



Das etwas andere Kochbuch »Romno Chabpen. Ein Blick in die Küche der Sinti und Roma Europas« führt vor Augen, dass auch Kultur durch den Magen gehen kann und sich ein Bogen von der Küche zur Geschichte der Minderheit schlagen lässt.


Vor mehr als einem Jahrtausend aus ihrer indischen Herkunftsregion vertrieben, haben Sinti und Roma die eigenen Essentraditionen nach und nach mit den Speisen ihrer europäischen Heimatländer verschmolzen. Hier begegnen sich Tradition und Moderne.

Beim nächsten Teigtellerstück wirst du sicher schon viel schneller darin werden. Die Teigrolle wird nun wie eine Schnecke auf dem Blech aufgerollt. Das eine Ende des Teigs wird hierfür in die Mitte platziert, und der restliche Teig wird eng drum herum gelegt.


Diesen Vorgang wiederholst du mit den restlichen Teigtellern. Die fertige Teigrolle wird an das Ende der vorherigen Rolle auf dem Blech angelegt.

Die **Petčinta** kommt nun für 30–40 Minuten auf den mittleren Rost im Backofen. Mir schmeckt **Petčinta** am besten frisch aus dem Ofen. Kalt schmeckt sie auch gut. Serviere dazu Ayran und eingelegte Paprika.

SANITAS TIPP



Ako na džaneste kares i Picinta naj san šurt.
Dieses Rezept brauchst du also vor deiner Hochzeit.



Jedes Rezept ist mit historischen Hintergründen und den Biografien der Köchinnen verknüpft und macht die Leserinnen und Lesern zugleich mit der Kulturgeschichte vertraut. Sinti, Roma, Kelé, Resande – sie alle und viele mehr finden sich in diesem

Buch wieder und erlauben Blicke in ihre Welt der Küche und der Kämpfe für Gleichberechtigung.

Angela kocht: Tsiplaki

Zutaten
2 Stangen Lauch
400 ml Wasser
150 g Mehl
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Sonnenblumen- oder Rapsöl zum Einfetten

Dekoration
1 Stange Lauch extra
3 Cocktailtomaten
3 Holzspieße (lang)

Den Lauch waschen und schneiden. Wie du dich am besten dabei anstellst, hat mir meine Oma erklärt. Du hältst den Lauchstrunk in der einen Hand fest und schneidest ein Stück oberhalb von deiner Hand mit einem kleinen spitzen Messer senkrecht hindurch. Du schlitzt in möglichst gerader Linie den Lauch bis zur grünen Spitze auf. Dann drehst du den Strunk ein wenig und wiederholst den Vorgang an einer anderen Stelle, sodass der Lauch quasi geviertelt ist und sich die Spitze wie ein Blumenstrauß vom Strunk aus auffächert. So kommst du an die Zwischenräume heran, in denen sich meistens noch kleine Erdpartikel verstecken. Im unteren Teil ist das anders. Hier kann keine Erde hinkommen, der Lauch kann hier unzerlegt bleiben.

Nun kannst du den Lauch waschen und wie gewohnt in Streifen schneiden.



32

»Meine Oma und ich gingen oft in den Wald, und sie erklärte mir Schaha (Wildgemüse). Wir sammelten Sauerampfer, Vogelmiere, Brennnessel und vieles anderes mehr. Wenn ich koche, sehe ich die Hände meiner Oma.« Angela Kartali



Die Herausgeber:

Chana Dischereit nahm nach ihrem Masterabschluss in Zukunftsforschung ihre Arbeit beim Landesverband Deutscher Sinti und Roma in Baden-Württemberg (VDSR-BW) als Referentin auf, hier in den Bereichen Bildung, Presse, Kultur und Wissenschaft. Sie engagiert sich seit Jahren gegen Rassismus, insbesondere im Zusammenhang mit der Mordserie des NSU und war an zahlreichen Orten in Deutschland Rednerin und DiskutantIn.

Daniel Strauß ist Vorstandsvorsitzender des VDSR-BW und Vorstandsvorsitzender der Hildegard-Lagrenne-Stiftung für Bildung, Inklusion und Teilhabe von Sinti und Roma in Deutschland. Er ist bereits seit seiner Jugend in der Bürgerrechtsarbeit der Sinti und Roma aktiv und schloss 2013 den ersten Staatsvertrag für die Minderheit mit dem Land Baden-Württemberg, ab.

Das Kochbuch wurde in Kooperation mit der Europäischen Donau-Akademie e.V. erstellt. Finanziell wurde das Kochbuch auch vom Staatsministerium Baden-Württemberg unterstützt.



Romno Chabpen. Ein Blick in die Küche der Sinti und Roma Europas

Herausgegeben von Chana Dischereit und Daniel Strauß.

Mit Biografien von Esther Dischereit

Mit zahlreichen Abbildungen

Format: 210 x 148 mm, Vierfarbig, Broschiert, 48 Seiten

ISBN 978-3-945400-79-1

14,00 €

[Weitere Informationen zum Buch](#)