



VIRGINIJA ZAHARIJEVA (1959), rođena u Sofiji, diplomirala je na bugarskoj književnosti i psihologiji na Sofijskom univerzitetu, dok se kasnije u Švajcarskoj specijalizovala za telesno orijentisanu psihoterapiju. Autorka je tri knjige poezije: *Камъкът, който не слуша реката* (1989), *Кокошката с зашитото око* (1992) i *Кадрил късно следобед* (1996). Njen roman *9 zečeva* (2008) bio je nominovan za Nagradu Helikon za najbolju savremenu bugarsku beletristiku, kao i za prestižnu književnu Nagradu „Edvard Vik” za najbolji roman 2008, a takođe je i najprodavanija bugarska knjiga u knjižarama u 2008. godini. Roman *9 zečeva* je preveden na brojne svetske jezike, a izdat je i u SAD, gde je postigao zapažen uspeh. Više od 30 godina bavi se novinarstvom i glavni je urednik prvog rodnog časopisa u Bugarskoj – „P. S.”. Književni kritičari označavaju je kao briljantnu predstavnicu bugarske ženske književnosti.



b

Virginija Zaharijeva
9 ZEČEVA

edicija
KIRKA (knjiga br. 47)

prevela sa bugarskog
Jasmina Jovanović

uredništvo
Aleksandar Šurbatović
Tamara Krstić

lektura
Milica Brkić

naslov originala i prava
9 ЗАЙЦИ© Виргиния Захариева



*Recikliraj, zasadi,
brini se o prirodi onako kako
se ona oduvek brinula o nama.*





9 zečeva je tekst o ostajanju
pri sopstvenim izborima.
Knjiga o životu kao zadovoljstvu i budnosti.
Tekst o padovima i ustajanjima.
Putešestvije od tuge do radosti.
Knjiga o prevazilaženju različitih kriza:
posle razvoda, stvaralačke i krize identiteta.

Posvećeno Hristosu

prvi deo

haljine

Pojavljujem se u Nesebru – jedno neugodno, četvorogodišnje unučje, dok baba čuva svoja poslednja dva deteta od ukupno šestoro, završava kuću, naređuje majstorima, neke od građevinskih poslova sama obavlja jer na taj način, hvala bogu, čini korisnom svoju čudovišnu energiju. Ko zna šta bi me snašlo da je drugačije.

Klement i Maruna, tako su se zvali njeni poslednji izdanci, retko su dolazili jer su se školovali u Burgasu i živeli privatno. Tetka ide u poljoprivrednu, a ujak u pomorsku školu. Ako bih se duže zagubila negde po kući, znalo se da sam na tavanu, na kome je bilo na desetine velikih sanduka sa cipelama, haljinama i svakojakim stvarima donetim iz Češke, u kojoj je porodica postala imućnija. Baba Nikula i deda Bora – Česi, kako su ih zvali – radili su u fabrikama stakla u Bohemiji, Češkoj, između 1948. i 1958, baš u onim najoptimističnijim godinama, za vreme Klementa Gotvalda.

Nikula je imala osećaj za materijale i boje. Otac joj je bio trgovac tkaninama. U Češkoj je sašila haljine za sebe i svoje kćeri i u Pragu je uspela da uda najstariju sa 18 godina.

Nikula se zaista oblačila sa ukusom. Ali samo kada smo išli u bioskop ili kada bi odlazila da agituje po selima.

Vodila me je sa sobom; a gde da me ostavi! Stajala bih ispred govornice i gledala u nju. Baba mi je bila jako lepa i ubedljiva kada bi stala pred gomilu. Ponosila sam se njome: uvek je umela da ubaci ponešto i iz svoje herojske biografije, što bi njen govor činilo zanimljivijim. Na primer, kako je u osmom mesecu trudnoće, dok je nosila mog ujaka, gradila Hainboaz i, uprkos velikom trbuhu, bila udarnica.

Sada, kada je potonula u izgradnju kuće, nije bilo ni vremena ni mesta da nosi svoje haljine. Tako da su sve pripale meni.

Tavan je bio izmazan mešavinom ovčijeg đubriva, fine slame i tamnocrvene gline. Dah brabonjaka i prašine pratio je moja putovanja kroz modu pedesetih, ispred velikog, naprslog ogledala, osvetljenog jedino otvorom na krovu. Prvo sam oblačila crveni kombinezon od atlasa porubljen čipkom. Dodavala sam bele, svilenkaste pod-suknje. Zatim su dolazile šarene haljine na cvetiće, strukirane a široke u donjem delu, na bretele, sa otvorenim leđima i dubokim dekolteima. Oblačila sam ih jednu po jednu uz drhtanje. Cipele su bile na stabilne potpetice, sa otvorenim petama i malim procepom napred, na vrhu prstiju. Penjala sam se na visoke štikle. Bila sam mnogo lepa. Tako doterana sam se satima gubila po porodičnoj riznici. Jednom sam čak pronašla jedan pištolj. Pokazala sam ga Rufiju, svom prijatelju iz susedne kuće, i ponovo ga sakrila, samo na drugo mesto. Baba i deda su se često svađali i plašila sam se da će se jedne večeri poubijati.

Tavan sam delila sa ogromnim, naređanim galebovima, koji su mi uz kreštanje ustupali svoju teritoriju. Tada još uvek nisam gledala Hičkokove Ptice i tražila sam jaja

u gnezdima ne razmišljajući o majci koja je vrebala od spolja. Za vreme nekog važnijeg posmatranja znao se čuti babin promukli glas: Gde si, bree. Donooo, Pepooo, Marunaaa, Klemo, Ivana, Veraaa... i tada bi se, nakon što izređa imena svih nas, potpuno besna, setila i mog imena i viknula... Mandoo, kosućutipočupati, silazi odmah odatle... Ponekad sam mislila da se zovem Kosućutipočupati... Koliko puta sam ti rekla da ne rovariš gore – odzvanjao je njen glas u hodniku koji je vodio na tavan. Bilo je vrlo teško popeti se. Na to sam računala dok sam se krila među gredama, ali je ona toliko bila besna da se otežanog daha penjala uz uspravljene merdevine. Dolazilo je do ludačke jurnjave oko potpornih stubova tavana. „Govance jedno” i „štroko” bili su bojni pokličići. U početku je bilo i zabavno, ali kasnije ne. Udarala bi me onim čega se dokopa – kaišem, ofingerom ili kišobranom, a onda bi izmorena padala na neku gomilu stvari, a ja bih što brže bežala napolje. Dolazila sam kasno nadajući se da je zaspala, ali ona me je vrebala kod kapije i ponovo bi me istukla. Ovoga puta za laku noć.

krompir

Miris krompira pečenog na maslacu, po češki! Bram-bore! Mislila sam da to ime dolazi od bumbara koji su mileli po njemu. Tada su se čule strašne psovke iz bašte. Da vam 'bem ja majku koloradsku, kroz zube je cedio deda, dok je trčao prema podrumu, u kome je pravio đavolsku mešavinu za njihovu majku iz Kolorada.

Naša kuhinja je bila pod uticajem češke tradicije kuvanja. Kim se bogato posipao preko kupusa i krompira.

Krompir ima posebnu strukturu – glatku i tvrdnu kada se oljušti, ali, kada se prema njemu dobro odnosi, može da bude i jako vazdušast. Tajna krompira po češki je u seckanju, količini vode, temperaturi i drmusanju.

krompir po češki

Pola kilograma krompira, 150 g. maslaca, pola kafene kašičice kima u zrnu. Svaki krompir srednje veličine seći na 4-5 krupnijih komada. Voda treba da preliva tri četvrtine visine krompira. Malo soli. U početku pojačati na najjače, pustiti da vri oko 5 minuta, a zatim smanjiti na najmanje. Staviti poklopac. Tako kuvati na pari dok se ćelije ne otvore i naprave mesta za maslac. Kada

je voda skoro uvrela i nema je više od pola santimetra na dnu šerpe, vreme je za kim u zrnu. Ili za kopar, ako je krompir svež. Gde ima maslaca, uvek ima mesta i za neke začine. I sada je vreme za drmusanje. Šerpu snažno uhvatiti za drške i poklopac i tresti tako da drmusanje krene od zadnjice i polako zahvati čitavo telo. Kao kod čočeka. Šerpa ostaje na periferiji drmanja jer su vibracije tamo najdelikatnije, baš kao kod kuvanog krompira što pliva i maslacu. Tresete se i izdišete nadole, prema zemlji i preko nogu, inače ćete i vi odleteti negde zajedno s jelom, a to posle te arome nije u redu prema gladnima u kući. Na sekundu vratiti šerpu na vatru i ponavljati proceduru trešenja nekoliko puta, kako bi se i najmekaniji gornji sloj krompira slomio i propustio maslac. Kuvani krompir po češki ide uz salatu, ali je sjajan dodatak i uz kupus iz rerne, kao i uz ribu i meso. Posebno lepo se bareni krompir slaže s pilećom džigericom u luku. I ovo je babin recept.

pileća džigerica u luku

Tri srednje glavice crnog luka, pola kilograma pileće džigerice, četiri srednja paradajza, crni biber, maslac, dve ljute papričice.

Luk pržiti dok ne dobije roze boju na maslacu, uz sitno iseckane ljute papričice. Dodati džigericu isečenu na makar dva dela i samo nekoliko minuta je pržiti na luku, pa dodati već zgusnut sos od nekoliko narendanih paradajza, crni biber i so. Ostaviti još tri minuta dok se ne rastopi.

Babine krompirske tajne su bile neiscrpne. Pošto bismo po čitav dan istraživali more i dine, nije bilo ničeg lepšeg nego da je zateknemo kako renda krompir. A to je najavljivalo BAC – neku vrstu palačinke od krompira prema češkoj recepturi.

bac

Dvesta grama mleka umesiti sa četiri sveže izrendana krompira srednje veličine, četiri čena belog luka, peršunom, dva jajeta, praškom za pecivo na vrh kašičice, solju i brašnom, koliko da upije kako bi nastala smesa gustine boze.

Tada je Nikula vadila ogromni, crni tiganj i stavljala ga na vatru. Na dno se sipa malo ulja, a preko dve kutlače smese. Pritajili bismo se, očiju uperenih u palačinku i vešte babine pokrete dok je okreće u vazduhu. Bac! Toliko bismo se „nabackali” da smo posle ležali i brektali na minderlucima i slušali Radio Sofiju: narodnu ili klasičnu muziku, uz potpuno poverenje u ukus jedine postojeće radio-stanice.

Uprkos tome što neke nacije sasvim preziru krompir kao neku prostačku hranu, a imajući u vidu moje iskustvo u prihvatanju češke, koja je, u stvari, nemačka tradicija, nastavila sam da se usavršavam u spremanju tog korenastog povrća. Godinama kasnije i ja gradim – ovoga puta muž i ja obnavljamo jednu staru kuću koju smo kupili u selu Kovačevica na Zapadnim Rodopima. Eksperimentišem s krompirom iz svoje bašte. Prvi lokalni recept koji sam probala zove se:

ispupčeni krompiri

Ispupčeni krompiri se prave u zemljanoj tep-siji. Na Rodopima se kuva kao nekada – u posu-dama od gline. Mnogo je važno da nabavite takvu posudu, s ne mnogo visokom ivicom, debelim dnom i, po mogućnosti, gleđosanu. Krompir oljuštiti i iseći uzduž na polovine; stavljati po kašičicu-dve masnoće na dno i ređati polovine s leđima nagore; isprskati ih mlazom masnoće, s malo soli i malo aleve paprike radi boje. Sve to staviti u već zagrejanu rernu na oko 10 minuta kako bi se zapekli odozgo, a posle ih ostaviti na tihoj vatri. Tako se krompir odozdo prži, odozgo peče, a na sredini bari. Formira se lepa crvenkasta korica sa obe strane i pire iznutra.

Posle nekog vremena, kada sam posadila ruzmarin, ovaj recept sam unapredila.

Premazujem dno maslinovim uljem i preko nje-ga pospem usitnjene iglice ruzmarina. Sečem krompir po dužini, na šnite ne deblje od osam mm, koje ređam kao crep. Preko toga ponovo malo ulja, sitnog ruzmarina i malo ljute aleve paprike da se oraspolože. Princip pečenja je isti kao i kod ispupčenih krompira. A zatim je kao da jedeš Bibliju: rukama, stranicu po stranicu – miriše na hram, na svetost.

mila baba, slatka baba

Posle još jednog teškog radnog dana, po zalasku sunca, baba bi sela da malo čita. Najčešće je to bio *Rat i mir* od Lava Nikolajeviča Tolstoja. Čitala je uz pomoć ogromne lupe, sporo i tiho izgovarajući slovo po slovo, a zatim čitavu reč sliveno. Njena crvena kosa s hladnom trajnom ispravljala se od naprezanja. Kada je čitala, postajala je mala, vredna i nimalo strašna. Kao u pesmi Dore Gabe:

*Mama je rekla da je i baba nekada bila mala,
da su joj pozadi pleli kiku
i da je išla u školu sa sveskom i olovkom.
Ah, Bože, kako mi je smešno,
da je ta toliko stara baba,
u kratkoj haljini i sa sveskom,
bila mila baba, slatka baba!*

Nikula je ostala siročće, bez majke, sa dve godine. Otac joj se oženio zlom maćehom. Baba je radila od malih nogu... imala je divan glas, bila je lepa, samo što joj nije došla dobra vila, već moj deda, koji ju je ukrao. Bio je iz porodice baštovana. I on je, kao i njegov otac, ubrzo krenuo da radi po evropskim vrtovima – u Mađarskoj,

Austriji i Nemačkoj. S vremena na vreme se vraćao, napravio dete i opet odlazio kod svog parađajza. Baba je sama odgajala decu novcem koji joj je slao, radila je na tuđim njivama i gomilala veliki bes prema njemu, jer ga nije bilo da svedoči njenim podvizima. Njen bes, dobro očvrsnuo tokom godina, izlivaio se predveče, kada je dan odlazio, a ona se na češkom ili bugarskom, u zavisnosti od gostiju, satima žalila na dedu. U tim pričama Bora se isticao pod nadimkom Sersemin. Na češkom *sersemin* znači pitomac. Pitomac ovo, Pitomac ono... A ona je bila heroina i stradalnica... Pitam se što li je nastavljala da mu rađa decu. Posle sam dugo pokušavala da se sklonim od njene kuknjave. U godinama kada je Nikula vodila računa o meni, uprkos tome što više nije putovao u inostranstvo, Bora se retko pojavljivao jer je uvek imao potrebu za novcem, kuća je bila zahtevna, a nije ga mnogo držalo mesto pored babe. Neko vreme je radio u rudnicima u Madžarovu. Sigurno tada nije imao veliku zaradu kao od baštovanstva. Ponekad bismo baba i ja sele na voz i dugo bismo putovale njemu u posetu. Moj deda je bio veseo čovek. Ličio je na Žaka Gabena. Umeo je da zabavlja ljude, da priča beskrajne priče sa svojih putovanja, a u plesu i sviranju दौरа mu nije bilo ravna: razveseljavao je svatove. Baba ga je najviše mrzela zbog toga – što nikada nije prestajao da se zabavlja, a ona je svoju radost nagurala u mišju rupu još kao mala, tako da joj je ostajalo mesta jedino za obavljanje KORISNIH stvari! Jako retko sam je čula kako peva. Za nju igranje i glupiranje nisu bili od koristi i prema tome se odnosila s prezirom. Ili, tačnije, sa zavišću svoje kažnjene duše. Iako smo ponekad, kada otkačimo, znali zajedno da se smejemo. Dedi je zavide-la i zbog druge stvari – zbog njegovog dara da od svega

pravi pare. Čak i preko zime, kada je ostajao kod kuće, on je pleo košnice, balone i korpe od celih vrbovih grančica, toliko jake i lepe da su se mlade žene utrkiivale da kod njega kupuju. Mlade žene su se, u principu, lomile oko njega jer ih je zasmijavao, majstorski ih zadirkivao i tačno je znao kako kojoj da se obrati, što je babu posebno nerviralo. Posle se, kada je već bio star i za rudnike, dovukao u tamnoplavoj uniformi sa žutim epoletama portira hotela „Burgas” na Sunčevom bregu. Njegove vesele plave oči i šaljivo obraćanje na mađarskom, češkom, ruskom i nemačkom dovodile su do suza čitave grupe poštovateljki. Obilato su mu punile novčanik bakšišom, od koga sam i ja imala koristi.

pečena zečetina

Ujka Klemo mi je bio omiljeniji od tetke Marune, koja me je jako nervirala. Klemo je ličio na dedu, imao je njegove plave oči i s mojom majkom je bio kao jedno. Kada bi subotom i nedeljom on i Maruna dolazili iz Burgasa, išli smo u bioskop. Nije postojao neki veliki izbor. Uvek su davali *Mister Pitkina* 1 i 2. To je bila komedija, iz koje jedino pamtim scenu kako Mister Pitkin, u uniformi medicinske sestre, pokušava da hoda na visokim štiklama. Upravo tu scenu je, s maminom keceljom medicinske sestre i u njenim cipelama, a ona je nosila broj 41, ujak imitirao toliko uspešno da smo se valjali po zemlji, bacakali se nogama i piškili od smeha. Baba isto. Bilo je smešnije nego na filmu.

Negde u to vreme su Klemo i Maruna počeli da puše i, kada bi došli, krili su se u žbunju pored mojih kornjača, na dnu dvorišta. Ja sam ćutala, ali sam ih terala da mi kupuju ušećereno voće. Jednom smo Rufi i ja pronašli jedno maće i čuvali smo ga na tavanu, jer baba nije želela da hrani bilo kakve životinje u kući. Dovoljni su joj bili dedini glupi vukovi. Pokazala sam maće ujaku, ali je on ostao zatvoren i zao. Rekao je da zaboravim na maće i odneo ga u Burgas. Nisam imala kome da se požalim. Tako me je razbesneo da sam ga izdala babi. Bože, kakva

je jurnjava nastala kada se vratio. Kuća se tresla od trčanja, smeha i vike. Baba ga je pojurila s lopatom u ruci. Čulo se kako metal tupo zveči od udaraca po njegovim kostima. Klemo se drao, a Nikula ga je nadjačavala:

– Propalice jedna, govno jedno jučerašnje, on će da puši... Kao onaj sersemin. Odgajila sam te od kilo mesa – nastavljala je – a ti ćeš sada da se truješ. Kada sam budeš zarađivao novac, onda kupi sebi i govna, ali mojim novcem duvan nećeš kupovati!

Slušala sam tu pometnju i bila zadovoljna što još neko, sem mene, dobija batine, ali mi je ubrzo postajalo žao ujaka i počela bih da se plašim jer je bilo opasno probuditi Nikulin gnev. Baš kada bih odahnula i kada bi napad počeo da se smiruje, na leđa bi mi se velikom snagom obrušila lopata.

– Zaštoooo??? – vikala sam i grčila se kraj njenih nogu.

– Da bi se naučila da ne klevetaš, propalice nijedna – baba bi završila vaspitanje za to veče i sakrila se iza zavese kod sudopere, gde bi dugo čangrljala sudovima. Ovakve akcije su je terale da čisti.

Posle nedelju dana sam se pomirila sa ujakom. Izvinila sam mu se što sam ga izdala, a on mi je ispričao sledeću priču: u Češkoj je jednom, posle mnogo neuspešnih pokušaja, uspeo da umilostivi Nikulu da uzmu dva mala mačeta. Krstili su ih Tropsi i Mopsi. Oni su se ubrzo pretvorili u raskošne mačke, omiljene svima, a posebno Nikuli. I one su nju najviše volele i uveče bi se satima izležavale na njenom krilu. Za Božić se kolje prase i prave kobasice, a stavljaju se na sušenje u ostavu. Neko je zabravio vrata od ostave i Tropsi i Mopsi su ušle, jele šta su mogle, ostalo izgrizle i pobegle. Nikula saznaje za belaj. Ništa ne progovara, što nije dobar znak. Baca ostatke i

čuje se u kuhinji, obavijena teškom tišinom. Od Tpsi i Mopsi ni traga. Narednog dana se svi okupljaju na večeri. Lepo miriše na slatkiše i kuvanu hranu: pečena zečetine i knedle s kajsijama. Ta mirisna večera razvedrava atmosferu iz poslednjih dana. Jede se, pije se, i u neko doba Bora pita:

– Ma, ženo, gde su Tpsi i Mopsi?

– Otkud znam – pobegle su nesrećnice! Ne smeju da se vrate! – baba besno odgovara.

Bora čeprka po tanjiru i odlaže viljušku. Deca ga pažljivo prate pogledom.

U tom trenutku svi shvataju šta se dogodilo i lete u dvorište da povraćaju. Gladni odlaze u krevet. Sledećeg dana doručkuju hladne knedle i čuteći se izmiću.

Baba baca pleh sa „zečetinom“, a posle mesec dana se pojavljuje u prsluku od kože, sa dlakom iznutra, jer je jako korisno nositi mačeci prsluk ako vas bole leđa.

– Znaš njen omiljeni mačeci prsluk, je l’? Onaj što se ne odvaja od njega? – Klemo je završio priču.

Kako da ga ne znam kada sam ga i sama nosila.

Jesi li sada shvatila zbog čega sam pustio mače?

Da.

I posle će meni da puštaju holivudsku *Porodicu Adams*! Smešno!

knedle od krompira i voćem

Uveče krompir obariti i sledećeg dana izrendati na sitnom rendetu. Dodati dva jajeta, brašno i malo griza, tako da nastane testo koje se ne lepi za ruke. Praviti loptice, u koje se umotava voće bez koštice. Posoljenu vodu staviti da provri, preko šerpe iznad staviti tkaninu, koja

se lastišom zateže. Na zategnutu tkaninu staviti 4-5 loptica i poklopiti. Kuvati na pari 20–25 minuta. Na maslacu rastopiti cimet i šećer i tim sosom prelitati gotove knedle ili se, po želji, maslacu mogu dodati mak i šećer.

knedle s kvascem

Jedna šolja za čaj brašna; jedna šolja za čaj griza, 1/4 litra svežeg mleka, jedno jaje, jedna supena kašika šećera.

Kvasac, šećer i nekoliko kašika toplog mleka plus 1–2 kašike brašna promešati i ostaviti da nadođe kvasac. Kada nadođe, dodati preostalo brašno, griz i mleko u koje smo razbili jaje i stavili prstohvat soli. Umešati čvrsto testo i ostaviti na sat vremena da nadođe. Ponovo premesiti i praviti duguljastu jufku. Seći na 3–4 parčeta kao male hlepčice. Uviti ih u čistu krpu i ponovo ostaviti 20 minuta da nadođu. Spuštati ih u kipuću posoljenu vodu i pet minuta kuvati poklopljene. Posle toga ih okrenuti i kuvati još pet minuta. Kuvane knedle viljuškom probosti na nekoliko mesta nakon što ih izvadimo iz šerpe. Seći jakim koncem na listove. Servirati s pečenim mesom u sosu i kupusom iz rerne. U testo se, kao i u knedle od krompira, može staviti voće s prelivom od maslaca i šećera ili cimeta i semena maka.

Edicija
KIRKA



1. Dejan Tiago Stanković, **ESTORIL**
2. Dževad Karahasan, **ISTOČNI DIWAN**
3. Džejs Diki, **IZBAVLJENJE**
4. Arno Žorž, **NADNICA ZA STRAH**
5. Henri Džejsms, **AMBASADORI**
6. Gistav Flober, **BUVAR I PEKIŠE**
7. Sonja Atanasijević, **SPAVAJ, ZVERI MOJA**
8. Katerina Babkina, **MOJ DEDA JE PLESAO BOLJE OD SVIH**
9. Amanda Svenson, **SISTEM TOLIKO BLISTAV DA
ZASLEPLJUJE**
10. Kurt Tuholski, **DVORAC GRIPSHOLM**
11. Hju Maklenan, **TAČKA PUCANJA**
12. Egon Hostovski, **NESTAO**
13. Jun Fose, **MELANHOLIJA I-II**
14. Aleksandar Šurbatović, **TURČIN ŠAHISTA**
15. Agneta Pleijel, **DVOSTRUKI PORTRET**
16. Džejn Ostin, **LEJDI SUZAN**
17. Lajf Rant, **ALLEGRO PASTELL**
18. Almuđena Grandes, **FRANKENŠTAJNOVA MAJKA**
19. Lučijan Dan Teodorović, **MATEJ BRUNUL**
20. Bjanka Belova, **MONA**
21. Jana Bukova, **PUTOVANJE U PRAVCU SENKE**
22. Tom Kristensen, **VANDALIZAM**
23. Juri Erera, **KONCI KRALJEVSTVA**
24. Juri Erera, **ZNACI KOJI ĆE PRETHODITI KRAJU SVETA**
25. Juri Erera, **RAZMENA TELA**
26. Klaudija Pinjeiro, **ELENA ZNA**
27. Sonja Atanasijević, **VEŠTICE IZ ILINACA**
28. Radoslav Petković, **DESTINO Y OBSERVACIONES**
29. Jeran Tunstrem, **BOŽIĆNI ORATORIJUM**
30. Katerina Babkina, **SREĆNI GOLI LJUDI**
31. Klaudija Pinjeiro, **KATEDRALE**

32. Marko Stojkić, **DEVETI ŽIVOT ANE BELINSKI**
33. Dmitri Kapitelman, **FORMALNOST U KIJEVU**
34. Mori Ponsovi, **OKĀSAN**
35. Aleksandar Šurbataović, **BALADE O STRAŠNOM
SKLADU**
36. Luis Kerol, **DNEVNIK S PUTOVANJA U RUSIJU I
DRUGA ČUDESA**
37. Klara Vlasakova, **NAPRSLINE**
38. Ane Birkefelt Ragde, **BERLINSKE TOPOLE**
39. Mihal Vitkovski, **LUBJEVO**
40. Mikela Murda **ABAKADORA**
41. Almudena Grandes, **ČITALAC ŽILA VERNA**
42. Bojan Vasić, **TAMNA I – CRNE KĆERI**
43. Klaudija Pinjeiro, **MALA SREĆA**
44. Džerald Marnejn, **RAVNICE**
45. Oskar Vajld, **PORTRET JEDNOG DŽENTLMENA**
46. Zoran Ž. Paunović, **LUTAJUĆE DUŠE : PRIČE O MAGIJI LJUBAVI
I MAGIJI SMRTI**
47. Virginija Zaharijeva, **9 ZEČEVA**

Izdavač: Blum izdavaštvo, Beograd
Sedište redakcije: Poručnika Spasića i Mašere 88, Beograd
Mejl: redakcija@blumizdavastvo.rs
Štampa: F.U.K., Beograd, 2025.
Tiraž: 1000
ISBN: 978-86-6070-077-5



**Co-funded by
the European Union**

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or EACEA. Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

821.163.2-31

ЗАХАРИЕВА, Виргиния, 1959-
9 zečeva / Virginija Zaharijeva ; prevela sa bugarskog Jasmina Jovanović. - Beograd
: Blum izdavaštvo, 2025 (Beograd : F. U. K.). - 255 str. ; 21 cm. - (Edicija Kirka ; knj. br.
47)

Prevod dela: 9 зайци / Виргиния Захариева. - Tiraž 1.000.

ISBN 978-86-6070-077-5

COBISS.SR-ID 160198409
