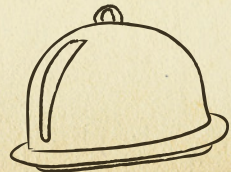
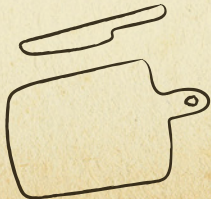
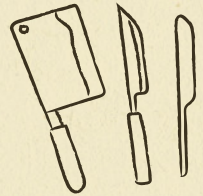
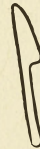
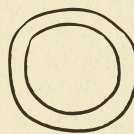
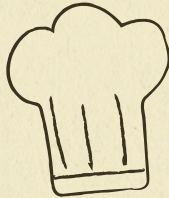
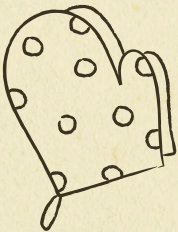
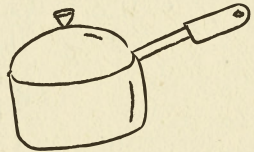
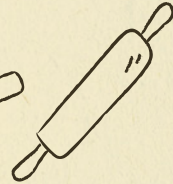
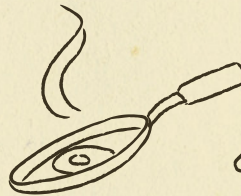
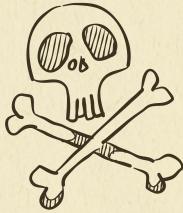
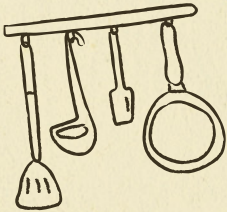
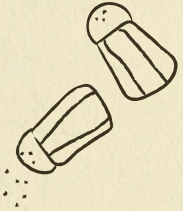
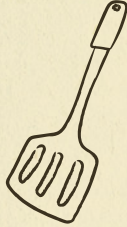
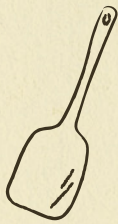
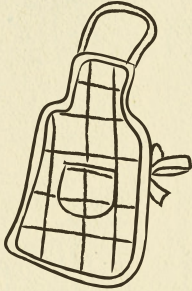
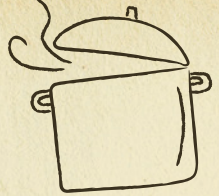
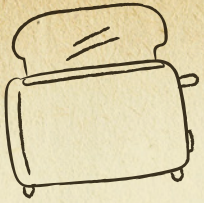


ЏОЗЕФ КЕСЕЛРИНГ

# АРСЕНИК И СТАРЕ ЧИПКЕ





Џозеф Кеселринг  
**АРСЕНИК И СТАРЕ ЧИПКЕ**

Редитељ: **Петар Јовановић**  
Преводиоци: **Густав Гаврин** и **Радош Новаковић**  
Драматург: **Николина Ђукановић**  
Сценограф: **Марија Калабић**  
Костимограф: **Милица Грбић-Комазец**  
Композитор: **Јања Лончар**  
Сценски покрет: **Данило Миловановић Вукмановић**  
Дизајн светла: **Миа Млинаревић**  
Асистент сценографа: **др Младен Стојановић**

Играју:

Марта – **Гордана Ђурђевић Димић**  
Еби – **Тијана Максимовић**  
Мортимер – **Милован Филиповић**  
Теди – **Марко Марковић**  
Џонатан – **Тања Пјевац**  
Др Ајнштајн – **Бранислав Јерковић**  
Елен – **Јована Балашевић**  
Руни – **Љубиша Милишић**  
О'Хара – **Мирослав Фабри**  
Брофи – **Душан Јакишић**  
Џибс – **Стефан Вукић**

Инспицијент: **Срђан Стојновић**  
Суфлер: **Наташа Барибир**  
Организатор: **Милена Јовић**

Прва проба: 19. фебруар 2026, ВИП салон  
**Премијера:** 18. април 2026, сцена „Пера Добриновић”



## КУПИНОВО ВИНО *АЛА* МАРТА И ЕБИ

5 l купиновог вина  
кашичица арсеника  
пола кашичице стрихнина  
цијанид

На пет литара купиновог провзелог вина сипати једну кашичицу арсеника, уз то додати пола чајне кашичице стрихнина и само мало, вршак ножа, цијанида.







## МОРТИМЕРОВЕ ПАПРИКЕ У ТУРШИЈИ

Буре од 50 l  
20–25 kg паприка  
1  $\frac{1}{4}$  – 1  $\frac{1}{2}$  kg соли  
3 l воде  
1 l винског сирћета  
арсеник

Паприке, роге и бабуре, оставити 1–2 дана да одстоје, а затим их добро опрати у хладној води. Паприке се поређају у буре: ред рога, ред бабура. Између паприка може се ставити и по који зелени парадајз и мало целеровог листа, арсеника по укусу. Сваки ред се соли док се не напуни буре. Када је буре напуњено, паприке се прелију хладном водом (која је претходно прокључала) помешаном са винским сирћетом. Буре се прекрије чистом крпом, ставе дашчице, а на њих овећи камен.



## ТЕДИЈЕВЕ КАРАМЕЛЕ

200 g шећера  
100 ml слатке павлаке  
50 g путера  
100 ml воде (или кукурузног сирупа за бољу текстуру)  
кашичица ваниле  
прстохват соли  
арсеник

У посуду са дебљим дном ставите шећер, воду (и сируп ако користите) и загревајте док се не отопи. Када смеша почне да ври, додајте путер, слатку павлаку и арсеника по укусу. Кувајте на средњој ватри око 25 минута, повремено мешајући, док смеша не добије густину и карамел боју. Проверите густину: капните смесу у чашу хладне воде – ако се формира мекана куглица која се лако спљошти прстима, карамел је готов. Смесу улијте у плех обложен папиром за печење. Хладите 2–3 сата на собној температури или 1 сат у фрижидеру, па сеците на коцкице.







## ЏОНАТАНОВО И ХЕРМАНОВО ПЕЧЕЊЕ

3 kg свињског меса (каре)  
1–2 кашике растопљене масти  
со  
арсеник

Месо се опере, исеку се кости, посоли се и прелије врућом машћу. Дода се арсеника по укусу. Пече се сат, сат и по уз повремено доливање воде. Пре печења месо се може натрљати белим луком. Ако узимамо месо са кожом, онда се пре печења оно треба исећи уздуж и попречно на коцке, а пожељно га је ставити и у мало воде, па кувати двадесет минута пре печења.



## БАЛТИМОР КОЛАЧ ЗА ЕЛЕН

250 g путера  
400 g шећера  
кашичица екстракта ваниле  
½ кашичица бадема  
400 g брашна  
1 прахак за пециво  
мало соли  
240 ml млека  
6 беланаца  
250 g шећера  
кандирано воће, пекан ораси  
арсеник

Када испечете коре, део фила помешате са кандираним воћем и орасима.  
Кора се премазује филем са воћем, а цела торта се прекрије остатком фила.  
Прекро фила посути арсеника по укусу.







## РУНИЈЕВ ПЕКМЕЗ ОД ДУЊА

1 kg очишћених дуња  
300–500 g шећера  
1 лимун  
100–200 ml воде (по потреби)  
ванилин шећер по жељи  
арсеник

Дуње оперите, огулите, очистите од семенки и исеците на коцкице. Кувајте дуње са мало воде, док не омекшају (око 20–30 мин). Испасирајте дуње штапним миксером или кроз цедиљку. Додајте шећер и кувајте на лаганој ватри уз мешање док се не згусне (око 30–45 минута). Пред крај додајте сок од лимуна и арсеника по укусу. Врућ пекмез сипајте у топле, стерилисане тегле и затворите.



## КОЛАЧ БРОФИ И О'ХАРА

¼ kg брашна  
100 g маслаца или маргарина  
150 g шећера  
3 јаја  
5 кашика млека  
2 реда чоколаде  
½ прашка за пециво  
кора од лимуна  
арсеник

Маслац или маргарин се пенасто умуте, додају се шећер и жуманца и меша се пола сата. Затим се постепено додаје брашно, помешано са прашком за пециво, кора од лимуна, млеко и на крају снег од беланаца и све се лагано измеша. Половина смесе се одвоји и у њу се умеша изрендана чоколада. Затим се мања тепсија намаже машћу, поспе брашном, те кашиком наизменце ставља жуто и смеђе тесто. Колач се стави у врућу рерну и пече пола сата. Охлађен колач се исече на коцке и поспе ситним шећером. Арсеника по укусу.





## ЦИБСОВ ВОЈНИЧКИ ПАСУЉ

500 g пасуља  
60 g свежег црвеног лука  
1 шаргарепа  
30 g брашна  
60 g масти или уља  
5 листова ловора  
5 ченова белог лука

прстохват сушене и мленене црвене паприке  
прстохват црног бибера  
40 g сувог зачина  
со и арсеник по укусу  
кашика ситно сецканог першуна

Пасуљ потопити у хладну воду преко ноћи да набубри. Оцедити, па налити свежом хладном водом и кратко прокувати 10–15 минута. Затим процедити и прелити врелом водом. Додати половину лука и кувати на лаганој ватри, повремено доливајући топлу воду. У половини масноће пропржити преостали лук и шаргарепу. Кад је пасуљ упола куван, додати ову пропржену мешавину, сушену паприку и ловор. У остатку масноће припремити запршку: додати брашно и пржити док не порумени, па склонити са ватре и умешати ситно сецкани бели лук и мленену паприку. После сат времена кувања, додати му зачин по укусу, со и арсеник, пажљиво умешати запршку, мешајући да се не створе грудвице. Наставити кување још 20–30 минута на лаганој ватри.

На крају додати свеж першун и млевени бибер.





## СРПСКО НАРОДНО ПОЗОРИШТЕ

НОВИ САД

Позоришни трг 1, 21101 Нови Сад

Телефон: 021/ 6621 411 (централа)

За издавача / ДРАГАНА МИЛОШЕВИЋ, в. д. управника  
УД Драма / НИКОЛА ПЕЈАКОВИЋ, директор

Уредник / НИКОЛИНА ЂУКАНОВИЋ  
Обликовање и графичко уређење / СОЊА ВИДАКОВИЋ САВИЋ  
Фотографије / МАРИЈА ЕРДЕЉИ

Штампа / BiroGraf Comp doo, Земун  
Тираж 300

165. сезона 2025/2026.

[www.snp.org.rs](http://www.snp.org.rs)

