



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

HR Svjetski dan hrane 2020. UK World Food Day 2020 FR Journée mondiale de l'alimentation 2020 DE Welternährungstag 2020 IT Giornata mondiale dell'alimentazione 2020

Bosna i Hercegovina 2020.



Hrvatska pošta Mostar

www.epostshop.ba



Prigodna poštanska marka

Svjetski dan hrane 2020.

Motiv: Čufter i smokvenjak

Dizajn: Ivica Madžar

Hercegovina je bogata suncem i kamenom, vinovom lozom i smokvom. I u davnim vremenima, kada se živjelo u siromaštvu, goste se dočekivalo raširenih ruku i na trpezu se iznosilo najbolje što se imalo u kući. Domaćice su uspijevale izraditi slastice koje su bile nezaobilazne na božićnoj trpezi, njima su se počastili dragi gosti, a najviše su im se radovala djeca. Među takve, jedinstvene hercegovačke slastice, spadaju **čufter** i **smokvenjak**.

Čufter se radi od soka bijelog vina (*masta, mošta*) koji se procijedi i kuha dok ne uzavre. U isto vrijeme se određena količina hladnog mošta izmiješa s brašnom i šećerom, a zatim se lagano dodaje moštu koji se kuha dok se ne zgusne tako da se može lagano razliti u posude. Zatim se **čufter** nekoliko dana suši u prozračnoj prostoriji uz obvezu svakodnevnog okretanja dok se potpuno ne osuši.

Smokvenjak se priprema od mljevenih suhih smokava, sitno nasjeckanih oraha i badema. U smjesu se dodaje rakija, najčešće lozovača, tek toliko da se mogu umijesiti okrugli oblici koji se zatim suše u pećnici. Osim u okrugle oblike **smokvenjak** se može oblikovati poput salame.

Zahvaljujući trudu pojedinaca **čufter** i **smokvenjak** nisu zaboravljeni, danas su dostupni na tržištu kao posebni okusi Hercegovine s daškom prošlosti. (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



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. 2020.

Vrijednost: 1,10 KM

Naklada: 10.000 serija

Arak: 8 maraka

Commemorative postage stamp

World Food Day 2020

Motif: Jelly from boiled grape juice (*Ćufter*) and Fig cake (*Smokvenjak*)

Design: Ivica Madžar

Herzegovina is rich in sun and stone, vines and figs. Even in ancient times, when people lived in poverty, guests were welcomed with open arms and the best that was in the house was brought to the table. The housewives managed to make sweets that were unavoidable at the Christmas table, they were treated to dear guests, and the children were most happy about them. Among such, unique Herzegovinian desserts, are Jelly from boiled grape juice (*Ćufter*) and Fig cake (*Smokvenjak*).

Jelly from boiled grape juice (*Ćufter*) is made from the juice of white wine (grape must) which is strained and cooked until it boils. At the same time, a certain amount of cold grape must is mixed with flour and sugar and then lightly added to the grape must which is cooked until it thickens so that it can be easily poured into bowls. Then the *jelly from boiled grape juice* (*Ćufter*) is dried for a few days in an airy room with the obligation of daily rotation until it is completely dry.

Fig cake (*Smokvenjak*) is prepared from ground dried figs, finely chopped walnuts and almonds. Brandy, usually grape brandy, is added to the mixture just enough to knead round shapes which are then dried in the oven. Except in round shapes, the *Fig cake* (*Smokvenjak*) can be shaped like salami. Thanks to the efforts of individuals, Jelly from boiled grape juice (*Ćufter*) and Fig cake (*Smokvenjak*) are not forgotten, today they are available on the market as special flavours of Herzegovina with a touch of the past. (Željka Šaravanja).

Croatian post Ltd. Mostar has issued 2 commemorative postage stamps in a sheet of 10 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
Paper: white, 102 g, adhesive
Comb perforation: 14
Print: AKD d.o.o. Zagreb
Date of issue: 16. 10. 2020
Value: BAM 1.10
Quantity: 10.000 series
Sheet: 8 stamps

Timbre-poste commémoratif

Journée mondiale de l'alimentation 2020

Motif: Gelée de vin blanc et gâteau aux figues (*ćufter* et *smokvenjak*)

Design: Ivica Madžar

L'Herzégovine est riche en soleil et en pierres, en vignes et en figues. Même dans les temps anciens, lorsque les gens vivaient dans la pauvreté, les invités étaient accueillis à bras ouverts et les meilleurs plats de la maison étaient posés sur la table. Les femmes au foyer réussissaient à faire des friandises incontournables pour la période de Noël. Elles les offraient à leurs chers invités et aux enfants afin de les rendre heureux. Parmi ces friandises, les desserts uniques d'Herzégovine sont la gelée de vin blanc et le gâteau aux figues (*ćufter* et *smokvenjak*).

Le *Ćufter* est fabriqué à partir du jus de vin blanc (graisse, moût) qui est filtré et bouilli jusqu'à ébullition. En même temps, une certaine quantité du moût froid est mélangée avec de la farine et du sucre, puis doucement ajoutée au moût qui est cuit jusqu'à ce qu'il épaississe afin qu'il puisse être facilement versé dans des bols. Ensuite, la gelée est réservée pendant quelques jours dans une pièce aérée. Elle doit être régulièrement retournée afin qu'elle sèche complètement.

Le *smokvenjak* est préparé à partir de figues séchées moulues, de noix finement hachées et d'amandes. La *rakija*, généralement du brandy de raisins, est ajoutée au mélange juste assez pour pouvoir créer des boules qui sont ensuite séchées au four. Sauf s'il a pour but d'être un biscuit, le *smokvenjak* peut être en forme de salami.

Grâce aux efforts de certaines personnes, ces friandises traditionnelles n'ont pas été oubliées. Encore aujourd'hui, elles sont disponibles sur le marché en tant que saveurs spéciales d'Herzégovine avec une touche du passé. (Željka Šaravanja)

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

Taille: 35,50 x 25,56 mm
Papier: blanc, 102 gr. Gommé
Dentelure au peigne: 14
Impression: AKD d.o.o Zagreb
Date de l'émission: 16. 10. 2020
Valeur: 1,10 BAM
Quantité: 10 000 séries
Carnet: 8 timbres

Sonderbriefmarke
Welternährungstag 2020

Motiv: Čufter und Smokvenjak
Design: Ivica Madžar

Herzegovina ist reich an Sonne und Stein, Weinreben und Feigen. Sogar in den alten Zeiten, als die Menschen in Armut lebten, wurden die Gäste mit offenen Armen empfangen und es wurde das Beste aufgetischt, was im Haus war. Die Hausfrauen haben Süßwaren hergestellt, die am Weihnachtstisch ein Muss waren und die lieben Gästen serviert wurden, wobei sich die Kinder am meisten über sie freuten. Zu diesen einzigartigen herzegowinischen Desserts gehören **Čufter** und **Smokvenjak**.

Čufter wird aus dem Saft von Weißwein (*Most*) hergestellt, der abgeseiht und zum Kochen gebracht wird. Gleichzeitig wird eine bestimmte Menge kalten Mosts mit Mehl und Zucker vermischt und dann langsam zum Most hinzugefügt, der gekocht wird, bis er dicker wird, so dass er leicht in Schalen eingegossen werden kann. Anschließend wird der Čufter einige Tage in einem luftigen Raum getrocknet, wobei er täglich gedreht werden muss, bis er vollständig trocken ist.

Smokvenjak wird aus gemahlenen getrockneten Feigen, fein gehackten Walnüssen und Mandeln zubereitet. Zu der Mischung wird ein wenig Schnaps zugesetzt, normalerweise Traubenbrand, gerade genug, um runde Formen zu kneten, die dann im Ofen getrocknet werden. Außer in runden Formen kann der *Smokvenjak* auch wie Salami geformt werden.

Dank der Bemühungen einiger einzelner Personen werden **Čufter** und **Smokvenjak** nicht vergessen und sind heute als besondere Aromen von Herzegovina mit einem Hauch von Vergangenheit auf dem Markt erhältlich. (Željka Šaravanja)

Die Kroatische Post GmbH Mostar hat 2 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
Ausgabedatum: 16. 10. 2020
Wert: 1,10 BAM
Auflage: 10.000 Serien
Bogen: 8 Marken

Francobollo celebrativo
Giornata mondiale dell'alimentazione 2020

Motivo: Gelatina di vino bianco e biscotto ai fichi (*čupter* e *smokvenjak*)
Design: Ivica Madžar

L'Erzegovina è ricca di sole e pietre, di viti e di fichi. Anche nell'antichità, quando le persone vivevano in povertà, gli ospiti venivano accolti a braccia aperte e venivano posti in tavola i migliori piatti della casa. Le casalinghe sono riuscite a preparare dei dolcetti imperdibili per il periodo natalizio. Li hanno offerti ai loro cari ospiti e bambini per renderli felici. Tra queste prelibatezze, i dolci unici dell'Erzegovina sono la gelatina di vino bianco e il biscotto di fichi (**čupter** e **smokvenjak**).

Il **čupter** è ottenuto dal succo di vino bianco (grasso, mosto) che viene filtrato e fatto bollire fino a quando non bolle. Allo stesso tempo, una certa quantità di mosto freddo viene mescolata con farina e zucchero e poi aggiunta delicatamente al mosto che viene cotto fino a quando non si addensa in modo che possa essere facilmente versato nelle ciotole. Quindi la gelatina viene messa da parte per alcuni giorni in un locale ventilato. Dovrebbe essere girata regolarmente in modo che si asciughi completamente.

Lo **smokvenjak** è composto da fichi secchi macinati, noci e mandorle tritate finemente. La rakija, solitamente acquavite d'uva, viene aggiunta all'impasto quanto basta per poter creare delle palline che vengono poi essiccate in forno. A meno che non sia pensato per essere un biscotto, lo *smokvenjak* può essere a forma di salama.

Grazie agli sforzi di alcune persone, queste prelibatezze tradizionali non sono state dimenticate. Ancora oggi sono disponibili sul mercato come sapori speciali dell'Erzegovina con un tocco di passato. (Željka Šaravanja)

La posta croata d.o.o. di Mostar ha emesso due francobolli celebrativo 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: www.epostshop.ba

Dimensioni: 35,50 x 25,56 mm
Carta: bianca, gommata da 102 g
Perforazione a pettine: 14
Stampa: AKD d.o.o. Zagreb
Data di emissione: 16. 10. 2020
Valore: 1,10 BAM
Tiratura: 10 000 serie
Foglio di stampa: 8 francobolli