

Tag / Datum:	Text: Von Samir nach Doboj	Wetter ° C
Sonntag	Frühstück um 9:00 Uhr, wie immer Kaffee und dann deftiges...	sonnig
10.04.2011	Nach dem Frühstück beginnt Čamilla aus einem Teigklumpen, er wurde aus Mehl, Wasser und Salz (manches mal kommt auch ein Ei hinein) gefertigt, einen extra hauchdünnen, mit etwa 1 1/2 Meter im Durchmesser messenden, Boden auszurollen, zu ziehen, und immer wieder an allen Seiten ziehen und noch einmal und noch einmal... Mittlerweile ist der Teig so dünn, dass man locker Zeitung hindurch lesen könnte. Unglaublich, hätte ich es nicht mit eigenen Augen gesehen. In großer Schlangenform wird ein wenig Öl (als eine Spur) auf den Teig geschüttet, der Teig von der einen Seite (so zu sagen, das Teigstück das seitlich vom Tisch herunter hängt) auf die auf den Teig mit Öl gelegt und wieder zurückgeschlagen. Mit dem Teigende auf der anderen Tischseite wird genauso verfahren. So hat jetzt der gesamte Teig Öl abbekommen. Dass der Teig, so dünn wie Seidenpapier, diese Strapazen mit macht verwundert mich doch sehr.	kalter Wind 6°
	Der Ausziehtisch von ursprünglich 70*100 cm ist jetzt ausgezogen 70*200 cm groß. Der Pita-Teig hängt an beiden Tischseiten herunter, ohne abzureißen. Čamilla nimmt jetzt das herunterhängende Tischtuch, auf ihm wurde der Pita-Teig vorbereitet und hängt ebenfalls seitlich vom Tisch herunter und schlägt das Tuch und den hauchdünnen Pita-Teig mitsamt dem Tuch auf den eingeölten Teig der auf dem Tisch liegt und dann wieder zurück. Das Tischtuch und das Öl auf dem Tischeig dienen als Hilfs- und Trennmittel. Čamilla nimmt aus einer Schüssel, zuvor angemachtes Rindfleischhack und belegt den äußersten Rand des Teigen, mit einem schmalen Wulst, mit dem angemachten Rinderhack.	
	Von oben betrachtet sieht es so aus: Links, Teig und Tuch hängen herunter, auf dem Tisch liegt der Pita-Teig ebenfalls auf dem Tuch, rechts: Teig und Tuch hängen herunter. Der Pita-Teig wurde mit Öl begossen.	
Tag / Datum:	Forts.: Von Samir nach Doboj	Wetter ° C
Übertrag:	Durch das Hochschlagen der rechten Seite des Teiges, mit Hilfe des Tuches, ist jetzt auf dem Tisch ein Art "S" entstanden. Es liegt jetzt ein Teil des herunterhängenden Teiges mitsamt den Tuch auf dem Tischeig. Und folgerichtig liegen auf den Tuch die Reste der zuvor heruntergehangenen Teigenden.	
Sonntag	Fortsetzung der Arbeitsschritte: Durch hochheben des Tuches entsteht eine Rollbewegung des Teiges. Und so werden drei bis vier Umdrehungen gerollt, der Teig abgeschnitten und die Fleisch im Blätterteigmantel, ca. 1 1/2 Meter lang, wird in Backbleche wie eine Schneckennudel aufgewickelt und ausgebacken. Das ist volkstümliche Koch- und Backkunst und unübertroffen lecker... Das Gebackene heißt "mesa burek", mit Fleisch gefüllter Blätterteig.	
10.04.2011	Nach dem Mittagsschlafchen, also frisch ausgeschlafen bereite ich meine Weiterfahrt vor. Bei Petrol, an der Kreuzung der Straßen M 17-2 i 17 (i = und), mache ich den Tank voll, man weiß ja nie was kommt...	
	In Doboj, einmal Kreise fahren und dann hoch zur Burg. Hier geht es nicht mit dem Kreise fahren, alles ist eng und steil, also mögliche Parkstelle aussuchen und parken. Spiegel einklappen, es ist sehr eng in der Straße. Ich bin ein Hindernis habe aber nicht verkehrswidrig geparkt. Hoch zur Burg und fotografieren...	sehr kalter Wind 16°
	Es ist 17:00 Uhr und ich Fahre die Nebenstraße in Richtung Tuzla. Über die Bosna-Brücke, dann links... immer dem kleinen Fluss entlang. Mit Samir war ich im vergangenen Jahr hier zum Fischen.	
	Das Restaurant und die Tag- und Nacht-Pension heißen: AMER PIER, ca. 3 km hinter Doboj, in Richtung Tuzla.	
	Im April gibt es 30 % Rabat auf alle Grill-Speisen. Ich esse miješano meso (Mix-Grill-Fleisch), 500 gr. Teller mit Pommes und Salat für 10,50 KM = 5,29 €.	