji.

“Tolerancija i dijalog, te učenje povijesti pomažu u tome da živimo u normalnom društvu”, rekao je Vrkić.

### **VARAŽDIN I RIJEKA TAKOĐER SU ODALI POČAST ŽRTVAMA HOLOKAUSTA**

Počast žrtvama Holokausta odana je i na Židovskom groblju u Varaždinu.

Samo na varaždinskom i međimurskom području bilo je više od tisuću žrtava Holokausta, rekao je tom prigodom u svom govoru dr. Andrej Pal, predsjednik Židovske općine Čakovec.

“Ovo je prilika da se sjetimo nedužnih židovskih žrtava i ovakve su komemoracije obaveza lokalnih sredina koje se potiču na provođenje edukacija u školama. Taj mračni dio naše povijesti ne smije se naime nikada zaboraviti”, naglasio je Pal.

Izaslanstvo Grada Varaždina predvođeno gradonačelnikom Goranom Habušem zapalilo je svijeće i položilo

vijenac kod nedavno postavljene spomen-ploče na Židovskom groblju.

“Nažalost, Varaždin je jedan od gradova koji su proveli, da tako kažem — čistku svojih sugrađana židovske vjeroispovijesti. Stoga ih se danas s pijetetom prisjećamo i moramo nastaviti upozoravati da se ovakve stvari više ne smiju ponoviti”, rekao je varaždinski gradonačelnik te dodao da će nastaviti s projektom obnove varaždinske sinagoge. Za građevinske radove na sinagogi u Varaždinu do sada je potrošeno četiri milijuna kuna a pojekt bi trebao biti realiziran od kraja sredstvima Europske unije.

U sklopu obilježavanja Međunarodnog dana sjećanja na Holokaust u Rijeci je na mjestu nekadašnje Velike sinagoge, srušene u Drugom svjetskom ratu, otvoreno višejezično informativno obilježje.

Samostojeći osvjetljeni pano koji sadrži informacije o sinagogi na šest jezika otvorio je riječki gradonačelnik Vojko Obersnel koji je tom prigodom istaknuo da su postavljenje tog obilježja potaknuli učenici riječke Osnovne škole Škurinje u okviru Međunarodnog projekta Šafran.

Ovaj zanimljivi projekt u hrvatskim školama provodi irska Zaklada za obrazovanje o Holokaustu u suradnji s hrvatskom Agencijom za odgoj i obrazovanje. Obersnel je dodao da su i druge riječke škole uključene u obilježavanje ovog dana kroz razne programe.

Postavljenje obilježja na mjestu nekadašnje sinagoge nastavak je dosadašnjih aktivnosti podsjećanja na Holokaust u Rijeci. Do sada su tako postavljeni “kameni spoticanja” u Starčevićевой ulici. Radi se o pločicama uzidanim u tlo pred zgradom u kojoj je stanovala obitelj Lipschitz, stradala tijekom Holokausta.

Veliku sinagogu u Rijeci izgradila je Židovska vjerska zajednica 1903. godine prema projektu arhitekta Leopolda Baumhorna a za izgradnju se brinuo riječki graditelj Carlo Conighi. Nacisti su sinagogu srušili 25. siječnja 1944. godine.

# OBITELJ GLOJNARIĆ I JURAJ PAVLEK NOVI PRAVEDNICI MEĐU NARODIMA

PIŠE: NATAŠA BARAC



FOTOGRAFIJA KARLO FRLJUŽEC: OBITELJ GLOJNARIĆ I JURAJ PAVLEK NOVI PRAVEDNICI MEĐU NARODIMA

Pravednici među narodima imaju posebno mjesto u židovskome narodu i sjećanju. Među onima koji su primili ovo najviše priznanje koje Država Izrael dodjeljuje nežidovima od sada se zlatnim slovima nalaze upisana i imena Amalije, Emericha i Blaženke Glojnaric te Jurja Pavleka. Oni su za vrijeme Drugog svjetskog rata spasili život tada 13-ogodišnjeg Paula Schreineru.

Obitelj Schreiner bila je vlasnik ciglane u Bedekovčini a tijekom rata živote je izgubilo 20 članova te obitelji. Dječaka Paula Schreineru skrivali su i spasili obitelj Glojnaric iz Mača i Juraj Pavlek iz Borkovca. Zbog toga što su skrivali židovskog dječaka, novinara Emericha Glojnarica, u to vrijeme istaknutog HSS-ovca i prijatelja Paulova oca, i njegovu sestru Blaženku ubile su ustaše, a nakon što se majka Amalija sklonila u

Zagreb, brigu oko dječaka Paula preuzeo je Juraj Pavlek.

Potomcima obitelji Glojnaric i Pavlek medalje je u ime Memorijalnog centra Jad Vašem u Jeruzalemu na sam dan Međunarodnog sjećanja na žrtve Holokausta u Zagrebu uručila izraelska veleposlanica u Republici Hrvatskoj Zina Kalay Kleitman, u nazočnosti predstavnika židovske zajednice u RH, predsjednika Hrvatskog sabora Željka Reineru. zagrebačkog gradonačelnika Milana Bandića, ministra obrazovanja Predraga Šustara, rektora Zagrebačkog sveučilišta Damira Borasa i Oskarovca Branka Lustiga.

“Ovo je važan dan za nas, za mene osobno, za Jad Vašem i Izrael”, rekla je izraelska veleposlanica uručujući priznanje Albertu Glojnaricu, unuku Amalije Glojnaric i Draženu Pavleku, unuku Jurja Pavleka.

“Ti su ljudi, usprkos opasnostima po vlastite živote, pokazali nevjerojatnu ljudskost i pomogli židovskom dječaku”, istaknula je veleposlanica dodajući da Židovi kažu da je onaj tko spasi jednu dušu spasio cijeli svijet a to je ujedno i citat koji krase medalju Pravednika među narodima.

“Ovo je drugi put od kada sam u Hrvatskoj da u ime Jad Vašema uručujem ovo priznanje i mogu reći da je ljudskost još uvijek živa”, dodala je Zina Kalay Kleitman. “Podsjećanje na užase Holokausta je strašno, ali ima ljudi koji su pomagali bližnjima bez obzira na religiju ili naciju”, rekao je predsjed-

nik Sabora te doda da je važno znati da “dobro prije ili kasnije uvijek pobjeđuje”. “Važno je prepoznati ljude koji su u mraku predstavljali svjetlo, a to su Pravednici među narodima”, poručio je Reiner. Članovi obitelji Glojnaric i Pavlek bili su vođeni “najiskrenijim ljudskim vrednotama” kazao je Bandić izražavajući divljenje prema “ustrajnosti židovskog naroda u borbi za svoj opstanak”.

Albert Glojnaric rekao je, primajući priznanje, da je ponosan na obitelj kojoj pripada i izrazio nadu da će to biti putokaz za nove generacije. Dražen Pavlek se sa svoje strane zahvalio Schreineru na objavljivanju knjige “Spaseni iz Zagreba”, u kojoj je ispričao svoju priču, a zahvalio je i Jad Vašemu na priznanju. Na ovaj svečani događaj u Zagreb je doputovao i Paul Schreiner, vidljivo uzbuđen.

“Drago mi je da sam ovo doživio, a živ sam jer su me spasili moji Glojnarici i Jurek”, rekao je.

Paul Schreiner je svoj životni put ispričao u knjizi “Spaseni iz Zagreba”, Osim o svojoj sudbini, u toj je knjizi predstavio i sudbine Ive Reicha i Medee Brukner. Te snažne i potresne priče govore o tome kako su uspjeli, često čudom, preživjeti uhićenja i logore, kako su se skrivali i bježali. Knjiga govori i o dobroti ljudi koji su im nesebično pomagali.

Na popisu Pravednika među narodima među 23 tisuće imena, nalaze se i imena 113 Hrvata. Pravednici među narodima u Jad Vašemu imaju i svoj vrt, a njihova su imena uklesana u zidove vrta.



# “POVRATAK NORMALNOM ŽIVOTU” — TEMA KOMEMORACIJE U AUSCHWITZU

PIŠE: MAŠA TAUŠAN

“Imam 12 godina, izgledam kao kostur prekriven kožom. Obrijane glave, žalosna, uplašeni očiju...”, tako je započela svoje svjedočenje jedna od preživjelih logorašica, Poljakinja Halina Brzozowska Zdunczyk.

Došla je s preživjelima logorašima ponovno u najzloglasniji nacistički logor Auschwitz kako bi ispričala svoju priču na samu 71. obljetnicu oslobođenja, 27. siječnja, kada se obilježava i Međunarodni dan sjećanja na žrtve Holokausta. Ove godine pod motom “Povratak normalnom životu”. I ispričala je kako je uz velike teškoće uspjela završiti studij u Varšavi, udati se, imati dijete. Ali ipak “nije lako pobjeći okrutnim sjećanjima”, kaže ona, “nemoguće ih je izbrisati”.

Ni Asheru Audu, koji je uspio preživjeti i započeti novi život u Izraelu, nije bilo lako početi ispočetka. Preživio je Auschwitz–Birkenau, i “marš smrti”, i Mauthausen i geta. “Odabrao sam život, nadu, odabrao sam odrasti”, prisjeća se na svečanosti u zgradi u Birkenauu koju su nacisti nazivali “središnjom saunom”.

“Danas ovdje govorim u ime moje braće koja su preživjela i u ime onih koji nisu uspjeli. Želim da se naše priče čuju iz generacije u generaciju. Prenosimo baklju sjećanja na vas. Vaša je dužnost



FOTOGRAFIJA: POLJSKI PREDSJEDNIK ANDRZEJ DUDA I HRVATSKA PREDSJEDNICA KOLINDA GRABAR KITAROVIĆ PALE SVIJEĆE U SPOMEN NA ŽRTVE HOLOKAUSTA

nositi je i prenijeti novoj generaciji. Nemojte odustati”, poručio je Aud.

Komemoracija je ove godine bila nešto skromnija nego 2015. godine kada se na 70. obljetnicu oslobođenja u Auschwitzu okupilo četrdesetak šefova država i vlada, te tristotinjak preživjelih. Ove ih je godine doputovalo osamdes-

tak. Od najviših dužnosnika Auschwitz su pohodili poljski predsjednik Andrzej Duda i hrvatska predsjednica Kolinda Grabar Kitarović.

Komemoracija je završila kod Spomenika žrtvama. Dok su predsjednici i njihova pratnja, diplomatski zbor, predstavnici vjerskih zajednica i crkava

***Međunarodni dan sjećanja na Holokaust obilježn je diljem Europe i svijeta. Europski parlament taj je dan obilježio posebnim projekcijama filma “Saulov sin” Laszla Nemesa u Hrvatskoj, Sloveniji, Belgiji, Poljskoj i Slovačkoj. Glavni događaj bio je u Bruxellesu, gdje je organizirana rasprava o glavnim temama filma i njegova projekcija, u nazočnosti predsjednika Europskog parlamenta Martina Schulza i glavnih glumaca.***

***Europski čelnici osudili su još jednom nacističke zločine, naglasili tradicionalne europske vrijednosti i uputili pozive za tolerancijom, ističući da “Europa bez Židova ne bi bila Europa”.***

stajali, stolice su čekale preživjele. Većina je došla u pratnji, jer teško hoda. S prugastim maramama ili prugastim znakom oko ruke, omotani dekama, slušali su molitve — glavnog poljskog rabina, kršćanskih svećenika i ekumensku molitvu. Potom su uz spomenik položili upaljene svijeće.

Dok sjede, iza njih, u daljini, vidi se pruga i zlokobna kamena zgrada kroz koju su ulazili transporti, s lijeve i desne strane razrušene plinske komore. Okolo vijore bijelo-plave prugaste zastave. Teško je danas zamisliti negdašnje užase kojima su svakodnevno bili izloženi.

Ali možemo zamisliti, kazao je poljski predsjednik, kako je teško logorašima vratiti se na ovo mjesto. “Vi ste ovdje svjedoci povijesti”, rekao im je, “a Auschwitz upozorenje koje kaže ne ponovilo se”.

“Auschwitz je prostor jedne ogromne grobnice, pepeo žrtava je posvuda”, kazao je. Naglasio je kako je sada zadaća da se istina i dalje govori svijetu, istina koja je bila tako užasna da nitko nije bio

spreman prihvatiti je, istina o žrtvama i preživjelima, o nacističkoj Njemačkoj i njezinim počiniteljima.

“Ovdje se prisjećamo zla koje se ovdje dogodilo, teških zločina, svih ljudi koji su ovdje ubijeni, mučeni, izgladnjivani, ali i svih žrtava Holokausta”, rekla je hrvatska predsjednica dodajući da na ovakvim mjestima razmišljamo o tome “koliko je čovječanstvo zakazalo i koliko smo zakazali kao ljudi zato što to nismo spriječili”.

Kolinda Grabar Kitarović istaknula je potrebu edukacije o onome što se dogodilo, posebice mladih koje moramo učiti “o toleranciji, vrijednostima slobode i ljudskih prava”.

Potrebno je učiniti sve što je u našoj moći kako bi se spriječilo da se ovakvo nešto ponovi i “kako bismo se borili za iskorjenjivanje svih zala koje tjeraju ljude” na ovakva djela kakva su se dogodila u Auschwitzu, zaključila je.

O Auschwitzu i dalje mogu pričati preživjeli, ali sve tiše. Ove ih je godine



FOTOGRAFIJA: PREŽIVJELI LOGORAŠI PONOVO U AUSCHWITZU

došlo 80, prošle 300, deset godina prije toga na obilježavanje 60. obljetnice oslobođenja logora stiglo ih je 1.500. Pitanje je hoće li itko od preživjelih moći doći na osamdesetu obljetnicu. Kada preživjelih više ne bude, nestat će i prilika da ih se sluša i pita. Tada će samo fizičke strukture Auschwitzu, zgrade, barake, kreveti ostati nijemi svjedoci zlodjela.

# IZLOŽBA “UMJETNOST HOLOKAUSTA” U BERLINU

PIŠE: F. C.

Njemačka kancelarka Angela Merkel otvorila je krajem siječnja u Berlinu najveću izložbu o umjetnosti Holokausta izvan Izraela, a tom je prigodom još jednom istaknula kako vrlo ozbiljno shvaća prijetnju rastućeg antisemitizma. Ova je izložba otvorena u sklopu obilježavanja Međunarodnog dana sjećanja na žrtve Holokausta.

Izložba “Umjetnost Holokausta” pokazuje 100 djela iz Jad Vašema, memorijalnog centra Holokausta u Jeruzalemu. Ta umjetnička djela stvorili su židovski logoraši koncentracijskih logora, radnih logora i geta tijekom razdoblja nacizma. Od 50 umjetnika, čija su djela predstavljena na ovoj izložbi, njih 24 ubili su nacisti. Židovski umjetnici-logoraši svojim su djelima dokumentirali užase mučenja i smrti, a većina djela nastala je u tajnosti. Nevjerojatno je kako su umjetnici uspjeli pronaći platna, papire i boje za svoja djela. U tome su bili inovativni, snalazili su se na sve moguće načine, koristili sve što su mogli jer za te je umjetnike umjetnost postala svojevrsni način preživljavanja, metoda otpora i prkosa, a neki od njih su zbog tog stvaralaštva izgubili život.

“Milijuni individualnih priča tijekom Holokausta i dalje su duboko ukorijenjene u našu nacionalnu savijest”, kazala je njemačka kancelarka na

otvaranju izložbe u Njemačkom povijesnom muzeju.

“Iz umjetničkih djela koja su preživjela Holokaust, jasno se može prepoznati snaga koju ta djela imaju dok nam pričaju ljudsku priču o židovskim žrtvama. Ova izložba pruža rijetku priliku da se posjetitelji susretnu s djelima ovih umjetnika. To je svojevrsni sastanak modernih osoba i osoba koje su iskusile užase Holokausta. Svako djelo predstavlja živo svjedočanstvo iz Holokausta i pokazuje ljudski duh koji se nije želio predati”, kazao je povodom ove izložbe u Berlinu predsjednik Jad Vašema Avner Šalev.

Na otvorenju izložbe bila je i Nelly Toll, čija se djela nalaze među ostalim izloženim slikama. Nelly Toll imala je samo osam godina kada su se ona i njezina majka počele skrivati u Poljskoj. Bilo je to 1943. godine i one su na taj način pokušale izbjeći deportacije u logore smrti.

Jedna od njezinih slika “Djevojke u polju” predstavlja dvije djevojke, koje u veselim, šarenim haljinama hodaju po suncem obasjanoj livadi.

“Dok smo se skrivale naslikala sam 60 slika i sve su one izražavale sreću”, priča Nelly Toll, koja je u Holokaustu izgubila oca i brata. Nakon rata, ona i njezina majka emigrirale su u SAD. Za malu Nelly umjetnost je bio način preživljavanja i bijeg od užasa Holokauta.

“Često sam satima pričala s likovima na mojim slikama”, prisjeća se.

Na izložbama se nalaze djela većinom nepoznatih autora, ali i djela priznatih umjetnika poput Felixa Nussbauma i



FOTOGRAFIJA: NELLY TOLL  
(FOTOGRAFIJA PREUZETA S INTERNETA)

Ludwiga Meidnera. Od umjetnika čija su djela izložena u Berlinu, na životu je danas jedino Nelly Toll.

Izložena umjetnička djela predstavljena su po kategorijama, a uz svako djelo objavljena je i biografija umjetnika na tri jezika: engleskom, hebrejskom i njemačkom.

Zbog sve većeg broja izbjeglica u Njemačkoj, njemačka židovska zajednica izrazila je zabrinutost zbog mogućeg rasta antisemitizma, a Angela Merkel je kazala da se te zabrinutosti moraju shvatiti ozbiljno te istaknula potrebu obrazovanja mladih, posebice onih koji dolaze iz zemalja u kojima je raširena mržnja prema Židovima.

Izvršni predsjednik međunarodnog odbora Auschwitza Christoph Heubner pozdravio je odluku Jad Vašema da organizira izložbu u Njemačkoj, te je tu odluku nazvao “vrlo simboličkim korakom”, dok je jedan od organizatora izložbe, glavni urednik njemačkog časopisa Bild Kai Diekmann kazao kako se nada da će ta izložba “pomoći u izgradnji mosta između njemačkog i židovskog naroda”.

# DARUVAR: STRUČNI SKUP O POUČAVANJU O HOLOKAUSTU

PIŠE: VALERIA TURK-PRESEČKI

U Daruvaru je od 25. do 28. siječnja održan državni stručni skup Poučavanje o Holokaustu i sprečavanju zločina protiv čovječnosti. Ovaj 13. po redu stručni skup, u organizaciji Agencije za odgoj i obrazovanje (AZOO), tradicionalno se pod vodstvom više savjetnice za povijest profesorice Lorande Miletić održava u siječnju, kada se obilježava Dan sjećanja na žrtve Holokausta. Suradnici u organizaciji skupa bili su Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa (MZOŠ) te Jad Vašem iz Izraela i Memorial de La Shoah iz Francuske.

Na otvaranju skupa prigodnim su se govorima obratili predstavnici županijske i gradske vlasti i organizatora, a sudionicima skupa obratila se i izraelska veleposlanica Zina Kalay Kleitman istaknuvši koliko je važno učitelje i nastavnike kontinuirano educirati o temi Holokausta.

Tijekom četiri dana seminara pedesetak nastavnika iz cijele Hrvatske imalo je prilike slušati predavanja i sudjelovati na radionicama domaćih i stranih predavača. Osobito su dojmljiva bila predavanja uvažених stranih stručnjaka koji se bave Holokaustom. Dr. sc. Chava Baruch iz Jad Vašema govorila je o pedagoškom pristupu u poučavanju o Holokaustu te životu druge generacije stradalih, a svojim je prepoznatljivim i osebujnim predavačkim stilom oduševila prisutne potaknuvši niz pitanja i diskusiju. Dr. sc. Tal Bruttman iz pariš-

kog Memoriala de La Shoah sudionike je upoznao s evolucijom genocidne prakse, različitim fazama “konačnog rješenja” kao i o problematici istraživanja žrtava, progonitelja, promatrača te spasitelja.

Sudionici skupa imali su također priliku poslušati radionice i predavanja domaćih stručnjaka. Loranda Miletić održala je predavanje i radionicu o smjernicama koje bi nastavnici trebali slijediti u poučavanju o Holokaustu, a dr. sc. Vjenceslav Herout, umirovljeni profesor povijesti iz Daruvara, predstavio je svoja istraživanja o Židovima u Daruvaru s naglaskom na predratni život i njihovu važnost za kulturni, gospodarski i društveni život Daruvara. Melita Kraus, profesorica etike iz Turističko-ugostiteljske škole u Bjelovaru i cijenjena slikarica govorila je o svom umjetničkom stvaralaštvu koje evocira tematiku židovske tradicije, ali i stradanja u Holokaustu.

Osobito je bila interesantna radionica prof. Denisa Detlinga, ravnatelja Muzeja Slavonije iz Osijeka na temu privatne i javne komemoracije i kulture sjećanja. Primjere iz nastavne prakse u poučavanju učenika o Holokaustu prezentirali su i nastavnici praktičari: Miljenko Hajdarević o slučaju obitelji Frank te dvije profesorice iz Daruvara. Valerija Turk-Presečki, profesorica povijesti u gimnaziji Daruvar i učenici škole predstavili su dodatnu nastavu iz povijesti na temu Holokausta kao i istraživački rad o stradanju Židova u

Bjelovaru koji je nastao radom učenika na izvornoj arhivskoj građi. Profesorica Radmila Frantal s učenicima Ekonomske i turističke škole u Daruvaru prezentirala je rad na nastavi Građanskog odgoja i obrazovanja te dokumentarni film koji su učenici snimili sa svjedočenjima preživjelih.

S posebnim pijetetom dana 27. siječnja održana je na židovskom groblju u Daruvaru komemoracija žrtvama Holokausta. Kod središnjeg spomenika stradalim Židovima Daruvara vijence su položili izlaslanstva grada Daruvara te AZOO-a. Sudionicima su se govorima obratili Aron Bienenfeld, predsjednik Židovske općine Daruvar i Veronika Pilat, dogradonačelnica Daruvara. Komemoraciji su nazočili i učenici Gimnazije Daruvar izvevši prigodni programa. U nastavku seminara Aron Bienenfeld nastavnike je upoznao sa sobom židovske tradicije i kulture koja postoji u daruvarskom dvorcu grofa Jankovića te održao kratko izlaganje o židovskim običajima i tradiciji.

Kao i svi dosadašnji državni skupovi u poučavanju o Holokaustu, i ovaj skup obogatio je nastavnike novim spoznajama o potrebi poučavanja ovih bolnih i osjetljivih tema te pedagoškom pristupu u radu s učenicima. Svi sudionici istaknuli su iznimno zadovoljstvo zbog održavanja ovakvih edukacija te izrazili interes za daljnjom edukacijom na ovu temu.

# TU BIŠVAT — NOVA GODINA DRVEĆA I ŽIDOVSKA “MALA NOVA GODINA”

PIŠE: MR. SC. NARCISA POTEŽICA

Ove godine Tu Bišvat smo obilježili u Židovskoj općini Zagreb 23. siječnja, a nakon službe u sinagogi proslava je nastavljena u Klubu ŽOZ-a gdje je na početku svečanosti Luciano Prelević, glavni rabin RH, održao kiduš. Slušajući njegovo tumačenje o značenju ovog blagdana, uz voće i tradicionalne četiri čaše vina, proveli smo ugodnu večer. Prema tradiciji, imali smo lijepo serviran stol s voćem i jelom koja simboliziraju sedam propisanih vrsta plodova. Židovi Tu Bišvat obilježavaju jedući voće i to osobito vrste izdvojene u Tori u slavu novih plodova kojima se ponosi Erec Izrael, pa se jede ono što raste u Svetoj zemlji — sedam vrsta opisanih u Bibliji: pšenica, ječam, grožđe, smokve, nar (šipak), maslina i datulje. Od pšenice i ječma najčešće se rade kolači.

Tu Bišvat se ne spominje u Tori, noviji je židovski praznik koji se slavi 15. švata. Naziva se i Roš Hašana Leilanot (ili Hamišoši, kako ga zovu Sefardi) i to je naša “mala” nova godina. Tu Bišvat doslovno znači “nova godina drveća ili stabala”. Na ovaj dan nekada se određivala starost drveća, budući da je bilo zabranjeno jesti ili na bilo koji način imati koristi od plodova koje je drvo donosilo u prve svoje tri godine. Tijekom četvrte godine, sve voće koje je to drvo dalo,

nosilo se u Jeruzalem i tamo jelo. Tek u petoj godini prestaju sva ograničenja. Pravno “nova godina” značila je da se odvaja desetina za proizvodnju novih stabala koja će narasti u Svetoj zemlji, time što se izdvajanje desetine razlikuju od godine do godine i postojao je sedmogodišnji ciklus mirovanja. Doba kada pupa novi plod smatra se da pripada sljedećoj godini ciklusa i pada na 15. dan židovskog mjeseca švata. Na taj se dan prisjećamo da je “čovjek drvo u polju”. Postoje različiti načini obilježavanja i slavljenja kod kabalista i razni hasidski običaji, jer za kabaliste je drvo simbol života.

U Izraelu je Tu Bišvat kao praznik u novije doba posebno oživio i sada ga slave i brojni sekularni Židovi, pa on sve više postaje ne samo vjerski već i svjetovni, ekološki praznik. Neki na taj dan sade biljke odnosno stabla, a običaj je i da djece skupljaju novac za “sadnju stabla u Izraelu” u ovo doba godine. Moderna tradicija za ljude koji žive izvan Izraela je posaditi drvo u Izraelu ili dati doprinos Nacionalnom fondu za sadnju drveća u Izraelu. Tako se u dijaspori prikuplja novac kako bi se u Izraelu moglo posaditi što više drveća, pa je Izrael na kraju 20. stoljeća bio jedina zemlja u svijetu koja je imala više drveća nego na kraju 19. stoljeća.

Izraelski parlament Kneset na Tu Bišvat slavi svoj rođendan, kao svojevrstan dragocjen plod na stablu staro-

nove izraelske države. Također je drevni običaj u Izraelu da roditelji kada dobiju dijete posade stablo, a stablo se sadi najčešće na Tu Bišvat nakon rođenja djeteta. Ako je dijete dječak sadi se cedar, ako se rodila djevojčica posadi se čempres. Kako rastu djeca, tako rastu i stabla, pa kada se mladić i djevojka žene od tog stabla izgrade svoju hupu — vjenčanu nadstrešnicu. Naime, simbolično, kako su se ova dva stabla u hupi združila, tako su sada mladoženja i mladenka zajedno združeni u svom braku i zajedničkom novom životu.

Iako se ovaj blagdan najljepše obilježava sadnjom drveća, mi na “rođendan drveća” nismo mogli posaditi stablo, ali smo se uz šabatni stol i seder pun različitog voća i plodova s drveća približili našoj tradiciji.



FOTOGRAFIJA: TU BIŠVAT — NOVA GODINA DRVEĆA (AUTORICA MR. SC. NARCISA POTEŽICA)

# KAKO JE EUROPA RIJEŠILA PROBLEM REPATRIJACIJE NAKON 1945.?

PIŠE: MAŠA TAUŠAN

Nakon oslobođenja koncentracijskih logora u Europi, od Auschwitza 27. siječnja 1945. pa do posljednjeg iz kojeg su preživjeli zatočeni oslobodeni, pojavio se problem ogromnog broja raseljenih osoba koje je trebalo vratiti u njihove domove. U ljeto 1944. godine procjena Saveznika bila je da u Europi postoji masa raseljenih osoba, ljudi koje je rat posvuda razbacao, njih između 11 i 14 milijuna. U prvom polugodištu 1945. projekcija je ispravljena na 24 milijuna, ali kada je viđeno stanje u logorima, konačna je brojka došla do mogućih četrdeset milijuna raseljenih.

O razdoblju od nekoliko godina nakon oslobođenja logora i problemu repatrijacije u Europi i u tadašnjoj Jugoslaviji i u Zagrebu, na predavanju u organizaciji Kulturnog društva Miroslav Šalom Freiburger u Židovskoj općini Zagreb 16. veljače govorila je povesničarka i publicistkinja Anna Maria Grünfelder. Ona smatra da se tim kratkim razdobljem koje je trajalo između dvije i četiri godine, kada je preživjele logoraše ali i druge raseljene osobe trebalo vratiti njihovim domovima, historiografija dosad nije dovoljno bavila.

“Saveznici su mislili da će se problem raseljenih osoba brzo riješiti jer će se preživjeli htjeti vratiti svojim kućama.

Međutim, to je bilo daleko od istine”, rekla je Grünfelder, navodeći za to nekoliko razloga. Saveznici su tražili da preživjeli zatočeni ostanu u samim logorima nakon oslobođenja, s jedne strane zbog nedostatka stambenog prostora, s druge jer su još bjesnile žestoke borbe. te je bilo iznimno rizično upustiti se na put bez dokumenata. Postojao je i kalendar repatrijacije — prvi su se smjeli vratiti oni koji su najdulje bili u logorima, Francuzi, Nizozemci, Belgijci, Poljaci. Tek kasnije na red su došli zatočeni iz tadašnje Jugoslavije i iz Sovjetskog Saveza. Židove je pri repatrijaciji zatekao novorazbuktni antisemitizam u zemljama istočne Europe, pa se znalo dogoditi da se vrte natrag u Njemačku odakle su pobjegli.

Oslobodeni logoraši bili su pozivani da se ne upuštaju u individualne odlaske, ali ostajanje u logorima stvaralo je napetosti i sukobe. Saveznici su se oštro protivili izgradnji posebnih logora u kojima bi bili smješteni Židovi.

Uglavnom, do 1947. godine saveznici su od 40 milijuna uspjeli vratiti njihovim domovima samo 1,25 milijuna preživjelih.

Upravo do te 1947. godine, u Jugoslaviji je trajala službena repatrijacija, koja je ipak potom produžena do 1949. godi-

ne. U kratkom vremenu željelo se najprije riješiti pitanje unutarnje repatrijacije a tek potom pristupiti repatrijaciji iz inozemstva. U Beogradu se službeno računalo da se treba vratiti oko 400.000 raseljenih, kazala je Grünfelder.

Jugoslavija se željela riješiti Nijemaca, u nešto manjoj mjeri Mađara. Postojao je najprije i suptilni pritisak na Talijane koji se ubrzo pretvorio u nasilno iseljavanje. Zbog svega toga repatrijacija iz inozemstva je kasnila i počela tek u kolovozu 1945. godine.

Jugoslavija je pripremila organizirani doček. Povratnici su se smještali u prihvatne centre u većim gradovima, u manjim mjestima postojale su baze za repatrijaciju. Posebnim prijevozima uz pratnju povratnici su se na kraju vraćali svojim kućama. Grünfelder je pričala i o repatrijaciji raseljenih Židova u Zagrebu, istaknuvši da židovski povratnici nisu imali osjećaj da su dobrodošli.

Svoje je predavanje Anna Maria Grünfelder zaključila osvrtom na svoju zemlju, Austriju iz koje potječe, iako živi već četiri desetljeća u Zagrebu.

“Moja se zemlja pokazala u najgorem mogućem svjetlu, to mi priznajemo, osjećamo sram i imamo potrebu moliti za oprost”, kazala je.

# “KUĆA SEĆANJA I ZABORAVA”: ŽIVOT BEZ SJEĆANJA JE NEMOGUĆ

PIŠE: MAŠA TAUŠAN

“Kuća sećanja i zaborava” Filipa Davida možda se čini kao još jedan roman o Holokaustu, još jedna priča o istrijebljenju koju smo već čuli. Međutim, taj roman o zlu kao konstanti ljudskog roda i civilizacije otkad ona postoji, te o Holokaustu kao najgoroj mogućoj metafori zla može se smjestiti uz bok najboljih romana o toj temi.

Mišljenje je to književne kritičarke Jagne Pogačnik koja je o Filipu Davidu, jugoslavenskom i srbijanskom piscu židovskog podrijetla (rođenom 1949. godine u Kragujevcu) i njegovu romanu “Kuća sećanja i zaborava”, objavljenom prije godinu dana u izdanju Frakture, govorila 23. veljače na tribini u organizaciji Kulturnog društva Miroslav Šalom Freiburger u ŽOZ zajedno s direktorom te izdavačke kuće Seidom Serdarevićem.

Pogačnik nam je pojasnila da roman donosi četiri lika koji su “žrtve sjećanja”, ali kroz razne životne situacije i razdoblja gdje pokušavaju u nekim trenucima zaboraviti kako bi se riješili patnje i boli, a ono što spoznaju jest da je “život bez sjećanja nemoguć” te da bi on donio privremeno olakšanje ali da “upravo sjećanje gradi identitet svakog čovjeka pa bi zaborav bio isto što i smrt”.

Filip David četvrti je iz kvarteta što ga još sačinjavaju Danilo Kiš, Mirko Ko-

vač i Borislav Pekić. Još jedini na životu, ostao je svjedočiti o njihovu prijateljstvu.

David je pisao romane i pripovjetke, kao dramaturg i scenarist radio je na brojnim poznatim filmovima. Dobitnik je više nagrada, a zadnju, NIN-ovu nagradu 2015. godine dobio je upravo za djelo “Kuća sećanja i zaborava”, njegov treći roman nakon “Hodočasnika neba i zemlje” i “Sna o ljubavi i smrti”.

U intervjuima je govorio da “Kuća sjećanja i zaborava” nije autobiografski roman, ali da je u svakom slučaju vrlo osoban.

Filip David, kojeg Pogačnik smatra ne samo jednim od najvećih pisaca ovih prostora, nego i jednim od najvažijih europskih pisaca, intelektualac je i erudit čija je čitava ljudska i književna osobnost građena na principima borbe protiv “mentaliteta palanke”, protiv svake izdaje intelektualaca, protiv svakog nacionalizma, kako u onome što piše tako i u onome što radi u životu.

“Došlo je vrijeme kada su takvi pisci iznimno rijetki”, rekla je Pogačnik. “Upravo u ovo doba kada se povijest negira i kada joj se pristupa na najrazličitije načine, jedan ovakav umjetnički glas koji progovara o zlu Holokausta i zlu dva desetog stoljeća postaje iznimno važan”, složio se Serdarević. Knjigu bi trebalo imati svako kućanstvo “dok mu nije kasno”, zaključila je na tu temu Pogačnik. Što se tiče samog romana, u kojem David govori o sudbini onih kojih su preživjeli i

njihovoj patnji pri propitivanju “zašto ja, a ne netko drugi”, postavljaju se tri osnovna pitanja: treba li se sjećati ili zaboraviti, zašto je zlo toliko jako u sukobu s dobrim, te pitanje drugoga i drugačijega.

“Ono što se čita u romanu jest da zlo oduzima smisao životu ali da se tog zla ne možemo riješiti zaboravom”, kaže Pogačnik.

Kao jednu od najjačih scena u djelu i Serdarević i Pogačnik ističu trenutak kada roditelji iz vlaka koji ide prema logoru smrti izbacuju Alberta Vajsa i njegovog mlađega brata kojega Albert potom ne uspijeva pronaći. To je nešto što ga proganja cijeli život i gdje bi zaborav, pita se, možda bio lijek.

Lajtmotiv djela je vlak koji klopoeće po željezničkim prugama Europe, koji je s jedne strane donio red u vrijeme i postao simbolom napretka i budućnosti ali i instrumentom koji je omogućio učinkovitost zla, od prevoženja trupa na bojišta u Prvom svjetskom ratu do savršenog stroja čija su krajnja odredišta bila logori smrti, rekao je Serdarević. Roman na kraju ostavlja otvorenim pitanje “hoće li ponovno neki drugi vlakovi klopotati kroz tamnu noć”.

# ŽENSKA SEKCIJA NA IZLOŽBI “ŽIDOVI U KRIŽEVCIMA”

PIŠE: SIDA OZMO-STEINER

Prije nešto više od tri godine, točnije 27. studenoga 2012., u našoj je Općini održana promocija knjige “Židovi u Križevcima”. Autorica knjige je naša dugogodišnja aktivna članica dr. sc. Renée Weisz-Maleček, rođena u Križevcima. Promociji je bio prisutan veliki broj članova zajednice, a isto tako i predstavnici grada Križevaca i njihovog muzeja. Već su tada izrazili želju i namjeru posvetiti se nastavku proučavanja života i rada njihovih nekadašnjih sugrađana — Židova, tim više što danas u Križevcima ne živi niti jedan Židov. A u vrijeme dok su tamo živjeli davali su veliki doprinos gradu u gospodarskom, kulturnom i svim drugim vidovima života. I zaista, grad Križevci i posebno muzej na čelu s mr.sc. Zoranom Homenom učinili su mnogo da otrgnu od zaborava povijest Židova u Križevcima. Tako je 1. prosinca 2015. otvorena izložba pod nazivom “Židovi u Križevcima”.

Naša Ženska sekcija organizirala je posjet toj izložbi 17. prosinca. Putovalo je 17 članica i svi smo bili vrlo zadovoljni viđenim. Bogatom dokumentacijom obilježena i prikazana je djelatnost i aktivnost židovske zajednice u Križev-



FOTOGRAFIJA: ŽENSKA SEKCIJA ISPRED ZGRADE SINAGOGU U KRIŽEVCIMA

cima od njihovog doseljavanja, uključivanja u život grada i mnoge značajne aktivnosti u kojima su sudjelovali. Mnogi dokumenti na izložbi govore o tome, ali i o tužnom kraju zajednice za vrijeme Holokausta.

Zahvaljujući velikom trudu i zalaganju mnogih, a posebno direktora muzeja Zorana Homena, ova izložba zaslužuje veliko priznanje svih, a posebno nas Židova. Gospodin Homen, veliki poznavatelj povijesti kako svoga grada, tako i života i djelovanja židov-

ske zajednice u njemu, bio nam je odličan vodič kroz izložbu, kao i tijekom kratkog obilaska grada gdje smo posjetili obnovljenu sinagogu, crkvu Svetog križa i grkokatoličku katedralu.

Posjet smo završili na ukusnom ručku u gradskom hotelu uz zdravicu g. Homena iz Križevačkih statuta. Vratili smo se kući zadovoljni saznanjem da židovska zajednica iz Križevaca neće biti zaboravljena.



# NAŠA “TETA KLARA” U PJESMI YEHUDA AMICHAIA

PIŠE: MIRA ALTARAC HADJI-RISTIĆ

Klara Bondi

*Djevojke je učila plesove za bal  
u prostranom skloništu protiv bomba  
gdje je bilo mjesta i za rat, i za ples.*

(Yehuda Amichai)

Odavno poznajem i volim poeziju sjajnog izraelskog pjesnika Yehude Amichaia. Čitala sam ga u engleskim prijevodima s hebrejskog.

Nedavno sam posudila knjigu “Ja, moje srce, istok zapad” — Amichaijeve pjesme koje je s ruskog i ukrajinskog na hrvatski preveo Đuro Vidmarović. I gle čuda! Na 52. stranici istinski sam se zaprepastila nad pjesmom “Klara Bondi”. Jer, poznavala sam je, sjećala sam je se! To je bila naša

“teta Klara”! Teta Klara je bila balerina, rodom iz Vojvodine, koja je preživjela nje-mački koncentracijski logor (Auschwitz?). Poslije rata zaustavila se u Zagrebu. Tu se bavila koreografiranjem naših dječjih plesova na proslavi židovskih praznika — u suradnji s Rudolfom Zubčićem, baletanom iz “velikog kazališta” — kako se tada nazivao današnji HNK.

Još imam fotografije s naših nastupa u vrtu tadašnjeg Doma umirovljenika u Mlinarskoj ulici, danas Funkcionalnoj muzičkoj školi. Osim tete Klare i drugi su otišli u Izrael: Tomica Rosner, Biserka i Boris Milić i mnogi drugi. Javila sam joj se i sjetila me se! “Jedna mala crna curica!”, a posjetila sam je u u njenom lijepom domu u Jeruzalemu.

Pozvala me na večer izraelskog folklora — uživala sam, čak su me mladi plesači pozvali na pozornicu da im se

pridružim u plesu! Teta Klara mi je pričala o svim fazama svog novog života u Izraelu, o prvim satovima plesa u jednom kibucu i o svojoj ljubavi za R. Z. Nikoga više nema među živima, pa mogu odati i te njene intimne vapaje: “Mira, reci Rudiju da sam lepa, da sam mlada, da imam krasan stan...”.

Po povratku u Zagreb pisala sam teti Klari nekoliko puta, ali je vidjela ni čula nisam više nikada. Tko zna je li još živa? Voljela bih da griješim, ali ne vjerujem. No eto, poživjela je u ovoj kratkoj pjesmi Yehude Amichaia. Evidentno je i njega osupnula svojim optimizmom i svojom energijom: plesom se odupirala bomba-ma koje su pljuštale oko nje. Hvala mu što je i u meni pobudio ova sjećanja!

## ALFI KABILJO

*Autorski koncert komorne glazbe u povodu 80 godina*

**KOMORNIJADA**

ČETVRTAK, 10. OŽUJKA 2016. U 20 SATI

MUZIČKA AKADEMIJA

TRG MARŠALA TITA 12, ZAGREB

**NASTUPAJU:**

Anđelko Krpan / Giorgio Surian / Hrvoje Pintarić / Ivan Mučić / Lana Bradić / Martina Zadro / Tamara Jurkić Sviben / Duo D&B / Dubravka Vukalović i Bruno Vlahek Trio Osor / Renata Penezić, Petar Kovačić i Zarija Alajbeg Galuf

Zagrebački ansambl flauta **ULAZ SLOBODAN**



# SASTANAK ŽENSKE SEKCIJE UZ MIJNIKU DI SPINAKA

PIŠE: MR.SC. NARCISA POTEŽICA

Prvi sastanak Ženske sekcije ŽOZ-a u ovoj kalendarskoj godini bio je posebno zanimljiv i neubičajen. Na inicijativu predsjednice Ženske sekcije dr. Side Ozmo-Steiner pozvana je gošća Hana Montiljo-Gašić. Nas nekoliko koji smo imali priliku prisustvovati Hanikinim radionicama u Kladovu i Strugi s radošću smo očekivali da nam u Zagrebu pokaže pripremu jednog poznatog i tradicionalnog židovskog jela iz sefardske kuhinje.

Naša gošća Hana Montiljo-Gašić potječe iz tradicionalne sefardske porodice. Rođena je u Sarajevu gdje je živjela do 1965., kada seli u Beograd. Radila je kao referent za kulturnu djelatnost Saveza jevrejskih opština Jugoslavije, a kao aktivna članica Židovske općine Beograd u više mandata bila je članica Vijeća JOB-a, članica Izvršnog odbora SJOS i članica Komisije za pravna pitanja u JOB. S bogatim naslijeđem iz djetinjstva, stečenim u kući vrsne domaćice mame Flore, često "obogaćuje trpezu vrednih članica" Ženske sekcije u Beogradu sefardskim specijalitetima. Svoje umijeće pokazala je i na Konferenciji Limud kešet ex-Yu u Strugi 2012. i Obiteljskom seminaru "Život je lep" u Kladovu 2013, 2014. i 2015..

Za prezentaciju u Zagrebu izabrano je jelo mijnika di spinaka (pita od špinata). Poslije jutarnje nabavke zajedno s našom predsjednicom Ženske sekcije i uz "asistenciju majstorica naše kuhinje"

Marije i Biserke, naša gošća je objasnila kako se ova pita radi. Važno je istaknuti da se na sastanku tu srijedu okupilo više od 25 članica Ženske sekcije, a dok se pekao Hanin "proizvod", imali smo priliku upoznati se s aktivnostima beogradske Ženske sekcije.

Poslije degustacije "zeljanice od macesa" naša Hana nas je iznenadila slatkim ruskitasima (kiflicama s orasima) koje nam je donijela a djelo su njenih vrijednih ruku i također su poznati sefardski kolač.

Njen boravak iskoristili smo da i ona bolje upozna ne samo djelokrug rada u ŽOZ-u već i naš grad, posebno Gornji grad i središte Zagreba pa je naša članica Zlata Sučić, koja je turistički vodič, organizirala turistički obilazak grada. Nastojali smo svi mi zajedno našoj prijateljici uljepšati boravak u Zagrebu koji je te dane bio još uvijek u blagdanskom adventskom sjaju, te ujedno zahvaliti na ljubaznosti koja nam je ostala u lijepom sjećanju kada smo u prosincu 2014. bili u Beogradu na proslavi 140. godišnjice Ženske sekcije JOB-a.

## MIJNIKA DI SPINAKA (PITA OD ŠPINATA)

**SASTOJCI** / 1 kg špinata / 500 g kravljeg sira / 1/4 kg kajmaka / 1/2 l mlijeka / 6 jaja +2 jaja / 200 ml kiselog vrhnja od 12 posto / ulje / sol / maces

### PRIPRAVA:

Očistiti špinat, oprati ga i staviti u cjediljku da se ocijedi. Zatim ga isjeckati na trakice (rezance). Table (ploče) ma-

cesa potopiti (jednu po jednu) u hladnu vodu, zatim ih položiti na stolnjak da se ocijede od viška vode.

Za to vrijeme izgnječiti sir, dodati kajmak, 6 žumanjaka i isjeckan špinat. Malo posoliti, sve pomiješati, dodati više od pola količine pripremljenog mlijeka i ostaviti masu da malo odstoji. Napraviti snijeg od 6 bjelanjaka i dodati pripremljenoj smjesi. Sve dobro i ravnomjerno izmiješati.

Table macesa složiti na uljem namažan lim (pleh), izliti smjesu, preko toga ponovo poredati maces ploče i malo ih nauljiti. Izrezati provizorno (samo po tablama macesa) na željene komade. Zatim peći. Pred kraj pečenja pitu treba preliti s dva izmućena jaja, kiselim vrhnjem i ostatkom mlijeka, te zatim peći još oko 5 minuta. Izvaditi iz pećnice, prekriti čistom salvetom, te sve pokriti debljom krpom da se pita postepeno ohladi. Izrezati na željene komade i poslužiti.



FOTOGRAFIJA: SASTANAK ŽENSKE SEKCIJE UZ MIJNIKU DI SPINAKA (AUTORICA MR. SC. NARCISA POTEŽICA)

# FILMOVI MIRE WOLF NA FILMSKOM FESTIVALU U ITALIJI

PIŠE: SUZANA GLAVAŠ

“Intimalente” (U intimnom objektivu) je festival etnografskog i antropološkog filma koji se već pet godina za redom održava u pokrajini Campaniji na jugu Italije u organizaciji njegova idejnog začetnika, udruge B.R.I.O: Brillanti realtà in osservazione (Čudesne stvarnosti pod lupom). Udruga je osnovana prema zamisli antropologa Alda Coluciella sa željom da se preko filma spoje narodi i ustanove u svrhu promocije vlastite nacionalne kulture, umjetnosti i baštine. Organizatori Festivala su etno-antropolozi svjetskog glasa: Aldo Coluciello, Pasquale Corrado i Augusto Ferraiuolo. Festival se do 2014. održavao u živopisnom mjestu San Leucio, a ove je godine održan od 8. do 10. siječnja u mjestu Maddaloni pokraj Averse, u napuljskoj županiji.

Festival predstavlja malu filmografsku stvarnost, ali izaziva veliko zanimanje stručne i šire publike. Riječ je o jednoj od onih vrijednih manifestacija koje nerijetko ne nalaze odjeka kod institucija i lokalnih i regionalnih vlasti, ali zato nalaze velikog odjeka i uspjeha ponajviše izvan Italije.

Na natječaj Festivala Intimalente prijavljuju se najčešće kratkometražni, ali i srednjemetražni i dugometražni filmovi sa svih strana svijeta, uz bogatu prisutnost dokumentaraca s Dalekog istoka. Valja podsjetiti na neke filmove iz prošlih izdanja Festivala kao što je japanski srednjemetražni dokumentarac Sensing the Journey of the Dead (2012. godine)

Itoa Satorua iz Nacionalnog etnološkog muzeja u Tokiju; filmsko remek-djelo koje analitičkim senzibilitetom dokumentira civilizaciju Tai, u kineskoj pokrajini Yunnan, za vrijeme šamanskih rituala, posebice rituala Song Kho Khao, kojim se priziva duša pokojnika. Naredne 2013., primjerice, veliko je zanimanje stručnjaka i publike polučio tibetanski film The Valley of the Heros Khashema Gyala s pričom o nevjerojatnim naporima za očuvanjem tibetanskog jezika u okrugu Hualong. Zapažen je ostao 2014. godine dugometražni film iz Malezije Weight of Salt režiserke Margaret Bong, u kojem se u 75 minuta opisuju promjene u jednom malom mjestu Bornea kroz života jedne domorodačke obitelji koja se bavi proizvodnjom soli.

Ovogodišnje V. izdanje Festivala održano je u prostorijama današnje općinske biblioteke, a nekadašnje Gimnazije “Giordano Bruno”. Od oko 500 prijavljenih filmova iz cijeloga svijeta u užu izbor ušlo ih je čak stotinu, od SAD-a do Indonezije, od Armenije do Turske. Tisak je u više navrata zapazio da je Hrvatska prvi put u povijesti ovog Festivala bila zastupljena s tri filma.

Mediji su također istaknuli kako je ovogodišnji festival Intimalente s dva hrvatska dokumentarna filma Mire Wolf posvetio posebnu pažnju hrvatskoj vjerskoj židovskoj tradiciji. Uz filmove Mire Wolf Zagrebačka sveta Kehila te Miraculous Hanukkah prikazan je 9. siječnja i kratkometražni dokumentarac Luke Klapana Shucking Corn together s etno-antropološkim osvrtom na autentičan hrvatski folklor i narodnu glazbu



preko dokumentiranja tradicionalnog običaja branja kukuruza.

Projekcijom tih hrvatskih filmova započeo je drugi dan Festivala uz nazočnost i pozdravne govore gradonačelnice Rose de Lucie i ministrice za kulturu Maddalonija Cecilie D’Anna, te brojnih učenika i nastavnika iz raznih srednjih škola i studenata Akademije za primjenjenu umjetnost pokrajine Campanije. Potpisnica ovog članka nazočila je projekcijama te je pozvana da ukratko ilustrira povijest Židova na tlu Hrvatske i filmsku djelatnost režiserke Mire Wolf. Stručni žiri proglasio je apsolutnim pobjednikom talijanski film Habitat-note personala Emiliana Dantea.

Zaključila bih riječima sportaša: nije važno pobijediti već sudjelovati a nadam se da će na idućem natječaju za ovaj prestižni festival moći opet svoj doprinos dati neki od vrijednih filmova naše ugledne redateljice i članice Židovske općine Zagreb Mire Wolf.

# “CENZURIRANI GLASOVI”

## — FILM O DVOJBAMA VOJNIKA U EUFORIJI POBJEDE

PIŠE: MAŠA TAUŠAN

Samo tjedan dana nakon završetka Šestodnevnog rata, vođenog od 5. do 10. lipnja 1967. godine između Izraela i nekoliko arapskih zemalja, Amos Oz, danas planetarno poznati pisac, a tada vojnik i mladi novinar, odlučio je posjetiti nekoliko kibuca i razgovarati s izraelskim vojnicima koji su se netom vratili s bojišnice. Snimljene magnetofonske vrpce s ispovijestima vojnika ostale su u “bunkeru” gotovo pedeset godina što nije nikakvo čudo, jer se razmišljanja vojnika nikako nisu podudarala s općim mišljenjem javnosti i službenom politikom izraelske vlade.

Snimke su prošle godine konačno ugledale svjetlo dana u filmu “Cenzurirani glasovi” izraelske redateljice Mor Loushy kojoj je polazišna točka bila i knjiga Avrama Shapira “Sedmi dan”. Film je premijerno u Hrvatskoj prikazan 11. veljače u Dokukinu KIC u Zagrebu, a istovremeno i u nekoliko kina u drugim hrvatskim gradovima. Na raspravi nakon filma u KIC-u sudjelovali su glavni urednik izdavačke kuće Fraktura Seid Serdarević, novinar i urednik Tihomir Ponoš te povjesničar Daniel Ivin.

Umjesto euroforičnih izjava na valu oduševljenja izraelskom pobjedom, koja je tu zemlju odjednom pretvorila iz Davida u Golijata zbog pobjede nad Egiptom,

Jordanom i Sirijom, vojnici pričaju neku drugu priču. A u njoj propituju zbog čega su trebali smaknuti zarobljenike bez suđenja, protjerivati arapsko stanovništvo i uništavati bez razloga.

“U ratu smo svi postali ubojice, a mi nismo ubojice. Upadali smo u kuće i radili kaos. Rat se pretvorio u nešto što u početku nije bio”, samo su neke od riječi vojnika ispričanih Amosu Ozu.

A oni kažu da su bili gnjevni, smoždeni, očajni, zgroženi. Pitaju se je li kamen koji su osvojili, pa makar on bio i jeruzalemski, vrijedan života njihovih prijatelja.

Autorica u filmu suprotstavlja dokumentarne snimke pripadnika izraelskih oružanih snaga koji ponosno marširaju, dječice koja mašu zastavama i majki koje dodaju bebe vojnicima na tenkovima video materijalu snimljenom na ratištu praćenom audio snimkama s pričama vojnika. Uz to, redateljica snima i Ozove sugovornika koji su danas prešli sedamdesetu i prvi put se suočavaju sa snimkama na kojima će prepoznati vlastite glasove.

Ako se proučava taktika i strategija ratovanja nesporna je veličina izraelske pobjede u tom ‘blitz-kriegu’. Ako se gledaju mali ljudi, rat je uvijek isto — nesreća. “Filozofija rata je biti ili ne biti. Nema rata u kojem nije bilo zločina. Svaki rat sam po sebi je zločin. Ovaj film govori pravu istinu o ratu”, kazao je nakon projekcije Daniel Ivin.

Serdarević i Ponoš složili su se kako je Oz odlukom da se uputi pitati vojnike



kako se osjećaju nakon pobjede pokazao izniman osjećaj za novinarstvo. Bilo je i iznimno hrabro upustiti se u takvu misiju od kibuca do kibuca i snimiti mlade ljude koji propituju svoje postupke i to samo nekoliko dana nakon što je rat završio, te zapravo nevjerojatno brzo uviđaju drugu stranu medalje slavlja.

Na koncu, zaključili su sugovornici na tribini, ostaje nam zapitati se koliko smo mi spremni suočiti se s pitanjima o našem nedavnom ratu. I koliko brzo. Jer i ovim snimkama, iako su snimljene neposredno nakon povratka vojnika s bojišnice, trebalo je 48 godina da ugledaju svjetlo dana.

Film “Cenzurirani glasovi” premijerno je prikazan u službenoj konkurenciji Sundance festivala, te u jednom od programa prošlogodišnjeg Berlinalea. Osvojio je nagrade i na više prošlogodišnjih festivala kao najbolji dokumentarni film.

# RELATIVIZACIJA FAŠIZMA JE NEPRIHVATLJIVA

PIŠE: K. S.

Antifašizam nije floskula, a svaka relativizacija fašizma i njegovo poistovjećivanje s bilo kojim drugim totalitarizmima apsolutno je neprihvatljivo, poručili su na konferenciji za novinare održanoj 13. veljače u Zagrebu predstavnici Antifašističke lige, istaknuvši kako je promicanje najgorih dijelova hrvatske povijesti u radovima i izjavama novoimenovanog ministra kulture Zlatka Hasanbegovića apsolutno neprihvatljivo za jednog ministra u Vladi Republike Hrvatske.

Predstavnica židovske nacionalne manjine Grada Zagreba Sanja Zoričić Tabaković istaknula je kako "svaka relativizacija fašizma i njegovo poistovjećivanje s bilo kojim drugim totalitarizmima izaziva podozrenje, a pomalo i strah".

"Fašizam se ne može i ne smije poistovjećivati s bilo kojim drugim uređenjem jer je to zločinačka organizacija, uređenje nastalo na zločinu koje se temeljilo na rasnim zakonima, čija je primjena pomela gotovo 50 posto židovskog stanovništva Europe", kazala je.

"U Hrvatskoj je u četiri godine Drugog svjetskog rata 80 posto Židova razvlašteno i ubijeno, a oni koji su se spasili, to mogu zahvaliti povezivanju s antifašističkim pokretom. Zato nama antifašizam nije floskula, nego stalno ponavljanje da ostavimo povijest pobje-

sničarima i okrenemo se budućnosti", istaknula je Sanja Zoričić Tabaković.

"Hasanbegovićevi radovi pokazuju kontinuitet promocije najgorih dijelova povijesti koji su se dogodili u 20. stoljeću", upozorio je na konferenciji za novinare predsjednik Građanskog odbora za ljudska prava Zoran Pusić.

On je dodao da razlozi za demonstraciju i prosvjede protiv imenovanja Hasanbegovića za ministra kulture ne leže u fotografijama i člancima koje je objavljivao prije 20 godina, već u tome što je "Hasanbegović slične izjave davao ne prije 20, nego prije dvije godine, da je govorio o tome da Hrvatska do završetka Domovinskog rata nikad u 20. stoljeću nije pobijedila, da je govorio o SS diviziji i njezinu Hauptsturmführeru s velikim uvažavanjem i udivljenjem", kazao je Pusić.

"Poštujemo pravo svakog čovjeka da ima svoje mišljenje, ali mislimo da čovjeku s takvim stavovima nije mjesto na ministarskoj poziciji u hrvatskoj vladi", poručio je Pusić, te upozorio kako vrh države "čitavo vrijeme pokušava minimalizirati Hasanbegovićeve nedvojbene apologije ustaštvu i nedvojbenu animozitet prema antifašizmu".

Hasanbegovićevu izjavu "u kojoj se odrekao svojih apologetskih stavova o ustaštvu" Pusić je ocijenio "iznuđenom".

Hasanbegović "nosi pretežak teret svojih izjava da bi mogao uspješno obavljati funkciju ministra hrvatske vlade. Ova će vlada biti bolja bez njega", ocijenio je novinar i aktivist Saša Milošević koji je na konferenciji predstavljao Srpsko narodno vijeće.

Osvrnuo se i na najavu Hasanbegovićeve skorog posjeta spomen području Jasenovac, istaknuvši kako Antifašistička liga taj posjet očekuje "s nadom i strepnjom: s nadom da će (ministar) nastaviti u smjeru koji je najavljen njegovom isprikom, sa strepnjom kako će se odnositi prema svoje dvije prethodne izjave o Jasenovcu, kada je rekao da se tamo slavi jugokomunistički režim, što naprosto nije točno, te da bi trebalo ukinuti državno pokroviteljstvo nad tom ceremonijom".

"Nadamo se da će taj svoj skori posjet iskoristiti da kaže nešto više o tome i da odustane od te svoje ideje", rekao je Milošević. On je također pozvao Hasanbegovića da razmisli o inicijativama kojima bi se unaprijedio postavljanje spomen-područja Jasenovac, ažurirao zakon koji ga regulira jer je star i neadekvatan, te kako bi se utjecalo na konačno donošenje prostornoga plana jer zbog toga što ga nema to područje je zapušteno i propada.

# KOLIKO MLADI (NE)ZNAJU O ŽIDOVSTVU?

PIŠE: MILIVOJ DRETAR

U hrvatskim osnovnim školama nastava se provodi kroz 12 obaveznih predmeta, a učenik može izabrati i izborne: strani jezik, informatiku, građanski odgoj ili vjeronauk. Kako se većina stanovništva u Hrvatskoj izjašnjava rimokatolicima, tako je i na satovima katoličkog vjeronauka najviše mališana. U srednjim školama postoji opcija odabira etike umjesto vjeronauka. Najčešće se smatra da se na vjeronauku podučava samo o kršćanstvu s velikim naglaskom na katoličku tradiciju, no u stvarnosti se na satovima vjeronauka dosta čuje i o islamu, židovstvu i ostalim religijama. Kako se podučava o židovstvu? I koliko naši osnovnoškolci poznaju najstariju monoteističku religiju i u kojoj mjeri shvaćaju razlike/sličnosti među religijama? U 5. razredu jedan je cijeli sat posvećen židovstvu, dok se na drugom upoznaje s vjerskim životom Židova, muslimana i ostalih. Nakon toga se deset sati govori o najstarijim biblijskim poglavljima, od Abrahama do kralja Salomona. Početkom 6. razreda učenici se upoznaju s ulogom Mojsija te događajima u pustinji i na Sinajskoj planini. Sedmaše uče o judaizmu, četiri sata posvećuju učenju o židovskim blagdanima i molitvama, spominju šabat, obrezivanje. U jednom se satu spominje antisemitizam i Holokaust. U osmom razredu

židovstvo je samo usputno, dok je glavna tema crkva u Hrvata. Po svemu ome, učenici bi trebali biti prilično dobro poznavati osnove židovstva.

O Židovima se govori i na satovima povijesti, geografije, hrvatskog jezika. Vjeroučitelji često predviđaju i posjete vjerskim zajednicama i objektima drugih religija pa tako i židovstva. No, kako je to u praksi? Jedna manja škola u sjeverozapadnoj Hrvatskoj tijekom prosinca posjetila je Židovsku općinu Zagreb i tamošnju sinagogu gdje su upoznali i rabina Prelevića. Za potrebe ovog članka napravljena je anketa s učenicima prije i nakon posjeta. Postavljeno im je 10 pitanja a rezultati su uistinu bili zanimljivi.

Prvo pitanje bilo je o prepoznavanju simbola židovstva, učenici su trebali navesti barem dva. Oko polovica njih odgovarala je u smislu: Davidova zvijezda, Tora, sedmerokraki svjećnjak, kapica. Druga polovica je odgovarala s ne znam ili je navodila odgovore poput: zvijezda i polumjesec, križ, a nekoliko je šestaša dalo jedinstvene odgovore: zvijezda repatica, kukasti križ te Moli i radi. Na pitanje smatraju li se Židovi monoteistima ili politeistima, tri četvrtine ih je odgovorilo točno. No, treće pitanje ih je očito prilično zbunilo: Koji je sveti grad Židova? Na prvi pogled jednostavan odgovor, ali da je riječ o Jeruzalemu znao je tek svaki četvrti učenik. Naredno pitanje bilo je geografsko: na kojem se kontinentu nalazi Sveta zemlja, da se radi o Aziji, točno je znala tek jedna trećina. Šesti je zadatak bio više vezan

uz opću kulturu: Kako se naziva židovska bogomolja/vjerski objekt? 60 posto ih je točno odgovorilo sinagoga ili hram, dok su ostali mislili da je riječ o džamiji ili crkvi.

Naredno pitanje bilo je među težima: Što su Hanuka, Jom Kipur i Pesah? Blagdani odgovorila je samo jedna četvrtina dok su ostali bili daleko od točnih odgovora: sveci, sveta braća, gradovi, narodi. Zadnja tri pitanja bila su sugestivnog tipa, s po tri ponuđena odgovora, a odnosila su se na to kada židovski dječaci ulaze u svijet odraslih, što Židovi ne konzumiraju (vino, svinjetinu ili ovčji sir), te koliko krakova ima menora. Na sva tri pitanja većina je odgovorila točno. Kako se radilo o učenicima u dobi od 11 i 12 godina, odgovor da već trinaestogodišnjaci mogu sudjelovati u javnom životu dobio je najviše simpatija. Ovčji sir i vino odveli su priličan broj anketiranih u netočne odgovore, ali većina je znala da svinjetina nije na jelovniku religioznih Židova.

Zanimljivo je da samo jedan listić bio 100 posto točno ispunjen. Mnogo je više bilo onih koji su imali samo 1 ili 2 točna odgovora. Znak je to da djeca premalo znaju o nekršćanskim religijama te nacionalnim i vjerskim manjinama, zbog čega se posebno među mladima mogu pojaviti neznanje i netolerancija.

# IN MEMORIAM

## DR. TEODOR GRÜNER

Židovska općina Zagreb izgubila je početkom ove godine svog doajena — gospodina dr. Teodora Grünera. Od uglednog člana naše Općine i zajednice oprostio se 15. siječnja na zagrebačkom groblju Mirogoj predsjednik ŽOZ-a dr. Ognjen Kraus

“Dragi moj primarius, gospodin dr. Teodor Grüner. Danas se opraštamo s Vama, najstarijim članom Židovske općine Zagreb, još jednim velikanom naše zajednice — čovjekom koji je živio ovu Općinu od svoje najranije mladosti kada je kao šesnaestogodišnji mladić došao u Zagreb sa svojim roditeljima. Vaš otac Bernhard je 1929. godine bio imenovan zagrebačkim nadkantorom i na taj ste način, dragi moj primarijus Grüner, ušli u dušu Židovske općine Zagreb a tu ste ostali do kraja života.

Napustili ste nas u 103. godini života, bili ste izabrani da se tako dogodi. Svojim životom, djelovanjem, odnosom prema obitelji, suradnicima, malim pacijentima (bili ste, kako znamo pedijatar), prijateljima, zajednici — to ste Vi zaista zaslužili. Bili ste do kraja svog života čio, zdrav, svoj, poseban, otvoren, iskren, prisutan u svojoj obitelji, svojoj struci, Općini i na kraju Domu zaklade Lavoslava Schwarza.

Vaš život obilježila je medicina zahvaljujući kojoj ste preživjeli najmračniji period života i civilizacije, nacizam, Holokaust, ustaštvo, služeći kao liječnik u Bosni u liječenju endemskog sifilisa. Bili ste i u partizanima. Nakon Drugog svjetskog rata i specijalizacije pedijatrije, posvetili ste svoj život



FOTOGRAFIJA: IZLOŽBA SINAGOGA I ZAGREB, ARHEOLOŠKI MUZEJ, 2001., DR. GRÜNER OTVARA IZLOŽBU / IZA NJEGA, DR. KRAUS, ANTE RENDIĆ MIOČEVIĆ, MARIO BEUSAN, SNJEŠKA KNEŽEVIĆ

zdravlju djece, organiziranju pedijatrijske službe i dali svoj veliki doprinos unapređenju struke.

Odlaskom u mirovinu — a bila je na našu sreću duga i zaslužena — mogli ste se posvetiti svojim interesima, a jedan od tih interesa bilo je i židovstvo, gdje ste isto tako ostavili veliki trag tekstovima objavljenim u Novom Omanutu. Pisana riječ je ono što ostaje zabilježeno za budućnost.

Prisutan, uvijek dobre volje s osmijehom na licu, nenametljiv, raspoložen za razgovor i razmjenu mišljenja, širili ste oko sebe optimizam, dobrotu, bili ste preskroman čovjek.

Veselilo me je s Vama surađivati upravo zbog toga jer ste zračili optimizmom, tako se s radošću sjećam kada

smo zajedno u Arheološkom muzeju 2001. godine otvarali izložbu “Sinagoga i Zagreb”, naših povremenih razgovora, diskusija, Vašeg stotog rođendana, kao i našeg posljednjeg susreta u Domu Lavoslava Schwarza za Hanuku pred nekoliko tjedana kada ste me prvi puta ražalostili rekavši da Vam je dosta života. Tada sam prvi puta kod Vas primijetio da nema radosti življenja.

Dragi gospodine primarijuse, Vi ste bili zaista gospodin u punom smislu te riječi, hvala Vam što ste živjeli, hvala Vam za zadovoljstvu i tome što smo imali čast živjeti s Vama.

# IN MEMORIAM

## SUZANA ŽUŽI JELINEK

PRIPREMILA: NATAŠA BARAC

Zagrebom se krajem siječnja brzinom munje proširila vijest o odlasku gospođe Suzane Jelinek — Žuži. Iako su svi bili svjesni njezinih poznih godina, nekako se svima činilo da je odlazak ipak došao prerano. O Žuži su počeli pisati i govoriti oni koji su je poznavali, oni koji su je susretali u gradu, oni kojima je davala intervjuje, oni kojima se činilo da ju poznaju jer je godinama na neki način bila prisutna u njihovim životima — svojim istupima, svojim kolumnama, svojim knjigama. I svi su isticali nevjerojatnu životnu volju, snagu i životnu radost kojom je Žuži jednostavno isijavala. I bez obzira na godine, Žuži je bila mlada — takvom se osjećala, takvom su je i drugi vidjeli.

Za one koji slučajno ne znaju (ili za one koji će možda jednom u budućnosti čitati ove redove i pitati se: “tko je bila ta Žuži?”) da ponovimo: Žuži Jelinek rođena je kao Zsuzsanna Ferber 1920. godine u Budimpešti. Odrastala je uz trojicu braće u siromašnoj židovskoj obitelji Ruže i Izidora Ferber, koji su oboje bili gluhonijemi. Nakon Žužina rođenja, obitelj se odlučila vratiti u Hrvatsku, budući da je Izidor bio rodom iz Ludbrega. Život u Zagrebu nije bio lak, a mala Žuži tada se zakle-



FOTOGRAFIJA: ŽUŽI JELINEK

la da će jednom imati uspješan život. Završila je školu za krojačice a već sa 17 godina odlazi u Pariz gdje radi kao krojačica u tvornici Nine Ricci. Kratko vrijeme tada je radila i za Coco Chanel. U Zagreb se vratila 1939. pred sam početak rata. U ratu je izgubila braću, uspjela spasiti sebe i svoje roditelje. Nakon rata, već udana za zubara dr.

Eriha Jelineka, ponovno počinje raditi kao krojačica. Slijede usponi i padovi, rastave, novi brakovi, odlazak u SAD i Švicarsku, izgradnja bogate karijere.

Žuži Jelinek bila je dokaz da nema onoga što se ne može učiniti. Usprkos teškog života, siromaštva, rata, židovstva, Žuži se nikada nije predavala. I dokazala je da se može uspjeti. Nikada nije skrivala svoje židovstvo, bila je ponosna na njega i onda kada to nije bilo uvijek pogodno, zgodno i moderno.

I dok su svi u svojim pozdravnim riječima isticali njezinu vedrinu, životnost, otvorenost, pisanje o šakljivim temama, dok su pisali o njezinim brakovima i ljubavima, jedna stvar nije bila dovoljno istaknuta: njezino dobročinstvo. Razlog za to možda leži u tome što Žuži nije isticala svoje dobročinstvo, smatrala je da je to normalno i da se o tome ne treba govoriti. To su odlike velikih. Jednako kao i to da neki zasluže da ih pamtimo samo po imenu. Gospođa Suzana Jelinek bila je toliko jedinstvena da je bilo dovoljno reći samo “Žuži” — i svi su odmah znali o kome se radi. Tu privilegiju uglavnom imaju ikone pop-kulture poput Stinga ili Cher ili Madonne. I naše Žuži. A mi u Židovskoj općini znamo da je ipak i prije svega Žuži bila naša.

Od legendarne Žuži na zagrebačkom Mirogoju oprostili su se 24. siječnja njezina obitelj, prijatelji, kolege i broj-



ne poznate osobe iz javnog života. U ime Židovske općine Zagreb i svih članova Općine, govor je održala Sanja Zoričić Tabaković: “Kada sam se prihvatila ovog teškog zadatka da govorim na ovom tužnom mjestu, pomislila sam: Što bi zapravo Žužiki bilo važno da izdvojim kao najbitnije iz njezinog života? Što je obilježilo njezin bogat, uspješan i gotovo stoljeće dug život? Njezin život bio je toliko drugačiji i vanserijski da je čak Steven Spielberg htio snimiti film o njoj. No, dokumentarni film o njoj je snimljen.

Zato je teško u par riječi opisati njezin životni put.

Potekla je iz siromašne židovske porodice gluhoonijemih roditelja. Njezina sva tri brata stradala su u Holokaustu na samom početku Drugog svjetskog rata, a briga o hendikepiranim roditeljima postala je samo njezina. Spasila ih je svojom hrabrošću i inteligencijom, svojim nevjerojatnim osjećajem za samoodržanjem koji ju nikada nije napustio. Nikada ju nije napustio ni optimizam, ni iznimna odlučnost koja ju je pratila cijelog života, što se pokazalo, kada je već u najdubljoj starosti nakon teškog pada, ne odustajući ponovno stala na noge.

U toku svog života upoznala je mnoge svjetski poznate ličnosti i to ne samo iz svijeta mode, nego i političkog i umjetničkog života.

Sebe je skromno nazivala šnajdericom, ali zapravo je bila modni dizajner poznat daleko izvan granica Jugoslavije i zato su je decenijama nazivali ambasadorom mode. Već do Drugog svjetskog rata kao sasvim mlada djevojka upoznala je Ninu Ricci i Coco Chanel.

Dobar dio Drugog svjetskog rata provela je u partizanima, a nakon rata vratila se svom osnovnom zanimanju i svojom kreativnošću i marljivim ruka-

ma stvorila carstvo za sebe i za svoju djecu, kojoj je osigurala budućnost i koja su joj uvijek bila na prvom mjestu. Uvijek je naglašavala, a to mi je i sama pričala, da je u istoj ulici u Ženevi, gdje je došla s roditeljima i djecom gotovo kao izbjeglica nakon rata, kasnije kupila četiri kuće.

U Zagrebu su se u njezinom salonu šivale haljine samo za najizuzetnije prilike. Još danas negdje imam svoju plavu haljinu s maturalnog plesa.

Ali nije Žužika samo šivala, ona je i pisala, pa je izdala deset knjiga od kojih smo zadnju promovirali prošle godine u našoj Židovskoj općini. Njene kolumne u Gloriji obilježile su cijelu jednu generaciju čitateljica.

S njezinim odlaskom njezina porodica, njezina djeca, unučad i njezin suprug izgubili su neizmjereno mnogo, ali i Zagreb, a posebno Židovska općina i njezini članovi izgubili su Žužikinim odlaskom osobu koja je uvijek imala lijepu riječ za svakoga, koja je i u najtežim trenucima, a takvih je bilo i u nedavnoj prošlosti, bila optimista i hrabrila druge, koja je uskakala kada je bilo neophodno.

Zato ćemo je pamtiti i zato njen optimizam, znatiželja, smijeh i sposobnost razmišljanja izvan zadanih i uobičajenih okvira neće nedostajati samo njezinoj obitelji, nego i svima nama.

#### ZIHRONA LIVRAHA



FOTOGRAFIJA: IN MEMORIAM

# IN MEMORIAM JAKOV JAŠA BIENENFELD



FOTOGRAFIJA: IN MEMORIAM JAŠA BIENENFELD

Na neke se vijesti jednostavno ne možemo pripremiti. I bez obzira što sam znala i previše, nisam se pripremila za loše vijesti o Jaši. Kada sam čula da Jaše više nema, osjetila sam da je svijet na tren stao, okrenuo se u nekom čudnom smjeru i više nije isti. Znam točno što bi Jaša rekao, uz smijeh i cigaru: “Konačno si postala stara Židovka i plačeš nad svime”. Jedan dio toga je točan. Drugi nije. Vrlo rijetko plačem.

S godinama sam naučila da je vrlo teško ili gotovo nemoguće promijeniti percepciju ljudi. One koji su Jašu poznavali i voljeli, ne treba uvjeravati u to kakav je čovjek bio. Oni drugi svoje mišljenje neće promijeniti, bez obzira na to što im kažemo ili pokušamo dokazati. A to Jaši nije ni bilo važno. On je znao biti svoj, bez obzira na okolnosti, posljedice i bez obzira na ono što su drugi o tome mislili.

Nikada nisam i nikada neću poznavati nekoga kao što je bio Jaša, s takvom energijom, takvim idejama, takvim životnim veseljem. Jaša nikoga nije ostavljao ravnodušnim, bio je čovjek, bio je Mentsh. I vjerojatno još nismo svjesni što smo izgubili.

Doviđenja, Jaša, do nekog sljedećeg puta...

*Nataša*

U ime Židovske općine Zagreb od Jaše se 12. veljače pred mnoštvom onih koji su ga voljeli i poštovali, emotivnim govorom oprostio njegov prijatelj, predsjednik ŽOZ-a dr. Ognjen Kraus.

“Dragi moj prijatelju Jaša, danas se opraštamo od tebe, da, ja se opraštam od tebe, dragi moj Jaša, ljudino. Poznajem te godinama iz naše najranije

mladosti, jer bio si glasan, otvoren, rječit, ponekad naporan. Uvijek si bio dva metra ispred samoga sebe i drugih, pun ideja, akcije. Već tada si pokazivao da ćeš u životu imati svoj put i nešto učiniti.

Istinski sam te upoznao 1992. godine u ratnim vremenima u vrijeme Domovinskog rata nakon podmetnute eksplozije u Židovskoj općini Zagreb i memorijalnom grobu žrtava Holokausta, ustaškog režima na Mirogoju. Bio je to početak agresije na Zagreb. Nakon tih događaja bio si zadužen za osiguranje Židovske općine Zagreb i Doma staraca zaklade Lavoslava Schwarzza i sve si odradio besprijekorno.

Sjećam se kada smo ti i ja u delegaciji RH prvi pokušali doći u okupirani Jasenovac na dan proboja i postaviti vijence podno Cvijeta, Bogdanovićevog spomenika žrtvama logora, tebe i mene su htjeli pustiti, nismo se izdvojili, na tvoju ideju vijenci su bili bačeni u Savu.

Angažirao si se oko izbjeglica iz Sarajeva. Učinio si nevjerovatan posao izloživši sebe do kraja izvlačeći konvoje, provodio kroz ratna područja Bosne i Hercegovine u nekoliko navrata ne samo Židove već i druge izbjeglice bez obzira na vjeru i nacionalnost, ukupno više od 1200 osoba. Doveo si ih na sigurno preko barikada tebi svojstvenom agilnošću, upornošću, inteligencijom, snalažljivošću, šarmom, humorom i tvojim karakterističnim osmjehom koji ne zaboravljam. Bila je to tvoja misija.

Pregovarao si s generalima u Beogradu, generalom Rašetom u Zagrebu o razmjeni zarobljenika. Izvukao si iz

## *Na ispraćaju je pročitano i dirljivo pismo koje je svom prijatelju Jaši uputio bivši izraelski veleposlanik u RH Yosef Amrani.*

***“Jaša je bio čovjek s vizijom, hrabrošću, pogledima i idejama. Čovjek s neutaženom znatiželjom, koji je kreativno razmišljao, koji se suočavao sa stvarnošću i suprotstavljao joj se. Jaša je imao napretek toga za dati i podijeliti s drugima. Buntovnik u srcu, nikada nije podilazio konformizmu i osrednjosti. Uvijek na svom putu, po svome, inzistirajući da je to prav put, i pobjeđujući”, napisao je Amrani a svoje je pismo završio riječima: “Mirno ti more, naš kapetane”.***

zarobljeništva mnoge Vukovarce između ostalih i dr. Njavru i dr. Bosanac, osobno si brinuo i potpomagao dostavu humanitarne pomoći u okupiranim područjima. Organizirao si prvi odlazak brodom u okupiran i odsječen Dubrovnik. Bila je to prva pomoć koja je došla u taj grad nakon dugog vremena i to pod izraelskom zastavom.

Da, ti Jakov Jaša Bienenfeld, to si ti. Dragi moj prijatelju. To je samo mali dio onoga što si učinio za svoju domovinu bez bilo kakve primisli i koristi.

Ne, nisi zbog toga proglašen braniteljem Domovinskog rata, niti si to tražio, jer si to radio od srca i iz duše, a ne da se kao neki busaš u prsa i tražiš prava i beneficije za sebe.

Sve to si radio izvan svog posla u kojem si isto tako pokazao svoje sposobnosti. Krajem osamdesetih godina prošlog stoljeća započeo si kao poduzetnik od nule, čišćenjem tepiha i vinuo se do jednog od najuspješnijih. Radio si na taj tebi svojstven način čistog obraza. U Židovskoj općini Zagreb kao njen član, vijećnik, predsjednik Upravnog odbora Doma staraca zaklade Lavoslava

Schwarza ostavio si dubok trag, svega čega si se primio radio si punim srcem, entuzijazmom, pronalazio si mnoga rješenja, imao ideje, pomagao i donacijama.

Želio si da se sve učini taj čas, nekada nisi imao strpljenja i zbog tvog temperamenta, nestrpljivosti i agresivnosti, neke tvoje ideje na žalost se nisu realizirale, iako su bile više nego dobre. Ali i to si ti.

Posljednje što smo radili zajedno opet je bilo za Općinu, pred nešto više od mjesec dana kada smo krenuli konačno u realizaciju Praške. Razgovarali smo o problemima Općine, projektu i početku radova u Praškoj, opet si dao gas i prebacio u petu brzinu pun ideja, tražio da što prije započnu radovi u Praškoj, jer nemaš vremena. Rekao si da želiš doživjeti početak radova prije no što odeš. Bilo je to nekoliko dana prije tvog odlaska u Beč u nastavak borbe s tvojom bolešću.

Dragi moj Jaša i tu si dokazao sebe, tko si, svoju želju za životom koji si toliko volio i živio ga punim plućima. Kada si pred dvije godine saznao istinu o svom zdravstvenom stanju i da je pred tobom nekoliko mjeseci života pokazao si sve

odlike sebe i krenuo u borbu pun optimizma, snage i prkosa. Divio sam se tvom pozitivnom stavu koji je najvažniji kada se nađeš u takovoj situaciji. Bilo te je svugdje, putovao si, uživao na putovanjima, brodu, svojoj obitelji, posebno svojim sinovima, ženi, prijateljima. Moram priznati da takvog borca nisam vidio u svojoj praksi. Da se nakon posljednje terapije u Beču nije dogodilo ovo što te je otelo od tvoje obitelji i nas, siguran sam da bi da bi dočekao kamen temeljac u Praškoj. Obećajem ti da da ćemo to uskoro učiniti s mislima na tebe.

Jaša prijatelju, hvala ti na svemu. Bio je užitak živjeti s tobom, biti tvoj prijatelj. Bilo te je ponekad teško pratiti. Bio si prijatelj u pravom smislu te riječi odan, pouzdan, iskren, pošten, nikada nisi iznevjerio.

Dragi Fran, Mark, Davor, Martina možete biti ponosni na vašeg oca, supruga, na Jašu. Bio je izuzetan u svemu, prije svega — bio je čovjek u punom smislu te riječi, ljudina.

Jaša, još jednom hvala ti za sve što si učinio, posebno za Židovsku općinu.

# HRANA — VAŽAN DIO ŽIDOVSKOG IDENTITETA

PIŠE: NATAŠA BARAC

Hrana vrlo često ima značaj koji prelazi njezine nutricionističke vrijednosti: osim onog malog detalja da nam je potrebna da bi preživjeli, hrana je svojevrsni socijalni simbol koji odražava i individualni i skupni identitet. Hrana na neki način određuje ono što jesmo, a ujedno nas ujedinjuje i spaja. U današnjem ubrzanom svijetu obitelj se najčešće okuplja upravo oko stola i zajedničkog obroka i tada se izmjenjuju misli, osjećaji, razgovora se o brojnim pitanjima. A ta tradicija zajedničkih obroka seže duboko u povijest. Danas se svijet promijenio, ali dobra hrana još uvijek će nas sve okupiti oko stol i povezati. I svi se uvijek s velikom nježnošću sjećamo kuhinja naših baka i mama, nekih recepata koji su se s koljena na koljeno prenosili novim generacijama. Svatko od nas ima neku svoju “madeleine” koja nas vraća u djetinjstvo. Neki obiteljski recepti bili su povezani s posebnim prigodama: radili su se za određene blagdane ili prigode, rođendane, proslave, vjenčanja, neke posebne osobe.

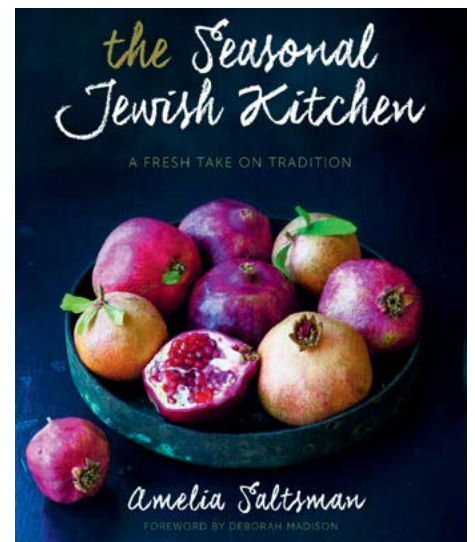
Kod Židova hrana ima posebnu važnost, a za to postoje i brojni razlozi. Prvi razlog svakako su košer propisi i ono što se smije odnosno ne smije jesti. Ideja o pridržavanju košer ishrane daje židovskoj kulturi posebnost a ističe i važnost koju hrana ima u društvu.

Drugi razlog zbog koje se židovska kuhinja razvijala u smjeru u kojem ju danas poznajemo je svakako Šabat, dan kada židovski vjernici ne kuhaju ali trebaju jesti toplu hranu. Postoji čitave vrste posuđa koje čuvaju toplinu hrane kako bi ona bila topla za Šabat i kako bi se u njoj moglo uživati u toplini doma i obitelji. Židovske žene stotinama godina s puno ljubavi spremaju za svoju obitelj posebna jela za Šabat, kako bi tom najvećem židovskom blagdanu i hranom dali na važnosti. Hrana mora biti obilna i drugačija od onoga što jedemo drugih dana.

Treći vjerski faktor u židovskoj kuhinji je praznik Pesah, koji ima posebna pravila za hranu koja također potiču židovsku kulinarsku kreativnost. Seder večera poseban je događaj i dobar primjer kako hrana povezuje tradiciju, kulturu, identitet i povijest naroda. Židovi su u najrazličitijim dijelovima svijeta dugi niz godina poštivali iste, drevne tradicije hrane vezane uz Pesah.

## ŽIDOVSKA KUHINJA U DIJASPORI

Za Židove u dijaspori, hrana je uvijek imala veliku važnost, jer je primjena košer propisa stvarala i posebno duhovno ozračje. A čak i kada nisu poštivali košer pravila, “židovska hrana” i stari recepti postali su još važniji, jer su bili dio židovskog identiteta. Za Židove koji nisu



FOTOGRAFIJA: HRANA — VAŽAN DIO ŽIDOVSKOG IDENTITETA

bili vjernici, koji se više nisu sjećali svojih jezika (poput jidiša ili ladina), hrana je postala jedna od stvari kojih su se pridržavali kao bi se sjećali tko su, kako bi se sjećali svoje prošlosti i svoje baštine.

S obzirom na dramatičnu povijest Židova, koji su se gubitkom domovine, selili po svijetu, današnja židovska prehrana i kuhinja također održavaju te migracije i prilagođavanja raznim kulturama. Židovi su sa sobom donosili svoje recepte a onda ih prilagođavali okolnostima u kojima su se našli.

Ako malo proučimo kuharice, recepte i običaje raznih židovskih zajednica u

različitim dijelovima svijeta, možemo zaključiti da kod Židova postoji tradicija prilagođavanja hrane kulturama koji su ih okruživali. Ali taj je utjecaj bio dvosmjernan, pa su tako i Židovi svojom prehranom i receptima (posebice od trenutka od kada su počeli otvarati svoje pekare, dućane s prehrambenim proizvodima i restorane) utjecali na društvo u kojem su živjeli.

Uzmimo na primjer SAD, gdje živi velika židovska zajednica. Većina Židova u SAD-u potiče od Židova iz istočne i središnje Europe koji su u SAD imigrirali između 1880. i 1920. godine. Ako pogledamo njihove današnje kuhinje, možemo osjetiti kako je izgledala židovska hrana u to doba, ali jednako tako u američkoj kulturi možemo vidjeti židovski utjecaj. Bagel, omiljeno židovsko pecivo koje se može puniti slanim ili slatkim sastojcima, danas je dio američke kulture upravo zahvaljujući Židovima koji su ga predstavili Americi. Zapadnoeuropski Židovi koji su Ameriku stigli nakon Drugog svjetskog rata, sa sobom su donijeli neke druge nove recepte, u kojima se osjećao duh Njemačke i Francuske.

Sefardi su sa svoje strane donosili drugačiju kuhinju, koja je koristila sastojke i začine nepoznate europskim Židovima 19. stoljeća. A jela sefardske kuhinje nosila su mirise, okuse i imena koja su podsjećala na Španjolsku, Tursku i Grčku.

#### BISERI ŽIDOVSKIH KUHARICA

Hrana je obilježje kulture, poput jezika ili odjeće, a Židovi su uvijek bili pod utjecajem kulture u kojoj su živjeli, ostajući pri tome svoji. Kuhinje židovskih zajednica u pojedinim zemljama gdje su Židovi živjeli pravi su kulinarski dragulji. Jedna od takvih je mala, usko povezana zajednica sirijskih Židova, ponosnih na svoju fantastičnu hranu i recepte koje brižljivo čuvaju generacijama. Ili na primjer, bagdaski Židovi



FOTOGRAFIJA: HRANA — VAŽAN DIO ŽIDOVSKOG IDENTITETA

koji su se sredinom 19. stoljeća masivno doselili u Indiju, a sa sobom su donijeli iračko-židovske recepte u koje su zatim počeli dodavati indijske začine koje su pronašli na lokalnoj tržnici. Spoj tih kultura donio je pravu eksploziju okusa i zanimljive recepte.

Židovi su često prilagođavali lokalnu hranu košer kuhinji. Svi europski Židovi pridržavali su se košer pravila sve do 19. stoljeća, kada su se počeli emancipirati i kada su se počeli doseljavati u velike gradove. S druge strane, većina Židova u zajednicama muslimanskog svijeta primjenjivala je košer pravila sve do sredine 20. stoljeća, kada su počeli napuštati svoje dugodišnje domovine.

Aškenaski Židovi imali su sličnu kulturu i slična jela iako su dolazili iz različitih zemalja istočne, središnje i zapadne Europe — imali su gotovo “zabetonirane” jelovnike koji su uključivali halu, pileću juhu, gefilte fish.

Sefardi su imali drugačije jela. Iako su zajednice bile različite od zemlje do zemlje, neka slična jela mogu se pronaći diljem sefardskog svijeta — među nji-

ma su npr. janjetina s marelicama, šljivama ili trešnjama ili kolač od badema koji se radi za Pesah.

Hrana je imala i ključnu ulogu kod osnivanja Države Izrael i izgradnje identiteta nove države. Nova država privukla je 750.000 novih imigranata u vrlo kratkom roku i sve je te ljude trebalo nahraniti. Dijeljenje hrane s drugima postalo je na simboličan način stvaranje nacije. S vremenom se pojavila potreba za stvaranjem nove izraelske kuhinje koja će pokazati zajedništvo novog Izraela i izgradi most između istočne i zapadne židovske kuhinje te postati jedinstvena sinteza raznih kulinarskih stilova s brojnih mjesta na kojima su Židovi živjeli tijekom stoljeća. Izraelska kuhinja danas je spoj utjecaja bliskostočne, mediteranske, španjolske, njemačke, ruske te brojnih drugih kuhinja a uz sve to ostala su i pravila kašruta i drugih židovskih zakona.

U brojnim kuhinjama u židovskim domovima i danas će se kuhati po nekim starim receptima, u čast naših baka i mama. Te recepte moramo čuvati i preneti dalje, u skladu s našom tradicijom.

# O KOŠER PREHRANI

PIŠE: LUCIANO MOŠE PRELEVIĆ,  
GLAVNI RABIN RH

U svakodnevnim susretima i razgovorima s brojnim nežidovima, bez obzira na uzrast, primijetio sam da najveći interes pokazuju za židovsku prehranu i u vezi toga imaju najviše pitanja. Svi su čuli da postoje stvari koje Židovi ne jedu, svi znaju da ne jedemo svinjetinu, dok za ostalo, kao npr. za to konzumiramo li alkohol ili ne, nisu sigurni. U druženju s članovima naših općina zanimanje za židovsku prehranu ide u drugom smjeru, više ih zanimaju recepti naših starih i što se jede za pojedine blagdane, nego propisi o samoj prehrani. Važnost hrane u židovskom životu najbolje ilustrira izjava jednog rabina da bi se svi židovski blagdani mogli opisati jednom rečenicom: “Probali su nas uništiti, nisu uspjeli i zato idemo jesti”.

Priču o židovskoj prehrani započeo bih jednom anegdotom. Radnja se događa u Njemačkoj 30-tih godina prošlog stoljeća. Nacisti su tada još dopuštali Židovima da napuste Njemačku, ali su morali ostaviti cjelokupnu imovinu i sa sobom su mogli uzeti samo stvari koje su imale uporabnu vrijednost. Na granici se pojavi stari Židov sa svojim pinklecom. Njemački carinik počne kopati po njegovim stvarima, izvuče zlatno zubalo i počne urlati: “A što je ovo?”. I Židov mu odgovori: “Ja sam star i uskoro ću ostati bez zubi, pa će mi trebati”. Nijemac odgovori: “U redu, neka ti bude”. I nastavi kopati po stvarima i odjednom vrisne vadeći još jedno zu-



FOTOGRAFIJA: PREUZETA S INTERNETA

balo: “A što je ovo?”. Ali stari Židov se nije dao smesti i mirno mu počne objašnjavati da Židovi imaju poseban način prehrane u kojem ne smiju zajedno jesti mesne i mliječne stvari i da zato on treba dva zubala, jedno “mesno” (flejšek) i drugo “mliječno” (milhik). Nijemac ga samo ljutito pogleda, nastavi s pretragom i uskoro izvuče treće zlatno zubalo urlajući: “A što je ovo?”. Stari Židov mu počne strpljivo objašnjavati kako Židovi imaju blagdan kad ne smiju jesti ništa kvasno (Pesah) i da zato treba posebno zubalo. Nijemac zakoluta očima, te nastavi kopati i potpuno izgubi strpljenje

vadeći četvrto zlatno zubalo: “A što je ovo?”. I stari Židov se nagne prema Nijemcu i obrati pokajničkim glasom kao da ne želi da ga čuju drugi Židovi: “Znate, postoji neke stvari, poput svinjetina, koje Židovi ne smiju jesti, pa ove zube trebam u slučaju da naletim na kakav komad šunkice”.

Ova anegdota nam sažeto objašnjava principe židovske prehrane, pa tko ju je razumio u potpunosti ne treba gubiti vrijeme čitajući nastavak teksta. Iz opisanog događaja vidimo da postoji hrana koju Židovi smiju jesti, kao i ona koju ne smiju, a i da onu koju smiju jesti, ne jedu



FOTOGRAFIJA: PREUZETA S INTERNETA

bilo kako ni bilo kada, te da moraju imati posebno posuđe za svaku vrst hrane. Općenito u ljudskom životu, ne samo židovskom, prehrana ima veliko značenje, pa ne čudi što se jedna od prvih zapovijedi u Tori datih cijelom čovječanstvu (Adamu i Evi) još u Rajskom vrtu tiče prehrane. Smjeli su jesti plodove sa svih stabala u vrtu, osim jednog. Kako se tu radi o teologiji i filozofiji, a ne o prehrani, ostavit ćemo tu temu za neku drugu prigodu.

Dio židovskih vjerskih propisa (halaha) koji se bave prehranom, odnosno zabranjenom i dozvoljenom hranom, nazivaju se skupnim imenom kašrut. Riječ kašrut dolazi od hebrejskog korijena kaf-šin-reš (k, š, r) i teško ju je, kao i većinu riječi s hebrejskog, točno prevesti na bilo koji drugi jezik, pa tako i na hrvatski. Mogli bi ju prevesti kao podoban, propisan ili ispravan. Ima isti korijen kao puno poznatija hebrejska riječ kašer (ili u aškenaskom izgovoru košer), koja opisuje hranu koja zadovoljava standarde židovske prehrane. Riječ košer također se upotrebljava u opisu vjerskih predmeta (mezuzah, tefilin, ci-

cit, pa i samog svitka Tore), koji moraju biti napravljeni prema striktnim propisima židovskog zakona da bi bili podobni za vjersku upotrebu. Riječ košer je postala toliko poznata i izvan židovskog konteksta, da se često upotrebljava i u nežidovskim američkim krugovima za opis ljudi, pa se često u filmovima i televizijskim serijama za nekog kaže da nije košer osoba misleći na njegove karakterne osobine. Suprotno raširenom mišljenju da bi neka hrana postala košer i dobila košer certifikat (hešer) rabin je ne treba blagosloviti, nego treba zadovoljiti sve propise tijekom proizvodnje, a sam proces proizvodnje nadgleda posebno obučeni ortodoksni Židov (mašgijaha), koji može, ali i ne mora biti rabin. Strogost i način nadgledanja određuje vrijednost pojedinog košer certifikata, a samim tim i cijenu. Neka hrana, kao voće i povrće, uopće ne zahtijeva takvo nadgledanje, jer ono je samo po sebi košer, ali trebamo paziti na određene poljoprivredne propise.

Propisi kašruta su dati u Tori (Mojšijevom petoknjižju), točnije u trećoj (Levitskom zakoniku) i petoj knjizi (Po-

novljenom zakonu). Svi detalji i praktične primjene prenesene su usmenom tradicijom (usmena Tora), raspravljane, kodificirane i elaborirane u brojnoj rabinskoj literaturi (Mišna, Talmud, Mišne Tora, Šulhan Aruh). To se nastavlja i do naših dana, a diskusija nikad nije bila tako dinamična, jer brojni novi proizvodi kao i nove tehnike proizvodnje zahtijevaju pažljivo ispitivanje. Tora navodi životinjske vrste koje su dozvoljene za konzumaciju i one koje nisu. U Tori se ne upotrebljava riječ košer, nego ih Tora etiketira kao tahor (ritualno čiste) i tamei (ritualno nečiste). Zašto Tora upotrebljava te termine, a ne košer, nije od važnost za našu temu, pa ćemo o tome nekom drugom prilikom.

Sada ćemo navesti koje vrste Tora navodi kao ritualno čiste, odnosno podobne za jelo. Životinjske vrste su podijeljene u četiri grupe:

### 1. KOPNENE ŽIVOTINJE:

Tora (Lev.: 11:3) navodi da bi neka životinja bila tahor (košer) mora imati sljedeća dva znaka: mora imati rascijepljena kopita i mora preživati (imati dva želuca, biti preživač). To su krava, koza, ovca, jelen, bizon, a tu spadaju i neke, poput žirafe, koje se, iako imaju oba znaka, zbog nepostojanja tradicije o njihovoj konzumaciji ne nalaze na židovskom jelovniku. Tora također navodi četiri životinje koje nisu košer, jer imaju samo jedan znak. To su svinja, koja ima rascijepljene papke, ali ne preživa, zatim deva i dvije životinje za koje prema biblijskom nazivu danas ne znamo koje bi to bile, ali u modernom hebrejskom su to zec i kunić. Ove tri zadnje navedene preživaju, ali nemaju rascijepljene papke, te zato nisu podobne za jelo.

### 2. PTICE I PERAD

Za ptice i perad (koje u hebrejskom nazivamo skupnim imenom of) Tora ne

navodi nikakve posebne znakove, nego nam daje poimeničnu listu od 24 vrste koje su zabranjene, a Talmud dodaje da su zabranjene i sve ptice grabljivice. Zbog brojnih pogroma i stradavanja talmudskih mudraca i drugih učenih ljudi, izgubili smo saznanje kojih 24 vrsta ptica Tora navodi i zato danas u praksi držimo da su podobne za jelo samo one vrste koje se u našim zajednicama tradicionalno smatraju košer: kokoš, purica, patka i guska. U kuhinji naših baka posebnu je ulogu imala guska, točnije gušča mast, na kojoj se pripremala većina jela. I danas postoje zajednice koje jednu od ove četiri pobrojane vrste peradi ne smatraju košer, jer, kako kažu, nemaju tradiciju da su ih njihovi preci jeli. Nagradno pitanje za bocu košer vina ili košer šampanjca je o kojoj se vrsti radi i zašto? Samo jaja pobrojanih vrsta peradi su košer, dok ostalih nisu. Zbog zabrane konzumiranja krvi, prije upotrebe jaja moramo otvoriti i provjeriti da nemaju krvi u sebi. Ako ih kuhamo, tada u lončić stavljamo neparan broj jaja, da bi lončić ostao košer, ako nakon kuhanja, prilikom provjere, ustanovimo da je neko jaje bilo nekošer.

### 3. RIBE

Tora (Lev.: 11:9) navodi da se iz vode (more, rijeke, jezera) jedu samo ribe koje imaju ljuske i peraje, čak ako imaju samo jednu ljusku ili peraju ili su ih imali tokom razvoja, pa su kasnije otpale. Svi ostali stanovnici raznih voda, kao školjkaši, glavonošci, sisavci itd. nisu košer. Za kavijar vrijedi isto kao i za jaja peradi, ako je riba košer, tada su i njena jajašca košer. Suši također može biti košer, ako je od košer ribe, ali pri tome jako pažljivo moramo prekontrolirati nori (algu), da ne bi slučajno sadržavala morske organizme, a i posuđe i noževi moraju biti košer. Prilikom kupnje ribe koja se prodaje u komadima (tuna,

losos) moramo obratiti pažnju kojim nožem je rezana, jer ako se isti nož upotrebljava za rezanje nekošer ribe, tada je taj nož naš komad tune učinio nekošer.

### 4. INSEKTI

Ljudi se obično iznenade kada otkriju da Tora (Lev.: 11:22) četiri vrste skakavaca proglašava košer, ali samo su još Židovi iz Jemena zadržali tradiciju koje su to vrste i kako ih razlikovati.

Svi ostali insekti nisu košer, što nam u svakodnevnom životu čini veliku poteškoću prilikom pranja voća i povrća prije upotrebe. Proizvodi moraju biti jako detaljno pregledani i oprani. S obzirom da ne smije biti ni najmanje sumnje, rabini su razvili posebne metode provjere i pranja (npr. u octu). Zato jedenje salate i u veganskom restoranu predstavlja opasnost. Insekti se u velike koriste u industriji hrane i kozmetike, naročito u proizvodnji boja i šminke. Iako šminka nije hrana i zato ne mora biti košer (kao ni lijekovi), zadnjih godina sve više raste proizvodnja košer kozmetike. Usput, među ultraortodoksima postoje i košer mobiteli s košer certifikatom i košer internet na kojem je blokiran pristup stranicama koje se ne uklapaju u njihov svjetonazor.

Da bi meso dozvoljenih životinja i peradi postalo košer moraju biti učinjene još neke stvari:

### 1. ŠEHITA

Životinja i perad moraju biti zaklana na propisan način. Način židovskog klanja se zove šehita, a čovjek (šohet) koji je obavlja mora biti ortodokсни Židov koji se drži svih propisa Tore i mora proći propisanu obuku. RIBE ne zahtijevaju šehita, njihova krv se ne smatra krvlju, a ribe prema židovskim propisima nemaju status životinje. To se radi s posebno oblikovanim nožem, strahovito oštrim, a šehita se mora obaviti samo jednim

rezom, jer životinja ne smije patiti. Želim naglasiti da je tzar baalei haj, propis o zabrani mučenja ili nanošenja boli pa i najmanje neugode, jedan od najstrožih propisa u Tori, a podjednako se odnosi i na Židove kao i na ne Židove.

### 2. BEDIKA

Da bi bila košer za konzumaciju životinja mora biti apsolutno zdrava. Pregledavanje (bedika) se vrši prije i poslije klanja. Prije klanja se vrši vanjska pretraga, a poslije unutarnja, gdje se posebna pažnja posvećuje plućima. Ako su pluća savršeno glatka, meso nazivamo glat košer, a ako pluća imaju priraslice onda meso nije košer. Ako je stanje pluća negdje između, meso dobiva status košer, ali nije glat, pa je i jeftinije, a neki ultraortodokсни Židovi ga neće jesti.

### 3. NIKUR

Nakon što smo ustanovili da je životinja zdrava, radimo nikur, uklanjanje brojnih vena, tetiva iz stražnjih nogu (gid hanaše, te masnoća helev), koje Tora zabranjuje. Postoji razlika u sefardskom i aškenaskom načinu rađenja nikura, tako da postoje i različiti certifikati, koji označavaju da je neko meso podobno za Aškenaze, a koje za Sefarde. Tako npr. Aškenazi uopće ne uklanjaju tetive iz zadnjih nogu, nego se cijeli zadnji dio životinje odvaja i prodaje nežidovima. Tora zabranjuje bacanje mesa životinja koje nisu košer, i upućuje nas da to meso damo ili prodamo nežidovima. Kada sam govorio o zdravlju životinja, radilo se o zdravlju prema židovskim vjerskim propisima, a ne medicinskim.

### 4. MELIHA

Tora također zabranjuje konzumaciju krvi, bilo životinja ili peradi (Lev.: 7:26) i zato se u roku od najviše 72 sata nakon klanja mora odstraniti iz mesa, inače se zgruša i postaje dio mesa i čini



ga nekošer. Proces se naziva meliha, a sastoji se u premazivanju solju srednje veličine svih površina komada mesa u cilju izvlačenja krvi iz mesa. Nakon 40-tak minuta sol se mora isprati hladnom vodom. Krv koja je ostala u mesu nakon ovog postupka gubi status krvi i meso se smatra košer i može se konzumirati čak i sirovo. Biftek (bez obzira kako pečen, čak i krvav), kao i tartar biftek (sirovo meso) su dozvoljeni načini pripremanja košer mesa. Ali jetra, bilo životinjska ili peradi, sadrže prevelike količine krvi da bi je soljenjem mogli ukloniti, te zahtijeva drugi postupak. Ona se mogu košerizirati jedino putem vatre, pečenjem na roštilju.

## 5. ZABRANA MIJEŠANJA MESA I MLIJEKA

Tora tri puta ponavljanjem stiha o zbrani kuhanja kozlića u mlijeku majke njegove, Židovima zabranjuje kuhanje, jedenje i imanje bilo kakve koristi od smjese nečeg mesnog s nečim mliječnim. Još su talmudski rabini razradili brojne propise u načinu konzumiranja, od čega bih sada samo izdvojio razmak od 6 sati između jedenja mesnog i mliječnog, dva potpuna kompleta posuđa, jednog mliječnog i jednog mesnog, kao i način upotrebe kuhinje (dvije pećnice), te trećeg kompleta posuđa za parve (niti mesno, niti mliječno).

Ako ste mislili da je ovo sve što se tiče košer prehrane, moram vas razočarati, postoje još brojni propisi, kako biblijskih (iz Tore), tako i rabinskih.

Tora nam donosi čitav niz propisa i zabrana za blagdan Pesaha, kada ne smijemo jesti ni posjedovati ništa kvasno (hamec), što zahtjeva i posebno posuđe. U Tori postoji i čitav niz propisa koji se tiču poljoprivrede kao zabrana branja plodova prve tri godine nakon sadnje drveta (orla), odvajanje desetine (truma i maaser), koji su se tokom



FOTOGRAFIJA: PREUZETA S INTERNETA

postojanja Hrama davali Kohenima i Levitima, a danas se samo odvajaju simbolično. Također prije pečenja kruha moramo odvojiti komad tijesta, koji nazivamo hala (ne brkati s kruhom za Šabat). Kod žita razlikujemo novo (hadaš) od starog (jašan) žita, ovisno o datumu žetve.

Od brojnih čisto rabinskih propisa kojima upotpunjuju kašrut, izdvojio bih samo neke za koje me ljudi često pitaju. Počeo bih s mlijekom, a završio s vinom. Samo mlijeko košer životinja je košer. Rabini postavljaju zahtjeve pred proizvođače vina i svih drugih pića proizvedenih od grožđa, bilo bezalkoholnih ili alkoholnih pića. Uz to što sve u pravljenju vina, grožđanog soka, rakije ili konjaka mora biti košer, dodatni zahtjev je da svi ljudi koji sudjeluju u proizvodnji moraju biti Židovi koji drže sve zakone Tore. Tada za takvo vino kažemo da je košer. Taj propis ne vrijedi za proizvodnju drugih pića, bilo alkoholnih ili bezalkoholnih. U Izraelu vrijede i poljoprivredni propisi kao šmita, zabrani obrađivanje zemlje sedme, šabatne

godine, koji također utječu na to je li neki plod košer ili ne.

Prošli smo, manje-više, kroz propise i zabrane koje neku hranu čine košer ili ne. Ako sam nešto ispustio ili zaboravio, bilo je nenamjerno i molim čitatelje da mi oprostite. Znam da većinu ljudi najviše zanima čemu košer prehrana, zar je stvarno B-ga briga što jedemo ili je u pitanju nešto drugo. I pri tom najčešće i ne znajući citiraju Talmud navodeći jednu od brojnih izreka, koje su nam drugi prisvojili: "nije važno ono što ulazi u usta, nego ono što izlazi" i pri tom gube iz vida da rabin Aleksandar nije govorio o hrani nego o lašon hara (ogovaranju). Kako tema ovog teksta nije razlog za pojedine micve (B-žje zapovijedi), nego što čini košer, tako ćete do objašnjenja je li B-gu stvarno stalo što mi jedemo ili ne, morati pričekati do nastavka ovog teksta. Ako imate bilo kakvih pitanja ili nedoumica, slobodno mi se obratite, a ja, s moje strane, dajem obećanje da ću svakoga strpljivo saslušati.

Do tada — **ŠALOM ALEHEM.**

# SEFARDSKI SPECIJALITETI U SARAJEVSKOM RESTORANU

PIŠE: JAGODA VEČERINA

S temperaturom, zamotana u dekiću, prisjećam se divnih dana provedenih u Sarajevu prije tri mjeseca, na konferenciji povodom 450. godišnjice od osnivanja prve židovske općine u Sarajevu. Bilo je krasno, o tome sam vam već pisala.

Osim svih tih interesantnih predavanja, ljudi, Baščaršije koju uvijek ponovo otkrivam u svojoj šarenoj i raznolikoj ljepoti, za oko (bolje reći za zubice) mi je zapeo restoran tipično sefardsko-bosansko-baščaršijskoga imena “Aeroplan”. Eli Tauber, alfa i omega sarajevske židovske zajednice, poveo je nas nekoliko u oazu bosanske, pa onda i sefardske kuhinje usred Baščaršije, između malih zanatskih radionica, između ćevabdžinica i slastičarni, između prošlosti, sadašnjosti i budućnosti, možda ne baš između, nego sa strane, promatrajući sav taj svijet koji se mijenja, prožima, leti iz jednog vremena u neko sasvim drugo. Eli je za nas konferencijaše u “Aeroplanu” organizirao sefardsku večeru. Kako bih vam što bolje dočarala tu našu sefardsku večer, za početak pogledajte ulaz u restoran, jer on već podosta govori o onome što se nalazi unutra.



FOTOGRAFIJA: RESTORAN AEROPLAN — ULAZ U RESTORAN

Svi smo bili poprilično gladni. Naime, umjesto na ručak išli smo do Zemaljskog muzeja vidjeti Sarajevsku Hagadu, kultura nam je bila važnija od potrebe za hranom. I tako smo, nakon Hagade, predavanja i diskusija kao mali pačići pratili Elija koji nas je vodio u “bolji život”, na večeru. Umorni, penjemo se po strmim stepenicama — vide se na slici i stvarno su strme — do hrane.

Iznutra je prostor još primamljiviji, njam, njam, umjesto interijera i namještaja onima najgladnijima (ne i najmršavijima) pričinjašale su se delicije svih vrsta, okusa i mirisa.

Dakle, nismo još ni sjeli, a već nam konobar donosi domaći malinovac i ...

E sad, baš kad su vam sigurno sline već počele teći, da kažem nešto općenito o sefardskoj kuhinji. Kad je riječ o Bosni, nije lako razlikovati tipično sefardsku od orijentalne kuhinje. To nas ne treba čuditi ako znamo da su Sefardi počeli dolaziti u Bosnu već u 16. stoljeću. Nakon dolaska austrougarske vlasti, 1878. godine, u Bosnu dolazi i veliki broj Aškenaza koji sa sobom donose svoju kontinentalnu, srednjoeuropsku kuhinju, ali s obzirom da su Aškenazi na Balkan došli više od tri stoljeća poslije Sefarda, miješanje i ispreplitanje kulinarskih specijaliteta nije bilo toliko značajno. Ima, doduše, nekih posuđenih izraza vezanih uz hranu, kao na primjer rinflaš i fruštuk.



FOTOGRAFIJA: RESTORAN AEROPLAN —INTERIJER

Međutim, dvije druge kuhinje su se itekako stopile: sefardska i orijentalna. Sefardska je kuhinja bila prvotno mediteranska, ali tijekom stoljeća velik utjecaj na nju izvršila je sredina u kojoj su Sefardi živjeli i radili, slavili i tugovali, tako da je sefardska kuhinja u Bosni prava mješavina mediteranske i orijentalne kuhinje. Mediteran je u Bosnu donio voće i povrće, ribu, a Orijent je doprinio svojim pitama (burikitas, pastel), mljevenim mesom umotanim u list vinove loze, u tikvicu, luk (japrakitos), kolače... U Sarajevu, u restoranu "Aeroplan" (sljedeći put kad dođem u Sarajevo tražit ću od njih besplatni ručak zbog reklame), taj se spoj jela, kultura i tradicija posebno osjetio. I u eksterijeru i u interijeru, a prvenstveno u raznoraznim delicijama. Pa da nastavimo s hranom: konobar nam uz malinovac nosi i predjelo: svatko od nas na tanjuru dobiva jedno guevu inhaminadu (tvrdo kuhano jaje, kuhano u vodi s ljuskama luka; guevus inhaminadus moraju se dugo kuhati), mijniku (malu pitu sa sirom), pohanu tikvicu i svježu papriku kao dekoraciju. Fotografiju mi je ustupila gladna supatnica Ivana Bošković iz Beograda. Naime, od bezbroj slika koje sam napravila upravo za ovaj članak, ostala mi nije nijedna, sve su se izbrisale u mobitelu, dobro, nisu se baš same izbrisale...



FOTOGRAFIJA: IVANA BOŠKOVIĆ — PREDJELO

Nismo još ni pojeli, već nam stiže fina juha s albondigas (knedlima). Uz juhu nam servira maces, beskvasni kruh.

FOTOGRAFIJA: PREUZETA S INTERNETA  
— MACES I JUHA S ALBONDIGAS

Ok, neću pretjerivati, sve je stvarno jako fino, možda još i finije nama koji toga dana nismo ručali. Čeka mladi konobar da i juhu slistimo u trenu, i već nam nosi miješanu salatu (mediteranski utjecaj, očito) s maslinama, rajčicama, tikvicama, lukom i puno kopra, a u sljedećoj posjeti našem stolu donosi nam japrakitos (orijentalni utjecaj, još očitije). Kao što se može vidjeti na fotografiji koju mi je ustupila nešto mršavija članica gladne grupe kulturnjaka, Aleksandra Twardovska iz Poljske, radi se o miješanom mesu u izdubljenim tikvicama, luku i u listu vinove loze. Moram priznati da su me se najviše dojmili upravo japrakitos, servirani uz kuhani krumpir i u izvanredno ukusnom, gotovo pa nježnom sosu. Dijetalna večera, bez sumnje.

Kad je stigao red na desert već smo jedva disali. Dobili smo firtulas, male suhe kolačiće koje su neki i ostavili jer jednostavno nisu više mogli. Ja, dobro

odgojena dama iz fine familije, pojela sam i njihove firtulas jer ipak nije red, što će konobar poslije misliti o nama?

I za kraj, da ne bi članak o hrani bio bez recepta, ovdje stavljam link na video-recept pastela, pite s mljevenim mesom, tipičnoga sefardskog jela koje se u bosanskim sefardskim obiteljima jelo najmanje jednom tjedno. Svaki član obitelji dobio bi svoj pastel: manja djeca mali-pastelikju, veća djeca veliki, roditelji najveći, djed i baka opet nešto manji: kolesterol, srce, tlak... U video-receptu glavne protagonistkinje su Lea Pintarić-Lili i Mira Altarac Hadji-Ristić koje kuhaju, pjevaju, pričaju priče i lijepo se zabavljaju pozivajući nas u neka druga vremena. Poveznica između prošlosti i budućnosti bila su moja dva sinčića Janko i Juraj, koji su video snimili i dotjerali.

<https://youtu.be/2oiEpR6OqQo>

Idem opet u Sarajevo, kažem vam, vrlo skoro. Možda samo na jedan sefardski vikend ručak, pa natrag u okrutni svijet ove naše jadne i monotone zagorsko-zagrebačke kuhinje.



# PRIČA O MACESU

PIŠE: NATAŠA BARAC



FOTOGRAFIJA: PREUZETA S INTERNETA

Na početku je bilo... tijesto. Kada je egipatski faraon napokon pristao pustiti Židove da odu iz Egipta, oni su iz straha da bi faraon mogao promijeniti mišljenje u takvoj žurbi napustili svoje domove da nisu imali vremena pripremiti kruh za dugi put koji je bio pred njima. Umjesto kruha, na svom su putovanju jeli mješavinu brašna i vode koja je, nakon što je bila ispečena, bila tanka i tvrda.

Svakog Pesaha Židovi diljem svijeta sjećaju se svojih predaka koji su lutali pustinjom i u njihovu čast odriču se kolača, torti, tijesta i kruha — svega onoga što se radi s kvascem i jedu jedini krušni proizvod koji smiju: maces.

Tijekom tisuća godina priča o macesu nije se mijenjala. Tjedan dana prije

Pesaha, Židovi uklanjaju sve tragove kvasca iz kuće. Ortodoksni Židovi otišli su i korak dalje, te jedu samo shmurah, “nadgledani” ili “čuvani” maces, koji se radi od zrna koje su Židovi čuvali od trenutka žetve kako bi osigurali da zrna ni u kom trenutku nisu došla u kontakt s tekućinom koja bi mogla dovesti do vrenja.

Prema rabinskom zakonu, jednom kada se brašno pomiješa s vodom, tijesto za maces mora se napraviti i ispeći u roku od 18 minuta — inače bi se tijesto moglo početi dizati. Judaizam svoja pravila vezana uz kruh uzima vrlo ozbiljno — izraelsko ministarstvo unutarnjih poslova izvelo je 2001. godine inspekcije u lokalnim restoranima kako

bi se uvjerali da oni ne služe kruh s kvascem tijekom Pesaha.

## PRVI APARAT ZA PROIZVODNJU MACESA

Stotinama godina vrijedne ruke židovske žena radile su tijesto za maces, a onda je francuski Židov Isaac Singer 1838. godine izumio aparat koji je proizvodio maces i time smanjio vrijeme pripreme i omogućio masovnu proizvodnju macesa.

Ali promjene tri tisuće godina stare vjerske tradicije nikada nisu bile jednostavne pa je izum Isaaca Singera postao vruće pitanje židovskih zajednica 19. stoljeća koje nisu mogle odlučiti je li ta novotarija dobra ili loša. Poznati ukrajinski rabin Solomon Kluger objavio je 1959. godine ljutiti manifest protiv macesa koji je napravljen aparatima, dok je njegov šogor rabin Joseph Saul Nathanson stao u obranu tih aparata. Brojne židovske zajednice diljem svijeta bavile su se ovim pitanjem — dok su jedni tvrdili da rukom rađeni maces daje toliko važan i potreban posao siromasima, drugi su tvrdili da aparat za maces pojeftinjuje proizvodnju i konačni proizvod tako postaje dostupan svima, pa i onima najsiromašnijima. Ove rasprave još uvijek traju u nekim ortodoksnim zajednicama.

## MANISCHEWITZ — SINONIM ZA MACES

Litavski imigrant Dov Behr otvorio je 1888. godine u američkom Cincinnatiju prvu tvornicu za proizvodnju macesa.

sa. Behr je promijenio i svoje prezime u Manischewitz te je svoju tvrtku nazvao “B. Manischewitz Company”. On je razvio potpuno automatiziranu proizvodnju macesa, te je do 1920. godine postao najveći proizvođač macesa na svijetu. Poštujući pravila košera, on je dnevno proizvodio 1.25 milijuna četvrtastih komada macesa. Uz njegovu popularnost rasla je i popularnost samog macesa. Više nije bilo nabubrenih macesa čudnih oblika iz domaće proizvodnje. Budući da je sam Manischewitz proveo 13 godina proučavajući Talmud u Jeruzalemu, čak i najstroži Židovi nisu mu mogli poreći autoritet u vezi macesa. Obitelj Manischewitz prodala je tvrtku 1990. godine za 42,5 milijuna dolara, a ovaj brand je još uvijek najpopularnija vrsta macesa na svijetu.

Tijekom vremena pojavile su se i druge tvrtke koje su proizvodile maces, a hrskavi tanki kruh postao je je popularan i među nežidovima pa su tvrtke ubrzo počele proizvoditi i ne tako tradicionalne vrste macesa — ljuti maces, maces pokriven čokoladom, maces s karamelom itd. Proizvođači prate i sve najnovije trendove u prehrani pa se tako danas može kupiti i maces bez glutena i organski maces.

Na kraju Drugog svjetskog rata, organizacija the National Jewish Welfare Board naručila je u tvornici macesa (American Jewish Historical Society navodi da se radilo o tvornici Manischewitz u New Jerseyu) maces u obliku velikog slova “V” kao simbol pobjede — Victory. Pobjednički maces dostavljen je američkim vojnim bazama za Seder večeru. Pesah je te 1945. godine počeo 1. travnja, pred sam kraj rata.

#### SEDER VEČERA I KNAYDELACH

Ali usprkos tehnološkog naprekta i raznih okusa, maces je i dalje hrana duboko povezana s vjerskom tradicijom.

Svakog Pesaha, na tradicionalnoj Seder večeri, židovske obitelji na sva četiri kraja svijeta pričaju priču o židovskom egzodusu iz Egipta i jedu maces. Upravo zbog macesa, Pesah se ponekad naziva i Praznik beskvasnog kruha.

Ponekad roditelji sakriju dio macesa — to se naziva afikoman — i nagrađuju djecu kada ga pronađu. Nezaobilazno je i maces brašno od kojeg se rade brojni specijaliteti, od kojih su sigurno najpoznatije macesknedle. Maces se koristi i u drugim brojnim receptima, na primjer u pripremi kolača i lazanja.

Svaka židovska kuća ima svoj recept za najbolje maces knedle ili knaydelach, a ove su knedle poznate i kao židovski penicilin. Juha s maces knedlima obično je vrlo jaka pileća juha u koju se ukuhaju maces knedle. Maces knedle mogu biti vrlo meke i lagane ili čvrste i teške. Neke židovske kuharice čak govore o dvije vrste maces knedli: “onima koje tonu” i “onima koje plutaju”.

Svjetski rekord u jedenju maces knedli drži Joey Chestnut koji je pojeo 78 maces knedli u samo osam minuta. Najveću maces knedlu u povijesti napravio je kuhar Jon Wirtis iz SAD-a. Njegova ogromna maces knedla bila je teška 193 kilograma a za izradu je iskoristio, između ostaloga, 57 kilograma maces brašna i više od tisuću jaja.

#### RECEPT ZA MACES KNEDLE

2 jaja / 10 dgk maces brašna / dvije žlice vode / četiri žlice kokošje masti / sol, papar, sjeckani peršun

Istući jaja i zatim dodati ostale sastojke. Kada se svi sastojci spoje, masa treba neko vrijeme “odmoriti” u hladnjaku. Nakon toga se oblikuju knedle i kuhaju u juhi dok ne nabubre i omekšaju, po prilici 2 do 3 minute u već skuhanju. Najbolje ih je jesti u goveđoj ili pilećoj juhi.



FOTOGRAFIJA: PRIČA O MACESU

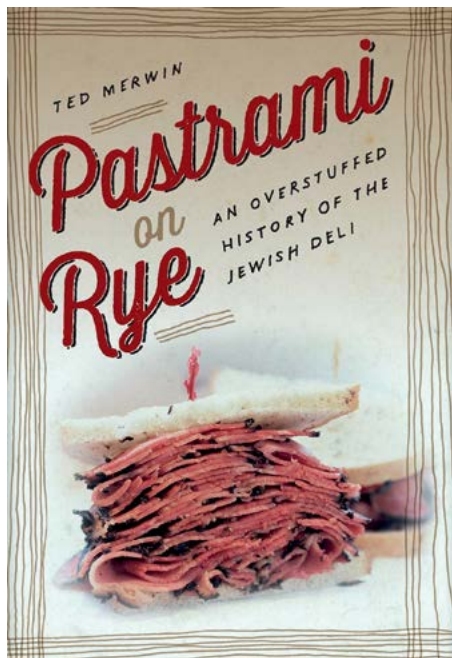
# PRIČA O ŽIDOVSKIM DUĆANIMA DELIKATESA

PIŠE: VESNA DOMANY HARDY

Nedavno sam otputovala u New York vidjeti moju tek rođenu unučicu. Tamo me zatekao i najveći američki praznik, Thanksgiving (Dan zahvalnosti), koji smo proslavili s prijateljima moje snahe i sina u Brooklynu, uz razna ukusna prigodna jela od kojih je najtradicionalniji — naravno — pečeni puran.

Prisna i topla atmosfera bili su mi uvod, ali i uvid u bogatstvo ove velike sveameričke tradicije koju su moji domaćini prilagodili židovskim običajima. Oko stola, osim o gorućem svjetskom problemu izbjeglica i povezano s tim opasnog uspona krajnje desnice, razgovor se poveo oko ugodnije teme kad su se svi raspricali o čarima tradicionalne židovske institucije, delikatesnih košer dućana, poznatijima kao “njujorški košer deli”. “Njujorški košer deli” (vrsta dućana delikatesa sa stolovima gdje se kupljeno ili naručeno može konzumirati) sam po sebi je pojam, iako se takva vrsta dućana može pronaći i drugdje. Naprimjer, jedan takav dućan posjetila sam u Montrealu, gdje je košer deli jedna od najpopularnijih turističkih atrakcija grada. Pred ulazom ove delikatesne radnje, te nedjelje u ljetnom Montrealu, protezao se beskrajno dugačak red lokalnih stanovnika i turista, svi strpljivo čekajući na pastrami sendvič. A kad smo nakon cijelog jutra hodanja i zatim čekanja u redu stigli do šanka, bogati

sendvič koji se sastoji od više slojeva tamno crvenog pastramija između kriški raženog kruha nije nas razočarao.



FOTOGRAFIJA: PREUZETA S INTERNETA

Uobičajeno je za košer deli da se kod ulaza nalazi veliki šank/frižider gdje se mogu kupiti ili naručiti, razne košer delikatese kao naprimjer: usoljena govedina, pileća sjeckana jetrica, ukiseljeni krastavci, gefilte fish, sjeckane haringe, maces, hala, bagel, boršč i ostali uobičajeni specijaliteti uglavnom aškenaske kuhinje. Kupljeno možete ponijeti sa

sobom ili pojesti u samom lokalu u kojem su stolovi u dubini prostorije uvijek puni gostiju. Najpoznatiji specijalitet svih takvih židovskih košer delikatesnih dućana, bilo da su u New Yorku, Chicagu, Montrealu, Parizu, Sidneyu ili drugdje, prvenstveno je usoljena govedina (poznata i kao corned beef), odnosno kriške tamno crvenog pastramija s umakom od kuhane cikle i hrena, ili isto tako pripravljanim goveđim jezikom, uvijek uz raženi kruh.

Gledano povijesno, radi se o obogaćenoj kuhinji istočnoeuropskih Židova, većinom iz Rusije i Poljske, koji su od 17. stoljeća pomalo, a zatim u sve većem broju tijekom 19. i početkom 20. stoljeća emigrirali u zapadnu Europu, obje Amerike, Australiju ili Južnu Afriku. Sigurno je da je to bila najveća masovna židovska seoba, istovremeno kad je Amerika otvorila vrata emigraciji iz Europe i kada su milijuni siromašnih odlazili zauvijek sa starog kontinenta u potragu za boljim životom. Dolazeći iz zemljopisno udaljenih zemalja, židovski useljenici su osim svoje vjere i kuhinje imali i zajednički jezik jidiš, sličnu kulturu, zajedničke korijene i istu povijest. Njihov način ishrane postepeno se prilagođavao američkim uvjetima zbog gradskog života i zbog obilne i jeftine ponude mesa i mesnih proizvoda, nedostupnog u životu štetla. Isto je tako

novi život u neposrednoj blizini mnogobrojnih nacionalnosti pogodovao međusobnom prožimanju utjecaja. Poboljšan povoljnijim i drugačijim uvjetima, aškenaski je način ishrane postao popularan i stvorio percepciju o židovskoj kuhinji s obje strane Atlantika. Veliku ulogu u stjecanju ove popularnosti odigrali su upravo židovske košer delikatesne radnje.

#### KAKO SU NASTALI DUĆANI S KOŠER PROIZVODIMA?

Potaknuta razgovorom na početku spomenute Thanksgiving večere, zaintirigiralo me zbog čega je nekad velika popularnost njujorških košer delija u opadanju, pa kad mi je Nataša javila da će sljedeći broj “Ha-Kola” biti posvećen židovskoj kuhinji, odmah joj predložih prilog o njujorškim košer delikatesnim radnjama. Jer pričati o njima nije samo pričati o hrani, već o jednom antropološkom i sociološkom fenomenu. Kad sam malo bolje razmislila o temi židovske kuhinje općenito, a u kojoj je njujorški košer deli samo jedan dragulj bogate baštine, otvorila mi se pred očima sva njena nepregledna neiscrpnost, posebno ako se pomisli na globalnu rasprostranjenost u zadnje dvije tisuće godina, a sukladno tome i na geografske i kulturološke utjecaje i važnost klimatskih uvjeta. A kao da to sve nije dosta, treba još dodati često zaoštrene granice grupnih pripadnosti kao, na primjer, u Veneciji. Tu su na istom trgu tri sinagoge, svaka pripada drugačijoj povijesnoj grupaciji s drugačijom kuhinjom: aškenaskom, izvorno siromašnijom kulturom Židova iz klimatski opore sjeveroistočne Europe ili urbaniziranih Sefarda mediteranskog bazena, sve prožete venecijanskom kulturom kojoj su i same pridonijele. Srećom da su danas ove razlike sintetizirane u eklektičnoj šarolikosti i bogatstvu

izraelske kuhinje. Prirodno da židovska kuhinja, kao uostalom i ostale etničke kuhinje nije samo način ishrane već i odraz ekonomskih okolnosti, tradicija, rituala, održavanja sjećanja, potvrda identiteta i veza s prošlosti i korijenima, pa prema tome simbol kontinuiteta.

Traganje za počecima košer delija odvelo me na istočnu stranu Donjeg Manhattana, oko ulica Delancy i Essex, kvarta u koji su mnogi useljenici iz istočne Europe tijekom 19. i početkom 20. stoljeća, nakon provedenih registracija na otočiću Ellis, mogli jeftino iznajmiti stanove u ogromnim najamnim kućerinama. Većina takvih najamnih kuća, odnosno “tenement blokova”, odavno je srušena, no jedna od posljednjih sačuvana je u izvornom stanju zahvaljujući nastojanju dviju žena, Ruth Abrahams i Ann Jacobs, koje su još 1988. uspjele nagovoriti gradske vlasti da se “tenement” na broju 103., Orchard Street zaštiti i sačuva kao nacionalni povijesni spomenik, odnosno danas “Tenement muzej”. Osim donacija veli-



FOTOGRAFIJA: PRIČA O ŽIDOVSKIM DUĆANIMA DELIKATESA — TENEMENT MUSEUM

kih zadužbina za njegovu rekonstrukciju, Njujorčani i dalje dobrovoljno sakupljaju sredstva.

Do sada je muzej djelomično osposobljen za posjete, ali samo u grupama uz vodstvo nekolicine vodiča. Svaki od njih priča o jednoj od tema vezanih uz način života imigranata u tim kućerinama. Izabrala sam grupu s predavanjem o ugostiteljskim radnjama nadajući se da ću saznati o počecima košer delikatesa. Čekajući na početak mog obilaska razgledala sam knjige na temu židovske kuhinje u muzejskom dućanu.

Na početku obilaska naše grupe vodič nas je odveo u podrum zgrade u vjerno rekonstruiranu pivnicu gdje se predstavio i onda zatražio od svih u grupi da nešto kažu o sebi. Iznenadilo me da su, osim mene, svi bili Njujorčani židovskog porijekla koji ponekad za vikend dolaze ovamo naučiti nešto o svojim precima. Polovinom 19. stoljeća ovaj su kvart zvali “malom Njemačkom” jer je najveći broj imigranata bio iz Njemačke. Među njima je bilo oko 30 posto Židova koji su govorili jedino jidiš i pretežno pristizali iz štetlova. Mnogi od njih su se ovdje po prvi puta susretali s delikatesnim radnjama koje su otvarali njemački doseljenici po uzoru na slične dućane u Njemačkoj (u Hrvatskoj poznatima kao dućani mješovitom, nekad kolonijalnom, robom). Saznali smo da je u ovoj zgradi stanovalo 7.000 doseljenika, pretpostavlja se ne u isto vrijeme. Uvjeti su bili za današnje pojmove nezamislivi. Na svakom katu bili su mali dvosobni stanovi ili pojedinačne sobe u kojima su stanovale cijele obitelji. Kupaonica nije bilo, a zahodi su bili u dvorištu. Kad su neki dobrostojeći Njujorčani izvršili pritisak na gradsku vlast zahtijevajući poboljšanje uvjeta u najamnim kućama, pred kraj 19. stoljeća vlasti su uvele zakon o obaveznom uvođenju

tekuće vode, kupaonica i zahoda na svakom katu. No umjesto poboljšanja uvjeta, mnogi su vlasnici radije prestali iznajmljivati gornje katove budući da im je već samo iznajmljivanje dućana u prizemlju donosilo dovoljno profita.

U novom svijetu, osim pivnica, njemački su doseljenici otvarali delikatesne dućane koristeći obilnu ponudu mesa i mesnih prerađevina. Ugledavši se na njemačke primjere neki poduzetniji židovski doseljnici shvatili su potrebu takvih radnji, ali s košer proizvodima. U vrijeme kad još nije bilo hladnjaka, način održavanja mesa i ostale lako kvarljive robe bilo je jedino putem soljenja, sušenja ili kiseljenja. Istovremeno s razvijanjem košer mesne industrije, razvijale su se i ovi dućani koji su postali prva mjesta gdje je židovska hrana bila vidljiva van kuće. Kako u židovskom načinu života središnje mjesto zauzima zajednički obrok obitelji koji priprema ženska ruka, tek kad su ekonomski uvjeti zahtijevali da žene nađu posao izvan kuće, postalo je prihvatljivo kupovati hranu, pa čak s vremenom i jesti izvan kuće. A gdje pogodnije nego u obližnjoj košer delikatesi. Na taj su način ubrzo “košer deli” postale mjesto izlaska i sastanaka židovskih obitelji, pa čak i mjesto društvenog života. Posebno su važnu ulogu odigrale ovakvi dućani na Broadwayu gdje se redovito prije ili poslije predstave odlazilo u deli, i to ne samo židovska publika. Takvi su “deli” postali često scena filmova dvadesetih ili tridesetih godina i meta humora mnogih komičara. Mlađim generacijama je odlazak u košer deli imao istu važnost kao odlazak u sinagogu, posebno kad se uzme u obzir želja za što bržom aklimatizacijom u novoj sredini. “Njujorški košer deli” doživjeli su svoju najveću popularnost od dvadesetih do pedesetih godina 20. stoljeća.



FOTOGRAFIJA: PRIČA O ŽIDOVSKIM DUĆANIMA DELIKATESA — KATZ

### LEGENDARNI NJUJORSKI KATZ I LONDONSKI BLOOMS

U Drugom svjetskom ratu kada su i Židovi mlađih generacija mobilizirani u američku vojsku, dolazi do sve veće aklimatizacije nekako istovremeno kad “košer delikatesni dućani” gube privlačnost za židovski način života, posebno radi racionalizacije hrane i sve veće asimilacije druge generacije. Gledajući retrospektivno, već u drugoj generaciji židovski imigranti, većinom iz istočne Europe, uspjeli su ostvariti dosada najuspješniju egzistenciju u dugačkoj povijesti svog naroda. Nema sumnje da su u tom prijelazu od lokalne ishrane istočnoeuropskih, uglavnom ruralnih, Aškenaza na putu do svjetski poznate židovske kuhinje i jela veliku ulogu odigrale upravo dućani s delikatesama, poznatiji kao “Jewish Kosher Deli”. No opadanje njihove popularnosti povezano je također s promjenom načina ishrane i sa sofisticacijom židovskog stanovništva.

Danas ih još posluje nekih dvadesetak u New Yorku ali nesumnjiv je utjecaj židovskih košer delija na prezentaciju i ponudu hrane u velikim gradovima.

Nedaleko Tenement muzeja, sastala sam se s prijateljima. Dogovor je bio da zajedno posjetimo Katz, popularni “njujorški košer deli”. Prijatelji Njujorčani, Jack i Cecily Salzman odmah su me upozorili da Katz više nije košer već samo imitacija košer delija. Danas je Katz i prava turistička meta. Kažu mi da je razlog scena u filmu “Kad je Harry sreo Sally” u kojoj Meg Ryan glumi lažni orgazam nakon čega ostale mušterije naručuju isto što i ona. Kad smo ušli u prepuni Katz morali smo prvo proći kroz sigurnosnu kontrolu na ulazu. Svi su stolovi bili puni pa smo jedva našli mjesto. Odmah do Katza je pekarnica sa stolovima u kojem se prodaju kniši. Nisam znala što su to kniši, ali sam ipak ušla u radnju koja se vjerojatno uopće nije promijenila od početka 20. stoljeća. Povala sam razgovor s mladim prodavačima





FOTOGRAFIJA: PRIČA O ŽIDOVSKIM DUĆANIMA DELIKATESA — KATZ

koji su mi objasnili što su to kniži i shvatala sam da se radi o pečenim štruklima.

Sljedeće nedjelje Jack i Cecily su me pozvali k sebi na ručak na zapadnoj strani Manhattana. Sve što su ponudili stiglo je iz obližnje Carnegie delikatese na Broadwayu, uključivši i pečenje. Pri izvrsnom ručku raspričali su se o razlozima zatvaranja njujorških košer delija. Ispričala sam im sličnu priču o Bloomsu, košer delikatesnom dućanu/restoranu u londonskom kvartu Whitechapel, lokaciji na koju su u 19. i početkom 20. stoljeća doseljavali Židovi iz istočne Europe bježeći od pogroma u potrazi za boljim životom. Puno godina kasnije, kada su se odavno djeca ovih doseljenika snašla i odselila u imućnije djelove grada, Blooms je dugo radio i bio svjedok jedne tradicije. U Blooms su svakodnevno zalazi-

li posjetitelji obližnje galerije, dok su se bučne i brojne židovske obitelji tu okupljale oko nedjeljnog ručka. U londonskim umjetničkim krugovima Blooms je imao kulturni značaj, ali je na sveopću žalost početkom devedesetih prošlog stoljeća zatvoren, navodno radi kršenja zakona kašruta. Navodno je jedan talijanski konobar odložio u frižider vrećicu svoje neproverene hrane. No pravi je razlog bio dakako komercijalne prirode, jer je istočni London preplavljen novim valovima izbjeglica. Oko Whitechapel galerije sada žive većinom doseljenici iz Bangladeša i Pakistana uslijed čega je cijeli kvart poznat po azijskim restoranima, baš kao što se džamije često nalaze tamo gdje su bile sinagoge. No za utjehu zainteresiranim posjetiocima Londona, jedna filijala istočnolondonskog Blo-

omsa i dalje radi u sjeverno-zapadnom kvartu Hampsteadu gdje su se između dva svjetska rata naselili europski umjetnici i intelektualci.

U obližnjem kvartu u Hampstead Garden Suburbs stanuje i Claudia Roden, kulturni antropolog i autorica mnogih kuharica. U “Knjizi židovske hrane” (The Book of Jewish Food, Odi-seja od Samarkanda i Vilniusa do danas, izd. Penguin 1997) objavila je recept za soljenu govedinu, jedno od najvažnijih mesnih jela židovske kuhinje. U doba kad još nije bilo frižidera, ovako pripravljano meso bilo je način održavanja kao i ubijanja bakterija soljenjem i kvašenjem u salamuri. U općenitu ishranu ovaj način konzerviranja mesa prihvaćen je kao glavni element u ishrani vojnika u Prvom i Drugom svjetskom ratu.

#### RECEPT CLAUDIE RODEN ZA SOLJENU GOVEDINU:

Komad od oko 2 kg govedine od maramice ili prsa ili lažnog bifteka u jednom komadu uvaljati u pripremljenu mješavinu od 2 do 4 češnja češnjaka, sjeckanih ili iscjeđenih, 3 žličice mješanih mirodija, 2 lista lovora, 2 žličice zdrobljenog papra, 75 g smeđeg šećera, 175 g krupne morske soli, dvije žličice salitre koji mesu daje privlačnu tamno crvenu boju. Vilicom propikati meso na nekoliko mjesta i položiti ga u čistu glinenu ili emajliranu posudu. Prekriti meso vodom i pritisnuti tanjurom, pokriti krpom i spremiti u frižider ili hladnu smočnicu. Što dulje meso stoji u salamuri to će više soli prodrijeti u meso. Meso ostaviti u salamuri najmanje 3 a najviše 10 dana. Mesu soljenom 3 do 4 dana treba nekoliko puta promijeniti hladnu vodu, a ako je bilo dulje u salamuri, ostaviti da se moći preko noći. Prije kuhanja, kad se meso izvadi iz salamure bit će klizavo pa ga treba dobro isprati u hladnoj vodi.

# BLINTZES — ŽIDOVSKÉ PALAČINKE

PIŠE: NATAŠA BARAC

Židovi se, kao ni u mnogim drugim stvarima, ne mogu točno dogovoriti odakle potiču njihove omiljene palačinke — blintzes.

Uvriježeno je mišljenje da one potiču iz Rusije ili Poljske, ali Gil Marks u svojoj knjizi “Encyclopedia of Jewish Food” navodi da blintzes svoje podrijetlo vuku od Turaka, koji su tanku palačinku (često punjeno) predstavili svijetu kada su pokorili Balkan u 14. stoljeću. Marks navodi da su Rumunji prvi te palačinke nazvali “placinta”, te da se ime kasnije promijenilo pod utjecajem slavenskih jezika u “blintzes”.

Blintzes su zatim u 16. stoljeću propuтовale iz Rumunjske u Ukrajinu.

Neki povjesničari hrane i gastronomije pak smatraju da su blintzes nastali u Rusiji, Poljskoj ili istočnoj Europi.

Prema tom mišljenju, riječ “blintz” dolazi iz jidiša od riječi “blintze” što opet dolazi od ruske riječi “blinjets” što je deminutiv od “blin” odnosno palačinka. Blintzes su bile vrlo popularne iz više razloga. Relativno jeftino jelo moglo je nahraniti djecu u teškim vremenima a osim toga bile su popularne i zbog mnogih slanih i slatkih varijacija — blintzes se mogu puniti pekmezom,

čokoladom, voćem povrćem, mesom, sirom i svime onime što vam padne na pamet ili što pronađete u hladnjaku ili smočnici. Blintzes mogu biti predjelo, glavno jelo, prilog uz jelo ili desert. Židovi iz istočne Europe doveli su blintzes u Ameriku i danas su te male palačinke postale omiljene američke palačinke.

Jedna od priča o ovim tankim palačinkama govori i o tome da su španjolski katolički kraljevi Ferdinand i Isabella, koji su Židove protjerali iz Španjolske, poštediti život židovskom kuharu zbog njegovog nevjerojatnog recepta za blintzes.

## DOBROVOLJNI PRILOZI ZA ŽIDOVSKU OPĆINU ZAGREBU ZA SOCIJALNE POTREBE:

- MIRA HARTL — U SPOMEN NA TETU KLARU POLAK — 200,00 KN
- LEA LUSTIG — POVODOM SMRTI DR. TEODORA GRÜNERA — 300,00 KN
- MIRJANA NICK — POVODOM SMRTI DR. TEODORA GRÜNERA — 300,00 KN
- BOJANA HODALIĆ — POVODOM SMRTI DR. TEODORA GRÜNERA — 300,00 KN
- LEA GOLDNER — POVODOM SMRTI DR. TEODORA GRÜNERA — 300,00 KN
- BJANKA I DRAGO AUSLENDER — POVODOM SMRTI DR. TEODORA GRÜNERA — 300,00 KN
- MIRJAM KERN — POVODOM SMRTI DR. TEODORA GRÜNERA — 200,00 KN
- RENÉE WEISZ MALEČEK — POVODOM SMRTI DR. TEODORA GRÜNERA — 300,00 KN

## DOBROVOLJNI PRILOZI ZA DOM ZAKLADE LAVOSLAV SCHWARZ

- U SPOMEN NA OBITELJ PERERA — OBITELJ PERERA IZ ITALIJE — 22.860,00 KN

# RE'EM HERTS: TRADICIJA MORA BITI BAZA SVAKE DOBRE KUHINJE

PIŠE: RENATA DEBELJAK

Izraelska kuhinja nastala je na korijenima raznih kuhinja koje su sa sobom donijeli Židovi iz cijelog svijeta u Izrael. U kulinarskim krugovima se stoga često vode rasprave o tome postoji li uopće izraelska kuhinja. Dok se s jedne strane kao izraelska spominje kuhinja nastala fuzijom arapskih jela s gastronomijom zemalja u kojima su živjeli Židovi koji su imigrirali u Izrael, s druge pak strane postoje zagovornici jedinstvene izraelske kuhinje koji ističu da neki od izraelskih specijaliteta ne postoje nigdje drugdje na svijetu.

Unatoč svim raspravama i dvojabama, izraelsku kuhinju bi mogli neslužbeno podijeliti na tri velike skupine: na kuhinju Židova Aškenaza koji potječu iz srednje i istočne Europe, koja se temelji na jelima iz njihovih bivših domovina, Njemačke, Francuske, Nizozemske, Poljske, Mađarske, Litve, Rusije i drugih. Aškenazi su izraelsku kuhinju obogatili juhama, ribama, gulašima, složencima, ukiseljenim povrćem, musakama, pečenjem, piroškama...

Sefardski Židovi, potomci Židova protjeranih s Pirinejskog poluotoka u 15. stoljeću, koji su se u Izrael doselili iz južne Europe i sjeverne Afrike, izraelskoj su kuhinji dali pečat kulinarske tradicije Španjolske, Italije, Grčke, Turske, Egipta, Indije, Maroka, Libije i Tunisa.



FOTOGRAFIJA: RE'EM HERTS TRADICIJA MORA BITI BAZA SVAKE DOBRE KUHINJE

Orijentalni Židovi doseljeni iz muslimanskih država sa sobom su donijeli prehrabene navike iz Jemena, Iraka, Irana, Afganistana te primjerice zemalja iz nekadašnje sovjetske središnje Azije.

Za razliku od jela Aškenaza koja se nudi samo u tradicijskim restoranima, kuhinja sefardskih i orijentalnih Židova je mnogo zastupljenija te prevladava u izraelskim domovima, restoranima i zagajnicama. Zahvaljujući sefardskim i orijentalnim Židovima, na izraelskim je-

lovcima su mediteranska i orijentalna jela, salate od nasjeckanog povrća, jela od slanutka i patlidžana, meso s roštilja, jela od tankog tijesta začinjena kuminom, sezamom, metvicom, peršinom, češnjakom i maslinovim uljem.

O izraelskoj kuhinji nekada i sada popričali smo za 'Ha-Kol' s poznatim chefom i vlasnikom beogradskog restorana 'Smokvica', Izraelcem Re'emom Hertsom. Prije nego što je odlučio doći živjeti i raditi u Beograd te pokrenuti kulinarski biznis, Re'em je pet godina



FOTOGRAFIJA: RE'EM HERTS TRADICIJA MORA BITI BAZA SVAKE DOBRE KUHINJE

živio u Europi. On je u Parizu završio kulinarski studij gdje je uostalom i radio u restoranima, a nakon francuske avanture radio je i u nekoliko restorana u Pragu. Jelovnici u restoranu 'Smokvica' sadrže i neke od najboljih delicija izraelske kuhinje.

"Smatram da u mom poslu ne postoji neko 'najveće postignuće', no bitno je da se tom poslu u potpunosti posvetiš. Uživam u vođenju i vlasništvu restorana, te kreativnim i inovativnim idejama koje su prerasle u biznis. No, ipak smatram da su najveći uspjeh u mom poslu ljudi s kojima radim i oni koji iz dana u dan uživaju u našim delicijama", otkriva nam izraelski chef s beogradskom adresom.

Budući da izraelska kuhinja ima raznolike utjecaje, Re'em kaže kako ne možemo govoriti o samo jednom pojmu tradicionalne židovske kuhinje.

"Kako židovski narod do prije šezdesetak godina nije imao vlastitu državu, taj pojam je vrlo raznolik. Ono što je bila tradicionalna hrana Židovima u Maroku, sasvim je različito od onoga što su Židovi u Poljskoj smatrali tradicionalnim. Svatko je razvijao kulinarsku tradiciju ovisno o zemljama i mjestima u kojima su živjeli, naravno uz poštivanje košer smjernica. Svi su Židovi koji su došli živjeti u Izrael nastavili jesti i pripremati hranu iz zemalja u kojima su prije živjeli tako da u Izraelu imamo

kulinarsku mješavinu različitih kultura koja prerasta u ono što mi zovemo 'nova izraelska kuhinja'. Od te 'nove izraelske kuhinje' jelovnicima u mojim restoranima često dodajem obilje svježeg povrća koje jedemo i u Izraelu i naravno humus, te nekoliko začina kao što je za'atar koji se mogu naći samo u Izraelu ili u susjednim zemljama", kaže Re'em i dodaje da je njegovo omiljeno tradicionalno židovsko jelo začinjena riba na marokanski način koju je njegova majka pripremala svakoga petka. Od omiljenih izraelskih delicija ističe shawarmu (izraelsku verziju gyrosa).

Izraelska kuhinja se, smatra, neprestano razvija.

“Sve su tradicionalne kuhinje usredotočene na prošlost i svoje korijene. Prošlost je uvijek polazišna točka i osnova izraelske kuhinje. Pokušavamo je i dalje koristiti, možda iz nekih nostalgičnih razloga, iako to nije uvijek baš uspješno. No, najvažnije je ipak njegovati tu tradiciju i nikada ju ne zaboraviti”, smatra Re'em.

Pitamo Re'ema koji mu je dio Izraela kada je o gastro delicijama riječ najdraži. “Moja kulinarska prijestolnica Izraela je definitivno grad Akra na sjeveru. Što god da tamo pojedete, ne možete pogriješiti!”

Re'em Herts je za čitatelje ‘Ha-Kola’ odlučio otkriti i recept za omiljeno jelo njegove obitelji.

#### ZAČINJENA ŽIDOVSKO

##### — MAROKANSKA RIBA

*(jelo koje se tradicionalno jede u petak navečer u mojoj obitelji):*

#### SASTOJCI:

- 1.2 kg bijele ribe s kostima izrezane na porcije od kojih svaka porcija ima po 300 grama
- 4 ljute crvene papričice
- jedna mrkva narezana na tanke ploške
- 6 do 7 oguljenih svežnjeva češnjaka
- 100 ml extra djevičanskog maslinovog ulja
- 100 g svježeg korijandera
- 2 žlice mljevene crvene paprike
- 1 čajna žlica kumina
- sok od jednog limuna
- morka sol za bolji okus

#### NAČIN PRIPREME:

Posoliti ribu i preliti ju sokom od limuna. Ostaviti riblju marinadu da stoji oko 30 minuta. U plitkoj širokoj posudi slagati povrće, a na vrh staviti narezane dijelove ribe. Pomiješati maslinovo ulje s paprikom i kuminom te preliti po ribi. Dodati pola šalice vode i soli. Pokriti po-

sudu i stavite da se pirja na laganoj vatri oko 45 minuta, dok gotovo sva voda ne ispari, a mrkva ne bude potpuno kuhana i dok se riba gotovo ne raspada na dodir. Probat i umak i po potrebi dodati začine. Poslužiti s bijelim kruhom.

#### ☆ NEKA OD NAJPOZNATIJIH I NAJPOPULARNIJIH IZRAELSKIH JELA:

**BAGEL** — okruglo pecivo s rupom u sredini. Postoje razne varijante bagela, ali najčešće se radi o pecivu posutim sezamom ili makom.

**BLINTZES** — male, deblje palačinke s kvascem koje se jedu slane ili slatke, s voćem, tučenim vrhnjem i sirupom od jabuka.

**BOUREKAS** — vrsta bureka trokutasta oblika od tankog tijesta. Bourekas može biti punjen špinatom, jajima, pire krumpirom, začinen lukom i peršinom te često posut sezamom.

**BORSCH** — juha od cikle.

**HALA** — tradicionalno pecivo od dizanog tijesta s jajima u obliku okrugle ili dugoljaste pletenice različitih veličina koje se jede na Šabat i ostale blagdane.

**CHOLENT** — složenac, šolet od mesa i povrća, krumpira, graha, luka, češnjaka koji se tradicionalno jede na Šabat.

**FALAFEL** — pržene okruglice od brašna slanotka s pikantnim začinima koje se jedu u lepinji (pita) s humusom, tahinijem te salatama ili ukiseljenim povrćem, ali i pommés-fritesom.

**GOLDENE JOICH** — kokošja ili pileća juha s povrćem, s knedlama ili rezancima.

**HUMUS** — namaz od kuhanog i pasiranog slanotka začinen tahinijem,

maslinovim uljem, kuminom i peršinom kojem se ponekad dodaju i nasjeckana kuhana jaja.

**IZRAELSKA SALATA** — salata od sitno, sitno nasjeckanog povrća među kojem su obavezno neoguljeni krastavci, začinjena maslinovim uljem, limunom, mladim lukom i peršinom, jede se kao malo jelo ili prilog.

**KEBAB** — okruglice od mljevenog janječeg mesa začinjene paprom, kuminom i peršinom koje se peku na drvenim štapićima na roštilju.

**KNACKKNICK** — kolač od smjese drobljenih vafli s okusom vanilije, oraha i kaka, začinjene s vinom koji se formira u salamu, suši i reže na ploške.

**MACES** — beskvasni kruh koji se tradicionalno sprema i jede na Pesah.

**MALABI** — slatki puding s medom, bademima i vodicom ruža koji se proizvodi i kao instant proizvod.

**PITA** — okrugli plosnati kruh, lepinja s kvascem koja se jede kao prilog ili bogato nadjevena.

**SCHAWARMA** — komadići mesa ovčetine ili poretine koji se režu s pečenja na uspravnom, rotirajućem roštilju te najčešće s humusom, tahinijem i salatama stavljaju u malu pita ili veliku laffa lepinju.

**SHAKSHUKA** — jaja na oko pečena na podlozi od kuhanog umaka od pirea i svježih rajčica, začinjena mljevenom slatkom crvenom paprikom, paprom i češnjakom.

**SHISHLIK** — komadići janječeg ili junečeg mesa nabodeni na drvene štapiće i pečeni na roštilju.

**TAHINI** — pasta od prženih, mljevenih sjemenki sezama.

# PUTOVANJE KROZ KNJIGU RECEPATA MOJE BAKE ELE

PIŠE: LAILA ŠPRAJC

Stara požutjela knjižica moje bake Ele s mnoštvom rukom pisanih recepata od malena je bila jedno od mojih najdražih štiva. Bila je drugačija od lektira, Alana Forda i udžbenika. Odisala je ljubavlju i sjećanjima na neka prošla vremena. Tek sam kasnije shvatila kakvo bogatstvo sadrži i što mi osobno znači.

Iako sam veliki gurman, skromna su moja postignuća u spravljanju jela. No, ne prijeći me to u potrazi za izvornim receptima židovskih domaćica, kuharica i kuhara (ne treba smetnuti s uma da su često kuhari autori ukusnijih i čarobnijih gozbi od kuharica). Način na koji pripremamo hranu u nama nosi uspomenu na naše pretke i donosi dašak onoga što više nemamo, a ipak nastojimo održati. Gdje god nalazimo židovsku kuhinju, nalazimo i životne priče koje su se, kroz običaje i tradiciju, održale. Naša tradicijska kuhinja nudi nam golemo bogatstvo, a kvalitetu dugogodišnjih recepata jamče naše obitelji.

Iako su mnoga jela naših predaka nestala s današnjih jelovnika, znate li što biste opet voljeli kušati ili spraviti? Čime biste iznenadili goste za neku od svečanih večera? Biste li bili u mogućnosti naći sve sastojke i kuhati u modernoj kuhinji današnjice?

U nadi da naši stari recepti neće pasti u zaborav i da ćemo ih moći ostaviti u nasljeđe i budućim generacijama, želja mi je prikupiti materijale za Židovsku

obiteljsku kuharicu pa pozivam sve zainteresirane da uđu u zabačene kutke vlastitih domova i sjećanja u potrazi za starim receptima baka i djedova.

U nastavku donosim nekoliko recepata za koje se nadam da će vam se svidjeti.

## • RUSKITAS

10 dag šećera / 10 dag oraha / 20 dag putra / 30 dag brašna / 1 žumanjak malo soli / šećer u prahu za posipanje

Zamijesiti i razvaljati tijesto. Pomiješati orahe i šećer i zaliti provrelim mlijekom. Dobro promiješati i ostaviti da se ohladi. Načiniti roščiće, krajeve spajati stanjeno. Kolač peći i paziti da ne potamni. Nakon što se pečeni kolači malo ohlade, treba ih uvaljati u štaub šećer.

*(Elza Goldner, iz Doma zaklade Lavo-slava Schwarza)*

## • TORTA OD PALAČINKI

12½ dag putra / 12½ dag šećera  
5 jaja / 2½ žlice brašna / 2 dl mlijeka

Putar dobro izmiješati, dodati šećer, žumanjke i sve dobro izmiješati, pa dodati brašno, mlijeko, promiješati te dodati snijeg od bjelanjaka.

Palačinke peći po mogućnosti na putru ali ne na otvorenoj vatri, ispeći samo s jedne strane i oprezno skinuti na tanjur pa posipati mljevenim orasima ili ribanom čokoladom ili marmeladom, a zadnju posipati vanil šećerom, kada je gotovo staviti sve u ror. Najbolje je jesti vruće.

*Ela Čerkovski (iz obiteljske kuharice)*

## • MLIJEČNA ŽOZ HALA (ZA 10 OSOBA)

½ kg brašna za dizno tijesto / ½ kg oštrog brašna / 4 jaja (dobro istući) / ½ putra (rastopiti u ½ l mlijeka) / ½ dl ulja / 2 suha kvasca / 2 praška za pecivo / 1 velika žlica soli / 4 velike žlice šećera

Pomiješati na suho sve sastojke i zaliti s putrom rastopljenim u mlijeku. Miksati mikserom dok se ne počne odvajati od posude. Zaliti s uljem i dobro izraditi rukom. Ostaviti da se diže 30 minuta pa napraviti halu (pletenicu), premažati žumanjkom i posipati sezamom ili makom. Peći 15 min na 200 stupnjeva te zatim još 25 minuta na 160 stupnjeva.

## • TIŠPIŠTI ILI HAVLA DI HANUKA

**SASTOJCI** / 1,5 čaše ulja / 1 čaša vode / oko 3 čaše brašna / naribana kora jednog limuna

**SIRUP** / 300 grama šećera / 3 male šalice vode / sok od pola limuna

Ulje i vodu prokuhati. U to dodati brašno i miješati tako da se dobije tijesto, koje ni u kom slučaju ne smije biti tvrdo. Kada se tijesto malo ohladi, izliti ga u prikladan pleh, žlicom izravnati tijesto po plehu, izrezati ga na kocke ili romboide i staviti da se peče. Pečeno je kad tijesto porumeni. Za sirup, stavite vodu da provrije, u nju stavite šećer, pustite da još malo vrije, ali ne previše. Dodajte sok od limuna i pustite da sirup još jednom proključa, te tako vruć prelijte preko tijesta.

**DOBAR TEK! BETAUVON!**

# KOŠER VINO POMALO OSVAJA SVIJET

PIŠE: F. C.

Proizvodnja vina ima tisućljetnu povijest kroz koju se razvijala i usavršavala. Vino je važan dio i židovskih obreda – s vinom se dočekuje i ispraća Šabat, a vino je važan dio Pesaha i nekih drugih tradicija. U Izraelu se vino proizvodilo još u davnih dana, a jedna izraelska vinarija nedavno je u prodaju pustila prve butelje vina Maravi, proizvedenog od drevnih sorti na način kako se to radilo u biblijsko doba. Da bi Židovi mogli piti vino ono mora biti košer. Ideja o košer vinogradima širi se danas i izvan granica Izraela, pa ih tako možemo pronaći i u Europi.

Vlasnik jedinog francuskog košer vinograd ima velike planove usprkos brojnih prepreka s kojima se suočava.

“Ideju o košer vinu smatram fantastičnom”, objašnjava židovski vinogradar, vlasnik jednog od samo tri stopostotnih košer vinograda u svijetu izvan Izraela. Posjet Jeruzalemu inspirirao je Francuza Alexandrea Sartenea da pokrene treći košer vinograd na svijetu izvan Izraela.

Sartene svoj vinograd na jugu Francuske od milja zove “kibuc” iako on službeno nosi hebrejsko ime Parnassah (što znači imovina). Vino se u ovom vinogradu radi isključivo u skladu s drevnom tradicijom koja datira od prije 3 tisuće godina. “Vino i masline su najstariji košer proizvodi, a vino ujedno ima i mitski karakter”, smatra Sartene (49).

Vino koje se proizvodi u njegovom vinogradu potpuno je organsko, bez aditiva i drugih dodataka. Proizvodnju pažljivo nadzire rabin koji s dva svoja suradnika dolazi iz Jeruzalema u nadzor vinograda i proizvodnje. Da bi vino bilo košer, čitavu proizvodnju moraju nadzirati ortodoksni Židovi (muškarci) a vino mora imati pečat agencije za nadzor košer proizvoda ili rabina koji ima dozvolu izdavanja košer certifikata.

Vingorad Parnassah prostire se na sedam hektara i godišnje proizvodi između 50 i 60 tisuća boca vina. U ponudi su crvena, bijela i rose vina a prodaju se u Parizu, Berlinu, Bruxellesu, Panami i Rio de Janeiru.

Alexandre Sartene nije u mladosti razmišljao o karijeri u vinogradarstvu ali vino je ipak bilo negdje u krvi obitelji. Njegov djed, poštar, imao je mali vinograd u kojem je mali Alexandre stjecao prva iskustva o proizvodnji vina.

Sartene je živio u Parizu i radio kao savjetnik u marketingu kada je 1993. nakon što je posjetio vinograd u blizini Jeruzalema dobio ideju o pokretanju košer vinograda. Trebalo mu je nekoliko godina i proračun od milijun eura da bi se taj san ostvario. “Moj poslovni plan je milijun boca vina godišnje”, zaključuje Sartene.

## KOŠER CHIANTI IZ TOSKANE

Još jedan košer vinograd nalazi se skriveni u prelijepoj Toskani a njegova vlasnica Maria Pellegrini priznaje da “moraš biti lud ako želiš napraviti košer vino u Toskani”.

“I drugi su pokušali napraviti košer vino, ali to nije jednostavno. To nije šala”, govori uz smijeh Maria Pellegrini. Nudi nas s vinom koji je ponos njezine vinarije Chianti Classico 2010 Reserve, ali budući da nije Židovka pa ne smije dirati košer vino, za otvaranje butelje zove svog pomagača Yossija Metzgera.

Pellegrini i njezin suprug Daniele Della Seta svoja košer vina izvoze u SAD, Izrael i druge zemlje. Godišnje izvoze između 35 i 45 tisuća boca vina.

Prema židovskim zakonima, samo vjernici mogu proizvoditi košer vino a Daniele Della Seta je Židov ali ne poštuje sva vjerska pravila. Zbog toga su morali unajmiti košer nadzornike koji se brinu za sve faze proizvodnje košer vina.

“U Italiji postoji stotine vrsta vina, a košer vina nisu dobila zasluženi status. Naš cilj je da proizvedemo košer vino, s tipičnim i najboljim karakteristikama toskanskog vina”, objašnjava Maria Pellegrini.

A njezin suprug, potomak stare talijanske židovske obitelji, na ovaj se način upoznaje sa Židovima koji dolaze iz svih krajeva svijeta u posjet Toskani i njegovom vinogradu.

“Često mi postavljaju brojna pitanja o vinu, mojoj obitelji. Uvijek se iznenade kada otkriju košer vinograd na mjestu na kojem to nisu očekivali”, kaže Della Seta.

# KUNST I PREMERL

## — NAJUSPJEŠNIJI TRENERI

## NOGOMETNE SEKCIJE

## U MAKABIJU

PIŠE: FREDI KRAMER

Riječ je o Branku Kunstu i Danielu Premerlu, dvojici slavnih reprezentativaca Jugoslavije i Zagreba, koji su od Makabija stvorili momčad koja bi, da nije došlo do krvavog Drugog svjetskog rata, postala prvoligaška momčad u društvu najpopularnijih zagrebačkih sastava — Građanskog, HAŠK-a i Concordije. Pod njihovim stručnim vodstvom Makabi je svake sezone napredovao, prelazivši iz razreda u razred, da bi 1941. godine bio spreman za saveznu ligu. Židovski akademikari i građani osnovali su društvo Makabi pred rat 1914. godine kao isključivo “gombalačko društvo”, sa svrhom širenja tjelesnoga odgoja među Židovima. No, rat je prekinuo rad društva. Ponovno se započelo s radom 1919. godine pa je u to vrijeme osnovana i nogometna sekcija, zaslugom dr. Ivana Spitzera, dr. Antuna Kohna, Eugena Nemšića i drugih članova društva. U tri godine digla se momčad Makabija iz III. razreda u I., postigavši u prvenstvenim natjecanjima zavidne rezultate. Narочito se isticao njegov izvrsni podmladak, koji je svojedobno zauzimao drugo mjesto u juniorskom kup-prvenstvu Zagreba.



FOTOGRAFIJA: MOMČAD MAKABIJA IZ 1925. GODINE NA FOTOGRAFIJI SLIJEVA UDESNO STOJE NA IGRALIŠTU HAŠK-A U MAKSIMIRU: LEO KRAUS, MIRKO FUCHS, ALFRED HEVES, VLADO NEUMANN, ZVONKO FUCHS, ZVONKO KRAUS, EMIL FENIHL, DRAGAN KRAUS, MILAN ŠORŠ, DR. IVO SPITZER, LADISLAV KRAUS, BRUNO JELINEK, ALEKSANDER GJÖRY, IVICA MONDSCHHEIN.

Kao podsjetnik organiziranoga rada, s naročitom brigom za juniore, objavljujemo ovu fotografiju prve seniorske momčadi Makabija iz 1925. godine. Na fotografiji slijeva udesno stoje na igralištu HAŠK-a u Maksimiru: Leo Kraus, Mirko Fuchs, Alfred Heves, Vlado Neumann, Zvonko Fuchs, Zvonko Kraus, Emil Fenihl, Dragan Kraus, Milan Šorš, Emil Fenihl, Dragan Kraus, Milan Šorš,

dr. Ivo Spitzer, Ladislav Kraus, Bruno Jelinek, Aleksander Gjörý, Ivica Mondschein.

Uprava Makabija se tridesetih godina prošlog stoljeća odlučila se za vrhunski stručni rad i angažirala Branka Kunsta i Daniela Premerla. I nije pogriješila, ova dvojica stručnjaka i svojedobno prvo-klasnih reprezentativaca, u potpunosti



su opravdali povjerenje i doveli darovitu momčad pred vrata savezne lige.

Kao junior, Branko Kunst igrao je braniča i spojku. Bio je oduševljen graditelj igre i svoje bogato iskustvo je uspješno prenosio na darovite nogometaše Makabija. Rođen je u Zagrebu 21. lipnja 1904., a od mljaka zvali su ga "Grlica". Igračku karijeru započeo je u juniorima HAŠK-a 1919. godine, a 1922. počeo je nastupati za prvu momčad. Čak 17 godina nosio je dres zagrebačkih akademika s kojima je osvojio prvenstvo Jugoslavije u sezoni 1937/38. Od svih nogometaša HAŠK-a imao je najduži staž. Igračku karijeru završio je 1939. godine. Za reprezentaciju Jugoslavije odigrao je sedam utakmica. Potom je radio kao trener. Njegovi treninzi bili su sistematski, od vratara do lijevoga krila. Bili su to satovi nogometne estetike i jednostavne filozofije, a svaki trening pratili su u velikom broju ljubitelji nogometa razne životne dobi. Igračima je uvijek prilazio s dozom poštovanja i u svakom od njih gledao najprije čovjeka pa tek onda nogometaša. Rijetko, gotovo nikada, nije vikao na igrača iako je bilo i onih koji su zabušavali na treningu. Ako je nešto i primijetio, očinski je prišao tom mladom igraču i skrenuo pažnju na pogrešku.

Branko Kunst bio je sjajan nogometaš i trener, a prije svega veliki čovjek. Danas su nastupila neka druga nogometna vremena. Vrijeme Branka Kunsta i njegovih suigrača davno je prošlo, ali uvijek valja isticati pozitivne primjere iz pojedinih sportskih karijera kao što je bila velika karijera Branka Kunsta. Igrao je dugo i bio je suigrač mnogih najboljih igrača HAŠK-a, kao što su bili Ico Hitrec, braća Zinaja, Karlek Friedrich, Medarić, Leinert i drugi. Preminuo je u Zagrebu 1. rujna 1983. godine i pokopan je na groblju Mirogoj.

Posljednji trener Makabija bio je Daniel Premerl, najbolji hrvatski pomagač



FOTOGRAFIJA: KAO TRENER MAKABIJA, DANIEL PREMERL, ZAVRŠIO JE 1941. GODINE IGRAČKU KARIJERU U DRESU ZAGREBAČKE VIKTORIJE. NA SLICI SE VIDI KAKO PRIMA ČESTITKU ZA 20 GODINA IGRAČKOG STAŽA OD PREDSEDNIKA VIKTORIJE NA IGRALIŠTU GRADANSKOG.

klasičnog stila između dva svjetska rata. Rodio se u Pregradi kraj Krapine 23. siječnja 1904. godine. Jedini je kao nogometaš nastupao do 1941. za najbolje zagrebačke klubove, koji su se natjecali u prvenstvu Jugoslavije. Jedini je igrač koji je igrao za tri najbolja zagrebačka nogometna kluba između dva svjetska rata: igrao je za HAŠK, Concordiju a bio je i član slavnog Građanskog. U dresu Concordije je 1930. osvojio naslov prvaka Jugoslavije.

Kao igrač bio je brz, elastičan i nevjerojatno izdržljiv, igrao je najviše na poziciji srednjega braniča. Tadašnja uloga srednjega braniča, ili bolje reći srednjaka, bitno se razlikovala od uloge koju u sadašnjem sustavu igra srednji pomagač, zapravo srednji branič. Prijašnji srednjak bio je glavni oslonac momčadi. Prostor njegove aktivnosti bio je vrlo širok. Protezao se, zapravo, od vlastitoga obrambenog prostora do protivničkog šesnaesterca.

U ono vrijeme srednji pomagač trebao je biti mudar i dosjetljiv igrač, dobar

taktičar, vrsan tehničar i najizdržljiviji trkač. Daniel Premerl imao je u punoj mjeri sve te osobine. Bio je zaista pravi "stroj" momčadi. Po uzoru na njegova suvremenika, jednoga od legendarnih junaka atletskih staza, finskog dugoprugaša Pava Nurmija, Premerla su navijali, zbog njegove izdržljivosti, stalnog pokreta i neumorna trčanja prozvali "Nurmi". Premerl je zaista bio nogometni Nurmi. Bezbroj puta je u jednoj prilici raščišćavao opasnosti pred svojim vratima, a malo zatim je već uputio oštar udarac na vrata protivnika.

Za reprezentaciju Jugoslavije odigrao je od 1925. do 1932. godine 29 utakmica. Sudionik je Olimpijskih igara u Amsterdamu 1928. Za reprezentaciju grada Zagreba odigrao je od 1924. do 1935. 22 utakmice osvojivši u kupu gradova zlatni pehar Kralja Aleksandra 1925. i 1926. Na Olimpijskim igrama u Amsterdamu 1928. igrao je tako dobro da su jedne francuske novine objavile njegovu karikaturu uz tekst: "Najbolji centarhalf svijeta". Imao je nekoliko vrlo prima-

mljivih ponuda za nastavak karijere u inozemstvu. No, nije htio otići iz Zagreba jer je bio zaljubljenik u glavni grad Hrvatske. Preminuo je u svom najdražem Zagrebu 1. listopada 1975. godine. Pokopan je na groblju Mirogoj.

Najuspješniji teneri nogometne sekcije Športskog društva Makabi Branko Kunst i Daniel Premerl imali su u svom djelovanju punu podršku čelnika Društva, što im je sigurno značajno pomoglo da su uspjeli ostvariti tako vrijedne i dobre rezultate. Bili su po mnogočemu u svom radu slični. Obojica rođeni 1904. godine, po zanimanju bili su bankovni činovnici, vješti u knjigovodstvu, po svemu bili su uzor mnogim generacijama nogometaša i trenera.

Prijatelji nogometne sekcije Makabija, članovi židovske općine, Danielu Premerlu objavili su u počast ovaj tekst na kajkavskom jeziku, pod naslovom "Makabi znutra i zvana i kak se o nemu pripoveda". U ovom broju Ha-Kola objavljujemo nekoliko "kitica".

*Makabijeva momčad slavna,  
Poznata je već odavna  
Poznati su belo plavi  
Zborbe svoje i po slavi.*

*Zišli na glas vu jeden mah  
Sikom kakti trepet, strah  
Igraju dečki kakti vu šali,  
Vleču se bodi kak i pokali.*

*Punoput dobili venca  
Urugvajcov konkurenca.*

*Punoput mora se reći,  
I tenši kraj znali zvlaći,  
Al to svakom reć je smeti,  
Bolšim se klubom i to pripeti.*

*Pa kaj zato ak dobili gola,  
Bila to halt kakti smola.*

*Nema kluba takvih klas,  
Kaj ni doživl gorki čas  
Batine jesu dobra škola  
Kak se za fusbal dobi vola*

*A belo plavi kak klub jači  
Vu tomu se i prednači  
Pojedinec svesten od njih je saki  
Dve tri o njima rekel bu taki!*

*Filip Steiner golman snažen  
Dečko feš i dost kuražen  
Z loptom spreten svakog časa  
Hiće se na nju kakti klobasa.*

*Protivniku sakom Filip je kula,  
Bože dogodi se nekad i fula.  
Ako loptu primit ne ftegne  
Jel, kriv on ak v mrežu pobegne?*

*Kriv se bu našel vu ti vura  
Dakak da kriva je nečija frizura.  
Zobel dakak da on je krivi  
Zakaj ga ne držiš norc pišivi?*

*Pustiš ga na elver pače,  
Ja već imam pune gače!  
Zobel dečko on je muder  
Zato veli nemu Bruder  
Ja ti budem dragi Vlatko  
Rekel borme čist vu kratko  
Naj tulko jesti, gleč trbuh  
Već si debel kakti puh  
Len si postal kakti hrček  
Već si debel kakti trček!*

*Čkomi Vlatko gora ona  
Dečko to je od betona  
Če protivnika on vam svati  
Pomogni mu sveta mati.  
Taj si more mirne vere  
Dat popevat miserere!*

*Njegov partner dečko feš  
Nije drugi nego Flesch  
Narasel Vam on je mali  
Ali zato gadno pali*

*Makar da je mali on  
Noga mu je kak kanon!*

*V gužvi on se saki cajt  
Jako dobro more snajt  
Kad već oće imat mira  
Blesuru onda simulira.*

*Halcentersko sredi mesto  
Drži Rudo borme čvrsto  
Ne popušta ni za meter  
Igra kakti taksometer  
Vleče napred tabor naši  
Da za nim se bogme praši.*

*Loptu vije po terenu  
Nije loptu strgal jenu  
Vu momente takve one  
Lopte trga kak balone  
Igra kakti lafod Faksa  
Nigda on Vam ne smalaksa  
Kakti s mišom on je mačka  
Tude kosti mu igračka  
Da je silen on vu štartu  
Pitajte ju, negvu Martu.*

(...)

*Na koncu budem rekel svim  
Makabi kak je da je dobar tim  
Prvak jeste svoje klase  
Kaj to znači to već zna se.*

*Zaigrali jeste kak već hvala.  
Izneveril nas nije niti jeden  
Svaki od Vas bil je vreden.  
Navek tak složno navek tak svesno  
Ne bu vam nigda išlo tesno.*

*Puno je klubov prignulo glavu  
Makabi mu odnesel negvu je slavu  
Puno je glavu prignulo doli  
I priznali jesu da mi smo bolji.*

*Igrali uvek lepo i fer  
Em ste ljudi niste raki  
Bravo i napred vi PRVAKI!*

# PRVA KOORDINATORICA EU–A ZA BORBUN PROTIV ANTISEMITIZMA

PIŠE: NATAŠA BARAC

Negiranje Holokausta u Europskoj uniji je zločin ali do sada je samo 13 zemalja-članica primijenilo europsko zakonodavstvo koje to zabranjuje, kazala je početkom prosinca Katharina von Schnurbein, nedavno imenovana prva Korodinatorica EU-a za borbu protiv antisemitizma.

Njemica Katharina von Schnurbein već je dugi niz godina viša dužnosnica Europske komisije, a do sada je bila zadužena za koordinaciju dijaloga s crkvama, vjerskim zajednicama i nevjerskim organizacijama.

Nakon svog imenovanja ona je odredila četiri glavna područja svog rada a to su učenje o Holokaustu, borba protiv govora mržnje na internetu, osiguravanje primjene postojećih zakona o zločinima iz mržnje i promoviranje različitosti i nediskriminacije.

Prvi dopredsjednik Europske komisije Frans Timmermans i povjerenica za pravosuđe Vera Jourova u listopadu su najavili da će unutar Komisije imenovati dva koordinatora s posebnim zadaćama koje se odnose na pitanja vezana uz antisemitizam te mržnju prema muslimanima.

“Te dvije osobe imat će samnom direktan kontakt. Tako da će se sve ono što vas muči odmah biti na mom stolu”, objasnio je Timmermans.

Židovske skupine već odavno traže imenovanje posebnog izaslanika za antisemitizam kako bi se i na taj način pojačala borba protiv rastućeg antisemitizma u Europi. U SAD-u već neko vrijeme postoji takva osoba a tu funkciju posebnog izaslanika za borbu protiv antisemitizma trenutačno obnaša Ira Forman, koji je nedavno dao kratak intervju za Ha-Kol.

Katharina von Schnurbein kazala je da je dopredsjednik Timmermans vrlo posvećen ovom pitanju te želi pojačati konkretne korake. On sam je nedavno jasno rekao da Europa bez Židova ne bi bila Europa, ističući veliki i važan doprinos Židova Europi u brojnim područjima.

“Antisemitizam se često krije iza anticionizma. Fizička sigurnost Židova prva je zadaća Europe, posebice u trenutku kada veliki broj Židova razmišlja o tome da napusti Europu iz straha za svoju sigurnosti. Nakon napada u Parizu sigurnost je briga čitavog našeg društva”, istaknula je Von Schnurbein. Maltežanin David Friggieri imenovan je koordinatorom za borbu protiv mržnje prema muslimanima.

Zadaća novih koordinatora bit će da na “zabrinutosti židovske i muslimanske zajednice Europsku komisiju upozore na političkoj razni te pomognu u koordiniranju napora borbe protiv rasizma, ksenofobije i drugih oblika netolerancije”.

Koordinatori će surađivati sa svim zemljama članicama, Europskim parlamentom, te drugim institucijama i odgovara-

jućim organizacijama civilnog društva.

“Kada kanarinac ne pjeva, Europa je u krizi”.

Dva dana nakon svog imenovanja, Katharina von Schnurbein održala je svoj prvi službeni govor na simpoziju u Europskom parlamentu. Simpozij nazvan “Židovski doprinos europskoj kulturi i europskim vrijednostima” organizirala je Europska koalicija za Izrael.

U svom je govoru nova koordinatorica usporedila situaciju Židova u Europi s onom kanarinca u rudniku. “Kada kanarinac više ne pjeva, Europa je u krizi”, rekla je.

Ovaj izraz odnosi se na povijesnu ulogu kanarinaca u rudnicima — sve dok je ptica pjevala, rudari su znali da imaju dovoljno zaliha zraka za disanje. Ako bi kanarac uginuo, rudnik bi odmah bio evakuiran.

Katharina von Schnurbein govorila je i o prijetnjama židovskom životu u Europi te potrebi organiziranja sustava “rane uzbune”.

Na simpoziju su govornici iz raznih zemalja Europske unije isticali veliki doprinos Židova europskoj kulturi i vrijednostima, navodeći i brojne primjere za to. Svi su u svojim govorima također naglašavali da “bez Židova nema ni Europe”.

Židovske organizacije u Europi pozdravile su imenovanje Katharine von Schnurbein na mjesto koordinatorice za borbu protiv antisemitizma u Europi

# “ŽELIM ZNATI ZAŠTO SU UBIJENI MILIJUNI ŽIDOVA”

PIŠE: J. B.

U njemačkom gradu Detmoldu u veljači je počelo suđenju Reinholdu Hanningu (94), jednom od čuvara Auschwitza, optuženom za sudjelovanje u ubojstvu najmanje 170.000 ljudi.

Prvog dana suđenja svjedočio je Leon Schwarzbaum (94), jedan od preživjelih žrtava Auschwitza koji je u Holokaustu izgubio 35 članova svoje obitelji. Leon Schwarzbaum vrlo je mirno pričao o užasima koje je doživio i vidio u logoru, a kada je završio sa svojim iskazom okrenuo se optuženom i rekao: “Želim znati zašto su ubijeni milijuni Židova”.

“Uskoro ćemo obojica stajati pred najvišim sucima — recite svima što se do-

godilo, kao što sam ja to upravo učinio”, kazao je vidno uzbuđeni Schwarzbaum.

Hanning, koji se brani šutnjom, izbjegavao je pogledati Schwarzbauma i nije pokazao nikakvu reakciju na njegov iskaz. Bivši čuvar u Auschwitzu imao je 20 godina kada se 1942. godine pridružio ss-ovoj jedinici u koncentracijskom logoru, a tamo je bio sve do lipnja 1944. Priznao je da je bio čuvar u logoru, ali odbio navode o tome da je pomagao u ubojstvima. Optužnicu je podiglo tužiteljstvo u Dortmundu na zajednički zahtjev 40 tužitelja iz Mađarske, Izraela, Kanade, Velike Britanije, SAD-a i Njemačke.

“Hanning je kao čuvar bio upoznat s metodama ubijanja u koncentracijskom logoru i svojim djelovanjem u svojstvu čuvara pridonio je funkcioniranju mašinerije ubijanja”, stoji u optužnici. Zbog lošeg

zdravstvenog stanja optuženog, suđenje će biti ograničeno na dva sata dnevno.

Hanning je jedan od četvorice neka-dasnjih čuvara iz Auschwitza, kojima u narednim mjesecima započinju sudski procesi. Sve do nedavno, tužitelji su bili dužni dostaviti dokaze da su optuženici bili izravno uključeni u ubojstva, ali to se promijenilo 2011. nakon donošenja presude protiv Johna Demjanjuka kada je sudac zaključio da su njegove aktivnosti kao tadašnjeg čuvara u logoru izravno značile i njegovo sudjelovanje u masovnim ubojstvima. Prošle godine njemački je sud osudio Oskara Groeninga (94) na četiri godine zatvora kao sudionika u ubojstvu oko 300.000 ljudi u Auschwitzu. Poznat kao “knjigovođa ss-a”, Groening je bio odgovoran i za brojanje novčanica oduzetih od zatvorenika.

## PAPA FRANJO U RIMSKOJ SINAGOGI

PIŠE: K. L.

Papa Franjo u siječnju je prvi puta u svojstvu poglavara Katoličke crkve posjetio rimsku sinagogu Tempio maggiore, te je tom prigodom osudio nasilje u ime vjere.

U iznimno dobro čuvanoj sinagogi, koja se nalazi uz rijeku Tibar, izmjenjivali su se psalmi na hebrejskom i govori

u kojima je istican velik napredak u odnosima između katolika i Židova u posljednjih 50 godina.

Franjo je, nakon Ivana Pavla i Benedikta XVI., treći papa koji je posjetio rimsku sinagogu.

“Nasilje koje ljudi provode jedni protiv drugih u suprotnosti je s bilo kojom

vjerom, osobito s trima glavnim mono-teističkim vjerama — judaizmom, katolicizmom i islamom”, rekao je Papa, istaknuvši postojanje “neraskidivih veza između Židova i kršćana”.

“Sukobi, ratovi, nasilje i nepravde otvaraju duboke rane čovječanstva, koje nas pozivaju da se još više angaži-

ramo na miru i pravdi. Ni nasilje ni smrt neće nikada imati zadnju riječ pred Bogom”, rekao je papa Franjo.

“Vjera ne stvara mržnju. Vjera ne proljeva krv. Vjera poziva na dijalog”, rekla je predsjednica rimske Židovske zajednice Ruth Dureghello, te dodala: “Nadamo se da će ova poruka doprijeti do brojnih muslimana koji zajedno s nama dijele odgovornost, kada je posrijedi angažman na boljem svijetu, svije-

tu u kojemu zajedno živimo. To možemo postići samo zajedno”.

Glavni rimski rabin Riccardo di Segni osudio je nasilje “koje se opravdava fanatičnim vizijama nadahnutim vjerom”.

“Šoa nas uči da nam je potreban maksimalan oprez kako bismo brzo reagirali u obrani ljudskog dostojanstva i obrani mira”, kazao je Papa, upotrijebivši hebrejsku riječ za Holokaust. Papa Franjo također je izrazio “bliskost

sa svima koji su preživjeli Holokaust”, pogledavši pritom prema grupi talijanskih Židova koji su preživjeli nacističke logore i koji su sjedili u prvim redovima sinagoge.

Papa je svoj govor, koji je više puta prekidano pljeskom, završio hebrejskim “ŠALOM ALEJHEM” (MIR S VAMA).

# BERLINSKI ZOOLOŠKI VRT PRIZNAJE GREŠKE IZ PROŠLOSTI

PIŠE: F. C.

Tijekom Drugog svjetskog rata, berlinski zoološki vrt bio je jedna od prvih njemačkih institucija koja je odlučila izbaciti svoje židovske vlasnike — čak i prije nego što je to zatražio nacistički režim. Danas, 70 godina nakon tih događaja, najstariji zoološki vrt u Njemačkoj objavio je kako se namjerava suočiti sa svojom ulogom tijekom razdoblja nacističke Njemačke.

Židovski dioničari zoološkog vrta morali su se odreći ili prodati svoje dionice još 1938. godine, a Židovi su bili izbačeni i iz uprave zoološkog vrta. Procjenjuje se da je jedna trećina od 4.000 dionica zoološkog vrta pripadala Židovima.

U to doba, berlinski zoološki vrt bio je mjesto društvenih događanja, mjesto na kojem su Berlinčani odlazili da bi “bili viđeni”, a dioničari nisu dobivali dobit od prodanih ulaznica, već su umjesto toga imali besplatan ulaz za sve članove svojih obitelji. Osim toga, dioničari zoološkog vrta uživali su i ugled zbog toga što su novčano podržavali ovu instituciju.

Velika turistička atrakcija glavnog grada Njemačke namjera organizirati stalnu izložbu koja će rasvijetliti ulogu koju je berlinski zoološki vrt imao u pomoći antisemitskom režimu. Izložba će biti u Kući antilope a trebala bi biti otvorena za javnost 2016. godine, prema organizatorima.

Bisti bivšeg direktora zoološkog vrta Lutz Hecka bit će dodana pločica na kojoj će biti objašnjene njegove veze s nacistima, iako su neke skupine tražila da se njegova bista ukloni. Heck je bio direktor zoološkog vrta od 1932. do 1945. godine.

Sadašnji direktor Andreas Knieriem kazao je da novi planovi neće moći ispraviti greške počinjene u prošlosti, ali je istaknuo da zoološki vrt želi biti primjer za budućnost.

Uprava berlinskog zoološkog vrta je također obećala donirati 200.000 eura za program stipendija za izraelske znanstvenike u Njemačkoj.

# PREMINUO VELIKI ARTHUR WEIDENFELD

PIŠE: F. C.



FOTOGRAFIJA: ARTHUR WEIDENFELD

Lord Arthur Weidenfeld, 96-ogodišnji britanski Židov, izdavač i filantrop, preminuo je u siječnju u Londonu. Izdavačka kuća koju je osnovao prije više od 60 godina Weidenfeld&Nicholson objavila je da je Weidenfeld “do samog kraja bio uključen u rad tvrtke i bio velika inspiracija svim djelatnicima”. Suradnici Lorda Arthura Weidenfelda ističu i njegovu dobrotu i strast prema knjigama.

Ali kako je židovski dječak koji je stigao u London bez novaca postigao takav uspjeh?

Arthur Weidenfeld rođen je 1919. godine u Beču i bio je jedan od nekoliko tisuća djece spašenih u tzv. “Kindertransportu”. Kvekeri i drugi kršćani organizirali su Transporte djece kako bi na taj način židovsku djecu spasili od nacista uoči i na samom početku Drugog svjetskog rata. Transporti za spas židovske djece

odvijali su se tijekom devet mjeseci. Velika Britanija primila je gotovo 10 tisuća djece, većinom židovske, iz Njemačke, Austrije, tadašnje Čehoslovačke i Poljske. Djeca su bila smještena kod udomiteljskih obitelji, u hostelima, na farmama. Često su ta djeca bili jedini članovi svojih obitelji koji su preživjeli Holokaust.

Weidenfeld je u Beču studirao diplomatske odnose a onda je, pred sve većom nacističkom prijetnjom, morao ostaviti roditelje, prijatelje i cijeli život i otići u nepoznato. U Veliku Britaniju stigao je 1938. godine kada je imao 19 godina. Radio je za BBC, a već 1949. osnovao je zajedno s Nigelom Nicolsonom svoju izdavačku kuću. Ubrzo nakon toga, uzeo je slobodnu godinu i radio kao politički savjetnik prvog izraelskog predsjednika Haima Weizmanna. Nakon povratka u London počeo je objavljivati djela velikih autora i imena — od Charlesa de Gaule do papa Ivana Pavla II. i Henryja Kissingera. Visoku titulu lorda dobio je 1976. godine.

## VRAĆANJE DUGA

Arthur Weidenfeld nikada nije zaboravljao svoje porijeklo i zalagao se za razvijanje međuvjerskog dijaloga te za dobre odnose između Europe i Izraela, a popis njegovih prijatelja uključivao je npr. i papu Ivana Pavla II. kojeg je često posjećivao u Castel Gandolfu. Poznati arhitekt Norman Foster organizirao je proslavu 90-og rođendana Arthura We-

idenfelda u svom švicarskom dvorcu. Weidenfeld je i sam organizirao brojna kulturna događanja i prijeme na kojima se okupljala krema svjetskog političkog, javnog i kulturnog života. Volio je žene, što dokazuju i brojni brakovi, stvarao je svoju međunarodnu mrežu ljudi, bio je Židov fasciniran katoličanstvom, a britanski su mediji često isticali da je on “židovski emigrant koji bolje poznaje britanski establišment od samih Britanaca”. Arthur Weidenfeld bio je i veliki cionist te veliki filantrop.

Ali Weidenfeld se tijekom svog dugog života uvijek sjećao da su ga dobri ljudi spasili kada je bio ugrožen. Upravo zbog toga nedavno je osmislio i financirao projekt za spas kršćanskih izbjeglica koji bježe iz Sirije i Iraka kako bi na taj način “vratio dug” onima koji su njega spasili za vrijeme Holokausta.

“Imam dug koji moram vratiti. A to se odnosi i na toliko drugih mladih koji su bili u Kindertransportima”, rekao je Arthur Weidenfeld objašnjavajući razloge svoje misije i osnivanja fonda “Weidenfeld Safe Havens Funds”.

Prva misija fonda bila je organizacija transporta 150 sirijskih kršćana koji su čarterom prevezeni u Poljsku. Ovaj program je izazvao niz kritika zbog toga što iz programa isključuje muslimanske izbjeglice. “Ne mogu spasiti cijeli svijet. Neka drugi učine što mogu za muslimane”, kazao je tada Weidenfeld braneći svoj projekt.



GLASILO ŽIDOVSKJE ZAJEDNICE U HRVATSKOJ | בטאון קהילת יהדי קרואטיה

