



BOŽIĆNA KUHARICA

Autori:

Ekonomska škola Velika Gorica
Srednja škola Pakrac
Obrtničko-industrijska škola Imotski
Ekonomska, trgovačka i ugostiteljska škola
Samobor
OŠ Petar Zrinski Čabar



RECEPTI

Ekonomska škola Velika Gorica

Obrtničko-industrijska škola Imotski

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1. Vanilin roščić | 1. Imotski rafijoli |
| 2. Kolač od trešanja | 2. Imotska torta |
| 3. Orah štangice | 3. Mali prženi bajami |
| 4. Mačje oči | 4. Raščika u pršutu |
| 5. Breskvice | 5. Bakalar na brudet |
| 6. Fritule | 6. Pašticada |
| 7. Zvezdice | 7. Božićni kruh |
| 8. Vanilin kifle | |
| 9. Kolač koji se ne peče | |

Ekonomska, trgovačka

i ugostiteljska škola Samobor

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| 10. Raspucanci | 1. Medenjaci |
| 11. Kuglof | 2. Čokoladne kuglice |
| 12. Medenjaci | 3. Vanilin keksi |
| 13. Pereci (kuhao pečeni) | 4. Kuglof |
| | 5. Mramorni kuglof |
| | 6. Dizani kolač od |

Srednja škola Pakrac

rogača

- | | |
|-------------|------------|
| 1. Oraščići | 7. Kuglice |
| 2. Čupavci | 8. |
| Fritule | |
| 3. Mađarica | 9. |





RECEPTI

18. Orah polumjeseci
čokolade (nije ih potrebno peći)
19. Kremšnute
19. Raspucanci
20. Keksići od šećera i cimeta
21. Šarene oblate
22. Mađarica
23. Baklava
24. Kuglice sa sirom
Božićnjaka
25. Kuglof od čokolade
26. Vanilin cvjetići
27. Nutelloti
28. Božićni kolač
29. Kiflice s orasima
30. Keksići s mameladom i linoladom
31. Kolači od kikiriki maslaca i čokolade
32. Recept za napitak "bijeli Mojito"
9. Kocke od
10. Orehnjača
11. Bakini kolači
12. Buhtli
13. Fritule
14. Osina gnijezda
15. Salenjaci bake Mraz
16. Raspukanci djeda

OŠ Petar Zrinski Čabar

1. Lješnjakovi štapići
2. Keksi na mašinu
3. Salenjaci
4. Zvezdice



EKONOMSKA ŠKOLA VELIKA GORICA

Naša škola djeluje na području Velike Gorice, a ove smo godine obilježili 30 godina postojanja. Provodimo programe za zanimanje ekonomist i komercijalist te različite programe za obrazovanje odraslih.

U svom radu prepoznati smo kao moderna i suvremena Škola koja čini najbolje za uspješan odgoj i obrazovanje. Nastojimo prepoznati potencijal svakog učenika te ih poticati i usmjeravati u njihovom profesionalnom razvoju.

Okosnicu Škole čini bogat Kurikulum koji pored programa za ekonomiste i komercijaliste nudi i mogućnost sudjelovanja u dodatnoj, dopunskoj i fakultativnoj nastavi. Tu smo za učenike koji žele sudjelovati u izvannastavnim aktivnostima: dramskoj grupi, literarno-recitatorskoj grupi, školskom zboru, odnosno bendu, školskom sportskom društvu Bumar, debatnom klubu Titan i Školskom volonterskom klubu.

Ponosni smo na uspjehe naših učenika na natjecanjima koja obuhvaćaju područja iz svih nastavnih predmeta.

Škola ostvaruje suradnju s lokalnom zajednicom, njezinim gospodarstvenicima, Gradskom knjižnicom i ostalim udrugama. Od 2014. godine uključeni smo u projekte Erasmus+ kroz koje želimo oplemeniti život Škole.

Ovaj projekt zbližio je naših pet škola, unio veselje u našu svakodnevicu, a mi vam poručujemo pjesmu "...Božić bijeli, začaran, radostan i svet, možda takav jedan dan zbliži cijeli svijet..."

Blagoslovljen Božić te zdravu i veselu novu godinu žele vam učenici i svi djelatnici Ekonomske škole Velika Gorica!





VANILIN ROŠČIĆ



25 dag brašna
12 dag maslaca
10 dag šećera
6 dag oguljenih badema
2 vrećice vanilin šećera
1 jaje
Šećer u prahu
1 vanilin šećer

Upute

Od brašna, maslaca, šećera, oguljenih mljevenih badema, vanilin šećera i jajeta zamijesiti prhko tijesto i ostaviti oko 1 sat počivati.

Nakon toga oblikovati male roščiće (kiflice), složite na namazanu tepsiju i pecite oko 18-20 min kod temperature od 220 °C.

Pečene i još vruće kiflice uvaljati u šećer.



KOLAČ OD TREŠANJA



10 dag margarina
20 dag šećera
3 jaja
25 dag brašna
½ vrećice praška za pecivo
malo mlijeka
limunova korica
10 dag oraha
75 dag trešanja

Upute

Margarin, šećer, i žutanjke pjenasto izmiješajte, dodajte brašno pomiješano s praškom za pecivo, malo mlijeka, nastruganu koru limuna, pa sve zajedno izmiješajte. Na kraju istucite snijeg od bjelanjka, te ga naizmjenice s mljevenim orasima lagano umiješajte u tijesto.

U namašćenu tepsiju stavite pripremljenu smjesu, oprane i dobro osušene trešnje jednolično rasporedite po površini i pecite oko 45 minuta na temperaturi od 200°C.





ORAH ŠTANGICE



10 dag sjeckanih oraha
5 dag groždica
10 dag maslaca
14 dag šećera
2 cijela jaja
25 dag oštrog brašna

Upute

Sve sastojke izmijesiti.

Dobiveno tijesto podijeliti na šest jednakih dijelova i od njih napraviti 6 štangica. Ispeći ih na 180 stupnjeva C i tople narezati na male štangice i uvaljati u šećer u prahu.





MAČJE OČI



BISKVIT

5 jaja
5 žlica šećera
½ prašak za pecivo
1 žlica brašna
2 žlice kakaa u prahu

KREMA

2 jaja
150 g šećera
250 g čokolade za kuhanje
150 g margarina
4 banane

Upute

BISKVIT

Odvojite žumanjke od bjelanjaka, bjelanjke izmiksajte u čvrsti snijeg, a u žumanjke dodajte šećer, prašak za pecivo, brašno i kakao i miješajte dok se ne sjedine. Na kraju dodajte u snijeg od bjelanjaka i promiješajte. Stavite papir za pečenje na lim za pečenje i stavite smjesu, 180 stupnjeva na 15 min.

KREMA

Jaja i šećer pjenasto umutite i kuhajte na pari uz stalno miješanje dok se šećer potpuno ne otopi. Zatim dodajte usitnjenu čokoladu i kuhajte uz stalno miješanje dok se čokolada ne rastopi i ne sjedini. Kremu kuhate 10 – 15 min. U ohlađenu kremu dodajte margarin, te sve zajedno dobro izmiksajte.

Na biskvit prelijte kremu te stavite banane i zarolate krajeve prema sredini. Okrenete ga na drugu stranu i premažite ostatkom kreme.



BRESKVICE

TIJESTO

3 jaja
200 g šećera u prahu
1 vanilin šećer
2 dl ulja
500 g brašna (oštrog)
1/2 većeg limuna naribana korica
3 žlice mlijeka
1 prašak za pecivo

PUNJENJE

oko 250 g pekmeza od šljiva bez kožica
oko 1 dl marmelade
mrvice izdubljenih breskvica

UKRAŠAVANJE

ekstrakt jagode razrijeđen u vodi
sitni kristalni šećer

Upute

TIJESTO

Limunovu koricu naribajte u odvagnuto brašno. Cijelu vrećicu praška za pecivo umiješajte u tri žlice mlijeka i pustite da odstoji i napuhne se (metalne žlice i posudice baš ne pogoduju dizanju). Vanilin šećer pomiješajte s odvagnutim šećerom. Malo izmiksajte jaja pa dodajte šećer. Dalje miksajući dodavajte kap po kap ulja.

U brašno umiješajte jaja i rastopljeni prašak za pecivo te umijesite meko tijesto. Pobrašnite dasku i na njoj oblikujte tijesto u štrucu i dalje bogato brašneći dasku (oko šake brašna). Pobrašnite tanjur, tijesto oblikujte u štrucu i s tanjurom ga stavite u hladnjak na 20-ak min. Nakon što odstoji, premijesite ga na pobrašnjenoj dasci, odrežite komad koji ćete rukama razvaljati u dugu nit pa rezuckati komadiće kao za njoke.

Što manje komadiće režete, breskvice će vam elegantnije izgledati, ali imat ćete i više posla s njima poslije pri izdubljivanju i filanju. Ne bojte se da će biti premale, jer one još poprilično narastu od praška za pecivo. Njoke oblikujte u kuglice i slažite na masni papir na limu. Pecite na 180 stupnjeva najviše 15 minuta. Breskvice su pečene kad su rumeni odozdo.



FRITULE



4 dcl jogurta
2 jaja
2 paketića vanilin šećera
malo soli
2 žličice šećera
20 žlica glatkog brašna
1 paketić praška za pecivo
1 žlica rakije
ulje za prženje

Upute

Umiješate sve sastojke, da se dobije glatka smjesa. Ukoliko vidite da vam je smjesa rijetka (da se razlijeva iz žlice) slobodno dodajte još koju žlicu brašna! Vaditi žličicom (i drugom si pomagati odvajati, ili prstom) smjesu i pržiti u vrućem ulju. Ulje ne smije biti prevruće. Čim, čim porumene (a to je brzo), okrenuti na drugu stranu i pustiti da se isprži do kraja. Ukoliko pečete u dosta ulja, da lijepo plivaju, one se počnu same okretati. Kada porumene sa obje strane onda ih možete poslužiti.



ZVJEZDICE

650 g brašna
400 g margarina/maslaca
100 g šećera
3 vanilin šećera
1 ravna žličica praška za pecivo
1 jaje
1 žumanjak
1 žličica kiselog vrhnja
po želji malo ribane limunove korice

Upute

Prije pripreme tijesta, neka vam svi sastojci budu sobne temperature. Brašno stavite u veću posudu, dodajte margarin koji ste izrezali na komadiće, i dobro prstima utrljajte u brašno. Smjesa na kraju mora biti jednolična i mrvičasta. Dodajte šećer, vanilin šećer i prašak za pecivo, pa promiješajte smjesu lagano rukama ili kuhačom. Sjedinite jaje, žumanjak, kiselo vrhnje i limunovu koricu vilicom, dodajte prvoj smjesi i počnite rukama mijesiti tijesto.

Za par minuta imat ćete glatku, finu kuglu tijesta. Ako ne ide jer je tijesto presuho dodajte još malo kiselog vrhnja. Tijesto odmah prepolovite, svaku polovicu zamotajte u prozirnu foliju i stavite na pola sata u hladnjak. Za to vrijeme ugrijte pećnicu na 180°C, i pripremite dva velika pleha, obložite ih papirom za pečenje. Izvadite jednu polovicu tijesta, na pobrašnjenoj podlozi razvucite tanko, vadite zvjezdice ili cvjetiče kalupom slažite ih na pleh, malo razmaknute jer ne narastu puno tijekom pečenja. Tijesto premijesite i ponovite postupak. Kad napunite dva pleha prvi stavite u pećnicu. treba im samo nekoliko minuta, često provjeravajte jer brzo izgore. Moraju ostati bijele s gornje strane, a s donje tek malo porumeniti.

Kad ste ispekli zvjezdice od prve polovice tijesta, ostavite ih da se ohlade (ne treba im puno), premjestite na tacnu pa na isti način ispecite zvjezdice od polovice tijesta, ove neka budu s rupicom u sredini. Kad ste sve ispekli i ohladili, lagano zagrijte marmeladu i promiješajte da bude glatka.



(ne
druge



VANILIN KIFLE



20 dag oraha
20 dag maslaca ili margarina
28 dag brašna
14 dag šećera u prahu
1 cijelo jaje

Upute

Umijesi, oblikuj tijesto u kiflice i stavite u pećnicu na 160 stupnjeva (cca 15 minuta).
Nakon što su pečene uvaljati ih u vanilin šećer.





KOLAČ KOJI SE NE PEČE



1,5 šalice lješnjaka
1 šalice badema ili oraha
2 žlice kakaa
3 žlice meda ili agavinog sirupa
kokosove mrvice
po želji još neko suho voće ili bučine sjemenke

Upute

U multipraktik dodati lješnjake, bademe te miksati dok se ne pretvori u brašno. Vrijeme miksiranja ovisi o jačini multipraktika. Dio lješnjaka ostaviti krupnije rezano. Zatim dodati kakao i agavin sirup (ili med) pa povezati sastojke. Provjeriti je li smjesa dovoljno ljepljiva. Ako se drži skupa i može se oblikovati u kuglice tada je u redu. Ako nije - dodati još ili agavinog sirupa ili meda da poveže smjesu, ali s ovim količinama bi se trebalo lijepiti. Sada slijedi još samo oblikovati kuglice i uvaljati ih u kokosovo brašno, kakao, mrvice lješnjaka, badema, bučine sjemenke, po želji. Kuglice ohladiti barem sat vremena u frižideru da se sastojci malo povežu. Najbolji su nakon dan-dva u frižideru, ako izdrže toliko! :)





RASPUCANCI



2 jaja
60 g maslaca
200 g tamne čokolade
100 g šećera
1 žličica ekstrakta vanilije
1 žličica praška za pecivo
200 g glatkog brašna i prstohvat soli
50 g kristal šećera za uvaljati
100 g šećera u prahu za uvaljati

Upute

Otopite čokoladu na pari i ostavite da se malo ohladi. Maslac i šećer dobro izradite mikserom. Dodajte vaniliju, čokoladu i jaje. Miješajte mikserom da se smjesa sjedini. Zatim dodajte malo soli i brašno s praškom za pecivo. Sve dobro sjedinite, poklopite prozirnou folijom i ostavite u hladnjaku da se hladi 2-3 sata, a može i preko noći. Oblikujte kuglice veličine oraha. Uvaljajte ih u kristal šećer i onda u šećer u prahu. Složite ih na masni papir i pecite na 180 °C 8-10 min.





KUGLOF

4 žumanjca
280 g šećera
2 vanilin šećera
limunova korica
120 g omekšanog maslaca
50 g grožđica
10 žlica mlijeka
3 žlice ulja
280 g pšeničnog glatkog brašna
1 vrećica praška za pecivo
4 bjelanjca
1 – 2 žlice kakaa u prahu
2 žlice ruma
Krušne mrvice
Maslac
Šećer u prahu

Upute

Pjenasto izmiješajte žumanjce i šećer, dodajte vanilin šećer, limunovu koricu, omekšali maslac i grožđice. Zatim postupno dodajte mlijeko i ulje, a na kraju naizmjenično umiješajte brašno pomiješano s praškom za pecivo i čvrstim snijegom od bjelanjaca. Od pripremljene mješavine odvojite jednu trećinu smjese pa joj dodajte kakao i rum. Namašćeni kalup posipajte krušnim mrvicama i izlijevajte red žute smjese, po tome red smeđe, dok ne potrošite svu smjesu. Kolač pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 20 minuta, zatim smanjite temperaturu na 150°C i pecite još 30 minuta. Pečeni kolač odmah obrubite po krajevima, istresite na podlogu i ostavite da se ohladi





MEDENJACI



400 g mekog brašna
140 g šećera u prahu
60 g margarina
2 jaja
2 žlice tečnog meda
1 mala žlica sode bikarbone
1 mala žlica mješavine za medenjake

UKRAŠAVANJE

200 g šećera u prahu
1 bjelanjak sok od limuna,
1 mala žlica gustina

Upute

Od brašna, šećera u prahu, margarina, jaja, meda, sode bikarbone, mješavine za medenjake napravite finu glatku smjesu, pokrijte aluminijskom folijom i ostavite da se odmara u frižideru jedan dan. Drugi dan smjesu izvadite da se odmori sat vremena na sobnoj temperaturi i tada ga na brašnastoj površini razvucite na debljinu 3-4 mm i izrežite oblicima kojim želite. Premažite jajetom umućenim s malo vode i mlijeka. (Ja obično pečem 10 minuta na 190 stupnjeva).

Glazura za ukrašavanje: bjelanjak i šećer u prahu mutite dok ne dobijete lijepu bijelu boju, dodajte nekoliko kapi limunovog soka i 1 žličicu gustina. Tu smjesu ako želite možete i pobjati!



PERECI (KUHANDO –



PEČENI)

TIJESTO

1 L mlijeka
1 kocka svježeg kvasca
3 male žlice šećera
1 mala žlica soli
2 žlice vrhnja (domaćeg, gustog ili ulja ili margarina)
oko 1.75 kg brašna

SLANI PREMAZ

2 žlice soli
4 žlice brašna, uz malo vode napraviti gusti premaz

Upute

Razmrviti kvasac, dodati šećer i staviti u malo mlakog mlijeka da se diže. U veću posudu staviti brašno, sol i vrhnje pa dodati dignuti kvasac i preostalo mlako mlijeko. Zamijesiti malo tvrde tijesto - dok se ne odvoja od posude i odmah praviti perece – ne čekati da se tijesto digne. Istresti na dasku, isjeći male loptice – veličine jajeta, napraviti dugačke štapiće (oko 30 cm) i oblikovati perece. U međuvremenu staviti u veću posudu vodu, počne ključati stavljati perece, kuhani su na isplivaju na površinu (par minuta). Slagati kad



prokuhane perece na papir za pečenje, i staviti peći (oko 15min na 2000C).Izvaditi iz pećnice, lagano namazati slanim premazom, vratiti u pećnicu i do kraja ih ispeći (još 10



SREDNJA ŠKOLA PAKRAC

Srednja škola Pakrac vuče svoje korijene još iz 1871. godine kada je osnovana učiteljska škola. Ta škola prestaje s radom 1965. godine. Godine 1888., osnovana je Šegrtska škola koja kasnije mijenja naziv u Školu učenika u privredi.

Prema Ljetopisu gimnazije, sama gimnazija osnovana je 25.10.1954. godine, a prestala je s radom 1970. godine. U istome razdoblju, točnije od 1961. do 1968. godine, radila je i Pedagoška akademija Pakrac.

Opća srednja škola osnovana je 1969. godine odlukom Radne zajednice Gimnazije Pakrac. Nešto ranije, i to od 1960. godine započinje povremeno školovanje kadrova za potrebe zdravstva u bolnici u Lipiku i srednjim školama u Pakracu. Ta odjeljenja djelovala su kao područna odjeljenja Medicinske škole Bjelovar i Zdravstvenog učilišta Zagreb.

U sastav Školskog centra Pakrac, 1970. godine, ulaze: Gimnazija Pakrac, Škola učenika u privredi Pakrac, Opća srednja škola Pakrac i Đački dom Pakrac. Od 1978. godine obrazuju se i učenici u graditeljstvu kao dio Građevinskog obrazovnog centra Zvonko Brkić, Zagreb OOUR

Srednjoškolskog odgoja i obrazovanja za područje graditeljstva i završnih radova.

Godine 1982. škola mijenja naziv u Centar za odgoj i usmjereno obrazovanje Pakrac s p.o. Današnji naziv - Srednja škola Pakrac - škola dobiva 1996. godine.

U školi trenutno obrazujemo sljedeća zanimanja:

Opća gimnazija, medicinska sestra opće njege/medicinski tehničar opće njege, fizioterapeutski tehničar, građevinski tehničar, stolar, soboslikar-ličilac, rukovatelj samohodnim građevinskim strojevima i monter suhe gradnje.



ORAŠĆIĆI



TIJESTO

180 g putra
100 g šećera u prahu
100 g mljevenih oraha
1 žlica kakao-a
220 g glatkog brašna

ORAH KREMA (KOLIČINA ZA CIJELU SMJESU)

100 g oraha
1,5 čepa ruma
3 žlice (+-) marmelade od marelice

ŽUTA KREMA (KOLIČINA ZA CIJELU SMJESU)

2 žutanjka
3 vrećice vinil šećer
4 žlice šećer
2-3 žlice oštrog brašna
1,25 dl mlijeka
80 g putra
2-3 žlice likera od oraha (po ukusu)

Upute

- 1.za tijesto- pustiti putar da samo malo omekša
- 2.zamijesiti sve sastojke te kidati male komadiće koji se utiskuju u kalup – nek tijesto ispunu udubinu.ali ne da viri.. kalupi se ne trebaju mazati..
- 3.naslagati sve kalupčiće na lim i peći na 180°C 20 ak minuta .. u toku pečenja tijesto će sa malo napuhati ali u hlađenju se ispuše..
- 4.ispečene orahe vadite tako da malim oštrim nožićem samo lagano odvojite neki dio i oni samo ispadnu van.. neka se ohlade do kraja.. ispadne oko 80 ak polovica, znači 40 gotovih oraha..
- 5.za kremu 1- pomiješati mljevene orahe, rum (umjesto ruma možete staviti narančin sok) i marmeladu-dobro izmješati i s tim puniti orašćice i sklapati po dva..
- 6.za kremu 2. pjenjačom izmješati žutanjak sa šećerom i vanil šećerom te s brašnom..
- 7.mlijeko zakipiti, skinuti s vatre, pjenjačom umješati smjesu te na laganoj vatri kuhati dok se ne zgusne..
- 8.u hladno dodati izrađeni putar i liker od oraha koji kremi daje fantastic okus



ČUPAVCI

Biskvit

- 6 jaja L veličine
- 150 g šećera
- 1 žličica arome vanilije
- korica limuna (1/4 žličice)
- 150 g glatkog brašna
- 2 žličice praška za pecivo
- prstohvat soli
- 50 ml ulja
- 125 ml mlijeka

ČOKOLADNA KREMA

- 200g čokolade za kuhanje
- 300 ml mlijeka
- 60 g maslaca
- 2 žlice kakao praha (nezaslađen)

DODATNO

- 200 g kokosa (sitno sjeckani)

Upute

1. Pećnicu upalite na 180 stupnjeva. Pripremite kalup za pečenje promjera 35 x 25 centimetara. Obložite ga papirom za pečenje.
2. Odvojite žumanjke od bjelanjaka.
3. Žumanjke sa šećerom pjenasto izradite. Miksajte ih najmanje 5 minuta na najjačoj brzini. Smjesa vam se treba udvostručiti i postati svjetla.
4. Žumanjcima dodajte aromu vanilije i korice limuna.
5. U zasebnoj posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo i sol. Bjelanjke stucite u snijeg.
6. Smjesi žumanjaka i šećera sada dodajte ulje, mlijeko i brašno. Lagano sjedinite smjesu. Nemojte premiksati, dovoljno je da se svi sastojci povežu.
7. Sada špatulom umiješajte snijeg od bjelanjaka iz tri puta. Umiješajte ga lagano radeći kružne pokrete u smjeru kazaljke na satu.
8. Smjesu prebacite u pripremljeni kalup.
9. Biskvit pecite 20-25 minuta, odnosno dok vam čačkalica zabodena u sredinu ne izađe suha.
10. Pečeni biskvit nakon 10 minuta izvadite iz kalupa na rešetku za hlađenje dok se potpuno ne ohladi.

ČOKOLADNA KREMA

1. U manji lonac stavite mlijeko. Ugrijte ga do vrenja. Za to vrijeme u usku i dublju posudu stavite čokoladu iskidanu na komadiće, kakao prah i maslac.
2. Kada vam mlijeko zakuha maknite ga s vatre i dodajte ostalim sastojcima. Ostavite nekoliko minuta pa potom pjenjačom miješajte dok ne postignete jednoličnu i svilenkastu kremu.



MAĐARICA



2KORE

50 dkg glatkog brašna
20 dkg šećera u prahu
2 cijela jaja
5 dkg margarina
1 crveno vrhnje
1 prašak za pecivo

KREMA

1 mlijeka
9 dkg oštrog brašna
20 dkg šećera
20 dkg čokolade
1 margarin

GLAZURA

15 dkg čokolade za kuhanj (najbolje Dorina)
12 dkg margarina
2 žlice ulja

U zdjeli prvo pomiješaj brašno , prašak za pecivo i šećer u prahu (ako ima grudica u šećeru dobro sve miješati rukama da se grudice razbiju) , zatim dodati margarin i razraditi rukama .Zatim dodati razmućena jaja i 2-3 žlice crvenog vrhnja i do kraja umijesiti tijesto .

Tijesto podijeliti na 5 jednakih dijelova (može i 6 ali meni bolje ispadne sa 5 kora) . Razvaljati koru u veličini lima te staviti na papir za pečenje na okrenuti lim . Prije pečenja koru ispikati vilicom .

Kada se kore ohlade kuhati kremu .U mlijeko staviti čokoladu , pustiti da mlijeko zakipi (miješajući da se čokolada otopi). Brašno i šećer razmutiti u malo mlijeka i ukuhati kao puding u mlijeko i čokoladu. Kuhati nekoliko minuta , maknuti s vatre i odmah u kipuću dodati margarin na listiće i dobro miješati dok se sav margarin ne rastopi .

Kore filati sa vrućom kremom **OBAVEZNO** . Ostaviti da se mađarica ohladi i staviti neki teret na nju te ostaviti tako najmanje 6 sati .

Na kraju ide čokoladna glazura . Glazuru obavezno kuhati na pari .



MEDENA PITA



18 dag šećera
2 velike žlice meda
1 mala žlica soda bikarbone
50 dag brašna
3 velike žlice mlijeka
5 dag maslaca

KREMA:
3 dcl mlijeka
3 velike žlice oštrog brašna
18 dag šećera
15 dag maslaca
1 vanilin šećer
Sok od 1 limuna
Pekmez

Upute

TIJESTO: na niskoj temperaturi da ne zakipi izmješati šećer, med, maslac i mlijeko da zakipi, skinuti s štednjaka, umiješati brašno sa sodom bikarbonom i podijeliti na 4 dijela. Svaki dio razvaljati i peći na obrnutoj strani.

KREMA: u mlijeku kuhati brašno i šećer dok se ne zgusne, ohladiti, dodati maslac s vanilim šećerom i limunovim sokom.

Pitu slagati jedno tijesto, jedna krema, tijesto, pekmez tijesto, krema i na kraju tijesto po želji prelijemo čokoladnom glazurom ili samo šećerom u prahu.



BOŽIĆNE KUGLICE



300 g Petit Beurre keksa
200 g šećera
200 g maslaca
100 g čokolade za kuhanje
200 g kokosa
1 dcl mlijeka

Upute

Samljati kekse u blenderu.

Otopiti maslac i čokoladu na štednjaku i u to dodati mlijeka i šećera.

Otopljenu smjesu izmiješati s mljevenim keksima i ohladiti nekoliko minuta.

Napraviti kuglice od smjese i posuti ih kokosom.





PAPRENJACI



30 dag brašna (pola glatko, pola integralno)
10 dag maslaca ili margarina
2 žlice livadskog ili bagrem meda
1 jaje
5 žlica šećera
1 vanilin šećer ili
2 žličice vanilin arome
prstohvat soli
1/2 vrećice praška za pecivo
1 žličica cimeta

Upute

1. Jednostavno: prosijano brašno + prašak za pecivo + čokolada u prahu + sol + šećer + vanilin šećer + svi začini. Suhoj smjesi dodati malo omekšali maslac ili margarin u listićima (ne otapati!!), med i naribanu koricu limuna/ naranče. Dlanovima istrljajte sve skupa u mrvicastu smjesu, nek bude ravnomjerno, bez vecih i manjih mrvica. Dodati jaje i sve dobro sjedinti u mekano tijesto koje se više ne lijepi za dlanove. Dok mijesite, po potrebi dodajte jos malo brasna ili vode. zamotajte smjesu u plasticnu foliju ili stavite u vrecicu i pustite ju da odstoji u hladnjaku par sati ili preko noći.
2. Tijesto izvadit iz frizidera, pola sata ga ostavite da se malo smekša (ja ga podijelim na 3 dijela da brže smekša pa ga opet vratim u cjelinu).
3. Ako nemate mašinu za mljevenje s nastavcima za kekse (s kojom ide ko od šale i nema ostataka tijesta koje se stalno treba ponovo mijesiti u cjelinu), kalupima po želji izrezujte keksice i slažite na plitki lim/protvan od pećnice koji je pokriven pek papirom. između keksica ostavite malo razmaka da se ne slijepe pri pečenju.
4. Peći na 180 stupnjeva u prethodno zagrijanoj pećnici, cca 10-12 min, ovisno o debljini keksa. nemojte ih predugo peći, ne smiju se zapeći, radije ih izvadite makar vam se čine nedovoljno pečeni jer se vani, pri susenju stvrdnu u predivno prhko tijesto. Pospremte ih u limenu kutiju.



RECEPT

ZA



GIBANICU S TRI NADJEVA



TIJESTO

600 g brašna za dizana tijesta
3 žumanjka
1 kvasac
1 dl mlijeka
Korica 1 limuna
1 žličica Badel ruma
100 g šećera
½ soli

Upute

Prosijajte brašno u duboku posudu te napravite rupu u sredini. Izmrvite kvasac, dodajte prstohvat šećera i žlicu vode te ostavite da se kvasac digne. Za to vrijeme u drugoj posudi pjenasto umutite žumanjke sa šećerom, limunskom koricom, uljem i rumom. Kada se kvasac digne, dodajte sol i mješavinu žumanjaka te zamijesite tijesto. Postepeno dodavajte mlijeko kako biste dobili mekano, podatno tijesto. Ostavite tijesto da se diže 45 minuta. Prije samog valjanja promijesite ga još jednom. Razvaljajte ga na debljinu od pola centimetra. Na jednu stranu dodajte nadjev i zarolajte. Ostavite tijesto s nadjevom da se diže još 15 min prije nego što ga stavite u pećnicu. Pecite 15 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva. Nakon toga smanjite temperaturu na 150 stupnjeva i pecite još 30 minuta.

NADJEV OD ORAHA NADJEV OD ČOKOLADE

300 g oraha
100 g šećera
3 bjelanjka
1 vanilin šećer
100 g šećera
150 g otopljene čok.za kuh.
1 vanilin šećer
100 ml mlijeka
1 žlica kakaa
200 ml prokuhanog mlijeka

NADJEV OD MAKA

300 g maka
3 bjelanjka
100 g šećera
1 vanilin šećer
200 ml prokuhanog mlijeka
2 bjelanjka





MEDENA PITA

TIJESTO

1 jaje
50gr maslaca
(30g masti)
4 žlice meda
3 žlice mlijeka
1zlicica sode bikarbone
150gr šećera
450gr brašna

NADJEV

500ml mlijeka
5 žlice griza
200gr šećera
200gr maslaca
1 limun- naribana korica

Upute

Na sasvim niskoj temperaturi kuhati: med ,maslac ili mast, mlijeko, šećer, da se sve otopi. Dodati sodu bikarbonu i dobro paziti jer će se zapjeniti, ali polako uz miješanje pjena će nestajati. Kuhati sve dok pjena ne nestane, zatim maknuti sa štednjaka i sipati

da



brašno i jaje, brzo miješati kuhačom se formira tijesto. Dobiveno tijesto podijeliti na nekoliko dijelova, zavisi koliko ste vješti za razvijanje kora. Svaki ponaosob, peći na





SALENJACI



TIJESTO

1 kg brašna
1/2 l mlijeka
2 dcl mineralne vode
3 žlice šećera
1 žlica soli
1 jaje
1 kocka svježeg kvasca
oko 30 dkg sala

Upute

Ugrijati mlijeko. Odvojiti malo i staviti kvasac da se digne. Ostalo mlijeko staviti u posudu u kojoj ćete mijesiti pa dodati mineralnu vodu, šećer, sol, žumance i utučeno bjelance. U to staviti dignuti kvasac i polako dodavati brašno da dobijete mekano tijesto (ne premekano). Ostaviti da udvostruči obujam, razvaljati i mazati mljevenim salom (može i margarin) i tijesto preklopiti kao za lisnato tijesto. Ostaviti da miruje 1/2 sata. Sve ponoviti još dva puta. Nakon toga razvaljati, rezati na trokute, na svaki trokut staviti malo marmelade, zaviti i ostaviti kifle da narastu pa staviti peći na 200 stupnjeva. Pečene posuti šećerom u prahu.





BIJELA PITA



KORA

28 dag brašna
10 dag maslaca
10 dag šećera
2 žlice vrhnja
1 jaje
pola p.p

FILA

1/2 l mlijeka
3 žlice brašna
15 dag šećera
malo vanilije
8 dag margarina ili maslaca

Upute

Za kore zamijesiti sve sastojke (sobne temperature) i peći na namazanom i pobrašnjenom limu (najlakše je peći na limu koji ste okrenuli naopako). Ispeći 3 kore (ili 6). Za filu u mlijeku ukuhati brašno, šećer, vaniliju. Kuhati tako da dobijete gustu masu. U hladno dodati izrađeni margarin ili maslac.





GUŽVARA



TIJESTO

- 600 g brašna
- 60 g šećera
- 1/2 paketića svježeg kvasca
- 2 dl mlijeka
- 1 dl ulja
- 3 žlice kiselog vrhnja
- 2 žlice ruma
- 1 jaje
- 2 žumanjka
- 1 limun – samo korica
- 1 paketić vanilin-šećera
- prstohvat soli

NADJEV

- 200 g oraha
- 200 g maka
- 2 bjelanjka
- 2 vanilin šećera
- po želji šećera

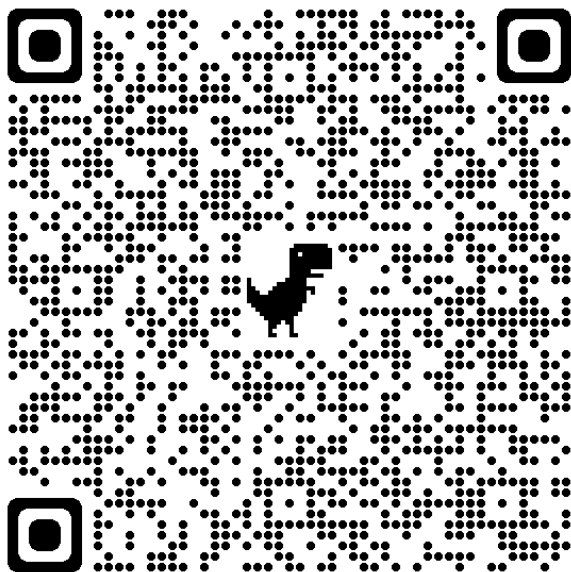
Upute

Kvasac dignuti u mlijeku i s malo šećera. Zamijesiti sve sastojke i ostaviti tijesto na toplome da se diže. Dignuto tijesto razvaljati, ispuniti nadjevom po želji, zarolati i staviti u posudu za pečenje (iliti tepsiju). Staviti u pećnicu zagrijanu na 180 stupnjeva, neka se peče oko 50 minuta. Ostaviti gužvaru da se hladi u posudi u kojoj se pekla. Ovo je smjesa za dvije štruce. Ako se pravi sa orasima, lješnjacima ili makom, onda izmiješati mak ili orase sa malo šećera i jednim vanilin-šećerom i pofurizati vrelim mlijekom. Kada se to ohladi dobro je dodati snijeg od dva bjelanjka. Negdje u pola pečenja gužvaru prekrijem aluminijskom folijom da odozgor ne bude prepečen.





Obrtničko- industrijska škola Imotski





IMOTSKI RAFIJOLI



TIJESTO

500 g brašna
120 g šećera
120 g maslaca
4 žumanjka
2dl prošek
½ žličice praška za pecivo

KREMA

4 bjelanjka
250 g šećera
250 g bajama
naribana kora od limuna i naranče
2 vanilin šećera
mljeveni klinčići
Cimet
Naribani oraščić
1 žlica mljevene kave
2 žlice ruma
1 žlica maraskina
10-15 kapi ekstrakta gorkih bajama (bittermandel)

Upute

Od ovih sastojaka umijesi se mekano tijesto (s mekanim je lakše raditi) i pokriveno se ostavi malo stajati.

Bajami se poprže i samelju, bjelanjci istuku u snijeg i s preostalim sastojcima se izmiješa krema. Tijesto se razvalja u švoj otprilike deobe 3 mm. Na rub tijesta stavi se žlica kreme i preklopi tijestom, pa se rafijol polukružno odreže rodelom. Rafijoli se slože u roštjeru koja se ne mora namazati. Prije pečenja rafijoli se mogu probosti iglicom na nekoliko mjesta da se pekući ne otvore. Peču se 15 minuta na laganoj vatri od 150°C, da bi ostali svijetle boje. Pečeni rafijoli namažu se rakijom i pospu kristal šećerom, u koji se stavi vanilin šećer.

Što treba znati o imotskim rafijolima!

Švoj za rafijole ne smije biti jako tanak kao za tajadele ili rezance. Rafijoli ne smiju biti prepečeni da ne bi pri zagrizu hrskali. Moraju biti svijetle, bijelkaste boje. Zato se tijesto zamijesi s prošekom, što će rafijolima dati bjelinu kod pečenja. Krema treba biti mirisna kao u imotskoj torti. Gotovi rafijoli se penelom ravnomjerno namažu rakijom i pospu ili uvaljaju gornjom stranom u kristal šećer tako da šećer bude ravnomjerno raspoređen na rafijolima bez grudica. Rafijoli ne moraju biti iste veličine, jer to nije tvornička slastica, a različitost po veličini ovisi o raspoređenju onog tko ih radi.

Za one koje žele znati više!

Imotske riči

"švoj" list (najtanje razvučeno tijesto)

"tajadele" vrsta tjestenine

"rodel" ozupčani kotačić s drškom za rezanje tijesta

"roštjera" posuda za pečenje u pećnici





IMOTSKA TORTA

TIJESTO

250 g brašna
100 g maslaca
2 žlice šećera
3 žumanjka
2 dl prošeka
prašak za pecivo (na vrh noža)

KREMA

7 jaja
500 g šećera
500 g bajama
ribana kora od limuna i naranče
2 vanilin šećera
2-3 žlice maraskina
1 žlica ruma
½ žličice cimeta
naribani oraščić
mljeveni klinčić
miris bajama gorkića (ekstrakt bittermandel)

Upute

Zamjesi se mekano tijesto od svih sastojaka i pusti malo stajati. Jaja i šećer se lagano miješaju kuhačom. Dodaju se poprženi i mljeveni bajami i svi ostali sastojci. Tijesto se razvalja na ½ cm debljine. Njime se obloži štanap za tortu, koji je plići od običnog i napuni kremom. Odreže se preteklo tijesto s rubova štanpa. Ostatak tijesta jednako se razvalja na istu debljinu i rodelom se izreže na trake široke 2cm. Trake slažemo na tortu razmaknuto uzduž i poprijeko, da se dobije gradelada. Na križanjima traka vrhom noža napravi se rupica u koju se ubode oguljeni bajam. Torta se stavlja peći u zagrijanu pećnicu. Peče se 120 min na 150 C.

Što treba znati o imotskoj torti!

Kako je-Imotska torta-imotski simbol:dokazana,pokazana, prepoznatljiva i neizostavna u bilo kojoj svečanosti o njoj bi trebalo znati i nešto više. Ona se ne smije peći na jakoj vatri, već se treba sušiti. Treba biti što svjetlije boje po mogućnosti bjelkaste. Torta mora biti ravna, ne smije na sredini podignuta, jer se time gubi ljepota gradelade. Da bi ostala ravna smjesa se ne smije žbatiti, nego lagano miješati drvenom žlicom. Najvažnije je da se torta ne smije posipati jer se posipanjem prekriva čipka po kojoj je prepoznatljiva. Posipana torta smatra neuspjelom.

Torta naših imotskih baka na kružnom rubu imala je trokutaste završetke, koji su joj davali izgled krune, što ona i jeste među tortama. Smjesa torte mora biti bogata mirisima. To treba biti buket ili rapsodija mirisa: vanilije, limuna, naranče, rožolja (maraskina), cimeta oraščića, klinčića, ruma, bajama gorkića.

Svi ovi mirisi daju joj punoću okusa i jedinstveni užitak, koji se vremenom ne bi smjeli mijenjati.





MAJINI PRŽENI



BAJAMI

100 g šećera
100 g bajama

Upute

Šećer se rastopi u 2-3 žlice vode, na vatri, uz stalno miješanje. Dodaju se bajami, i dalje se stalno miješa s drvenom kuhačom. Jedno će vrijeme šećer stajati na dnu, u mrvicama, a bajami ostaju goli. Treba dalje miješati na vatri, da bi se šećer počeo karamelati, a bajami lagano pucketati. I dalje se mora miješati dok se bajami ne zamotaju u šećer, a takvi se trebaju istresti na pjat. Pripaziti se mora, da se šećer jako ne ukaramela, da se ne bi slijepilo u jedan komad.

Za one koji žele znati više!

Imotske riči
"bajam"
"pjat"



badem
tanjur, pladanj
"karamelati" grijati šećer u tekuće stanje



RAŠČIKA U PRŠUTU



1kg raščike
komad dobrog pršuta
3-4 manja krumpira
2 mrkve
1 kapula
žličica slatke crvene paprike
4-5 česana luka
vegeta
sol
papar
maslinovo ulje
½ žličice sode bikarbone

Upute

Priprema :rašćika se očisti, opere, isjecka, te stavi kuhati 4-5min u kipuću vodu u koju smo stavili sodu bikarbonu, da brže omekša. Potom se procijedi i ostavi stajati. Pršut se kratko prokuha, izvadi iz vode, a voda baci. U dublju teču stavi se prokuhani pršut i raščika, isjeckana kapula, mrkva i krumpir u cilokupu, crvena paprika, te dolije voda da sve obilato popliva. Dugo se kuha dok pršut ne omekša. Na kraju se krumpir i mrkva zgnječe pirunom, doda isjeckani luk, vegeta, papar i sol po želji, te sve još nakratko prokuha dok ne postane polugusto. Pred serviranje može se dodati maslinovo ulje. Na ovaj način umjesto raščike može se pripremiti mišancija.



BAKALAR NA BRUDET



500 g bakalara
1 kg krumpira
2 dl maslinovog ulja
100 g suhих šljiva
2 žlice konšerve
2 kapule
petrusimul
1 žlica vegete
papar
sol

Upute

Bakalar se drži u vodi potopljen 5-6 dana. Svakog dana se voda mijenja. Omekšani bakalar očisti se od kože i kosti i nareže na komadiće. U teći na ulju zažuti se isjeckana kapula, pa doda bakalar i sve zajedno dalje žuti na laganoj vatri. Podlijeva se s malo vode. Kada se bakalar zažuti, dolije se vode da zapliva, pa doda: krumpir isjeckan na kocke, vegeta, konšerva, isjeckani petrusimul, popapri i posoli i kuha na tihoj vatri. Desetak minuta prije kraja kuhanja, dodaju se suhe šljive.

Za one koji žele znati više!

Imotske riči
konšerva-koncentrat od rajčice
petrusimul-peršin
žutiti-dinstati, pirjati



PAŠTICADA



1 ½ kg junetine (ruža)
slanina
luk
kvasina
kapula
2-3 mrkve
korijen selena
1 žlica konšerve
1 žlica vegete
papar
slatka crvena paprika
1-2 žlice šećera
3-4 klinčića
ribani oraščić
2dl bijelog vina

Upute

Junetina se prelije kvasinom i ostavi stajati preko noći. Sutradan se meso izvadi iz kvasine i nadjeva se slaninom i lukom: nožem se zareže meso, pa se u taj rez nadjene komadić slanine i pola ili cijeli česan luka. Nadjeveno meso stavi se u teću u kojoj neće zagorjeti. Oko mesa poslože se napola izrezana kapula, mrkve, narezani selen i na lagano prži, povremeno okrećući meso i dolijevajući pomalo vode (prženje se odvija na špaheru, a ne u pećnici). Nakon otprilike 1 ½ sata izvadi se meso iz teće, a ostalo se procijedi i istisne kroz cjediljku. Meso se izreže na jednake fete, poslaže ponovno u teću i prelije toćom i doda: klinčić, oraščić, papar, paprika, konšerva, šećer, vino, 2 žlice kvasine i vegeta. Kuha se na tihoj vatri, uz povremeno kušanje radi postizanja željenog okusa. S pašticadom se mogu jesti posebno skuhanе suhe šljive. Poslužuje se s njokama.



BOŽIĆNI KRUH



250 g mljevenih oraha
250 g šećera
250 g suvica
250 g brašna
250 g suhих šljiva ili suhих smokava ili datulja
3-4 jaja
mirisi (naribana kora od limuna, cimet i usitnjeni klinčići)
1 žličica soli

Upute

Šljive (smokve ili datulje) se isjeckaju. Sve se dobro izmiješa i napravi jedna ili dvije štruce. Peče se u štanpu, koji se namaže mašču, oko jedan sat na laganoj vatri. Hladan se reže na tanke fetice.

Za one koji žele znati više!

Imotske riči

"suvica" grožđice

"štruca" kruh duguljastog oblika

"štanap" kalup

"feta" kriška



Ekonomska, trgovačka i ugostiteljska škola Samobor

Naša škola nalazi se na sjeverozapadu Hrvatske, dvadesetak kilometara od Zagreba. Samobor je omiljeno je izletišta Zagrepčana ali i brojnih posjetitelja iz cijelog svijeta. Zbog svojeg izgleda, Samobor nazivaju malom Venecijom jer kroz grad prolazi potok Gradna preko kojeg su smješteni brojni mostići. Grad je bogate povijesne, kulturne, turističke baštine i gastronomske ponude: samoborski kotlet, samoborka kremšnita, samoborski bernet, samoborska češnjofka, Samoborski fašnik...

Okružen je prekrasnom prirodom koju ste neki imali prilike vidjeti uživo, ukoliko ne, dođite i uživajte u našem prekrasnom gradu ili barem pogledajte film "Tko pjeva, zlo ne misli" u kojem je prikazano kako su u poznatom vlaku "Samoborčeku" brojni Zagrepčani dolazili na izlete u Samobor i samoborske brijege. Naša škola ima 455 učenika u 19 razrednih odjela. Od četverogodišnjih strukovnih programa ove školske godine obrazujemo i odgajamo učenike u zanimanju ekonomist i hotelijersko-turistički tehničar, a od trogodišnjih strukovnih programa konobare, kuhare i slastičare.

S velikom radošću smo sudjelovali u ovom projektu i nadamo se da ćete u nadolazećim Božićnim i novogodišnjim blagdanima pronaći inspiraciju u receptima našeg kraja.

Želimo svim sudionicima projekta i
Vašim obiteljima blagoslovljene, zdrave i vesele Božićne i





MEDENJACI



4 žumanjka
1 cijelo jaje
4 dcl meda
2 dcl šećera
2 dcl ulja
40 g sode bikarbone
3 vanilin šećera
1 kg glatkog brašna
limunov sok
začini za medenjake (cimet, klinčić, đumbir)





ČOKOLADNE KUGLICE



250g čokolade
3 žumanca
100 g maslaca
1 šalica kakaa
1 žlica ruma
kokosovo brašno

Upute

Čokoladu staviti u posudu s malo vode I pustiti da provrije. Zatim maknuti s vatre pa dodati žumanca, vratiti na laganu vatru I kuhati dok se ne zgusne. Opet maknuti s vatre pa dodati razmućeni maslac i miješati dok se ne ohladi. Oblikovati kuglice I uvaljati u kokosovo brašno. Prije posluživanja čokoladne kuglice dobro rashladite u hladnjaku.



VANILIN KEKSI



125 gr maslaca
50 gr šećera u prahu
2 žlice vanili šećera
50 gr vanila pudinga
125 gr brašna (mekog)

Upute

1. Od navedenih sastojaka zamijesiti glatko tijesto, zamotati u foliju i ostaviti 1/2 sata u hladnjaku..
2. Tijesto ponovo malo premijesiti i oblikovati tanji valjak. Sjeci šnitice i formirati male kuglice, malo veće od lješnjaka. Kuglice redati u pleh obložen papirom za pečenje i vilicom stisnuti svaku da ostane malena udubina. Napraviti razmak između kuglica jer će prilikom pečenja narasti.
3. Peći na 180°C u predhodno zagrijanoj pećnici od 5-8 min. Keksići trebaju ostati bijeli. Ako se vanilin puding zamjeni čokoladnim, dobiju se čokoladni keksići.



KUGLOF



10 žlica brašna
10 žlica šećera
1 prašak za pecivo
10 žlica ulja
10 žlica mlijeka
2 jaja
2-3 žlice kakaa u prahu

Upute

Kuglof se peče na temperaturi 180°C 30-45 minuta



MRAMORNI KUGLOF



350 g glatkog brašna
3 žličice praška za pecivo
Prstohvat soli
400 g šećera
60 g kakaa
6 žlica tople vode
350 g maslaca
1 žličica ekstrakta vanilije
5 velikih jaja
60 ml

Upute

1. Prosij brašno sa praškom za pecivo i soli.
2. U manjoj posudici pomiješaj kakao i toplu vodu.
3. Rastopljeni i rashlađeni maslac izmiksaj sa šećerom i ekstraktom vanilije. Dodaj jedno po jedno jaje pa miksaj dok smjesa ne postane svjetlija i pahuljasta.
4. U pripremljenu smjesu naizmjenice dodaj brašno i mlijeko. Dobro izmiješaj.
5. Trećinu smjese premjesti u drugu posudu pa pomiješaj s pripremljenom mješavinom kakaa i vode.
6. U namašćeni kalup za kuglof stavi po jednu žlicu bijele smjese pa na nju žlicu s kakaom. Ponavljaj postupak dok ne potrošiš cijelu smjesu.
7. Peci otprilike 50 minuta u pećnici zagrijanoj na 175 stupnjeva. Provjeri čačalicom je li pečeno pa pusti da se kuglof rashladi prije no što ga izvrneš iz kalupa.
8. Po želji ga prelij ganacheom od tamne čokolade ili ga ohlađenog pospi šećerom u prahu.



DIZANI KOLAČ OD



ROGAČA

TIJESTO

55 dkg oštrog brašna
6 dkg šećera
2 dkg svježeg kvasca
2 dcl mlijeka
1 dcl ulja
3 žlice kiselog vrhnja
2 žlice ruma
1 vanili šećer
Malo soli
1 jaje
2 žumanjka
Limunova korica

NADJEV

25 dkg mljevenih rogača
1 čaša šećera
8-10 dkg griza
1,5 dcl ulja
1 čaša vrućeg mlijeka

Upute

Od sastojaka napraviti tijesto, ostaviti na toplom dizati.

Sve sastojke na suho izmiješati i zaliti kipućim mlijekom, te 3 kuhati miješajući na laganoj vatri. U ohlađenu smjesu dodati



minute
snijeg



KUGLICE



220 g maslaca
240 g šećera
1 vanilin šećer
2 jaja
400 g glatkog brašna
1 žličica sode bikarbone
½ žličice praška za pecivo
1 žličica soli
320 g čokolade za kuhanje

Upute

Rastopite maslac i u njega dodajte brašno u koje ste umiješali ostale suhe sastojke. Zatim dodajte jaja i rastopljenu čokoladu i umijesite tijesto. Stavite ga da odstoji u frižideru barem 2 sata, a potom radite kuglice.



FRITULE



1 jaje
180 ml tekućeg jogurta
2 žlice šećera
1 vanilin šećer
200 g glatkog brašna
prstohvat soli
½ praška za pecivo
po želi korica limuna, jabuke ili cimet

Upute

Dok mutite sve sastojke, stavite ulje da se grije. Kada se zagrije, malom žličicom oblikujte fritule i pecite ih u dubokom ulju. Ostavite dovoljno mjesta da se same mogu okrenuti. Fritule pržite na umjerenj vatri nekoliko minuta dok ne poprime zlatnosmeđu boju. Gotove možete preliti vrućom čokoladom ili posuti šećerom u prahu.



MOLTEN CHOCOLATE CAKE



1 litra mlijeka
200 g šećera
10 jaja
125 g maslaca
500 g glatkog brašna
500 g čokolade
70 g kakaa u prahu

Upute

1. Na pari otopiti čokoladu i maslac.
2. Jaja umutiti sa šećerom te dodati otopljenu smjesu od čokolade i maslaca.
3. Umućenoj smjesi dodati brašno.
4. Gotovu smjesu sipati u male margarinom i kakaom premazane kalupe.

Peći u prethodno zagrijanoj pećnici 10 minuta na 200 °C.





ZVJEZDICE



300 g brašna
2 jaja
15 dkg margarina
10 dkg šećera u prahu
1 prašak za pecivo
marmelada/čokolada

Upute

Od zadanih sastojaka zamijesiti glatko tijesto, razvaljati ga i izrezati u obliku zvjezdica. Staviti peći u tepsiju obloženu papirom za pečenje u prethodno zagrijanu pećnicu na 180°C oko 15 min.

Po 2 zvjezdice zalijepiti marmeladom ili čokoladom.



BOŽIĆNI KEKSI



200 g maslaca
75 g šećera
1 rum šećer
2 žlice meda
325 g oštrog brašna
½ žličice cimeta
2 žlice kakaa u prahu
100 g bijele čokolade za ukrašavanje

Upute

Umijesite tijesto od zadanih sastojaka i ohladite ga u hladnjaku 30 – 45 min.
Ohlađeno tijesto razvaljajte na debljinu oko ½ cm i izrežite ga željenim kalupima.
Tepsije obložite papirom za pečenje i na njih posložite kekse te ih pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C 12 – 15 min.

Ohlađene kekse ukasite bijelom čokoladom otopljenom na pari.



ŠARENE OBLATE



3dl mlijeka
3dag šećera
30dag mljevenog keksa
30dag oraha
Margarin
Čokolada za kuhanje
Vanilin šećer

Upute

Prokuhati mlijeko i šećer, maknuti s vatre, a zatim dodati margarin. Kada se otopi, dodati kekse i orahe.

Smjesu podijeliti na 2 djela. U jedan dodati čokoladu i miješati. Dok se ne otopi. U drugi dodati vanilin šećer i izmiješati.

Vrućom kremom premazati oblata. Krema je dovoljna za srednje velike oblata (27*37)



VANILIN KIFLE



350g oštrog brašna
100g oraha
1 bjelanjak
80g štaub šećera

Upute

Sve umijesiti i napraviti kiflice. Peći na 190°-200°C, te ih vruće uvaljati U štaub šećer.



BOŽIĆNA ZVIJEZDA



500 g Glatkog brašna Podravka
1 žlica šećera
½ žličice soli
1 Instant kvasac Dolcela
100 g maslaca
1 jaje
2 žumanjka
oko 160 ml mlijeka
200 g Lino lade nougat Podravka

Upute

PRIPREMA

1. Brašnu dodajte šećer, sol, instant kvasac, omekšali maslac, jaje i žumanjke. Dodajući toplo mlijeko, zamijesite glatko tijesto.
2. Pokriveno pustite na toplom mjestu da se diže oko 1 sat. Podijelite ga potom na četiri dijela i oblikujte kuglice. Ostavite da se diže još 10 minuta.
3. Prvo tijesto tanko razvaljajte (Ø 26 cm) i oblikujte pravilan krug. Tijesto stavite na papir za pečenje na limu. Premažite ga Lino ladom tako da 1 cm do ruba ostane nenamazan.
4. Drugo tijesto pripremite na isti način i stavite preko čokoladnog namaza. Ponovite postupak i završite s četvrtim tijestom.
5. Na površini (čašom) označite središnji krug. Od njega pravilno izrežite 16 dijelova (prvo četvrtine, zatim osmine i na kraju šesnaestine).
6. Uzmite dva susjedna dijela kolača i zarolajte ih u suprotnu stranu (dva puta) pa ih spojite krajeve.
7. Tako ponovite s ostalim dijelovima kolača. Pripremljeni kolač ostavite 10 minuta, a potom ga stavite u pećnicu zagrijanu na 190 °C i pecite oko 25 minuta.

Posluživanje

Gotov kolač pospite šećerom u prahu i poslužite.





BROWNIE



200 g čokolade za kuhanje
3 jaja
230 g šećera
150 g oštrog brašna
Prstohvat soli

Upute

U manjoj posudi na pari otopiti maslac i čokoladu. Jaja i šećer izmiksati u pjenastu smjesu pa dodati malo ohlađenu čokoladu, maslac, prosijano brašno i sol, te sjediniti. Uliti u kalup dimenzije 30x20 cm obložen papirom za pečenje. Peći na 180 C, 20-25 minuta, u već zagrijanoj pećnici.

Kolač dobro ohladiti i poslužiti po želji.



MONTE KOLAČ



BISKVIT

3 jaja (odvojiti žutanjak od bjelanjka)
4 žlice šećera
2 žlice brašna
1 žlica kakaa

Upute

Pečeni kolač prelići vrućim mlijekom (oko 1 dl) pomiješanim s rumom.

PRVA KREMA

7 dl mlijeka
5 žlica šećera
1 vanilin šećer
1 puding s okusom slatkog vrhnja
3 žlice gustina

Upute

U vruću kremu umiješati vrećice suhe želatine (u prahu).
U ohlađeno umiksati 1 dl izrađenog slatkog vrhnja.

DRUGA KREMA

4 dl slatkog vrhnja
15 dag čokolade za kuhanje

Upute

Otopiti na pari te kad se malo ohladi izliti na kolač



ORAH POLU- MJESECI



BISKVIT

4,9 oz (140 g) maslaca
4,9 oz (140 g) šećera
4,9 oz (140 g) mljeveni orasi
2,5 oz (70 g) običnog brašna
1 prašak za pecivo
4 bjelanjka

NADJEV

4 žumanjka
4,9 oz (140 g) šećera u prahu

PUNJENJE

šalica (1 decilitar) mlijeka
2,5 oz (70 g) šećera
2x2,5 oz (2x70 g) mljeveni orasi
2,5 oz (70 g) maslaca

DEKORACIJA

2,5 oz (70 g) mljevenih oraha

Upute

Biskvit - miješajte maslac i šećer dok ne postanu lagani i prozirni. Orahe i brašno prethodno pomiješate s praškom za pecivo. Bjelanjke umutite i lagano ih umiješajte u mješavinu maslaca, oraha, brašna i praška za pecivo. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 150°C 20-25 minuta. Nakon pečenja izvadite iz pećnice da se ohladi.

Nadjev - žumanjke i šećer miješajte dok ne postanu lagani i prozirni i prelijte ohlađeni biskvit. Preljev osušite u pećnici na 50°C. Provjerite je li suha čačalicom. Izvadite iz pećnice da se ohladi.

Punjenje - prokuhajte mlijeko i šećer i prelijte preko pola mljevenih oraha. Sve dobro izmiješajte. Nakon hlađenja pomiješajte s maslacem dok ne postane lagana i pahuljasta. Zatim preklopite ostatak mljevenih oraha. Raširite preko žutog preljeva.



ORAHOVI POLUMJESECI

BISKVIT

140 g maslaca
140 g šećera
140 g mljevenih oraha
70 g brašna
praška za pecivo
4 bjelanjka

UKRAS

70 g mljevenih oraha

Upute

Biskvit - pjenasto izmiješati maslac sa šećerom, umiješati mljevene orahe i brašno pomiješano s praškom za pecivo. Od bjelanjaka izraditi čvrsti snijeg i lagano umiješati u smjesu maslaca, oraha i brašna. Izliti u lim za pečenje prethodno premazan maslacem i posut brašnom. Peći u zagrijanoj pećnici 20 – 25 min na temperaturi 150°C. Kad je pečeno izvaditi iz pećnice da se ohladi.

Preljev - pjenasto izmiješati žumanjke i šećer u prahu i preliti preko ohlađenog biskvita. Preljev posušiti u pećnici na temperaturi 50°C. Čačalicom provjeriti da preljev nije tekući pa izvaditi iz pećnice da se ohladi.

Nadjev - zakuhati mlijeko sa mljevenih oraha. Sve dobro maslac. Miješati dok ne bude polovicom oraha. Nadjev premazati

Ukрасiti mljevenim orasima i oblikovati polumjesece.



šećerom i preliti preko polovice izmiješati, u ohlađeno umiješati pjenasto i sjediniti s drugom preko žutog preljeva.

kalupom





KREMŠNITE

Upute:

Prokuhati 1,4 l mlijeka s koricom limuna.

Izmiješati: 5 žutanjka, 40 dag šećera, 2 dl vode, 2 vanilin šećera, malo ruma, 1 gustin; dodati u mlijeko i skuhati kao za puding.

U smjesu dok je još vruća dodati istučeni bjelanjak. Lisnato tijesto peći na plehu za pečenje.





RASPUCANCI



210 g oštrog brašna
210 g čokolade za kuhanje
55 g maslaca
100 g šećera
Pola žličice praška za pecivo
Malo ruma
Prstohvat soli
Šećer u prahu

Upute

1. U većoj posudi pomiješati brašno sa solju. Rastopiti čokoladu s maslacem na pari. Istući jaja sa šećerom i rumom dok smjesa ne posvijetli i šećer se rastopi. Umiješati rastopljenu čokoladu u smjesu s jajima. Ručno umiješati dio po dio brašna dok se sve ne poveže. Uliti smjesu u posudu. Prekriti folijom i ostaviti u hladnjaku najmanje 4 sata. Smjesa mora biti jako tvrda.
2. Zagrijati pećnicu na 170 C. Izvaditi smjesu iz hladnjaka i žličicom grabiti male kuglice smjese (promjera 2,5 cm). Oblikovati kuglice rukama, uvaljati ih u šećer u prahu i slagati ih s dosta razmaka na pleh s papirom za pečenje. Peći na sredini pećnice desetak minuta.
3. Pečene keksiće ohladiti i pospremiti u zatvorenu posudu. Od navedene količine sastojaka dobije se 56 keksića (ovisno o veličini).



KEKSIĆI OD ŠEĆERA I CIMETA

KEKSIĆI

226 g maslaca
170 g smeđeg šećera
50 g bijelog šećera
1 jaje
1 žutanjak
2 žličice vanili ekstrakta
352 g glatkog brašna
2 žličice cimeta
Prstohvat soli

ZA POSIPAVANJE KEKSIĆI

50 g bijelog šećera
1 žličica cimeta
1 žlica smeđeg šećera

KREMA

113 g maslaca
180 g šećera u prahu
45 g smeđeg šećera
1 žličica cimeta
2 žličice vanili ekstrakta
2 žlice vrhnja za šlag

Upute

Zagrijte pećnicu na 180 C, raširite papir za pečenje i stavite ga sa strane. U malu zdjelu pomiješajte 32 g bijelog šećera i žličicu cimeta i stavite sa strane. Miksajte maslac i šećer do kremaste mase. Dodajte jaje, žutanjak i vaniliju i miksajte. Nakon što je smjesa izjednačena dodajte sve suhe sastojke i opet miksajte. Napravite kuglice od smjese, umiješajte ih u šećer i cimet, te ih malo stisnete na papir za pečenje. Stavite keksiće u zagrijanu pećnicu na 10 minuta.



ŠARENE OBLATE



3 dl mlijeka
3 dag šećera
30 dag mljevenog keksa
30 dag oraha
Margarin
Čokolada za kuhanje
Vanili šećer

Upute

Prokuhati mlijeko i šećer, maknuti s vatre, a zatim dodati margarin. Kada se otopi, dodati kekse i orahe. Smjesu podijeliti na dva dijela. U jedan dodati čokoladu i miješati dok se ne otopi. U drugi dodati vanilin šećer i izmiješati. Vrućom kremom premazati oblate. Krema je dovoljna za srednje velike oblate (27x37).



MAĐARICA



200 g oštrog i glatkog brašna
150 g maslaca
2 jaja
200 g šećera
200 ml kiselog vrhnja
1 prašak za pecivo

KREMA

200 g čokolade za kuhanje
1 l mlijeka
100 g oštrog brašna
200 g šećera
200 g maslaca
5 žlica kakaa

GLAZURA

150 g Nestle čokolade za kuhanje
100 g maslaca
1 žlica ulja

Upute

Izmiješajte brašno s praškom za pecivo, dodajte prstohvat soli i šećer, promiješajte pa dodajte maslac i vrhnje i umijesite glatko tijesto. Tijesto podijelite na 5 ili 6 jednakih dijelova, na papiru svaki dio razvaljajte što tanje možete, prebacite na vanjsku stranu pleha za pečenje i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 C oko 8-9 minuta (kore trebaju ostati bijele, ne smiju se prepeći). Dok se jedna kora peče, vi razvaljate drugu i tako dok ne ispečete sve kore. Pustite da se kore dobro ohlade.

U dubljem, većem loncu izmiješajte brašno, kakao, šećer i dio mlijeka. Nprestano miješajući, dodajte ostatak mlijeka pa stavite kuhati na srednje jaku vatru i kuhajte oko 20 minuta. Ugasite vatru, dodajte čokoladu i maslac pa sve dobro izmiješajte.

Slažite mađaricu i obavezno je mažite vrućom kremom: stavite prvu koru, premažite je dijelom kreme i činite to sve dok ne dođete do zadnje kore. Ostavite da se mađarica ohladi, preko nje stavite nešto teško (poput knjige) i ostavite da tako stoji barem 5-6 sati.

Čokoladna glazura: na pari otopite čokoladu i na kockice narezan maslac pa umiješajte ulje. Glazuru ohladite jedno desetak minuta potom prelijte po mađarici. Kad se glazura stegnula, narežite mađaricu i poslužite.



BAKLAVA



500 g kora za baklave
500 g oraha- pola mljevenih, pola sjeckanih
3 žlice krušnih mrvica
100 ml ulja za premazivanje
125 ml ulja i 125 g maslaca za zalijevanje baklave
Zaljev:
800 ml vode
800 g šećera
Sok od pola limuna



KIFLICE SA SIROM



400 g glatkog brašna
1 mala žlica soli
2 male žlice suhog kvasca
2 dl mlakog mlijeka
90 g vrhnja

Upute

Mijesiti tijesto 5 minuta. Ostaviti tijesto 30 minuta da se diže. Ponovno mijesiti 2 minute. Razvaljati tijesto i podijeliti ga na jednake dijelove. Svaki komad napuniti sirom po želji i zarolati. Poslagati kiflice u protvan i premazati ih mlijekom. Peći 15 min na 200 C. Da bi kiflice bile ukusnije, nakon pečenja premazati ih uljem pa poslužiti.



KUGLOF OD



ČOKOLADE

TIJESTO

14 dag margarina
14 dag šećera
1 vanilin šećer
7 dag naribane čokolade
4 žumanjka
10 dag brašna
Pola praška za pecivo
7 dag sjeckanih badema
3 žlice mlijeka
Snijeg od 4 bjelanjka

GLAZURA

15 dag čokolade
10 dag margarina

Upute

Pjenasto izmiksajte margarin, šećer, vanilin šećer, čokoladu i žumanjke. Dodaj brašno, pola praška za pecivo, sjeckane bademe, mlijeko i snijeg od bjelanjka. Lagano izmiješajte i stavite u namašten i pobrašnjen kalup za kuglof promjera 16 cm. Peci na srednjoj temperaturi 35 minuta.

Čokoladu i margarin rastopite na pari, pomiješajte da bude glatko i prelijte na kolač. Kad se čokolada ohladi, ukasite tučenim slatkim vrhnjem.





VANILIN CVJETIĆI



30 dag glatkog brašna
5 dag šećera u prahu
20 dag margarina

Upute

Umijestite i razvaljajte tijesto. Oblikujte kalupom cvjetice i pecite na 200 C. Ne smiju požutiti. Ohlađene slijepite pekmezom po želji te uvaljajte u šećer.



NUTELLOTI



15 dag oštrog brašna
18 dag Nuttela namaza
1 jaje

Upute:

Sve sastojke staviti u zdjelu i ručno zamijesiti tijesto. Zamotati prozirnrom folijom i staviti u hladnjak na pola sata. Od tijesta oblikovati kuglice veličine oraha i slagati u lim obložen papirom za pečenje. Svaku kuglicu prstom ili kuhačom udubiti u sredini. Peći na 150 C točno 11 minuta. Kada se ohladi, rupice napuniti Nuttelom.



BOŽIĆNI KOLAČ



125 g brašna
100 g šećera
60 g rastopljenog maslaca
4 jaja
18-21 cm kalup za torte
Za dekoraciju torte:
450 g jagoda
300-400 ml vrhnja za šlag
Sirup (po želji) napravljen od 40 ml vode i 10 g šećera

Upute

Dodajte $\frac{2}{3}$ šećera u žumanjke i miksajte. U posebnoj posudi istucite snijeg od bjelanjaka s preostalim $\frac{1}{3}$ šećera. Dodajte brašno i rastopljeni maslac i lagano promiješajte. Izlijete smjesu u kalup i ispecite. Ohladite biskvit, prerežite i puniti šlagom i jagodama.



KIFLICE S ORASIMA



275 g brašna
125 g šećera
Prstohvat soli
1 jaje
200 g hladnog maslaca
100 g mljevenih oraha
Šećer u prahu
2 vanili šećera



KEKSIĆI S



MARMELADOM I LINOLADOM

1 kg brašna
400 g šećera
4 jaja
2 praška za pecivo
500 gr margarina
Sok od pola limuna
Naribana limunova korica

Upute

Sve sastojke zamijesiti, staviti u hladnjak na barem pola sata, na pobrašnjenom podlozi razvaljajte što tanje i kalupićima vadite razne oblike. Pecite na 200 C cca 10 minuta. Keksiće ohladiti na ravnoj podlozi da se ne iskrive. Mazati po želji pekmezom od šumskog voća i linoladom. Ova količina dostatna je za oko 100 komada, pa slobodno prepolovite sastojke ukoliko Vam je previše.



KOLAČI OD KIKIRIKI



MASLACA I ČOKOLADE

210 g otopljenog maslaca
300 g kikiriki maslaca
150 g šećera u prahu
240 g mljevenih keksa

PRELJEV

250 g čokolade za kuhanje
50 g kikiriki maslaca

Upute

Miješajte kikiriki maslac i otopljeni maslac, dodajte šećer u prahu i još miješajte. Umijesite kuhačom kekse. Smjesu stavite u protvan. Otopite čokoladu i umijesite kikiriki maslac. Preljev prelijte po smjesi. I stavite hladiti na bar 2 sata.



RECEPT ZA NAPITAK

“BIJELI

SASTOJCI

MOJITO”

(samo za starije od 18 godina)

sok od pola limete
8 listova metvice
1 žlica šećera
2 žlice bijelog ruma
60 ml kokosovog mlijeka
Gazirana voda
Bobice šipka

Upute

U čašu zamiješati sok limete, šećer i metvicu.

Čašu na pola napuniti ledom.

U blenderu izmiješati bijeli rum i kokosovo mlijeko dok ne postane glatko.





OŠ PETAR ZRINSKI ČABAR

OŠ "Petar Zrinski" Čabar smješten je u Gorskom kotaru na granici s Republikom Slovenijom. Čabarski kraj odiše prirodnim ljepotama i bogatom poviješću.

Na škola je škola pod pet krovova sastoji se od Matične škole u Čabru i područnih škola u Gerovu, Tršću, Prezidu i Plešcima. Ima ukupno 214 učenika u 31 razrednom odjelu s kojima radi 16 učitelja razredne nastave, 34 učitelja predmetne nastave i 2 stručna suradnika.

U školi negujemo multikulturalnost, zajedništvo i toleranciju. Rad škole prožet je različitim programima i projektima te na taj način nastojimo približiti učenicima većinu sadržaja koji su dostupni djeci koja žive u većim sredinama. Uspjehe bilježimo u području informatike, robotike, matematike, učeničkog zadrugarstva, građanskog odgoja, likovnog i literarnog stvaralaštva, međunarodne suradnje te sporta, a posebno se ponosimo različitim istraživačkim i projektnim radovima učenika i njihovih mentora.

Neka Vam predstojeći blagdani budu ispunjeni mirom,
toplinom i mirisom kolača.

Sretan Božić i uspješna 2022. godina.





LJEŠNJAKOVI ŠTAPIĆI



3 jaja
210 g šećera
280 g brašna
100 g lješnjaka (prerezane na pola)

Upute

Pjenasto istuci jaja i šećer (5 minuta). Zatim lagano umiješaj brašno i na pola narezane lješnjake. Gustu smjesu izlij i jednakomjerno izgladi u pravokutni kalup (30x20cm) obložen aluminijskom folijom ili pekarskim papirom. Peci u ugrijanoj pećnici na 180°C 30 minuta dok ne požuti. Pečeni kolač ostavi 10 min u kalupu da se ohladi, potom ga izvadi i makni aluminijsku foliju / pekarski papir te ga stavi na dasku za rezanje. Dok je biskvit još topao, prereži ga na pola po dužini. Svaku polovinu izreži na 2 mm tanke kriške. Tanko narezane kriške položi na limeni pleh i vrati natrag u toplu pećnicu da se osuše (možete koristiti ventilator).





KEKSI NA MAŠINU



1kg brašna
20 dag masti
3 jaja
1 pecilni prašak
1 vaniln šećer
2,5 dl šećera
2 žlice mlijeka

Upute

U brašno sa pecilnim praškom dodati sve sastojke, zamijesiti ih te dio tijesta staviti u mašinu za mljevenje mesa, staviti određeni nastavak te izraditi kekse. Peći na 180°C oko 15 minuta.



SALENJACI



1 kg brašna
60 dag sala
8 dag margarina
4 dl vode
4 žutanjka
sok od jednog limuna
malo soli

Upute

Zamijesiti tijesto i pustiti da odstoji oko sat vremena. Razvaljati tijesto i tako ponoviti tri puta. Svaki put kad se razvalja pustiti da odstoji sat vremena. Nakon toga razvaljati, rezati na trokute i puniti marmeladom. Zaviti u kifle te peći na 200 °c. Pečene posuti šećerom u prahu.



ZVJEZDICE



30 dag brašna
2 male žličice pecilnog praška
1 cijelo jaje
15 dag margarina
10 dag šećera
1 vaniln šećer

Upute

Omekšali margarin izmiješati sa brašnom, dodati šećer, vanilin šećer i prašak za pecivo. Sastojcima dodati jaje i zamijesiti tijesto. Razdijeliti ga u dvije polovice. Pustimo da odstoji oko pola sata na hladnome. Tijesto razvaljati i raditi zvjezdice koje spajamo marmeladom.



MEDENJACI



15 dag maslaca
15 dag meda
35 dag brašna
1 jaje
1 čajna žlica sode bikarbone
začini po želji (cimet, klinčići..)

Upute

Pomiješati brašno i sodu bikarbonu te začine. Dodati razmrvljen maslac. Zatim jaje i promiješati. Dodati med i zamijesiti tijesto koje treba ostaviti na hladnom oko sat vremena. Od tijesta oblikovati kuglice i peći na 180°C oko 10 minuta. Medenjake možete ukasiti glazurom koja se radi od 10 dag šećera i 3 velike žlice limunova soka.



MEDENJACI



30 dag brašna
20 dag šećera
2 žlice meda
2 cijela jaja

Upute

Malo praška za pecivo, cimeta, korica limuna. Od sastojaka zamijesi tijesto i pravi kuglice. Stavljaj dalje jednu od druge na pleh. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 C 15 minuta.



BAKINI MEDENJACI S



ORASIMA

70 dag bijelog brašna,
20 dag mljevenih oraha
20 dag mljevenog šećera,
4 jaja
2 žlice sode bikarbone,
6 žlica meda
1 žličica mljevenih klinčića,
1 žličica cimeta
Malo muškarnog oraščića

Upute

Sve sastojke izmiješamo u glatku smjesu i ostavimo u hladnjaku par sati ili cijelu noć. 15 min prije nego počnemo peći uzmemo iz hladnjaka. Razvaljamo tijesto na tanko (3-5) i sa medicama izrežemo keksiće. Ugrijemo pećnicu na 200 C i pečemo 10 min. Kada su keksi pečeni, ohlađene pospremimo u posudu s poklopcem.



MRAMORNI KOLAČ



150 g maslaca ili margarina
4 jaja
1 vanilin šećer
250 g šećera
300 g oštrog brašna
1/2 vrećice praška za pecivo (oko 8g)
125 ml mlijeka
2 žlice ruma
2 žlice mlijeka
30 g kakaa u prahu

Upute

Maslac izmiješati sa šećerom i vanilin šećerom pa dodati jedan po jedan žumanjak. Dodati mlijeko i rum pa naizmjenično lagano dodati izmiksane bjelanjke i brašno s praškom za pecivo. Smjesu podijeliti na dva dijela pa u jedan dio dodati kakao i manju količinu mlijeka te izmiješati mikserom. U kalup obložen papirom za pečenje naizmjenično stavljati žlicu crne i žlicu žute smjese. Kolač peći na 180°. Na kraju možete posuti šećerom u prahu.



KOCKE OD ČOKOLADE (nije ih potrebno peći)

2 cijela jaja
25 dkg šećera
1 vanilin šećer

Upute

Miješa se dok smjesa ne postane pjenasta, a zatim se doda :

7 dkg kakaa u prahu
15 dkg sjeckanih oraha
25 dkg otopljenog maslaca (ne margarina)



15 dkg mljevenih petit keksa
1 žlica ruma
Sjediniti, staviti u tepsiju, te u
frižider. Rezati na kockice



OREHNJAČA



1 kg brašna
1 kvas
1 mlijeka
maslac 5 g
orasi 60 dag
grožđice 10 dag
2 jaja, žutanjka
pola dcl ulja
5 velikih žlica šećera,
1 mala žlica soli
Pola dcl ruma
kora limuna

Upute

Ugrijati sastojke, zamijesiti tijesto nakon toga podijeliti na tri djela pustiti da se digne na pola sata. Razvaljati tijesto, popuniti da sastojcima, staviti u tepsiju da se digne. Za kraj treba probosti sa vilicom da kora ne puca. Peći na temperaturi 180 C 50 min.



BAKINI KOLAČI



1 kvasac
21 da brašna
14 dag masti
Malo soli
Pekmez

Upute

Zamijesiti i razvaljati. Nakon toga staviti u kuglice, popuniti pekmezom i ispeći na temperaturi od 200 C . Peći dok ne porumene. Vruće uvaljati u šećer.



BUHTLI



1 kg brašna
1 kvasac kocka
3 žlice šećera
3 jaja(2 žutanjka, 1 bijelo jaje)
Sol
kiselo vrhnje
limun korica

Rastopljen ½ margarina – umiješaj u tijesto 2,5 dcl

Upute

Brašno prosipaj u posudicu, umiješaj malo šećera, mlijeko i kvasac. Kad se to digne umijesi lagano tijesto. Stavi da se tijesto digne, tako dignuto opet malo prevaljaj. Glatko tijesto pusti da se digne. Razvaljaj na prst debelo tijesto, reži na kocke. Na kocke stavi malo marmelade i kockice (malo) margarina. U glave kockice spoji i složi na po uljeni lim(viši). Pusti da se dignu i stavi peć na 180 C do 20 min. Prije serviranja pošećeri (prah).



FRITULE



2 žumanjka
5 dag šećera
limunova kora
2 dcl mlijeka
50 dag brašna
1 svježi kvasac
malo soli
5 dcl ulja za prženje

Upute

Kvasac razmutite s malo mlakog mlijeka, dodajte žličicu brašna i šećera. Pustite dizati na toplom mjestu. U posudi okrugloj iz miješajte ostale sastojke te dodajte dignuti kvasac. Tijesto istucite dobro drvenom kuhačom zatim pokrite tijesto, neka se diže na toplom mjestu oko pola sata. Žlicom uzimajte tijesto i stavite da se prži na vrućem ulju. Fritule posipajte šećerom u prahu.



OSINJA GNIJEZDA



1 kg brašna
1 kvasac
3 žlice šećera
4 jaja (2 žumanjka i 2 cijela jaja)
margarin
limunova korica (malo ruma)
vanilin šećer, grožđice

Upute

Tijesto napravi kao buhtle. Gotovo tijesto razvaljaj na 1 cm debljine. Drugi dio margarina namaži po razvaljenom tijestu. Grožđice (oprane) posipaj po tijestu i polako, lagano, ravnomjerno savijaj na kraju. Takvu savijenu štrucu reži i složi na namazanu tepsiju jednu do druge. Pusti još malo da se dignu i stavi peći na 180 C. Kad budu već skoro gotove razmuti s pola dcl mlijeka i vanil šećerom (neka se dobro ugrije). Polijevaj pečena gniježda i pusti da se još malo zapeče (posuši).



SALENJACI BAKE

MRAZ



1 kg brašna
0.5 l mlijeka
2 dcl mineralne vode
3 žlice šećera
1 žlica soli
1 jaje
1 kocka svježeg kvasca
oko 30 dkg sala

Upute

Ugrijati mlijeko. Odvojiti malo mlijeka i staviti u to kvasac. Ostalo mlijeko staviti u posudu u kojoj ćete miješati pa dodati mineralnu vodu, šećer, sol, žumanjak i utučene bjelanjke. U smjesu dodati dignuti kvasac i polako dodavati brašno da dobijete mekano tijesto (ne premekano). Ostaviti da udvostruči obujam, razvaljati i mazati mljevenim salom (može i margarin). Tijesto preklopiti, ostaviti da miruje pola sata, sve ponoviti još 2 puta. Nakon toga razvaljati, rezati na trokute. Na svaki trokut staviti malo marmelade, zaviti i ostaviti kifle da narastu pa staviti peći na 200 stupnjeva. Pečene kifle posipati šećerom u prahu.



RASPUKANCI DJEDA



BOŽIĆNJAKA

1 jaje
100 g šećera
50 ml ulja
140 glatkog brašna
1 žlica meda
½ žličice praška za pecivo
½ žličica cimeta
Šećer u prahu

Upute

Šećer i jaje miksajte otprilike 2 minute, dodajte ulje i još malo miksajte. Dodajte suhe sastojke- brašno, prašak za pecivo i začine pa kuhačom miješajte. Tijesto odmah oblikujte u kuglice. Kuglice uvaljajte u šećer u prahu i složite ih u lim za pečenje koji ste namazali s margarinom. Kuglice pecite 10 minuta na 170 stupnjeva. Ohladite ih na sobnoj temperaturi. Skuhajte vrući čaj i uživajte u kolačima.