

Udruga žena Gora-Sibić

Gorska kuharica



GORSKA KUCHARICA

Udruga žena Gora-Sibić
Prosinac 2017.



NAKLADNIK: UDRUGA ŽENA GORA-SIBIĆ, Gora 12, Petrinja
Tel.: 099 591 0662, E-mail: udruga.zgs@gmail.com
OIB: 60165229058 Fb profil: Udruga žena Gora-Sibić
ZA NAKLADNIKA: Štefica Tominović, predsjednica
UREDNIŠTVO: Štefica Tominović, Dubravka Tominović
GRAFIČKO OBLIKOVANJE: D.POINT/ kreativna agencija



GORSKA KUCHARICA

*Tradicijski recepti
za slana i
slatka jela
s područja Gora,
Sibića, Novog Selišta
i ostalih naselja oko
sela Gora na Banovini*

SADRŽAJ

PREGOVOR	6	Krumpir na masti s piletinom	28
UVOD		Slani prutići	29
O projektu „Gorska kuharica-tradicijnska prehrana kao kulturni identitet“	9	Zimski paprikaš	30
Kutak za mlade.....	10	Sekelji gulaš	31
SLANA JELA		Pole od krumpira	33
JUHE	16	Zacvrkani rezanci	34
Domaća juha s vrhnjem.....	17	Pogača s masti	36
Bijela juha (I).....	19	Pogačice od čvaraka (I)	37
Bijela juha (II).....	20	Domaće pogačice s čvarcima (II)	38
Prežgana juha.....	21	Trganci	40
VARIVA	22	Makaruni	41
Varivo od poriluka	23	Jagli	42
Grah s kiselim zeljem.....	24	Hladetina	45
Kuhane tikvice	25	SLASTICE	
OSTALA DOMAĆA JELA		Poderane gaće	48
Žganci s domaćim kukuruznim brašnom	27	Orehnjača	49
		Zlevanka	50
		Ljevuša (grtošica)	51
		Keksi na mašinu (I)	52

Keksi na mašinu (II)	53	Londonske štanglice (II)	74
Paprenjaci	54	Glajgeviht	75
Kuhano pečeno	55	Biskvit rolada	76
Fureni kolači	56	Božanski kolač	77
Vanili kiflice	57	Je torta, nije torta	78
Breskve (I)	58	Jelka kolač	79
Breskve (II)	59	Kafe šnite	80
Šape	60	Kifle od lješnjaka ili oraha	81
Čupavci	61	Limun štangice	82
Mađarica	62	Salva kolač	83
Kremšnite od meda	63	Sedmo nebo	84
Medenjaci (I)	64	Domaći sladoled	85
Medenjaci (II)	65	Srijemske ploške	86
Vodene kiflice	66	Štanglice od oraha	87
Školjkice	67	Tri dana u plehu	88
Šarene kifle	68	Vanili kifli	89
Salama u oblatni	69	Vaser kilfi	90
Princes uštipci	70	Jastučići od masti s pekmezom	91
Žarbo pita	72	ZAHVALE	92
Londonske štangice (I)	73		

PREDGOVOR



Udruga žena Gora-Sibić od svog osnutka 2004. godine brine o unaprijeđenju društvenog života u Gori, Sibiću i okolici i položaju žena u njemu, pomaže članstvu i njihovim obiteljima, čuva narodnu baštinu i promiče ekološke vrijednosti. Naše članice su volonterke koje se svojom dobrom voljom, trudom i željom za napretkom uključuju u volonterski rad, čime udruga paralelno podiže svijest o važnosti i koristi volonterskog rada te prednostima socijalizacije žena iz ruralnih područja.

Utvdile smo potrebu pripreme „Gorske kuharice“ na temelju činjenice da stanovništvo mjesta Gora, ali i okolnih mjesta oko grada Petrinje te ostatka ruralnih područja na Banovini, poprima obilježja izumiruće populacije gdje prevladava starije stanovništvo. S nestankom generacija naših baka i djedova, postoji rizik da će s njima nestati i mirisi i okusi tradicionalnih jela u našim kuhinjama. Brzi tempo modernog života često ne dopušta redovito kuhanje već konzumiranje brze hrane, što također doprinosi zaboravu tradicionalnih jela i pripadajućih običaja. Potreba za očuvanjem, ali i za interpretiranjem i prezentiranjem tradicijskih recepata i prehrane, posebice je izražena s obzirom na potencijal turističkog razvoja petrinjskog područja te bogate kulturne povijesti mjesta Gora, koje seže sve do doba templara.

Pripremom, tiskanjem i diseminacijom „Gorske kuharice“, želimo doprinijeti očuvanju nematerijalne kulturne baštine te kroz njegovanje tradicijske prehrane i dalje graditi kulturni identitet naših malih mjesta. Putem promocije tradicijske prehrane, koja nalaže da treba jesti ono što raste i što se uzgaja u podneblju gdje si rođen, promiče se i razvoj ruralnih područja te vlastiti uzgoj hrane. „Gorska kuharica“ će čitatelje podsjetiti na blagodati tradicijske prehrane, pružiti detaljne upute za pripremu tradicionalnih jela te u radosnim trenucima pripreme hrane povezati prošlost i sadašnjost.

*Štefica Tominović
Predsjednica Udruga žena Gora-Sibić*







UVOD

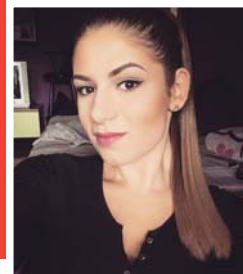
O projektu „Gorska kuharica - tradicijska prehrana kao kulturni identitet“

Izrada Gorske kuharice omogućena je kroz provedbu projekta Udruge žena Gora-Sibić koji nosi naziv „Gorska kuharica - tradicijska prehrana kao kulturni identitet“. Projekt teži očuvanju nematerijalne baštine petrinjskog područja putem njegovanja tradicijske prehrane s područja mjesta Gora i okolnih sela. Specifični cilj projekta je širenje društvene svijesti o tradicijskom načinu prehrane kao alatu za oblikovanje kulturnog identiteta petrinjskog područja. Tradicijska prehrana na području Banovine uvjetovana je povijesnim i kulturnim naslijeđem tog područja, ali i starim običajima koji su se prenosili s koljena na koljeno, čime se oblikovao te i dalje oblikuje kulturni identitet lokalne zajednice.

Projekt se provodio tijekom 2017. godine uz financijsku podršku Grada Petrinje i korištenje mjera aktivne politike zapošljavanja Hrvatskog zavoda za zapošljavanje.

KUTAK ZA MLADE

„Recept moje bake“



Hrvatska kuhinja mješavina je bogate povijesti i nasljeđa. Hrvatska je kuhinja svakako autohtona, a načini kuhanja i korištenja namirnica ovise ponajviše o geografskom položaju – štrukli, sarma, punjene paprike, grah sa zeljem, orehnjača, maneštra, purica s mlincima, paprikaš – sve nas to asocira na našu lijepu hrvatsku baštinu i tradiciju. Svatko od nas posjeduje neki stari „bakin recept“ koji je lagano postao zaštitni znak obitelji i za njim se poseže u trenucima obiteljskih okupljanja jer je upravo taj recept ono provjereno što svi vole. Kuhanje je umjetnost, a umjetnost je čudesna – uz pravu kuhaču, optimalnu temperaturu, dobro naoštren nož i dašak iskustva i spretnosti, lako se stvaraju umjetnička djela od naizgled nespojivih namirnica. Svaka umjetnost je, pa tako i kuhanje, sklona eksperimentiranju, pa stoga ni ne čudi pojava trenda integracije tradicionalnih i modernih elemenata prehrane i načina kuhanja u neku novu cjelinu. Novi stilovi života utječu na načine pripreme hrane – hrana s manje masnoće, sirove namirnice, prehrana bez ugljikohidrata, brzo spremanje jela – no ipak se u suštini zadržavamo na bazi tradicionalnih recepata koje, ovisno o potrebama, malo doradimo. Recepti naših baka postaju prošarani nekim novim dodacima, novim

idejama, pojavljuje se postavljanje nekih novih granica u kuhanju. Ali s druge strane, nisu li ti isti recepti naših baka od samog početka fleksibilni? Pokušavajući saznati neke recepte od moje bake koje je ona koristila i na kojima je odrastala, nisam baš dobivala neke konkretne informacije – malo ovoga, žličica onoga, prstohvat ovoga... Što nas dovodi do zaključka da kuhanje nije samo čin za zadovoljavanje egzistencijalnih potreba, ne služi za punjenje gladnih trbuha, nego i ispunjavanja nas samih nekim osjećajem veselja, ljubavi, topline, korisnosti. Sve dok je ukusno, ne bojte se kuhati van pravila recepta. Vi ste taj koji kuha, vi ste umjetnik. Dodavanje novih komponenata u vaš lonac može samo obogatiti vaše kulinarsko iskustvo i obogatiti postojeću tradiciju. I tko zna, možda dovesti do nastanka nekog novog recepta koji će se prenositi kao „recept moje bake“.

Barbara Tonković, Novo Selište

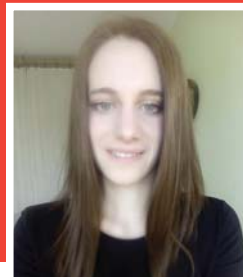


„Naši običaji“

Znamo da se život na selu dosta razlikuje od onoga u gradu, čak i u ovo "moderno" doba. Posebno što se tiče običaja, ali i hrane. U tom smislu je i zahvalniji jer većinu namirnica koje koristimo u kuhinji možemo uzgojiti sami, od mesa do voća i povrća.

Tako je i u mojoj obitelji, u kuhinji većina namirnica koja se koristi domaće je proizvodnje, pa se većinom pripremaju i jela u skladu s tim. Najviše pripremamo jela sa svinjetinom i piletinom iz domaćeg uzgoja i povrćem koje raste doma u vrtu. Ako želimo brz doručak, ručak ili večeru, posebno preko tjedna kad zbog posla baš i nema vremena za kuhanje, dobro dođu suhomesnati proizvodi uz koje jedemo domaći sir, jaja i salatu, ovisno o sezoni. Nedjeljom je obavezan "svečani" ručak. Tad na stolu bude domaća juha, pečeno pile i prilog, npr. mlinci, krumpir ili riža.

Naravno, vidi se razlika u kuhinji prije i sad. Prije, dok je kuhala baka, jeli smo tradicionalna, domaća jela. Sad mama i ja znamo pripremati i isprobavati novije recepte koje nađemo na internetu. Na primjer, prije smo rijetko koristili brokulu, tikvice, cvjetaču, patlidžan, blitvu, a danas to puno više spremamo. Sjećam se da smo prije češće jeli na primjer domaći kruh, kolače, ne ove "kremaste", nego buhtle s marmeladom, domaće kekse, žličnjake (rade od rijetkog tijesta za krafne koje se žlicom ubaci u vruće ulje, odnosno mast), gibanice sa sirom i jabukama ili one od dizanog tijesta s marmeladom ili orasima. Za doručak smo često jeli frkanu kašu koju nam je radila baka, a za ručak su bila variva s grahom, mahunama, keljom



ili porilukom. Naravno, variva jedemo i sad, ali se vidi razlika onih prije i danas. Izmijenjeni su recepti, dodaju se malo drugačiji sastojci i zbog toga izgledaju kao nova jela. Jedino što se nije puno promijenilo je hrana koju pripremamo za blagdane, Božić i Uskrs i Novu Godinu, kad već tradicionalno jedemo sarmu.

Kad bih morala izdvojiti neka od najdražih tradicionalnih jela to su onda makaruni. Stariji ljudi će znati, a za one koji ne znaju, to je tijesto kao za kruh, samo s manje kvasca koje se zamijesi i razvalja na tanko, ispeče i izreže na kockice koje se preliju kipućom vodom i začine s vrućom svinjskom masti. U mojoj kući makaruni se obično rade u zimsko doba, oko Božića, jer se tad u kuhinji loži peć na drva u kojoj ih je najbolje peći, a i tad se kuha hladetina koja se jede uz njih. Drugo je štrudla (ili kod nas gibanica) sa sirom ili jabukama, naravno, ne s tijestom za savijače iz dućana, nego s domaćim tijestom.

Svoje prednosti i nedostatke po meni imaju i jedna i druga kuhinja (tradicionalna i moderna) i ne bih mogla odlučiti koja mi je bolja, ali bojim se da će kroz nekoliko godina nestati neka jela koja su se prije pripremala jer ih mlade žene ne znaju pripremati, a starih koje su znale ili više nema ili su i one s godinama zaboravile kako se rade. Možda nam ova kuharica pomogne baš u tome da se prisjetimo starih finih jela i da ih ne zaboravimo!

Lucija Filipović, Sibić

„Bakina zimnica”

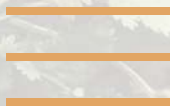
Priroda u jesen daje svoj maksimum, oduvijek sam voljela jesen i njene mirise. Šuštanje lišća, crvenilo i mnoge druge stvari. Baka je u to vrijeme pripremala zimnicu, bilo slatku ili slanu kojom smo punili police u špajzi. Radio se ajvar, kiselilo zelje, krastavci i mnoge druge vrste povrća. Brale su se šljive (djeci ne baš tako omiljen posao), ali kada se pripremi ukusan pekmez od njih, svi su ga rado jeli. Od jabuka se također radio pekmez, ali su se i sušile, pa se od njih pripremao fini čaj. Radili su se i likeri od višanja i dunja, ali samo za odrasle. Danas se puno toga promijenilo, svima je lakše otići u supermarket i kupiti gotovo kiselo zelje, ajvar, krastavce, pekmez (ako se to uopće može nazvati pekmezom). Priprema zimnice svela se na najmanje moguće, ljudi imaju sve manje vremena za uzgoj povrća pa tako i za pripremu zimnice. Danas, od jeseni imamo samo šuštanje lišća, mirisi se pomalo gube. No, moram napomenuti da se u mojoj obitelji dosta čuvaju stari običaji, pa se kod nas još uvijek osjete lijepi jesenski mirisi kiselog zelja, ajvara, pekmeza od šljiva i razno raznih likera.

Vlatka Prašnjak, Gora





SLANA JELA





SLANA
JELA

Juhe



DOMAĆA JUHA S VRHNJEM

Zamijesiti domaće tijesto (po potrebi koliko treba). Tijesto razvaljati i ostaviti da se osuši. Kada je tijesto suho (ne previše da ne puca) izrezati na deblje rezance. Zatim rezance staviti skuhati i kada su kuhani, u njih dodati domaće kiselo vrhnje (2 dcl ili više po želji) i ostaviti da se prokuha. U posebnoj tavnici ugrijati mast i u nju dodati slatke crvene paprike (2 žličice), uliti u rezance i pustiti da se prokuha. Posoliti i popariti po želji.





BIJELA JUHA (I)

Sastojci:

1 litra vode

1 dcl vrhnja za kuhanje

1 žlica oštrog brašna

sol

1 jaje (po želji)

Staviti vodu u lonac da zakipi. Odvojiti dio vode od litre i umiješati s vrhnjem i brašnom (i jajem po želji). Kada voda zakipi, uliti smjesu od vrhnja i brašna te promiješati. Posoliti po potrebi.

BIJELA JUHA (II)

Sastojci:

*1 kiselo vrhnje
1 dcl mlijeka
brašna po potrebi
2 l vode
soli po potrebi*

U mlijeko dodati kiselo vrhnje i brašno, miješati sastojke dok se ne sjedine.

2 litre vode staviti na vatru da zakipi.

U vodu dodati sol i prethodno pomiješane sastojke. Nakon što zakipi, kuhati još 10 – 15 minuta.

Posluživanje:

U tanjur nadrobiti kruha te preliteri toplom juhom.



PREŽGANA JUHA

Sastojci:

Juha
mast
brašno
slatka paprika
voda
sol

Noklice

2-3 jaja
brašno

Pomiješati mast i brašno te zagrijavati na vatri sve dok ne poprimi žutu boju. Zatim dodati slatku papriku i politi s količinom vode po želji i posoliti. Kada to zakipi, stavljati noklice u juhu.

Priprema noklica:

Pomiješati 2 – 3 jaja s brašnom te s malom žlicom stavljati noklice u juhu i kuhati 20 minuta dok se noklice skuhaju.



A wooden bowl filled with a vibrant green soup, likely a traditional Thai or Burmese dish. The soup is garnished with several pieces of golden-brown fried fish and sliced green onions. A wooden spoon rests in the bowl. In the background, there are more green onions in a small wooden dish and some fresh green leaves. The entire scene is set on a rustic wooden surface.

SLANA
JELA

Variva

VARIVO OD PORILUKA

Sastojci:

- 5 – 6 poriluka
- 3 krumpira
- sol, papar
- suha rebrica ili špek
- 1 žličica crvene mljevene paprika
- 2 žlice pasiranog paradajza
- 1 žlice Vegete

Poriluk očistimo od vanjskih listova, pa ga razrežemo po dužini i operemo te još jednom očistimo. Narežemo ga na kockice ili rezance i pofurimo s vrućom vodom. Kad se pohladi, procijediti. U među vremenu oguliti krumpire i narezati na kockice.

U lonac staviti sve sastojke i kuhati. Po želji se može napraviti lagana zaprška ili dodati žlica vrhnja.



GRAH S KISELIM ZELJEM

Sastojci:

50 dkg graha

50 dkg kiselog kupusa

Zaprška:

1 luk

*2 žličice mljevene
crvene paprike*

*3 žlice brašna
ulje*

*2 – 3 dl vode
(za zapršku)*

*Vegeta, sol, papar,
lovorov list*

Prilog:

*suho meso, suhi
bunceci ili suha rebrica*

Ako je grah stari (suhi) onda ga je potrebno namočiti dan prije pa ga sutradan skuhati.

Ako je grah mladi, onda ga ne morate namakati i kuha se kraće. Grah i kiselo zelje staviti kuhati zajedno.

Zaprška: Na ulju pržiti nasjeckan luk, dodati crvenu mljevenu papriku i brašno, promiješati pa postepeno dolijevati vodu. Miješati pjenjačom dok se zaprška ne počne zgušnjavati. Uliti zapršku u grah s kupusom, začiniti po želji Vegetom, soli i paprom, dodati lovorov list pa sve skupa prokuhati još 15 min.

Poslužiti uz narezani kuhani bunceci.

Po želji, možete komadić suhe kože ili bunceca staviti kuhati zajedno s grahom i zeljem. Umjesto kiselog zelja možete koristiti kiselu repu.

KUHANE TIKVICE

Sastojci:
naribane tikvice

Zaprška:
*4 žlice ulja
1 žlica glatkog brašna
slatka crvena paprika
vode po želji (ne smije
biti previše rijetko)
list peršina ili kopra
1 kiselo vrhnje
1 žličica octa
sol, papar,
Vegeta po želji*

Napraviti zapršku i uliti vodu. U vodu staviti naribane tikvice i dodati ocat kako se tikvice ne bi raskuhale. Pri kraju dodati kiselo vrhnje i začine.





*Ostala
domaća
jela*

ŽGANCI S DOMAĆIM KUKURZNYM BRAŠNOM

Sastojci:

*2 litre vode
½ kg domaćeg
kukuruznog brašna
sol
domaća svinjska mast*



Brašno se usipa u vruću vodu. Tijekom kuhanja dodajte soli i masti. Kuhati oko sat i pol vremena dok ne vidite lagani dim nad loncem – mora se malo uhvatiti za lonac. Zato je najbolje kuhati u crnom željeznom loncu.

Nakon kuhanja, žganci se oblikuju s kuhače pomoću vilice. Po želji, žganci se mogu preliti s kuhanim vrnjem, mlijekom ili poprženim špekom na masti.

KRUMPIR NA MASTI S PILETINOM

Sastojci:

½ kg krumpira
4 komada piletna
srednje veličine
2 žlice masti
3 žlice ulja
1 dcl vode
1 žličica Vegete
soli po želji



Krumpir oguliti i narezati na kolutove. U posudi zagrijati mast, dodati krumpir, 1 dcl vode i soli. Poklopiti posudu i pirjati na umjerenj vatri. Povremeno krumpir lagano promiješati. Kad postane mekan, maknuti ga s vatre. Piletinu posoliti, posipati Vegetom i staviti na zagrijano ulje da se prži. Pržiti prvih deset minuta na jačoj vatri, da porumeni sa svih strana. Zatim smanjiti vatru, poklopiti posudu i dolijevati malo vode. Pirjati još desetak minuta.

Prženu piletinu poslužiti s krumpirom i salatam.

SLANI PRUTIĆI

Sastojci:

25 dkg margarina

25 dkg svježeg sira

malo soli

*25 – 40 dkg oštrog
brašna*

Zamijesiti tijesto, malo izlupati i razvaljati.

Praviti male prutiće koje odozgo

premažete s 1 žumanjkom pomiješanim s 1
žlicom ulja i malo soli.



ZIMSKI PAPRIKAŠ

Sastojci:

*70 dkg svinjetine
3 glavice crvenog luka
10 dkg masti
mljevena crvena
paprika
sol
8 kiselih paprika
1 žlica Vegete*

Na ugrijanoj masti popržiti sitno nasjeckani luk dok ne postane slatkast. Zatim dodajte meso narezano na kockice, posolite i poklopljeno pirjajte uz povremeno dodavanje vode. Pri kraju dodajte crvenu papriku i Vegetu, dolijte malo vode i pirjajte dok ne omekša. Dodajte izrezanu kiselu papriku i malo prokuhajte.

Kao prilog poslužite kuhane široke rezance.



SEKELJI GULAŠ

Sastojci:

*1 kg svinjetine (od
plećke + rebra ili buta)*

3 žlice masti

*3 – 4 glavice sitno
isjeckanog crvenog
luka*

*1 kg kiselog zelja
(ribanog)*

2 dcl domaćeg vrhnja

Svinjetina se izreže na manje kockice, opere se i stavi se u lonac u kojem ste prethodno na malo masti pržili sitno isjeckan luk.

U drugom loncu otopiti 2 žlice masti i dodati 2 – 3 glavice isjeckanog luka. Kad luk malo požuti, pomiješati ga s naribanim kiselim zeljem (kako zelje ne bi bilo prekiselo, isperite ga u hladnoj vodi).

Meso pržiti kao za svaki gulaš, po potrebi polijevati s vodom, a kad meso postane mekano dodajte crvenu papriku, nešto papra i malo soli. Ne treba pretjerivati sa soli jer je kiselo zelje već slano. Posipa se s ½ žlice brašna. Zelje treba podlijevati, a kad postane mekano pomiješati s mesom, zaliti s vrhnjem, malo prokuhati i može se servirati uz pire krumpir.

Sekelji gulaš se može pripremiti i sa suhom svinjetinom, govedinom ili ovčetinom.





POLE OD KRUMPIRA

Sastojci:

*krumpir
špek
poriluk*

Oguliti krumpir i prerezati na pola, ali ne do kraja. Ubaviti krišku špeka u prorez. Krumpir složiti u pleh i peći na 200°C sat vremena.

Prilog:

Očistiti poriluk i izrezati na trakice dužine 5 cm, oprati, izmikati, posoliti i dodati ulja i octa.

ZACVRKANI REZANCI

Sastojci:

Rezanci

2-3 jaja

Brašno

Juha

Voda

Sol

Slatka paprika

Mast

Zamijesiti tijesto, razvaljati i osušiti te rezati na široke trake.

Skuhati rezance u posoljenoj vodi. Kada su kuhani, dodati istopljenu mast pomiješanu sa slatkom paprikom.



POGAČA S MASTI

Sastojci:

50 dkg glatkog brašna

15 dkg masti

2 dcl kiselog vrhnja

1 dcl mlijeka

2 dkg kvasca

2 žličice šećera

sol po želji

žumanjak

Rastopiti kvasac u mlakom mlijeku, dodati šećer i ostaviti 10 minuta da kvasac naraste. U posudu staviti brašno i mast pa ih rukama pomiješati. Dodati kvasac, kiselo vrhnje i sol. Dobro zamijesiti i ostaviti da stoji jedan sat na toplom mjestu pokriveno kuhinjskom krpom. Premijesiti ga pa ostaviti još jedan sat da stoji. Oblikovati pogaču, staviti u podmazan pleh, izbušiti vilicom na nekoliko mjesta, premazati žumanjkom i staviti u zagrijanu pećnicu. Peći oko pola sata na 200°C.

POGAČICE OD ČVARAKA (I)

Sastojci:

*2 dkg kvasca
3 velike žlice mlijeka
1 kocka šećera
2 žumanjka
2 male žličice soli
pola male žličice
mljevenog bijelog
papra
3 velike žlice vina
pola kg brašna
pola kg mljevenih
masnijih čvaraka*

Promiješati kvasac, mlijeko, šećer, žumanjak, sol, papar i pustiti da se zapjeni. Čvarke razmrviti i pomiješati s brašnom, dodati kvasac, vino i papar i zamijesiti tijesto. Zatim ga izvaljati pola prsta debelo, složiti kao ubrus i pustiti da odstoji pola sata. Tako postupiti tri puta. Četvrti put razvaljati prst debelo, izrazati čašom, staviti pogačice u pleh i neka se dižu još pola sata. Zatim ih namazati jajetom i peći u pećnici.



DOMAĆE POGAČICE S ČVARCIMA (II)

Sastojci:

*1 kg brašna
50 dkg čvaraka
1 žumanjak
1 dcl mlijeka
2 dkg kvasca
0,5 dcl kiselog vrhnja
malo soli*

Sameljite čvarke i izmiješajte ih s brašnom. Dodajte vrhnje, sol, mlijeko i dignuti kvasac. Izvadite tijesto i ostavite na toplom da se diže najmanje pola sata. Tada tijesto razvaljajte, preklopite i opet razvaljajte i preklopite. Ponovite radnju svakih 20 minuta nekoliko puta. Zatim izrežite male pogačice, složite u lim, premažite žumanjkom i pecite.



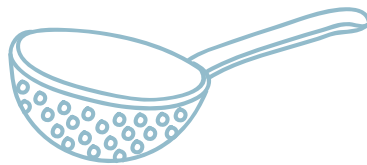
TRGANCI

Sastojci:

1 jaje
brašno
voda
sol
½ l vrhnja za
kuhanje

Zamijesiti čvrsto tijesto te trgati sitne komadiće i ostaviti da se suše. Posoliti vodu i trgance stavljati u kipuću vodu, kuhati 15 minuta, ocijediti.

Vrhnje prekuhati te preliti preko tijesta.



MAKARUNI

Sastojci:

brašno

voda

sol

malo kvasca

Količina sastojaka ovisi o željenoj količini makaruna. Zamijestite tijesto i podijelite na par komada, razvaljajte u oblik pogače i lagano zarezite nožem da ostanu kockice (da je lakše rezati kad se ispeče).

Kad se tijesto ispeče, izrezati kockice koje se ubace u kipuću slanu vodu na par minuta dok ne omekšaju, izvade se van i začine s topljenom svinjskom masti.

U mast možete dodati u luka te popržiti.

Sastojci:
*2,5 dcl krupnog
kukuruznog brašna
1 litra vode
sol
domaća svinjska mast*

JAGLI

Za pripremu jagli koristiti krupno kukuruzno brašno koje je potrebno prosijati. Krupni dio koji ostane, ispirati vodom dok voda ne bude čista kako bi se dobila čista kukuruzna jezgra. Staviti u kipuću vodu i kuhati 2 sata. U vodu dodati malo soli i masti.

Po završetku dodati mlijeko ili vrhnje, po želji.





HLADETINA

Sastojci:

*1 kg mesa svinje,
po mogućnosti: uši,
nogice, glava, rep i
nekoliko očišćenih
kožica*

*1 žličica mljevenog
papra*

list peršina

*mljevena slatka crvena
paprika*

Vegeta

Svinjsko meso i dijelove navedene u sastojcima, u većoj posudi prelijte hladnom vodom koja treba prekriti meso preko njegove gornje razine za oko 3 – 4 cm. Stavite kuhati na laganu vatru, a kada voda zavrije, pjenu koja će se stvarati na površini, skidajte žlicom i otklonite. Kad svu pjenu maknete, u vrelu vodu stavite peršin i žličicu mljevene slatke crvene paprike i žlicu Vegete. Poklopite posudu i ostavite na laganj vatri 2 do 3 sata. Kuhanje je završeno kada se meso počne odvajati od kosti. Staviti hladiti u manjim posudicama.





SLASTICE



PODERANE GAĆE

Sastojci:

2,5 dcl mlijeka

1 jaje

1 prašak za pecivo

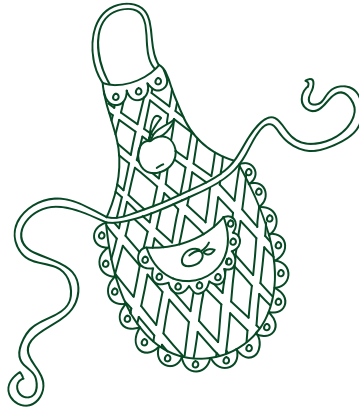
*1 mala žličica suhe
germe*

prstohvat soli

5 dkg šećera

*glatkog brašna po
potrebi*

Zamijesiti tijesto i ostaviti da odstoji da se nadigne. Razvaljati i praviti pletenice. Peći u masnoći kao krafne i pečene uvaljati u kristal šećer.



OREHNJAČA

Tijesto:

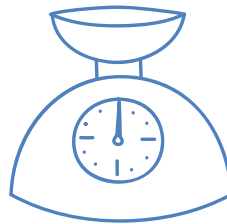
3 dkg svježeg kvasca
10 dkg masti
10 dkg šećera
2 žumanjka
3 dcl mlijeka
malo soli
40 – 50 dkg glatkog
brašna

Nadjev:

40 dkg oraha
30dkg šećera
10 dkg suhih grožđica
2 dcl mlijeka (za
pofuriti orahe)
1 vanilin šećer

Pomiješati sastojke, ostaviti da se digne, zamijesiti tijesto i razvaljati ga (oblikovati).

Za ovo tijesto mogu se koristiti nadjevi od jabuke, sira, rogača i maka.





ZLEVANKA

Sastojci:

20 dkg putra

20 dkg šećera

Putar i šećer
izmiješati.

1 dcl ruma

1 žličica soli

1 žličica sode
bikarbone

snijeg od 3
bjelanjka

jedna i pol
šalica mlijeka

Izmiješati i izliti u
namazan pleh i
lagano peći.

LJEVUŠA (GRTOŠICA)

Sastojci:

3 cijela jaja

malo soli

1 velika žlica šećera

Dobro izmiješati pa dodati 4 dcl mlijeka, malo oštrog brašna, mora biti gušće nego za palačinke. Dobro zagrijati pećnicu, u pleh staviti mast da se otopi te u otopljenu mast izliti izmiješane sastojke i peći. Kad je pečeno, mora imati velike mjehure (grbe). Zato treba staviti sastojke u veliki pleh da bude tanko. Jede se samo vruće. Može se pomiješati s vanilin šećerom ili premazati pekmezom.



KEKSI NA MAŠINU (I)

Sastojci:

60 dkg brašna

18 dkg putra

13 dkg šećera

2 jaja

½ praška za pecivo

10 dkg mljevenih oraha

Pecite na temperaturi 180°C otprilike
12 – 15 minuta dok lijepo ne porumene.



KEKSI NA MAŠINU (II)

Sastojci:

*1 kg brašna
25 dkg šećera
25 dkg masti
4 cijela jaja
1 prašak za pecivo
2 žlice vrhnja*

Od navedenih sastojaka zamjesiti glatko tijesto i oblikovati razne oblike na mašinu za mljevenje mesa, složiti u namašteni lim i peći na srednjoj temperaturi (175°C) dok postanu zlatno žuti. Posipati ih šećerom u prahu.

PAPRENJACI

Sastojci:

50 dkg brašna
20 dkg masti
20 dkg oraha
2 cijela jaja
15 dkg meda
10 dkg šećera

Po volji dodati cimeta, klinčića, papra, korice od limuna i soli. Zamijesiti tijesto. Izvaljati malo tanje. Za paprenjake je potreban drveni kalup ukrašen raznim oblicima (cvijet, borova grančica, srce, grozd i sl). Premazati bjelanjkom ili žumanjkom. Kalup posipati brašnom, pritisnuti na izvaljano tijesto, odrezati nožem i peći. Ako nemate kalup, možete rezati s kotačićem po volji u pravokutne oblike.



KUHANDO PEČENO

Sastojci:

2 dcl vrhnja

2 dcl masti

1 kocka germe

malo soli

40 dkg brašna

Od ovih sastojaka potrebno je izmijesiti tijesto i ostaviti na hladnom 1 sat.

Razvaljati prst debelo tijesto. Rezati okruglim modlom s rupicom u sredini i staviti peći.

Pečeno navesti na konac i umočiti u kipuću vodu. Uvaljati u kristal šećer.



FURENI KOLAČI

Sastojci:

*šalica vrhnja
šalica masti
1 jaje
brašna po
potrebi
prstohvat soli*

Zamijesiti tijesto, razvaljati te rezati krugove. Peći, kada su pečeni izvaditi i kratko namočiti u kipuću vodu te uvaljati u šećer ili šećer pomiješan s mljevenim orasima.



VANILI KIFLICE

Sastojci:

35 dkg brašna
20 dkg masti ili
maslaca
10 dkg šećera
11 dkg oraha
1 jaje
1 vanilin šećer

Zamijesiti tijesto od svih sastojaka i praviti kiflice. Staviti peći na srednju temperaturu (oko 170°C) i paziti da ne izgore. Pečene uvaljati u štaub šećer.



BRESKVE (I)

Sastojci:

2 dcl vrhnja

2 jaja

10 žlica šećera

1 žlica masti

1 prašak za pecivo

Zamijesiti tijesto i ostaviti pola sata da odstoji i nakon toga praviti kuglice veličine oraha i staviti peći. Kad se ohlade, izdubi se sredina, izdubljeni sadržaj se miješa s pekmezom te se pune i spajaju. Nakon toga se umoče u ekstrakt jagode pomiješan s malo vode i uvaljaju se u šećer.



BRESKVE (II)

Sastojci:

4 cijela jaja
2 dcl šećera
2 žlice masti
1 prašak za pecivo
50 – 60 dkg glatkog
brašna

Fila:

4 – 5 žlica domaćeg
pekmeza
1 dcl ruma
mrvice od tijesta

Zamijesiti sve sastojke i ostaviti da stoji oko dva sata. Oblikovati male kuglice i peći na 200°C. Dok su još tople, izbušite male rupice.

Pečene izbušene kuglice napuniti filom i spojiti kako biste dobili izgled breskvice. Namočiti u ekstrakt od jagode i uvaljati u kristal šećer.



ŠAPE

Sastojci:

30 dkg brašna

20 dkg šećera

1 margarin

2 jaja

15 dkg mljevenih oraha

1 pecilni prašak

Sve sastojke dobro promiješati, zamijesiti tijesto, staviti u kalupe za šape i peći.

Pečene uvaljati u štaub šećer.

ČUPAVCI

Sastojci:

3 jaja
20 dkg šećera (7 žlica)
4 manje
šalice ulja
2 dcl mlijeka
40 dkg brašna
1 prašak za pecivo

Pečeni biskvit rezati na manje kockice. Kockice biskvita umočiti u kremu od: čokolade, mlijeka, margarina i šećera. To sve rastopiti na vatri. Nakon vađenja iz kreme stavljati u kokos.



MAĐARICA

Sastojci:

60 dkg glatkog brašna

5 dkg šećera

1 prašak za pecivo

2 jaja

2 dcl mlijeka

5 dkg masti

Fila:

½ l mlijeka

6 žlica brašna

3 male žlice kaka ili

3 rebra čokolade za
kuhanje

25 dkg šećera

1 vrećica vanilin šećera

Sastojke zamijesiti i podijeliti na pet jednakih dijelova. Nakon toga razvaljati tijesto i peći na okrenutom plehu.

Sastojke dobro izmiješati, dodati u kipuće mlijeko, miješati i kuhati dok ne zakipi, maknuti s vatre i u mlaku smjesu dodati 20 – 25 dkg margarina. Miješati dok se margarin ne rastopi. Kad se margarin rastopi, filati kore.

KREMŠNITE OD MEDA

Tijesto:

3 dkg margarina
1 jaje
2 žlice meda
3 žlica mlijeka
malu žlicu sode
bikarbonate
15 dkg šećera

Fila:

½ l mlijeka
20 dkg šećera
3 pune žlice griza
kuhati 15 minuta
22 dkg margarina
izraditi sa sokom od
limuna

To sve miješati na pari 5 minuta, a u vruće staviti 45 dkg brašna i miješati. Uvaljati u štrucu i razdijeliti na 4 djela. Razvaljati u listove još dok je tijesto toplo. Peći na okrenutom plehu posipanom brašnom.

Pomiješati s hladnom filom i još izraditi da se dobije glatka krema.

- 1 list filaj kremom
- 2 list domaćim pekmezom od šljiva
- 3 list filati kremom
- 4 list posipati štaub šećerom

MEDENJACI (I)

Sastojci:

*½ kg brašna
15 dkg šećera
8 dkg masti
3 jaja
6 žlica meda
pola male žlice
sode bikarbone*

Umijesiti sastojke, praviti kuglice, na vrh staviti lješnjak i peći na umjerenoj temperaturi (oko 170°C).



MEDENJACI (II)

Sastojci:

15 dkg šećera

15 dkg meda

7 velikih žlica vode

10 dkg margarina

To otopiti da bude
mlako pa dodati:

1/2 kg oštrog brašna

1 žlicu sode bikarbone

1 jaje

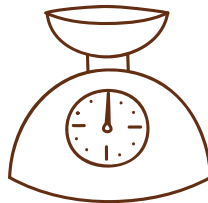
Ostaviti da stoji u hladnjaku 2 sata, praviti
male kuglice i peći.

Glazura za medenjake:

1 bjelanjak

10 dkg šećera u prahu

To izmiksati i preliti preko pečenih
medenjaka, malo ih protresti da svi
poprime glazuru, izvaditi ih i složiti na
papir da se osuše.



VODENE KIFLICE

Sastojci:

*½ kg brašna
1 margarin
½ kocke germe
1 cjelo jaje
1 žutanjak
3 velike žlice vrhnja
1 dcl mlijeka
malo soli*

Zamijesiti tijesto i zamotati u krpu te staviti u hladnu vodu da odstoji jedan sat. Izvaditi iz vode, napraviti 8 kuglica, valjati i praviti kiflice te puniti po želji. Pečene uvaljati u štaub šećer.

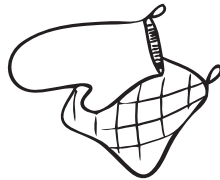


ŠKOLJKICE

Sastojci:

*½ kg brašna
1 velika šalica masti
1 velika šalica vrhnja
1 pecilni prašak*

Zamijesiti tijesto, razvaljati i raditi čašom kolutiće. Kad se naflaju pekmezom, preklopiti ih, pritisnuti rubove vilicom i peći. Vruće valjati u štaub šećer.



ŠARENE KIFLE

Tijesto:

70 dkg brašna
2 jaja
1 svježi kvasac
1 prašak za pecivo
2,5 dcl vode
2,5 dcl ulja
2 žlice šećera
malo soli

Od svih sastojaka zamijesiti tijesto, podijeliti u 2 dijela. U jedan dio staviti 2 žlice kakaa i dobro izmijesiti tijesto, podijeliti u 8 smeđih i 8 žutih loptica i praviti kiflice. Staviti smeđe tijesto na žuto ili obrnuto po želji da kiflice budu šarene.

Šećerni sirup:

3 dcl vode
25 dkg šećera
1 vanilin šećer

To prokuhati. Pečene vruće kifle umočiti u vruć sirup i odmah vaditi.

SALAMA U OBLATNI

Sastojci:

25 dkg šećera
šalica za bijelu kavu
vode
15 dkg oraha
15 dkg petit keksa
15 dkg grožđica
5 rebara čokolade
1 margarin
1 jaje
1 oblatna

Šećer skuhaj sa šalicom vode. Kad se zgusne kao med, dodaj nasjeckane orahe, mljevene kekse, grožđice, čokoladu, margarin i jaje. Miješaj na laganoj vatri dok se margarin i čokolada ne rastope. Vruće namaži na oblatnu prethodno umotanu u mokru krpu. Premazanu oblatnu savij u roladu.

PRINCES UŠTIPCI

Tijesto:

*2,5 dcl mlijeka
10 dkg margarina
15 dkg glatkog brašna
4 jaja
malo soli*

Krema od vanilije:

*3 žutanjka
15 dkg šećera
4 dkg glatkog brašna
½ l mlijeka
7 dkg maslaca
1 vanilin šećer*

Tijesto:

Mlijeko i sol zakuhajte zatim dodajte margarin, postepeno dodajte miješajući brašno i kuhajte na umjereoju vatri dok se ne zgusne. Zatim ostavite hladiti i u mlaku smjesu umiješajte jedno po jedno jaje. Na namazanu tepsiju stavljajte žlicom u većim razmacima male hrpice tijesta i pecite na 220°C oko 15 minuta. Ohladite i režite oštirim nožem na polovice i punite kremom.

Krema:

Žumanjke sa šećerom izmiješajte pjenasto, dodajte brašno i vanilin šećer, promiješajte i dodajte zakuhanom mlijeku. Kuhajte dok se ne stvori glatka krema. U hladno dodajte maslac.



ŽARBO PITA

Tijesto:

*20 dkg margarina
25 dkg oštrog brašna
1 prašak za pecivo
1 jaje
1 žlica šećera
malo kvasca
pola šalice mlijeka*

Nadjev:

*25 dkg mljevenih oraha
20 dkg šećera
malo mlijeka*

Priprema:

Tijesto zamijesiti i podijeliti u 3 djela.

Priprema:

Orahe i šećer prelijte s malo kipućeg mlijeka. U lim stavite dio razvaljanog tijesta. Premažite pekmezom, a zatim polovicom nadjeva od oraha. Na nadjev stavite drugi dio razvaljanog tijesta, premažite pekmezom a zatim ostatkom nadjeva. Gore stavite peći dio razvaljanog tijesta i sve zajedno ispecite. Gotov kolač pospite šećerom u prahu.

LONDONSKE ŠTANGICE (I)

Tijesto:

4 žumanjka
14 dkg šećera
20 dkg maslaca

Nadjev:

4 bjelanjka
25 dkg šećera
15 dkg oraha

Izmiješati i dodati naribanu koricu limuna (ako nije špricana) i 35 – 40 dkg brašna pomiješanog s jednim praškom za pecivo. Razvaljati i staviti peći u pobrašnjeni pleh. Napola ispeći i premazati pekmezom od marelice. Na to staviti nadjev od bjelanjaka, šećera i oraha. Staviti peći u pećnicu.



LONDONSKE ŠTANGLICE (II)

Tijesto:

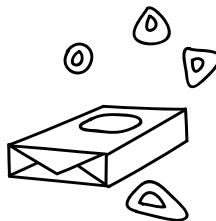
5 žumanjaka
10 dkg šećera
15 dkg masti ili
margarina
prašak za pecivo
20 – 25 dkg brašna

Nadjev:

5 bjelanjaka
20 dkg šećera
14 dkg mljevenih oraha
1 vanilin šećer

Razvaljati tijesto i staviti u pleh te ga premazati pekmezom i peći do pola.

Istući bjelanjak u snijeg i dodati ostale sastojke. Do pola pečeno tijesto premazati domaćim pekmezom i posipati rezanim orasima te još malo ispeći.



GLAJGEVIHT

Sastojci:

3 žlice masti

2 dcl mlijeka

2 dcl šećera

4 cijela jaja

1 prašak za pecivo

½ kg brašna

Sve sastojke izmiksati
i peći u pećnici na
200°C.



BISKVIT ROLADA

Tijesto:

4 žumanjka
14 dkg šećera
1 vanilin šećer
4 žlice kipuće vode
15 dkg oštrog brašna
½ praška za pecivo
snijeg od 4 bjelanjka

Zamijesiti tijesto i ispeći biskvit. Vrući biskvit izvaditi na mokru krpu, umotati u krpu i oblikovati roladu. Hladno premazati domaćim pekmezom.



BOŽANSKA PITA

Krema:

½ litre mlijeka

4 jaja

4 žlice brašna

4 žlica šećera

1 vanilin šećer

*1 konzerva marelice ili
breskve*

Nadjev:

2 dcl prokuhane vode

1 limun

1 naranča

4 žlice šećera



Krema:

Oduzeti od pola litre mlijeka par žlica mlijeka i pomiješati s jajima, brašnom, šećerom i vanilin šećerom. Sadržaj zakuhati u ostatku mlijeka na nekoliko minuta.

Nadjev:

Napraviti sok od 2 dcl prokuhane vode, limuna, naranče i 4 žlice šećera. Pomiješati ovaj sok sa sokom iz konzerve i natopiti biskvit kako bi bio sočan.

Složiti polovicu biskvita natopljenog sokom pa kremu pa voće iz konzerve i pokriti drugom polovicom biskvita (koji ste također malo natopili sa sokom). Staviti tučeno vrhnje po želji.

JE TORTA, NIJE TORTA

Tijesto:

8 jaja

8 žlica vode

20 dkg šećera

2 žlice krušnih mrvica

malo ruma

20 dkg mljevenih oraha

ili badema

Bjelanjak i vodu stući u tvrdi snijeg, dodati šećera i dalje miksati. Zatim dodati žumanjke i krušne mrvice ovlažene rumom i još malo miksati. Nakon toga umiješati mljevene orahe ili bademe te izliti u veliki, dobro namašćeni pleh, i peći na umjerenj temperaturi (200 °C).

Hladno namazati čokoladnom kremom.



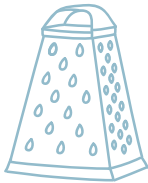
JELKA KOLAČ

Tijesto:

6 cijelih jaja
14 dkg šećera

Krema:

8 dkg šećera
1 cijelo jaje
2 žumanjka
10 dkg oraha
14 dkg maslaca ili
margarina



Izmiješati i dodati naribane korice limuna (ako nije špricana). Tome dodati 10 dkg oraha i jednu veliku žlicu brašna. Peći lagano u namazanom i brašnom posutom plehu. Prerezati tijesto po dužini ili polovici pleha. Kada se ohladi, namazati kremu između tijesta.

Krema:

Tući na pari jaje i 2 žumanjka sa šećerom. Dodati orah i maslac ili margarin. Dobro izmiješati.

KAFE ŠNITE

Sastojci:

8 jaja

18 dkg šećera

*3 štange ribane
čokolade*

18 dkg oraha

*3 žlice mrvica (krušnih)
natopljenih u rumu*

Jaja miješati sa šećerom, dodati čokoladu, orahe i u rumu natopljene mrvice. Staviti peći u namazanu i brašnom posutu posudu (pleh) i ohlađeno preliti glazurom.

Glazura:

25 kocki šećera preliti s 3 – 4 žlice vruće jake crne kave, pomiješati s 3 štange na pari omekšane školade i dodati maslaca veličine oraha. Drugi dan rezati i jesti.



KIFLE OD LJEŠNJAKA ILI ORAHA

Sastojci:

*15 dkg oraha ili
lješnjaka
15 dkg šećera u prahu
8 dkg brašna
malo praška za pecivo
(na vrh noža)
1 jaje
1 bjelanjak*

Od sastojaka umijesiti tijesto, oblikovati u kiflice i svaki uvaljati u kristal šećer pomiješan s orasima ili lješnjacima. Temperatura u pećnici mora biti umjerena.



LIMUN ŠTANGICE

Tijesto:

6 bjelanjaka
25 dkg šećera
3 štange ribane ili
omekšane čokolade
1 žlica krušnih mrvica

Krema:

6 žumanjaka
20 dkg šećera
½ limuna (naribana
korica limuna ako nije
špricana)
1 mala žlica brašna

Izmiksati šećer i bjelanjke, dodati čokoladu i krušne mrvice i ispeći.



Tući na pari ili laganoj vatri. U hladno dodati dobro izmiješani maslac.

Staviti oblatnu, nanijeti pola kreme pa pečeno tijesto, drugu polovicu kreme te poklopiti s drugom oblatnom.

SALVA KOLAČ

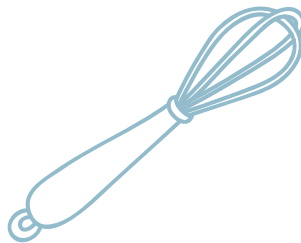
Sastojci:

20 dkg margarina
25 dkg šećera u prahu
10 dkg kosanih oraha
10 dkg grožđica
20 dkg žele bombona
½ dcl ruma
30 dkg drobljenih petit
keksa

Glazura:

10 dkg čokolade
nekoliko žlica vode
5 dkg maslaca

Sve sastojke dobro izmiješati, složiti u obliku trokuta i preliterati glazurom od čokolade.



SEDMO NEBO

Tijesto:

4 žumanjka

18 dkg šećera

10 dkg mljevenih oraha

2 žlice brašna

snijeg od 4 bjelanjka

Krema:

1 cijelo jaje

1 žumanjak

15 dkg šećera

2 štangle čokolade

5 žlica jake crne kave

20 dkg maslaca

Najprije namazati pleh s maslacem, na dno staviti oblatnu, a zatim tijesto.

Ispeći, ohladiti i namazati kremom.

Kuhati na pari ili laganoj vatri dok se ne zgusne. U hladnu kremu dodati 20 dkg dobro izmiješanog maslaca. Staviti kremu na ohlađeno tijesto.

DOMAĆI SLADOLED

Sastojci:

*3 jaja
3 žlice šećera
3 vanilin šećera
jedno crveno vrhnje
2 vrećice šlaga
1 čaša mlijeka*



Dobro izmiješati mikserom, dodati jedno crveno vrhnje i još malo miješati.

Posebno izmiješati 2 vrećice šlaga i jednu čašu mlijeka. Promiješati te dvije mase i spremite u ledenicu na 4 sata. Po želji se može odvojiti dio smjese i umiješati kakao.

Preljev:

Na listiću maslaca otopiti 4 žlice šećera i staviti pirjati $\frac{1}{2}$ kg višanja ili jagoda. Ako su jagode u pitanju, onda dodati 3 žlice šećera. Po želji dodati ruma. Pirjati dok voće ne omekša.

SRIJEMSKE PLOŠKE

Sastojci:

*15 dkg maslaca ili
10 dkg masti
2 cijela jaja
1 žumanjak
15 dkg šećera*

Maslac ili mast (po izboru) dobro izmiješati s brašnom. Posebno napraviti smjesu od 2 cijela jaja, jednog žumanjka i šećera. Obje mase pomiješati i miješati dok ne postane pjenasto. Peći u namašćenom plehu, a masa mora biti debela kao palac. Kad se malo popeče, izbocka se vilicom.

Glazura:

10 dkg šećera u prahu pomiješati s jednim bjelanjkom i dva rebra rastopljene čokolade. Miješati dok ne postane pjenasto. Pečeno vruće tijesto se prelije s glazurom i stavi na zrak sušiti. Reže se na kockice ili dugačke štapiće.

ŠTANGLICE OD ORAHA

Sastojci:

25 dkg oraha

25 dkg šećera

1 bjelanjak

Glazura:

2 bjelanjka

40 dkg šećera u prahu

sok od pola limuna

Sastojke umijesiti i rastanjiti u pločicu željene širine, ali da dobijete dugačke štanglice, debljine 7 – 8 mm.

Glazura:

Izmiješati 2 bjelanjka i 40 dkg šećera u prahu, a po želji možete prepoloviti ovu masu odnosno staviti 1 bjelanjak i 20 dkg šećera u prahu i sok od pola limuna. Glazura se ravuče po pločici. Rezati na štanglice i staviti sušiti na toplo mjesto. Rezati mokrim nožem.



TRI DANA U PLEHU

Sastojci:

1. dio:

14 dkg maslaca

14 dkg šećera

7 dkg brašna

14 dkg mljevenih oraha

4 bjelanjka

2. dio:

4 žumanjka

10 dkg šećera

2 vanilin šećera

3. dio

7 dkg mljevenih oraha

7 dkg šećera

malo mlijeka

7 dkg maslaca

1. dio:

Pjenasto umijesiti maslac i šećer, dodati brašno i mljevene orahe te snijeg od bjelanjaka.

2. dio:

Pečeno tijesto malo ohladiti i premazati sa smjesom od žumanjaka, šećera i vanilin šećera. Staviti u pećnicu, više da se osuše nego ispeku.

3. dio:

Mljevene orahe i šećer prokuhati s malo mlijeka, ohladiti i dodati maslac. Jednolično izmiješati i premazati po ohlađenom kolaču. Odozgo posipati mljevene orahe i ostaviti da odstoji 2 – 3 dana.

VANILI KIFLI

Sastojci:

35 dkg brašna

20 dkg margarina

8 dkg šećera

10 dkg mljevenih oraha

ili još bolje lješnjaka

1 bjelanjak

Tijesto umijesiti, malo ostaviti da odstoji i raditi kiflice. Kad su pečene, uvaljati u šećer u prahu pomiješan s vanilin šećerom.



VASER KIFLI

Sastojci:

*1 kg brašna
40 dkg masti
2 dcl vrhnja
1 prašak za pecivo
malo soli*

Dobro izmiješati prašak za pecivo s brašnom. Doliti mast, vrhnje i sol. Izraditi glatko tijesto i umotati ga u vlažnu krpu. Ostaviti u posudi s vodom, neka odstoji 2 – 3 sata ili preko noći. Tijesto razvaljati, rezati na trokutiće, po želji staviti pekmez, sir ili orahe. Slagati na lim na peći na 180°C.



JASTUČIĆI OD MASTI S PEKMEZOM

Sastojci:

½ kg glatkog brašna

1 žumanjak

1,5 dcl mlijeka

20 g kvasca

žličica šećera

malo soli

0,2 dcl ruma

100 g masti

100 – 150 g pekmeza

od šljiva

50 g šećera u prahu

Razmutiti kvasac u mlakom mlijeku, dodati žlicu šećera i pričekati deset minuta da naraste. U posudu staviti brašno, malo soli, žumanjak, rum i mlijeko s kvascem. Zamijesiti tvrđe tijesto, a ako je potrebno, dodati malo mlake vode, kako bi se tijesto lakše umijesilo. Na pobrašnjenjnoj dasci razvući tijesto valjkom, premazati trećinom masti, ispresavijati ga i ostaviti da odstoji pola sata u frižideru. Ovaj postupak ponoviti još dva puta. Zatim tijesto ponovno razvući valjkom, narezati ga na kvadrate i svaki premazati pekmezom. Jastučiće preklopiti i zatvoriti prstima, kako pekmez ne bi iscurio. Peći oko pola sata na temperaturi 200°C. Kad su pečeni, još vruće ih posipati šećerom u prahu.

ZAHVALE

Udruga žena Gora – Sibić posebno se zahvaljuje Gradu Petrinji i Hrvatskom zavodu za zapošljavanje Područnom uredu Sisak. Hvala što ste prepoznali i podržali našu ideju izrade Gorske kuharice, čime ste zaista pokazali senzibilitet za važne teme u službi očuvanja naših sela, baštine i tradicije.

Od srca hvala na trudu i doprinosu izradi Gorske kuharice osobama bez čije se podrške ova ideja ne bi mogla biti ostvariti:

Dubravki Tominović

Ljubici Prašnjak

Vlatki Prašnjak

Gordani Tominović

Tanji Tominović Pučko

Vjekoslavi Dražetić

Nadi Latinčić

Marici Đureković

Luciji Filipović

Milki Filipović

Barbari Tonković

Marijani Tonković

D.Point / kreativnoj agenciji

UDRUGA ŽENA GORA -SIBIĆ

Kada zavirite u Gorsku kuharicu, gotovo da ćete moći osjetiti miris i okus jela iz davnina, koja će i danas razveseliti svako nepce. Otkrijte tradicijske recepte za slana i slatka jela iz sela Gora i okolnih naselja na području Banovine.

