



Prigodna poštanska marka / Commemorative postage stamp / Timbre-poste commémoratif / Sonderbriefmarke / Francobollo celebrativo

HR Svjetski dan hrane UK World Food Day
FR Journée mondiale de la nourriture DE
Welternährungstag IT Giornata mondiale del
cibo

Bosna i Hercegovina 2019.



Prigodna poštanska marka

Svjetski dan hrane

Motiv: Pura lučnica i pole ispod sača

Dizajn: Vijeko Lučić

Pura lučnica i pole ispod sača su tradicionalna jela Hercegovine. Nekada su ova jela bila uobičajena u svakome domaćinstvu, a danas su specijaliteti kojima se dočekuju dragi gosti.

Pura se spravlja od domaćeg kukuruznog brašna koje se dodaje u proklijučalu zasoljenu vodu. Dobro se izmješa, poklopi poklopcem i pusti kuhati uz povremeno miješanje dok sva voda ne ispari. Može se jesti samo prelivena rastopljenim maslom (maslacem) ili prelivena samo kiselim mlijekom. Poseban specijalitet je pura lučnica koja se prelije domaćim kiselim mlijekom u koje se doda rastopljeno maslo (maslac) s bijelim lukom.

Nekada se krumpir pekao izravno na ognjištu dok se danas stavlja u plitku posudu – tepsiju koja se prekriva

kovanim pokrovom koji se naziva sač. Najvažnije je na ognjištu zapaliti vatru od kvalitetnih drva (hrast, jasen ili grab), pustiti drva da sagore i pretvore se u žar. Krumpir se nareže na polovice (pole), posoli i stavi u tepsiju. Pokrije se sačem po kojem se posipa žar i peče oko sat vremena. Pole su najbolje poslužene uz domaći mladi sir ili sir iz miješa. (Željka Šaravanja)

Hrvatska pošta d.o.o. Mostar izdala je 2 prigodne poštanske marke u arku od 8 maraka, žig i omotnicu prvoga dana (FDC). Marke i prateći materijali mogu se kupiti i online na www.epostshop.ba



 Svjetski dan hrane
**Pura lučnica i
pole ispod sača**
Prvi dan: 16.10.2019.
88101 Mostar

Veličina: 35,50 x 25,56 mm
Papir: bijeli, 102 g, gumirani
Zupčanje češljasto: 14
Tisak: AKD d.o.o. Zagreb
Datum izdavanja: 16. 10. 2019.
Vrijednost: 2,70 KM
Naklada: 10.000 serija
Arak: 8 maraka

Commemorative postage stamp

World Food Day

Motif: Polenta with garlic butter sauce and potato halves baked in "sač" oven

Design: Vijeko Lučić

Polenta with garlic butter sauce and potato halves baked in "sač" oven are traditional dishes of Herzegovina. Once common in every household, today these dishes are delicacies to welcome dear guests.

Polenta is made from locally grown corn flour that is added to boiling salted water. It is then stirred, covered with a lid and cooked with occasional stirring until any remaining water evaporates. It can be served either topped with melted butter or with sour milk. Polenta topped with homemade sour milk mixed with melted butter garlic sauce is a special delicacy.

Once upon a time, potatoes were baked directly on the hearth while nowadays they are baked in a shallow pan (tapsija) which is covered with a cast iron dome called "sač". The most important thing is to start a fire in a fireplace using good quality wood (oak, ash or hornbeam), let the fire burn until all the wood turns into charcoal. Cut the potatoes in half, add salt and place them in a shallow pan. Cover with a sač and bake for about an hour. Potato halves are best served with homemade fresh cheese or bellows cheese. (Željka Šaravanja)

Croatian Post Ltd. Mostar has issued two commemorative postage stamps in a sheet of 8 stamps, a postmark and first day cover (FDC). These stamps along with its accompanying material may be purchased online at www.epostshop.ba

Size: 35,50 x 25,56 mm
Papier: white, 102 g, adhesive
Comb perforation: 14
Prin: AKD d.o.o. Zagreb
Date of issue: 16. 10. 2019
Value: 2.70 BAM
Quantity: 10 000 séries
Sheet: 8 stamps

Timbre-poste commémoratif

Journée mondiale de la nourriture

Motif: La polenta au lait fermenté et à l'ail et les pommes de terre cuites au feu de bois

Design: Vijeko Lučić

La polenta au lait fermenté et à l'ail et les pommes de terre cuites au feu de bois sont les plats traditionnels de l'Herzégovine. Il y a longtemps, ces plats étaient consommés régulièrement dans les foyers alors qu'aujourd'hui ce sont des spécialités servies lorsque des amis viennent rendre visite.

La polenta se prépare à partir de la farine de maïs faite maison, qui est versée dans l'eau bouillante salée. On mélange bien, puis on couvre et on laisse cuire, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à évaporation de l'eau. Elle peut se consommer accompagnée de beurre fondu ou de lait fermenté. Il y a également une spécialité particulière qui est la polenta au lait fermenté et à l'ail où la polenta est accompagnée de lait fermenté dans lequel ont été ajoutés le beurre fondu et l'ail.

Dans le temps, les pommes de terre étaient cuites directement au feu. Aujourd'hui elles sont disposées dans un plat qui est couvert d'un couvercle forgé. Il est primordial de faire le feu à partir de bois de qualité (chêne, frêne ou charme), le laisser se consumer jusqu'à ce qu'il devienne cendres. Les pommes de terre sont coupées en deux, salées et déposées dans le plat. Elles sont couvertes par le couvercle sur lequel sont versées ces cendres. La cuisson dure une heure environ. Ces pommes de terres sont meilleures accompagnées de fromages. (Željka Šaravanja)

La Poste croate de Mostar a émis 2 timbres-poste commémoratif sous la forme d'un carnet de 8 timbres, cachets et enveloppe le premier jour (FDC). Le timbres et les autres pièces peuvent s'acheter sur le site www.epostshop.ba

Taille: 35,50 x 25,56 mm
Papier: blanc, 102 g, gommé
Dentelure au peigne: 14
Impression: AKD d.o.o. Zagreb
Date d'émission: 16. 10. 2019
Valeur: 2,70 BAM
Quantité: 10 000 séries
Carnet: 8 timbres

Sonderbriefmarke
Welternährungstag

Motiv: Polenta mit Knoblauchdickmilch mit Butter und Kartoffelhälften aus dem Sač
Design: Vijeke Lučić

Polenta mit Knoblauchdickmilch mit Butter (pura lučnica) und Kartoffelhälften aus dem Sač sind traditionelle Gerichte aus Herzegowina. Früher waren diese Gerichte in jedem Haushalt geläufig, heute sind es Spezialitäten, mit welchen liebe Gäste erwartet werden.

Polenta wird aus hausgemachtem Maismehl hergestellt, welches in kochendes, gesalzenes Wasser hinzugefügt wird. Es wird gut durchgerührt, mit einem Deckel abgedeckt und man lässt es köcheln, ab und zu wird umgerührt, so lange, bis das ganze Wasser verdunstet. Man kann sie nur mit geschmolzener Butter oder mit Dickmilch übergossen essen. Eine besondere Spezialität ist Polenta mit Knoblauchdickmilch mit Butter. Diese wird mit hausgemachter Dickmilch, in welche geschmolzene Butter mit Knoblauch hinzugefügt wird, übergossen.

Früher hat man Kartoffeln direkt an der Feuerstelle gebraten, heute werden sie in einen flachen Behälter eine Form gelegt, welche mit einem geschmiedeten Deckel abgedeckt wird, der als Sač bezeichnet wird. Das wichtigste ist, dass die Feuerstelle mit hochwertigem Holz (Eichen-, Eschen-, oder Hainbuchenholz) angezündet wird, dass man das Holz verbrennen lässt und dass es sich in Glut umwandelt. Die Kartoffeln werden halbiert (pole), gesalzen und in die Form gelegt. Diese wird mit dem Sač abgedeckt, über diesen wird die Glut verstreut und ungefähr eine Stunde gebraten. Die Kartoffelhälften serviert man am besten mit Frischkäse oder Sack-Käse. (Željka Šaravanja)

Die Kroatische Post GmbH Mostar hat zwei Sonderbriefmarken im Bogen von 8 Marken, einen Stempel und einen Ersttagsbrief (FDC) herausgegeben. Die Marken und das dazugehörige Material können bei www.epostshop.ba auch online erworben werden.

Größe: 35,50 x 25,56 mm
Papier: weiß, 102 g, gummiert
Zählung kammartig: 14
Druck: AKD d.o.o. Zagreb
Ausgebedatum: 16. 10. 2019
Wert: 2,70 BAM
Auflage: 10.000 Serien
Bogen: 8 Marken

Francobollo celebrativo
Giornata mondiale del cibo

Motivo: Polenta con aglio e patate sotto la brace
Design: Vijeke Lučić

La polenta con aglio e le patate sotto la brace sono un piatto tradizionale dell'Erzegovina. Una volta questi piatti venivano cucinati frequentemente nelle case, mentre oggi sono specialità con cui si accolgono gli ospiti cari.

La polenta si prepara con la farina di granturco casereccio che si aggiunge all'acqua salata bollente. Si mescola bene, si copre con un coperchio e si lascia cuocere mescolando di tanto in tanto finché tutta l'acqua non sia assorbita. Si può mangiare solo ricoprendola con burro sciolto oppure con yogurt. Una specialità particolare è la polenta con aglio che viene ricoperta di yogurt in cui viene aggiunto il burro sciolto con l'aglio.

Una volta le patate venivano cotte direttamente nel camino mentre oggi vengono messe in un recipiente piatto e casseruola, che viene coperta da un coperchio di ferro chiamato 'sač'. La cosa più importante è accendere il fuoco nel camino con legni di qualità (quercia, frassino o carpino), lasciare ardere la legna finché non diventi brace. Le patate vengono tagliate a metà, salate e deposte in una casseruola. Vengono coperte con questo coperchio di ferro 'sač' su cui si dispone la brace e vengono cotte circa un'ora. È meglio servire le patate con del formaggio fresco casereccio o del formaggio dal soffietto. (Željka Šaravanja)

La Posta croata d.o.o. di Mostar ha emesso 2 francobolli celebrativi nel foglio di stampa a 8 francobolli, un timbro e una busta 'primo giorno' (FDC). I francobolli ed i materiali relativi possono essere acquistati anche online su www.epostshop.ba

Dimensioni: 35,50 x 25,56 mm
Carta: bianca, gommata da 102 g
Perforazione a pettine: 14
Stampa: AKD d.d. Zagreb
Data di emissione: 16. 10. 2019.
Valore: 2,70 BAM
Tiratura: 10.000 serie
Foglio di stampa: 8 francobolli