

**24** "Learn new Italian-Serbian words in honor of the 24th anniversary of Udruženje Svetlost."

**New edition**

"Discover how to cook like Italians and Serbians!"

**Udruženje**  
**SVELTOST**  
**ITALIANS TAKING OVER**  
edition

"Challenge yourself—discover and solve our games!"

"Find out what we did and where we went from March **28th** to April **10th**."



**This magazine is the result of our Italian and Serbian volunteers staying in Sabac . In these two weeks we had the opportunity to work with people from Udruzenje Svetlost and to discover Serbia. Hopefully through what we wrote we will be able to share our experience.**

**You will find some feedbacks in three languages : Italian , Serbian and English...don't worry if you don't understand something, on the back cover you can find a QR code with translations in English.**

**We also invented some games with the most challenging words that we learned ( some of us still cannot pronounce them!)**

**We hope you will enjoy as much as we did!**



### ***Ivo Andric in Italy***

Ivo Andric's journey through Italy and his reflections on Italian politics, culture, and society during the early 20th century provide fascinating insights into the era. His time in Italy coincided with a period of significant political and social upheaval, including the rise of fascism under Benito Mussolini.

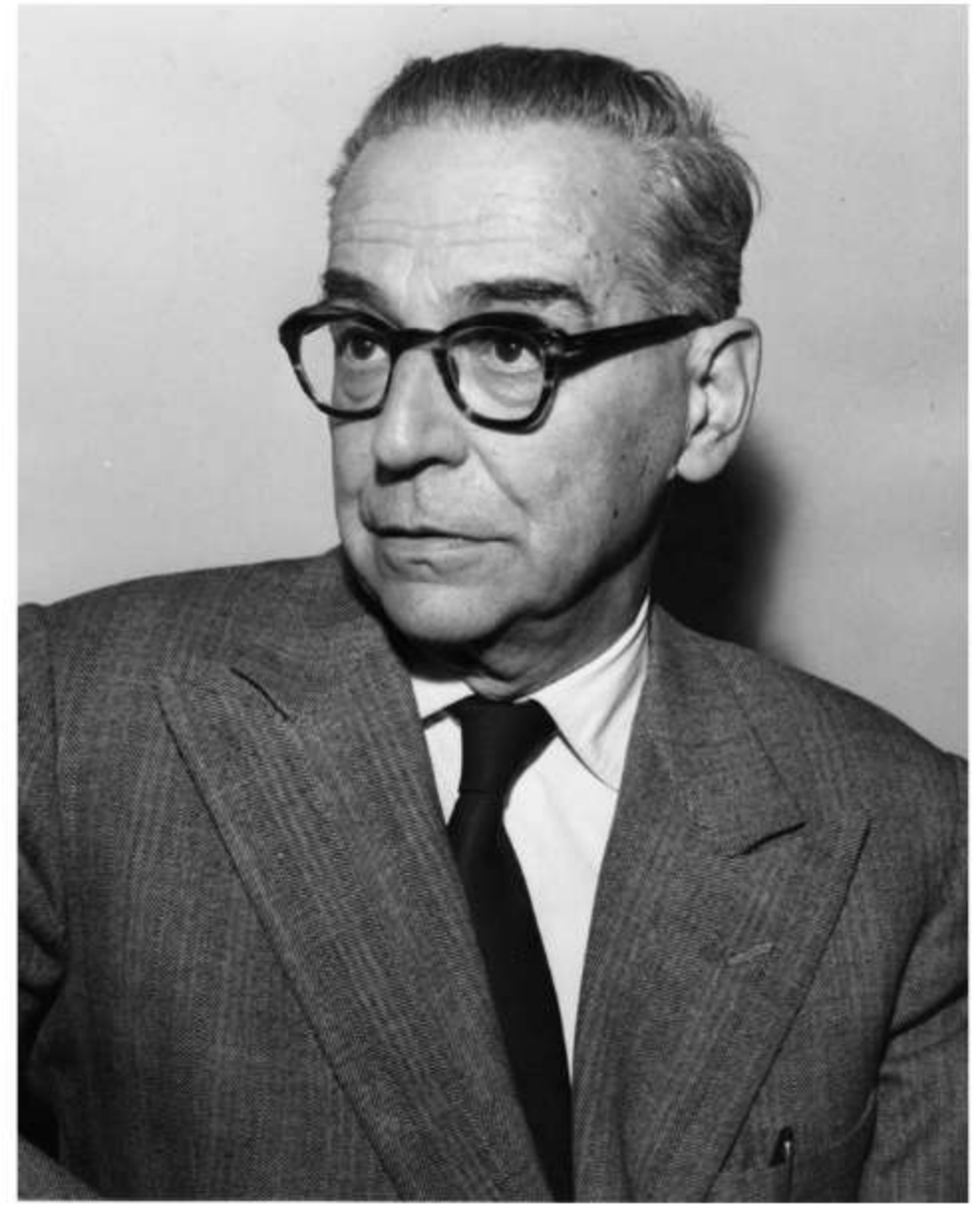
His writings during this time reflect a deep intellectual engagement with the political and cultural changes unfolding in Italy. In his article "Jedna ratna knjiga Gabriela D'Annunzija" (translated as "A War Book by Gabriele D'Annunzio"), Andric critiques D'Annunzio's romanticized portrayal of war and the author's failure to address its moral implications. He praises D'Annunzio's creative energy and the musicality of his poetry, but condemns his glorification of war and the lack of any ethical awareness in his work. This critical perspective reflects Andric's broader view on the nature of power, nationalism, and the destructive potential of fascism, which he closely observed during his time in Italy.

It is also significant that Andric, while disliking certain aspects of Italy, such as the climate and the cost of living, found himself drawn to specific regions like Ravenna, Abruzzo, Florence, Pisa, and Naples. These places may have provided him with a different atmosphere compared to the political and cultural capital of Rome, which he found stifling. His observations of Italy were not just limited to the surface level; he took a keen interest in understanding the political currents that led to the birth of fascism, analyzing the country's economic struggles and the broader social impact of the economic crisis.

Moreover, Andric's analysis of Italian figures like D'Annunzio, Marinetti, and Mussolini shows his broader intellectual engagement with the movements shaping the 1920s. His study of these characters reveals his nuanced understanding of the intersection between art, politics, and ideology in Italy during this time. Even after his departure from Italy and the onset of the March on Rome, Andric remained interested in the developments in Italy. His writings during this period offer a rich perspective on the complex political landscape of Italy in the early 20th century, blending personal experience with a critical examination of the cultural and political forces at play.

Andric's time in Italy and his reflections on the country's emerging fascist movement highlight his intellectual depth and his ability to critically engage with the political ideologies of his time.

His works continue to offer valuable insights into the broader European context of the early 20th century, making him one of the most important writers to have emerged from the Balkans.



### ***Када се Италија и Србија сусретну у кухињи***

За Интеркултурално вече Италијани су одлучили да спремају пасту, али не обичну пасту, одлучили су да ће сами да месе тесто и да нам спреме пасту на њихов традиционалан начин. Купили смо потребне састојке и отишли у дом мојих родитеља. Чињеница да ће спремати домаћу пасту у српском дому за њих је била јако занимљива, са осмесима на лицима су се препустили целом процесу. Осећали су се као у својим домовима и ја сам био захвалан и срећан због тога. Хтели су да и мојој мајци покажу како се прави паста, и онда су тако сви заједно радили на томе. У једном тренутку су почели да комуницирају са мојом мајком, говорили су италијански и користили гестикулацију, иако моја мајка не говори италијански, потпуно су се разумевали и успели да заједно раде као тим. Били су видно изненађени тим и нису престајали да се забављају. На крају сама паста није била битнија од свих момената које смо имали у тих пар сати, били су захвални на прилици да покажу нешто о њиховој култури неким новим људима, и времену током којег смо се јако забавили.





### **Trip to Novi Sad**

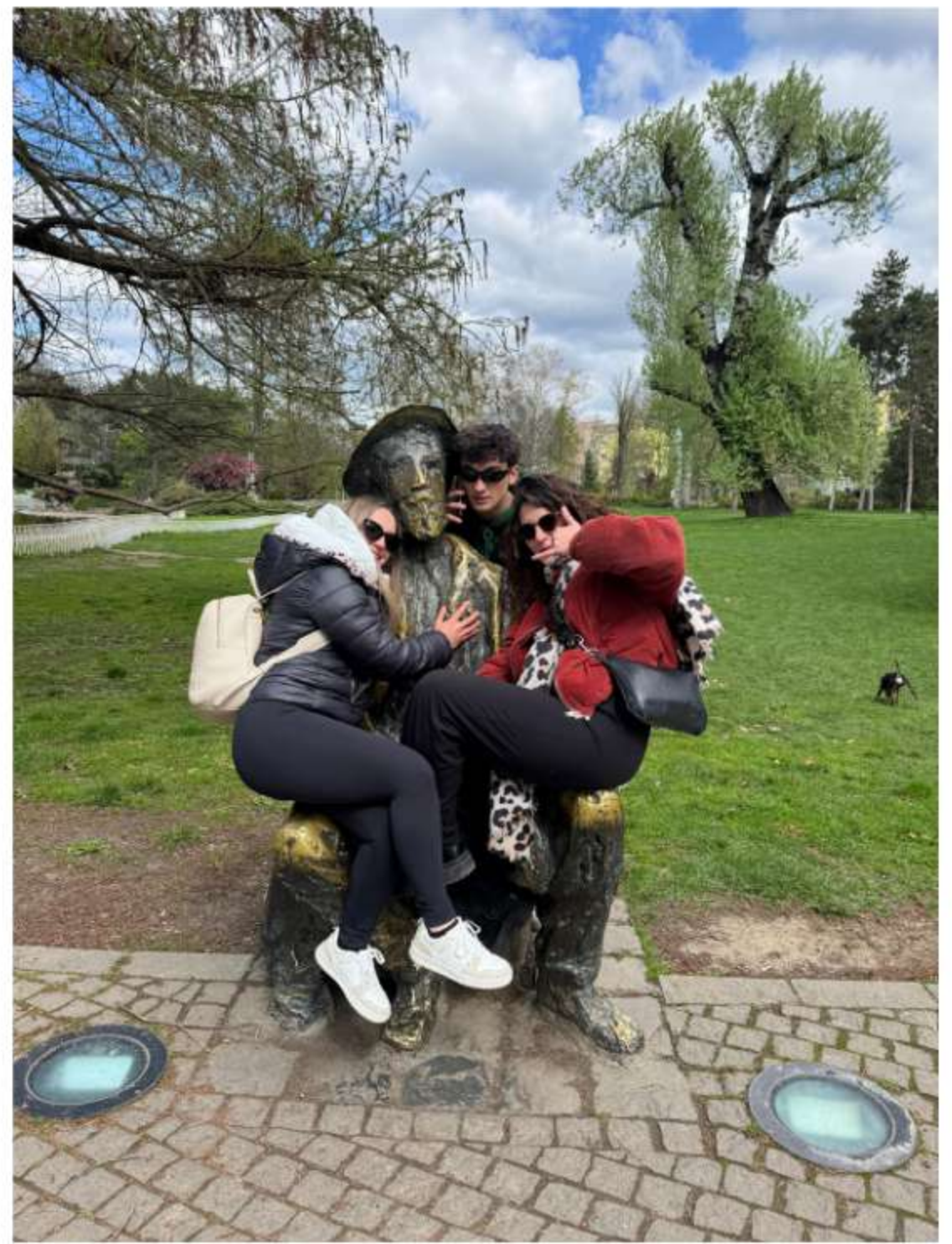
Parlare con Nicola è stato uno spunto interessante: riflettere sulla nostra identità non è mai scontato come spesso crediamo. La domanda "chi siamo?" ci accompagna costantemente, talvolta come un capello bianco ben nascosto dietro l'esigenza di interfacciarci con gli altri e la loro percezione di noi. Spesso ci soffermiamo sugli altri anziché su noi stessi, un comportamento che accompagna la crescita e la formazione dell'identità. Purtroppo, troppo spesso ai giovani non è dato il supporto psicologico di cui avrebbero bisogno: solo chi ha i soldi e il tempo può permettersi una terapia. Questo limita l'accesso a molti ragazzi che invece necessiterebbero di un percorso di supporto.

L'associazione "Infopolis", grazie al suo impegno, offre un servizio gratuito che, purtroppo, non è una risorsa scontata, eppure sembra non essere considerata una problematica rilevante. Spiegare anche in minima parte ai ragazzi che è normale attraversare momenti di ricostruzione personale in questa fase della vita (e in tutte le altre) sarebbe sufficiente a tranquillizzarli, consentendo loro di affrontare le incertezze con maggiore serenità.

In un contesto di maggiore consapevolezza, siamo anche in grado di dialogare meglio con i nostri amici. Come ci ha spiegato Nicola, possiamo evitare atteggiamenti aggressivi e, invece, aiutare gli altri a riflettere, proponendo la terapia non solo come un momento isolato da vivere con uno specialista, ma come uno strumento di confronto e incontro quotidiano con gli altri.

L'associazione ci ha anche presentato un gioco di comunità chiamato "Balkanica", il cui obiettivo principale è stimolare riflessioni su temi fondamentali come la democrazia e la pace. Si tratta di un gioco che crea un ambiente sicuro, in cui non c'è paura del confronto, permettendo di rivalutare le proprie convinzioni e mettere in discussione i propri valori. Questo avviene attraverso una metadimensione che facilita l'assimilazione del confronto e l'integrazione di nuove idee senza nemmeno rendercene conto.

Il confronto con altre associazioni è fondamentale per capire come muoverci nei nostri territori e contribuire, dando spazio ai giovani e a chi ha bisogno di essere ascoltato. Torniamo a casa con nuove idee e il cuore pieno di speranza.



### **A Memorable Journey of Friendship and Growth FUCK EVERYONE THE ITALIANS ARE THE BEST**

This spring, three incredible Italians joined us in Šabac for a project that brought more than just new skills—it brought unforgettable memories. Together, we worked on a mission to support Udruženje Svetlost, a local organization dedicated to making a difference in our community. Our task was to work in international groups and develop our social media skills by helping promote the work and values of the organization.

What started as a simple collaboration quickly turned into something much more meaningful. As we worked side by side, we got to know each other beyond just names and nationalities. We learned about each other's personalities, laughed over cultural quirks, and shared stories that opened our eyes to new perspectives. Despite our different backgrounds, we connected on a human level—through laughter, shared goals, and genuine curiosity.

Our journey didn't stop in Šabac. Together, we explored the streets of Novi Sad and Loznica, discovering the charm, history, and beauty of each city. Whether we were wandering through vibrant squares, trying local food, or simply chatting on the bus, we created memories that will stay with us forever.

From the smallest inside jokes to the deep conversations about life and culture, every moment we spent together was special. We didn't just complete a project—we built friendships, grew as individuals, and experienced something truly unique.

The time we shared will be cherished for the rest of our lives. This project reminded us that borders may separate us, but shared experiences bring us closer than we could ever imagine.



# “Dare to Try These Fun Recipes?”

## *Vuk's Sirotinjski kolač*

A cake that my grandmother often made, so in my notebook it says Grandma's Cake 2, even though we all called it poor man's cake, it reminds me of her!

Why poor.?? I have no idea, that's what she called him, then my mom, and now me, and that's what the name is

Maybe because it contains ingredients that every house always has. Extremely soft, children love it!

2 eggs, 12 spoons of sugar, 12 spoons of oil, 17 spoons of milk, 21 spoons of flour, 1 teaspoon of baking soda and 2 spoons of jam as desired, I use apricot jam.

1 spoon of cocoa and 11 spoons of flour! This is a measure, but you can always see at the end, it must be a little thicker than for pancakes!

I put everything in a baking tray and bake for about 40 minutes. At the end, I sprinkle the powder with sugar!

You can play with this cake and put cream, plasma, dried fruit, whatever instead of jam



## *PASTA*

### Ingredienti:

400 g di semola di grano duro (puoi anche usare una miscela con farina 00, ma la semola è la più tradizionale)

200 ml di acqua (circa, la quantità può variare a seconda dell'assorbimento della farina)

Un pizzico di sale

### Preparazione:

#### Impasto della pasta:

In una ciotola capiente, metti la semola di grano duro e un pizzico di sale. Mescola per distribuire uniformemente il sale.

Aggiungi gradualmente l'acqua e mescola con una forchetta fino a quando l'impasto non inizia a formarsi.

Continua a mescolare e impastare con le mani fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Se l'impasto risulta troppo secco, aggiungi un po' d'acqua, ma fai attenzione a non renderlo troppo umido.

#### Lavorare l'impasto:

Trasferisci l'impasto su una superficie di lavoro leggermente infarinata e lavoralo per circa 10 minuti, fino a quando diventa elastico e morbido.

Una volta pronto, copri l'impasto con un panno umido o avvolgilo nella pellicola trasparente e lascia riposare per circa 30 minuti. Questo aiuterà a rendere l'impasto più facile da lavorare.

#### Formazione dei cavatelli:

Dividi l'impasto in piccole porzioni e stendile con le mani in dei filoncini sottili, di circa 1 cm di spessore.

Taglia i filoncini in piccoli pezzi di circa 1-2 cm.

Per formare i cavatelli, prendi ciascun pezzetto di pasta e, usando il pollice, esercita una leggera pressione sopra ogni pezzetto, facendo scivolare il dito verso il basso su una superficie di legno o su un piano infarinato. Questo movimento darà la tipica forma concava alla pasta, simile a una piccola conchiglia.

#### Cottura:

Porta a ebollizione una grande pentola d'acqua salata.

Cuoci i cavatelli per circa 3-5 minuti, o finché non salgono a galla, segno che sono pronti.

Scolali con una schiumarola e condiscili subito con il sugo che preferisci.





## TIRAMISÙ

500 g di biscotti secchi (tipicamente i biscotti Digestive o biscotti Maria)

1 l di panna fresca da montare

200 g di zucchero

200 g di cioccolato fondente o al latte

100 g di burro

2 cucchiaini di cacao in polvere

Un po' di latte (per bagnare i biscotti)



### Preparazione:

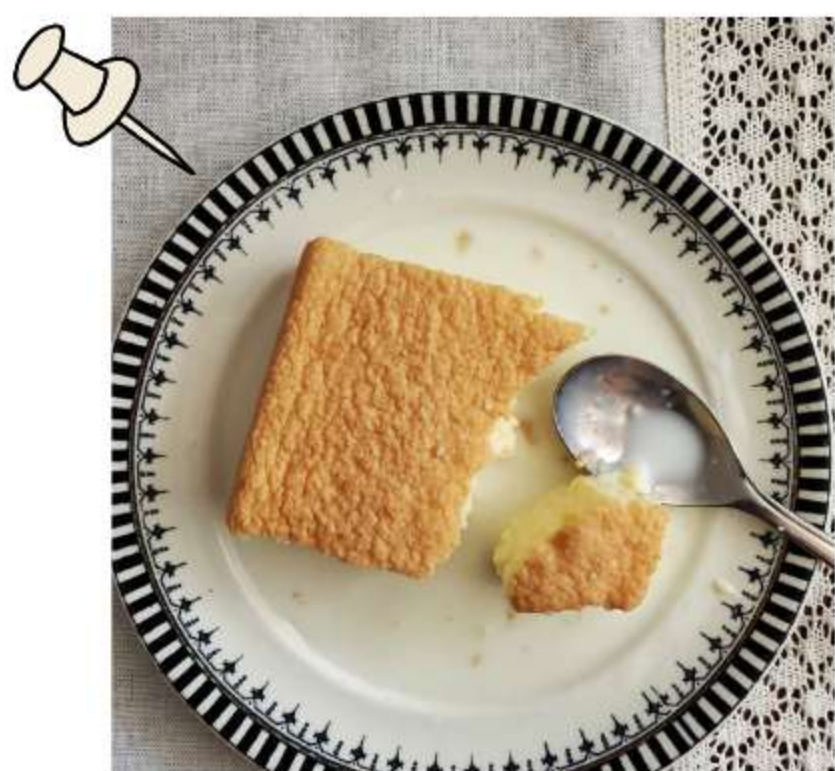
**Preparazione della crema:** In un pentolino, sciogli il burro e aggiungi la panna fresca. Porta il composto a fuoco medio e mescola bene. Aggiungi lo zucchero e continua a mescolare finché non si scioglie completamente. Una volta che il composto è ben amalgamato, aggiungi il cacao in polvere e mescola finché non diventa una crema liscia e senza grumi.

**Preparazione del cioccolato:** Fai sciogliere il cioccolato (fondente o al latte, a seconda dei tuoi gusti) a bagnomaria o nel microonde. Una volta sciolto, aggiungilo alla crema preparata precedentemente e mescola bene.

**Assemblaggio del dolce:** Prendi una pirofila o una teglia rettangolare. Inizia a fare uno strato di biscotti, inumidendo i biscotti nel latte per ammorbidirli un po'. Copri con uno strato di crema al cioccolato e panna. Ripeti gli strati fino a finire gli ingredienti, assicurandoti che l'ultimo strato sia di crema.

**Raffreddamento e riposo:** Copri la pirofila con della pellicola trasparente e lascia riposare il dolce in frigorifero per almeno 4 ore, ma sarebbe meglio lasciarlo riposare per tutta la notte per permettere ai sapori di amalgamarsi bene.

**Servizio:** Prima di servire, puoi decorare il dolce con cioccolato grattugiato, frutta secca tritata o un po' di cacao in polvere per dare un tocco finale.



**500 g di biscotti secchi (tipicamente i biscotti Digestive o biscotti Maria)**

**1 l di panna fresca da montare**

**200 g di zucchero**

**200 g di cioccolato fondente o al latte**

**100 g di burro**

**2 cucchiaini di cacao in polvere**

**Un po' di latte (per bagnare i biscotti)**

### Preparazione:

**Preparazione della crema:** In un pentolino, sciogli il burro e aggiungi la panna fresca. Porta il composto a fuoco medio e mescola bene. Aggiungi lo zucchero e continua a mescolare finché non si scioglie completamente. Una volta che il composto è ben amalgamato, aggiungi il cacao in polvere e mescola finché non diventa una crema liscia e senza grumi.

**Preparazione del cioccolato:** Fai sciogliere il cioccolato (fondente o al latte, a seconda dei tuoi gusti) a bagnomaria o nel microonde. Una volta sciolto, aggiungilo alla crema preparata precedentemente e mescola bene.

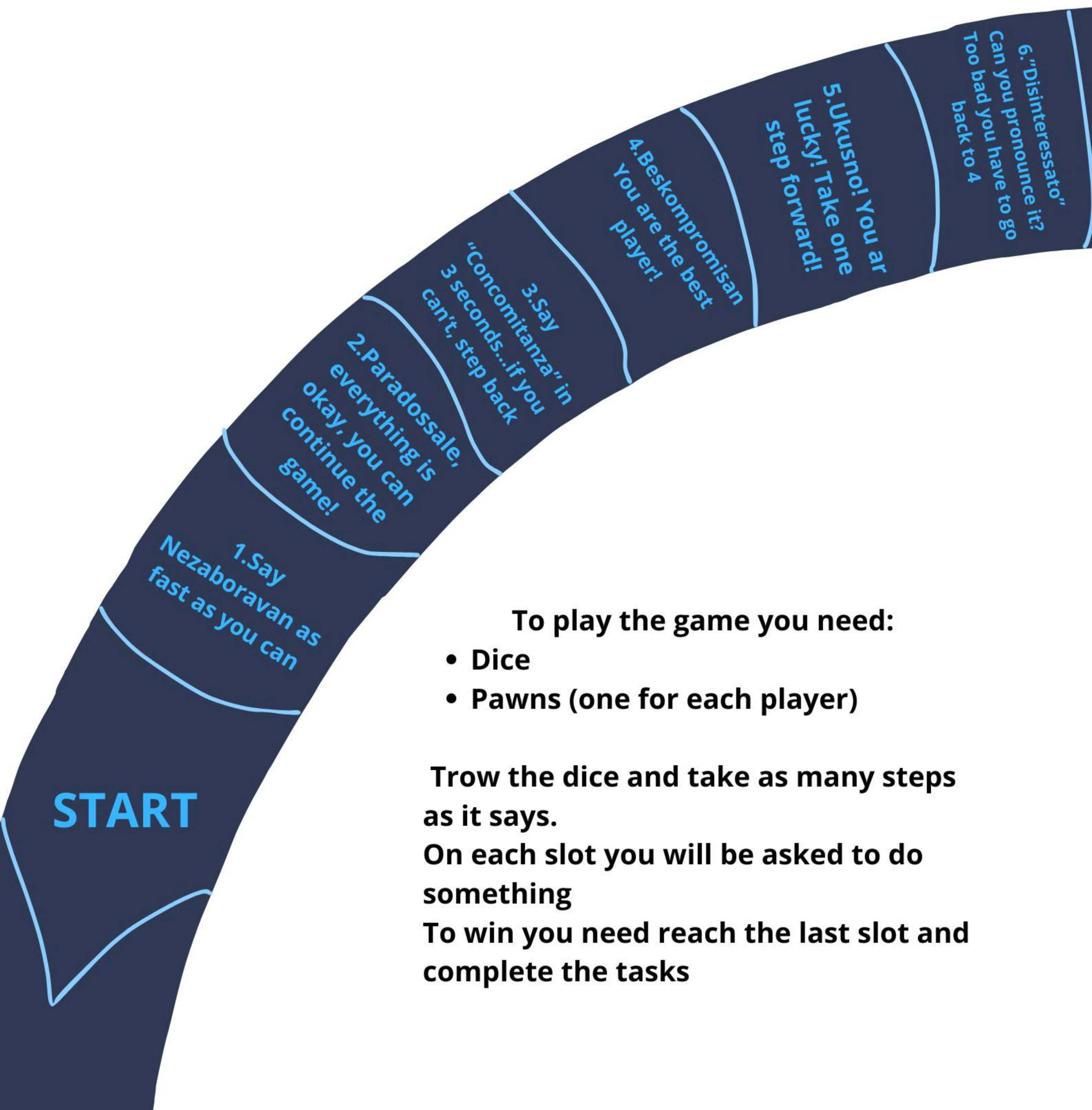
**Assemblaggio del dolce:** Prendi una pirofila o una teglia rettangolare. Inizia a fare uno strato di biscotti, inumidendo i biscotti nel latte per ammorbidirli un po'. Copri con uno strato di crema al cioccolato e panna. Ripeti gli strati fino a finire gli ingredienti, assicurandoti che l'ultimo strato sia di crema.

**Raffreddamento e riposo:** Copri la pirofila con della pellicola trasparente e lascia riposare il dolce in frigorifero per almeno 4 ore, ma sarebbe meglio lasciarlo riposare per tutta la notte per permettere ai sapori di amalgamarsi bene.

**Servizio:** Prima di servire, puoi decorare il dolce con cioccolato grattugiato, frutta secca tritata o un po' di cacao in polvere per dare un tocco finale.



# ROLL FIRST, ASK LATER



**START**

1. Say  
Nezaboravan as  
fast as you can

2. Paradossale,  
everything is  
okay, you can  
continue the  
game!

3. Say  
"Concomitanza" in  
3 seconds...if you  
can't, step back

4. Beskompromisan  
You are the best  
player!

5. Ukusnoi! You ar  
lucky! Take one  
step forward!

6. "Disinteressato"  
Can you pronounce it?  
Too bad you have to go  
back to 4

**To play the game you need:**

- Dice
- Pawns (one for each player)

**Trow the dice and take as many steps  
as it says.**

**On each slot you will be asked to do  
something**

**To win you need reach the last slot and  
complete the tasks**





7. Obezbedivarije,  
how fast can you  
pronounce it?

8. Dobar Dan! I like  
you! Stay with me  
for one round!

9. Esarcebazione,  
nothing happened!  
You can continue the  
game

10. Izuzetno...take  
the shortcut and  
one step forward!

11. Procrastinare, you  
know what it means?  
That you get to stop  
for one more round!

12. Apotropaico,  
I'm sorry but you  
have to step back  
to 8!

13. I know it seems  
the end...in order  
to win the game  
you need to do one  
more thing:

Are you able to learn these words?

**"Transustanziazione"**

Nella teologia cristiana è la conversione della sostanza del pane nella sostanza del corpo di Cristo e della sostanza del vino nella sostanza del sangue di Cristo durante la celebrazione eucaristica

**"Prestolonaslednikovičevica "**

Indica l'erede al trono femmina nella cultura e nella tradizione serba





“You really think you can handle this?”

“Bet you can’t handle this.”

“Let’s see if you can actually handle this.”

“Connect the stereotypes to the countries and help little Marco reach the next game.”

- **Pasta is the answer to everything: sad? Eat pasta. Happy? Eat pasta. Hungover? Eat pasta.**

- **Italians are always late, but they’ll act like you’re too early.**

- **Sunglasses are worn year-round, no matter the weather.**

- **Saying goodbye takes at least 15 minutes. First, there’s the initial goodbye, then the follow-up goodbye, then the final goodbye at the door.**

- **Rakija isn’t just a drink—it’s medicine, a greeting, and a cure for all problems.**

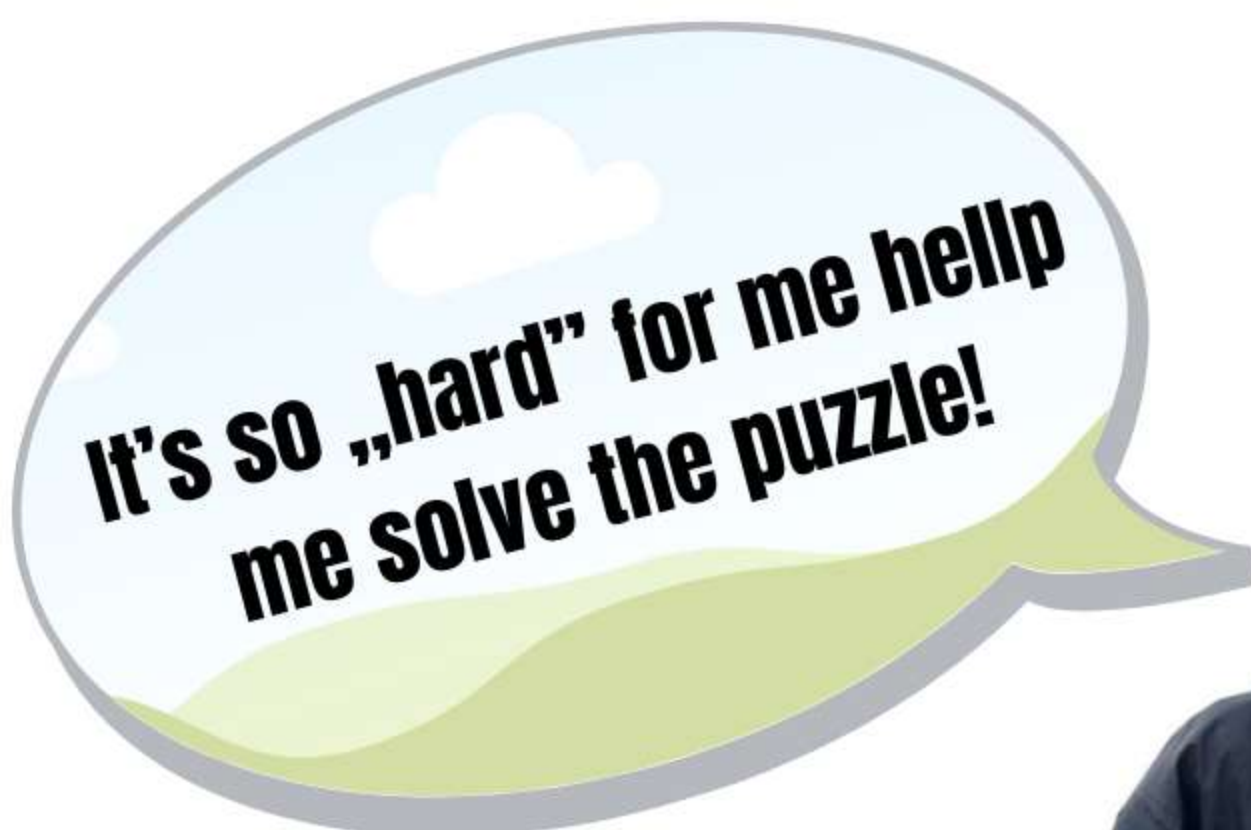
- **Sitting at a café for half a day, drinking one espresso and people-watching, is a national sport.**

- **Everyone knows someone who can “fix” anything—documents, parking tickets, you name it.**

- **Traffic rules exist, but they’re flexible.**

● **Serbia**

● **Italia**





# “Strike a pose – it’s photo o’clock!”



**"If you think I look good in this photo, you should see me in my pajamas!"**







**"Caught in the act of pretending to be a responsible adult."**



**"They say laughter is the best medicine, but I think it's actually pizza."**







**Scan here to translate**

**You can also see some of our results  
on these platforms :**

**Instagram: @udruzenje.svetlost**

**Facebook: Udruzenje Svetlost**

**TikTok: udruzenje.svetlost**