

Nr. 73.  
**Pogačice iz čvaraka. Krammelpoga-  
tscherln.**

**Primjеса:** 25 dkg čvaraka, 37 dkg brašna, 1 cijelo jaje i 2 žumanjca, 2-3 žlice vrhnja, sô,  $\frac{1}{2}$  paketića Dr. Oetkera praška za pecivo.

**Z g o t a v l j a n j e:** Zdrobi čvarke sa strojem za rezanje mesa i metni ih na dasku te ih s brašnom dobro smiješaj. Od toga napravi kup i u sredini učini mu jamicu, u koju metni 1 jaje ili 2 žumanjca, dodaj vrhnje, sô i prah za pecivo, pa iz svega toga učini voljno tijesto, kome ćeš, ako ustreba, dodati i nešto mlijeka. Razvaljav tijesto palac debelo, izreži iz nje-  
ga male pogačice, nešto veće od 1 dinara, namaži ih jajem i peci lijepo svetlosmeđe. (Hoćeš li, da pogačice budu mekanije, uzmi 25 dkg brašna.) Ureži tijesto nožem unakrst prije nego što si izrezao pogačice, da budu odozgo ukrašene.

Vlasta Mandekić:

# Najbolja domaća kuharica

1940  
NAKLADNA KNJIŽARA „ORBIS“ ZAGREB

Osnovna škola

Vladimira Nazora

*Nova Bukovica*



školski projekt 2010./2011.

## *„Gastronomiske i zanatske osobitosti općine Nova Bukovica“*

*Nova Bukovica, svibanj, 2011.*

„Što jesti nakon rada svaka? Zna baka!“

Učenici ove škole u suradnji s učiteljima, roditeljima, bakama i sumještanima marljivo su tijekom cijele školske godine u sklopu projekta "**Gastronomski i zanatske osobitosti općine Nova Bukovica**" prikupljali recepte starih zavičajnih jela istražujući pri tome ne samo glavne sastojke jela i njihove omjere nego i starost prikupljenih recepata, kao i prigode u kojima su se neka od spomenutih jela iznosila na stol.

Osim mnoštva novih znanja o stariim i našim bakama dobro znanim delikatesama, podijelili smo iskustva o različitim načinima spravljanja, ali i nezaboravne doživljaje prilikom kušanja raznih zavičajnih jela i napitaka. Oživjeli smo tako ugodne mirise i okuse koje pamte naši roditelji i naše bake i djedovi iz vremena svog djetinjstva i mladosti, a budući da su se i nama svidjeli, odlučili smo odabratiti neke od najukusnijih i najomiljenijih te ih objaviti na ponos svih sudionika projekta kao knjižicu recepata pod nazivom

#### **"Mala riznica zavičajne kuhinje"**

Ovom zavičajnom kuharicom okrunili smo naš zajednički rad na projektu i, nadamo se, omogućili i budućim učeničkim naraštajima da kušaju izabrana jela te svjedoče o njihovoj jednostavnosti i posebnosti u isto vrijeme.

Ukoliko se neki od naših učenika zbog životnih izazova u skoroj budućnosti prostorno i udalje od svog rodnog kraja, želja nam je da ih ova "mala riznica" tradicijske gastroponude podsjeti na mirise djetinjstva, bakine kuhinje, rodnog doma i zavičaja!

Jasminka Stošić

**Izdavač:** OŠ Vladimira Nazora Nova Bukovica

**Naklada:** 100 primjeraka

**Urednica:** Lareta Žubrinić

**Suradnice u projektu:**

Lidija Medved, Marija Peček, Marija Vencl,

Terezija Vencl, Marina Kordić, Jasminka Stošić, Ivana Sirovica

**Fotografije:** OŠ Vladimira Nazora Nova Bukovica

„Nema jela bez djela.“

## **DOMAĆA KOBASICA (za 5 kg)**

5 kg mljevenog svinjskog mesa,

5 dag mljevenog češnjaka,

8 dag soli,

2 dag papra,

7 dag miješane ljute i slatke mljevene paprike,

3-5 m tankih svinjskih crijeva

Domaće kobasicice se pripremaju od mljevene svinjetine kojoj se dodaju navedeni začini. Smjesa se dobro izradi i nadijeva u pripremljena crijeva. Za jelo se može koristiti svježe pečena na masnoći, zalivena u masti, ali i prodimljena kao suhomesnati proizvod.



## **KISELA JUHA**

*Izdinstaj crveni luk. Dodaj mljevenu crvenu papriku. Podlij vodom. Dodaj lovorov list, biber u zrnu i sol.*

*Dodati bijelu jetricu i sve izmiješati. Na kraju se podmuti brašnom.*

*Poslužuje se na klanju uz pire krumpir kao prilog.*

„Bolje rad nego glad.“

## LOVAČKI ČOBANAC



meso narezano na kockice (srnetina, veprovina, jelensko meso)  
crveni luk fino usitnjen  
gusti sok od rajčice  
feferoni  
crvena paprika  
biber u zrnu, sol, lovor  
vino

Meso dodati na dobro pirjani luk. Nastaviti pirjati dok meso ne pusti vodu. Po potrebi dolijevati toplu vodu da meso bude pokriveno. Malo posoliti. Pirjati dok meso ne bude do pola kuhanog pa dodati rajčicu, nasjeckane ljute feferone (po ukusu), biber u zrnu, lovor i još malo soli.

Sve pirjati dok meso ne omeša.

Na kraju dodati vino i otklopljeno kratko prokuhati da vino ispari.

„Ni luk jeo ni luk mirisao.“

## SARMA (za 4 osobe)

800 g kiselog kupusa (glavica)  
200 g svinjskog mesa  
400 g junećeg mesa  
60 g suhe slanine  
50 g riže  
60 g sjemenovog ulja  
60 g luka  
15 g češnjaka  
15 g peršina  
1 jaje  
1 žlica brašna  
10 g mljevene crvene paprike  
200 g suhog mesa  
list lovora  
1 žlica pirea od rajčice,  
sol i papar po potrebi



Izaberemo glavicu kupusa neoštećenih listova. S listova skinemo deblji korijen pa listove operemo, ocijedimo i pripremimo za punjenje. Luk, češnjak i peršin očistimo i sitno narežemo. Juneće i svinjsko meso sameljemo. Suho meso operemo i očistimo od nečistoća.

Pripremimo ostale potrebne namirnice. Luk popržimo na ugrijanoj masnoći i dodamo ga u mljeveno meso. Mesu dodamo sol, papar, mljevenu crvenu papriku, peršin, češnjak, kockice slanine, opranu rižu, jaje i malo vode te sve dobro izmiješamo. Na listove kupusa stavimo malo mesa i savijemo list počevši od korijena prema vrhu lista. Krajeve uguramo u sredinu.

U prikladnu posudu stavimo red ribanog kiselog kupusa, a na njega kružno slažemo sarme, jednu do druge. U sredinu stavimo suho meso, papar u zrnu i list lovora pa prekrijemo ribanim kupusom i prelijemo vrućom vodom.

Poklopljeno kuhamo na laganoj vatri oko dva sata. Gotovu sarmu zgusnemo laganim zaprškom u koju dodamo mljevene crvene paprike i žlicu pirea od rajčice. Zaprženo kuhamo još oko pola sata. U obrok stavimo dvije sarme i ribanim kupusom i komad suhog mesa te kao prilog krumpir na maslacu.

„Bože dragi, blagoslovi ovo jelo!“

## KRUMPIROVA JUHA

- nekoliko krumpira (ovisno o tome koliko vam treba za pire)
- mala glavica crvenog luka
- mljevena crvena paprika
- sol i vegeta (ili neki drugi začin)
- domaći rezanci (može drugo sitno tijesto)

Na malo masti ispržiti sitno isjeckani luk da porumeni i omekša. Zatim zaliti vodom u kojoj se kuhao krumpir i dodati još obične vode zavisno o količini koju kuhate. Po želji i ukusu dodati sol, vegetu, crvenu papriku i kad zakuha, dodati rezance i malu vezicu peršinovog lista.



## DIZANI KOLAČI



- $\frac{1}{2}$  kg brašna
- 1 germa
- $\frac{1}{2}$  l mlijeka
- 2 žlice šećera, malo soli
- 1 jaje
- 1 velika žlica masti
- limunova korica

Ugrijati mlijeko i šećer. Dodati germu. Pomiješati brašno, sol, jaje, koricu i mast. Dodati mlijeko i germu, dobro zamijesiti. Ostaviti da se digne na toploj i razdijeliti na dva dijela.

**FIL OD ORAHA** –  $\frac{1}{2}$  kg mljevenih oraha, 4 žlice šećera prelit s kipućim mlijekom. Neka se hlađi. Dodati koricu limuna, 1 vanilin šećer i snijeg od dva bjeljanjka.

„Zrno do zrna pogača.“

## POGAČICE S ČVARCIMA

- ZA TIJESTO:
- 500 g brašna
  - 1 vrećica suhog kvasca
  - 2 žumanca
  - 60 g margarina (ili masti)
  - 250 ml mlijeka
- ZA NADJEV:
- 300 g čvaraka
  - 100 g brašna
  - papar, sol
- za premazivanje jedno jaje



### PRIPREMA:

Prosijano brašno izmiješajte s kvascem, u sredinu stavite žumanjke, omekšali margarin (ili mast), sol pa s mlakim mlijekom izradite mekano tijesto. Ostavite pokriveno na toploj 30 minuta.

U međuvremenu sameljite čvarke pa ih izmiješajte s brašnom i paprom.

Dignuto tijesto razvaljavajte u jednu četvorinu debelu oko 1 cm. Premažite s nadjevom od čvaraka i preklopite rubove tijesta, ponovno ga razvaljavajte i opet preklopite kao za lisnato tijesto, još ga jednom razvaljavajte i opet preklopite bez počivanja.

Ponovite postupak 3 puta, posljednji put razvaljavajte tijesto na 1.5 cm deblijine pa čašom ili okruglim kalupom izreži pogačice.

Složite ih na zamašćen lim i površinu pogačica zarežite u obliku mrežice, premažite jajetom i pecite u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva oko 20 minuta.

„Lakome su oči pri pogači.“

## KRUMPIRSKA POGAČA



- 1 kg brašna  
1 germa  
par kuhanih krumpira  
sol  
mlijeko  
1 jaje  
malo ulja

Kuhani krumpir se oguli i nariba.  
Stavi se germa koja se treba prethodno malo dignuti u topлом mlijeku. To se sve umijesi i ostavi da se digne. Onda staviš u tepliju i pečeš. Gore namaži jajetom i posoli.

## POSNA POGAČA

- 1kg brašna  
(može i više)  
1 germa  
malo soli  
vode po potrebi  
3-4 skuhana i  
naribana krumpira



To se sve dobro umijesi i ostavi da se tjesto malo digne. Tepsija se namaže uljem i istrese se umiješano tjesto i lagano razvuče po tepliji. Gore se posoli i izbode se vilicom. Kad je pogáča pečena, vruća se namaže kajmakom.

„Ne traži kruha nad pogáčom.“

## ŽILAVE KRUMPIRSKE POGAČICE



Kuhani krumpir se zdrobi i dobro posoli. Onda se dodaje brašno koliko krumpir zahtijeva da bude dobro tjesto. Može se staviti jaje i malo praška, a i ne mora. Razvalja se, vadi čašom i stavlja na vrelo ulje.

## BOŽIĆNI KRUH



- 75 dkg jabuka izrezanih na kockice  
20 dkg šećera (šećer i jabuke promiješati i neka odstoje preko noći)  
20 dkg grožđica  
15 dkg oraha izrezati na sitno  
15 dkg smokava izrezati na sitno  
1 žlicu rakije

1 žlicu kakaa  
malo cimeta i malo klinčića u prahu  
50 dkg brašna  
1 prašak za pecivo  
Sve umijesiti, staviti u kalup i peći na 180° C jedan i pol sat.

„Nema kruha bez motike.“

## DOMAĆI KRUH

1kg mekog brašna  
malo soli  
2 dl mlijeka  
2 dl vode  
1/2 svježeg kvasca

Brašno prosijemo i dodamo sol, mlijeko i vodu. Malo mlijeka odlijemo u jednu šalicu u koju stavimo svježi kvasac. Kada se kvasac digne, dodamo ga u brašno i zamjesimo.

## RAŽENI KRUH

polu kocku germe  
3 dcl tople vode  
30 dkg bijelog brašna  
30 dkg raženog brašna  
polu žličice soli  
(ako je potrebno dodati vode dok mijesiš)



## KUKURUZNI KRUH

polu kocku germe  
4 dcl tople vode  
50 dkg bijelog brašna  
30 dkg žutog kukuruznoga brašna  
polu žličice soli  
1 mala kašika soli  
- umijesiti i po potrebi dodavati vode

„Kuharice, manje zbori da ti ručak ne zagori.“

## POLESNJACI

SASTOJCI:  
1 kg krumpira  
glatko brašno  
luk, češnjak  
jaje  
sol  
prstohvat crnog papra  
mast ili ulje za prženje



Oguljene krumpire naribamo na *trenicu* i odlijemo višak vode koju je krumpir pustio. Dodamo brašno, usitnjeni češnjak i luk, jaje, sol i papar.

Pečemo na tavici na masti ili ulju do zlatnožute boje.

## ŠAPE



1 šalica oraha  
1 šalica masti  
1/2 šalica šećera  
3 šalice brašna  
2 jaja  
malo praška za pecivo

Smiješati sastojke i zamjesiti tijesto. Puniti *namašćene* i pobrašnjene *modle*.

„Kakav gost, takva čast.“

## KUGLOF (dizani)

1,2 kg brašna  
sol  
šećer  
vanilin šećer  
4 jaja  
kvasac  
mljekko  
kakao  
sladilo (120 komada)  
grožđice  
cijeli margarin



Sladilo rastopi u malo mlijeka. Margarin ugrij da omekša. U ugrijano mlijeko stavi šećer, *germu* i cijelo jaje.

U brašno dodaj sol i vanilin šećer. Promiješaj. Unutra dodaj žumanjke, a onda pomalo *germu* i sladilo u mlijeku. Malo *germe* i sladila u mlijeku stavite u tu smjesu, dodaj kakao i malo brašna i promiješaj.

Od velike smjese otkini komad tijesta i pomiješaj s kakao smjesom. U obje smjese dodaj grožđice i umijesi ih. Ostavi da se diže.

Kad se dignu obadvije smjese, spoji ih lagano preklapajući sa sve 4 strane. Spojene krajeve okreni prema dolje i ponovo ostavi da se diže.

Staviti u *rernu* zagrijanu na 200 stupnjeva i peći na sat vremena.

Kad je pečeno, lagano izvaditi iz *ranjike* i zamotano u krpnu vratiti nazad. U šalici pomiješati vodu i šećer, te premazati gornji dio.

Zamotaj krpom i *najlon* vrećicom te ostavi da se hlađi.

Rezati tek kada je potpuno hladno.

„Bože, blagoslovi ovo jelo što ga prima moje tijelo.“

## UŠTIPCI OD JABUKA

SASTOJCI:

2 jaja,  
2 žlice šećera,  
30 dag mekog brašna,  
1 prašak za pecivo,  
1 vanilin šećer,  
1/2 žlice soli,  
3 naribane jabuke,  
mljekko po potrebi, ulje za prženje, šećer u prahu za posipanje



PRIPREMA: Pomiješati sve sastojke i na kraju dodati ocijedene naribane jabuke.

Ostaviti da odstoji pola sata, grabiti žlicom na vruće ulje i peći do zlatnožute boje.

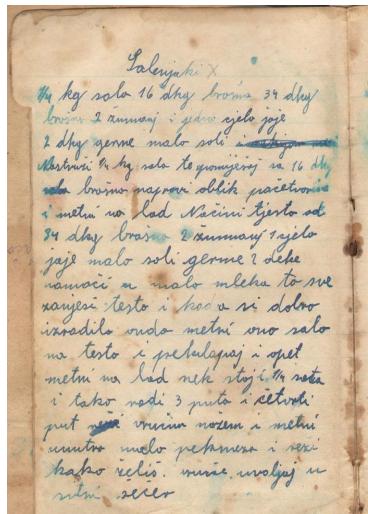
Pečene uštipke izvaditi na upijajući papir. Ohlađene uvaljati u šećer u prahu pomiješan s vanilin šećerom.



„Dođi dragi Isuse, budi nam gost, blagoslovi ovo jelo da nam bude na radost!“

## SALENJACI

1 kg brašna  
70 dkg sala  
1 germa  
 $\frac{1}{2}$  l mlijeka  
1 dl ulja  
1 žlica soli  
2 jaja  
2 žlice šećera



U posudu se stavi mlijeko, germa i 2 žlice šećera da se diže. U drugu se posudu stavi 1 kg brašna, 1 dl ulja, 2 jaja i mala žlica soli pa se pomiješa s germom i počne mijesiti. Neka tijesto stoji sat i pol.

Kad se tijesto *digne*, razvalja se na dasci, namaže sa salom, preklopi i tako ponovi 2 puta.

To se razvije i rade se salenjaci punjeni pekmezom.

Stave se peći na 200 stupnjeva Celzijevih, a kada bude gotovo uvalja se u šećer u prahu.

„Fala Bogu i svetoj Ani koja djecu hrani!“

## MED OD MASLAČKA

SASTOJCI:  
4 šake maslačkowych  
cvjetova  
(ubranih po suncu)  
1 litra hladne vode  
1 kg šećera  
pola limuna



### PRIPREMA:

Cvjetove maslačka ostaviti preko noći potopljene u vodi. Drugi dan sve zajedno kuhati pola sata, zatim ocijediti i opet kuhati pola sata do 45 minuta uz postepeno dodavanje šećera.



Pri kraju smanjiti vatru i dodati sok od limuna te još malo kuhati (oko 5 minuta) na laganoj vatri.

Preliti u teglice i čuvati na hladnom i tamnom mjestu.

„Kakav je netko prijelu, takav je pri djelu.“

---

## PEKMEZ OD ŠLJIVA

### SASTOJCI:

oko 5 kg šljiva  
4 kg šećera  
1 konzervans

### PRIPREMA:

Šljive dobro oprati, očistiti od koštica i samljeti. Mljevene šljive staviti u odgovarajuću posudu i peći na laganoj vatri. Kad pekmez počne kuhati, dodati šećer i nastaviti kuhati.

Nakon nekoliko sati kuhanja, kad pekmez počne vrcati van iz posude, dodati konzervans i skinuti s vatre.

Sipati pekmez u teglice i najbolje ostaviti da se ohladi i zatvoriti teglice drugi dan.



„Tko vina večera, vode ruča.“

---

## KUPINOVO VINO

### SASTOJCI:

10 kg kupina,  
1,5 do 2 kg šećera,  
štapići vanilije

### PRIPREMA:

Na deset litara zgnježenih kupina dodati od 1,5 do 2 kg šećera.

Izmiješati i dodati nekoliko štapića vanilije pa spremiti u široku lagano zatvorenu bocu. Neka stoji na suncu oko 2 mjeseca. Nakon toga odvojiti sok i spremiti u boce.



## DOMAĆI JABUČNI OCAT



Jabuke sameljemo. Iz njih iscijedimo sok i ulijemo u odgovarajuću posudu. Sok od jabuka neka odstoji kako bi proces vrenja mogao započeti. Treba osigurati pristup zraku da bi se alkohol pretvorio u octenu kiselinu. Poslije vrenja procijedimo. Na 1 litru soka dodamo 1 litru vode, spremimo u boce i začepimo. Držimo na umjerenoj temperaturi. Ako se pojavi talog, ponovno procijedimo.

„Kako tko drobi, tako će i kušati.“

## SOK OD BAZGE

Potopiti 40 cvjetova u 3 litre vode i ostaviti 24 sata.

Prokuhati 4 l vode s 4 kg šećera i to ohladiti.

Hladno spojiti.

Dodati uz miješanje limun (po želji, otprilike  $\frac{1}{2}$  kg), konzervans i limunska kiselina.

Dobro promješati.

Dobije se oko 9-10 litara soka.



## SOK OD BAZGINIH BOBICA

### SASTOJCI:

6 litara vode

1 kg bobica od bazge

4 vrećice limuntusa

5 kg šećera

1 ekstrakt od naranče

### PRIPREMA:

U vodu ukuhavati bazgine bobice dok ne omekšaju i počnu se raspadati.

Skloniti sa peći i ostaviti 24 sata da odstoje. Procijediti i otopinu ponovo prokuhati.

Dodati limuntus i šećer i ukuhavati dok se šećer ne otopi. Na kraju umiješati ekstrakt od naranče. Razliti u boce.

„Ne treba imati oči veće od želudca.“

## ČAJ OD VIŠNJINIH GRANČICA

Na 1 litru vode stavi se jedno 5-6 višnjinih grančica. Treba dobro prokuhati na vatri jedno par minuta. Procijedi se i doda šećer. Dobije se fin i ukusan čaj.



**Dobar tek!**

**Dobrú chut'! (slovački)**

**Bon Appetit! (njemački)**

**Enjoy your meal! (engleski)**

**Buon appetito! (talijanski)**

**Bon appétit! (francuski)**

**Afiyet olsun! (turski)**

„Sit gladnōme ne vjeruje.“

## SHEPARD STEW

### INGREDIENTS:

- meat without bones - all cut in cubes (venison, boar, deer meat)
- onion - finely chopped
- tomato sauce
- hot peppers
- sweet paprika powder
- pepper in grain, salt, bay leaf
- wine

### PREPARATION:

Stew onions for few minutes and than add meat. Stew it until the meat doesn't let the water. If necessary, add as much warm water to cover the meat. Add salt.

Simmer until meat is half cooked and then add the tomatoes, chopped hot peppers (as much as you like), pepper in grain, bay leaf and a pinch of salt.

Simmer it all until meat becomes soft. At the end, add the wine and boil it shortly with the open lid so that the wine can evaporate.

---

Sabina Jurlina, učiteljica engleskog jezika  
Andrea Bračun, učiteljica njemačkoga jezika  
Eva Turza Mitrović, učiteljica slovačkoga jezika

„Bogat jede kad hoće, a siromah kad može.“

## PFLAUMENMUS

- etwa 5 kg Pflaumen
- 4 kg Zucker
- 1 Konservierungsmittel

Pflaumen waschen, etkernen und zu schleifen.  
Gesachktes Pflaume in eine Schüssel und bei mittlerer Hitze backen.

Wen die Marmelade zu kochen beginnt Zucker und weiter kochen. Nach mehreren Stunden des Koches, fügen Konservierungsmittel und entfernen Sie aus Feuer.

Pour Marmelade in Gläser, ist es am besten, abkuhlen lassen und versiegelt Gläser den anderen tag.

## POLESŇAK

**Suroviny:** kg zemiakov, hladká múka, podlá chuti :cibuľa, cesnak, vajce, soľ, štipka mletého čierneho korenia, mast alebo olej na vyprážanie

### Postup prípravy:

Očistené zemiaky postrúhame na strúhadle a zlejeme prebytočnú vodu, čo pustí, posypeme hladkou múkou, pridáme pretlačený cesnak a nadrobno nakrájanú cibuľu, vajce, soľ, a korenie podľa chuti. Pečieme na panvici na mast alebo oleji do zlatista. Dobrú chut!

## **RJEČNIK ZAVIČAJNIH RIJEČI**

**avzac** – staklena podloška za sitne kolače

**čušpajz** - varivo

**džezva**

**escajg** – pribor za jelo

**fertun** - pregača

**fruštuk** – doručak

**germa** – kvasac

**havštok** – drveni stol za sjećenje mesa

**kašika** – žlica

**kredenac** – ormara za posuđe

**kutlijica, šeflja** - grabilica

**mikser** – mutilica

**modle** – kalupi za šape

**oklagija** – razvijača

**ostava** – smočnica

**peruška, pemzl** – služi za premazivanje masti

**ranjika**

**rerna** – pećnica

**ringla, plotna**

**soljenka**

**stelaža** – polica za posuđe

**supa, čorba** - juha

**šerpa** – zdjela

**širajzlin** - žarač

**šporet** - peć

**tacna** - poslužavnik

**tepsija** – protvanj, pleh

**trenica** - ribež

**vajglin, vangla** – posuda za pranje ili za dizanje tijesta

## **ZAVIČAJNI PREDMETI IZ KUHINJE**

