

OŠ Gvozd

KDBZ



Školska godina 2012./2013.

Kako je nastala naša kuharica?

U našoj školi pojavila se nova izvannastavna aktivnost. Pedagoginja i učiteljice upoznale su nas sa novom aktivnošću zvanom Kulturna i duhovna baština zavičaja (KDBZ).

Prvo smo radili razne radionice, plakate, igrali smo se i smijali... proučavali i uspoređivali vjerske običaje i blagdane. Tu se pobudila znatiželja vezana za hranu, što su jeli naši preci, otkud ime pojedinih jela?

Tada su krenule one najzanimljivije radionice prikupljanja recepata i njihova izrada, gdje smo svi uočili da volimo papati.... Kroz radionice nas je pratilo nezaboravno druženje, smijeh, razvijanje samopoštovanja i međusobnog povjerenja. Danima kada nismo kuhali radili smo na uređivanju naše kuharice.

I tako malo po malo prikupljali smo recepte od roditelja, baka, učiteljica koji su se aktivno uključili u realizaciji kuharice pomažući nam sakupiti recepte.

Kroz razgovor i kuhanje vidjeli smo koliko smo bogati i različiti u svemu što nas povezuje.

Nadamo se da ćete probati neke od njih i uživati u njima.

Učenici OŠ Gvozd

Zahvala:

Zahvaljujemo se svojim učiteljima i pedagoginji na strpljenju, pomoći i vodstvu pri izradi ove kuharice.

Srdačno se zahvaljujemo i našim roditeljima i bakama koji su se priključili realizaciji. Posebno baki Ljubi i Marici, kuharici naše škole.

Zahvaljujemo se i učiteljici Ivani iz informatike koja nam je pomogla svojom susretljivošću i ustupljenim materijalima i učionicom.

SLANA JELA

- Cicvara
- Drop i kiseli kupus
- Kajgana sa šunkom
- Kajgana
- Kukuruzni kruh
- Mutuša
- Oparuša
- Piroge
- Popara
- Prežgana juva
- Razljevuša
- Sekeli gulaš
- Varivo od kiselog kupusa
- Žganjci
- Medaljoni
- Slani štapići
- Tarana

SLATKA JELA

- Gurabije
- Kolač od jabuka
- Medenjaci
- Sutlina
- Šape
- Bakin kolač
- Hurmašice
- Griz kocke
- Orehnjača
- Hurmašice bake Marice
- Žličnjaci
- Suhi kolač

CICVARA



SASTOJCI:

- 1 teglica domaćeg vrhnja (skorup)
- 2 jaja
- brašno

PRIPREMA:

U posudu izmiješati jaja, žlicu brašna i postepeno staviti vrhnje (skorup). Miješati dok se sve ne zapeče i na površini ne odvoji masnoća od ulja.

DROP I KISELI KUPUS

SASTOJCI:

- 1 glavica kiselog kupusa
- 5-6 komada sirišta i suhog svinjskog droba

PRIPREMA:

Kupus se očisti od rasola, isiječe na rezance i stavi sa opranim sirištem i svinjskim drobom da se kuha. Kad je kupus mekan i kad se meso raspada, jelo je kuhano.

POSLUŽIVANJE:

Servira se toplo uz kriške kukuruznog kruha ili sa polama slanog krumpira.

KIGANA-KAJGANA



SASTOJCI:

- 2 jaja
- 1dcl. Mlijeka
- 4 žlice brašna

PRIPREMA:

Jaja razmutiti sa mlijekom uz postepeno dodavanje brašna, po ukusu staviti soli ili šećera. Peći u tavi na zagrijanoj masti ili ulju dok ne poprimi žutu boju sa obe strane.

POSLUŽIVANJE:

Jelo je omiljeno kao doručak, a sa kravljim sirom i kao večera.

KAJGANA SA ŠUNKOM

SASTOJCI:

- 100 grama kuhane šunke
- 1 žlica vrhnja ili mladog kajmaka
- 5 jaja

PRIPREMA:

Kuhanu šunku isjeckati na sitnije rezance ili kocke i pomiješati ih s vrhnjem. U dublju posudu izlupati jaja, posoliti ih i dodati sjeckanu šunku. Zagrijati mast u tavi i uliti ovu mješavinu. Spremljenu kajganu posuti sjeckanim peršinovim listovima.

POSLUŽIVANJE:

Poslužiti toplo.

KUKURUZNI KURH



SASTOJCI:

- 50 dag bijelog kukuruznog brašna
- topla voda
- ulje za podmazati tepsiju

PRIPREMA:

Brašno i toplu vodu zamijesiti u mekanu smjesu. Tepsiju nauljit pa staviti u peć da se zagrije. Smjesu izliti u vruću, nauljenu tepsiju i staviti peći. Kad je tijesto pečeno, malo ga zaliti toplom vodom da omekša.

POSLUŽIVANJE:

Poslužiti hladno.

MUTUŠA



SASTOJCI:

- pola kile brašna
- 5 jaja
- pola praška za pecivo
- jedna čaša vrhnja
- sol
- malo toplog mlijeka

PRIPREMA:

U pola kile brašna staviti pet jaja, pola praška za pecivo, jednu čašu vrhnja i sol. Sve izmiješati i dodati malo toplog mlijeka. Tijesto mora biti gušće nego za palačinke. Namazati lim mašću i istresti smjesu peći dok ne porumeni. Kad se počne stvarati kora na površini, isjeći na kocke. Zapeći i preliti vrhnjem i vratiti u pećnicu na 2 minute, izvaditi i jesti.

OPARUŠA



SASTOJCI:

- 400 g brašna
- 1 mala žlica soli
- 1 dcl ulja
- 300 ml prokuhane vrele vode
- 500 ml prokuhanog mlijeka
- prstohvat soli

PRIPREMA:

U zdjelu prosijati brašno i dodat sol. U brašno dodati vrelu vodu i promiješati dok ne bude jednolična masa. Smjesu staviti u tepsiju u koju smo prethodno ulili ulje. Zakuhavati smjesu sve dok smjesa ne upije sve ulje. Rukom raširiti smjesu ravnomjerno po tepsiji. Drvenom kuhačom izrezbariti smjesu. Ispeći i preliti vrelim mlijekom s malo soli.

POSLUŽIVANJE:

Po želji dodati vrhnje na kraju.

PIROGE



SASTOJCI:

- $\frac{1}{2}$ kg brašna (glatko)
- malo soli
- 1 prašak za pecivo
- $\frac{1}{2}$ kg krumpira
- 15 dag sira (zagrebački)
- crveni luk

PRIPREMA:

Zamijesiti tijesto i razvući tanko tijesto. Isjeći krugove. U svaki krug staviti nadjev i dobro spojiti vrhove vilicom. Krumpir skuhati, dodati izdinstani luk, malo sira, malo papra, sve sjediniti i slagati na isječeno tijesto. Staviti u kipuću vodu da se kuha 15 minuta. Staviti u pleh i preliti vrhnjem.

POPARA

SASTOJCI :

- 0,5 l mlijeka
- stari tvrdi kruh
- 1 žlica maslaca
- malo kajmaka

PRIPREMA :

0,5 l mlijeka staviti na štednjak da proključa. Isjeći stari tvrdi kruh na kockice, pa kad mlijeko proključa staviti kruh, kuhati nekoliko minuta, ali neprestano miješati da popara ne zagori . Dok se popara kuha, zagrijati na štednjaku jednu žlicu maslaca ili kajmaka, poparu istresti u zdjelu i preliteri kajmakom ili maslacem.

PREŽGANA JUVA

SASTOJCI:

- 3 žlice masti ili ulja
- 6 žlica brašna
- malo soli

PRIPREMA:

U posudu staviti masti, kad se otopi, dodati brašno i miješati da dobro požuti i da se dobije žitka masa. Doliti hladne vode i soli po želji. Kuha se 10 - 15 minuta da se dobije gustoća.

RAZLJEVUŠA

SASTOJCI:

- 300 g brašna
- 1 jaje
- žličica soli
- 1 dcl mlijeka
- žlica vrhnja
- 1 dcl ulja
- $\frac{1}{2}$ praška za pecivo
- 3-4 krumpira
- vode po potrebi

PRIPREMA:

U brašno dodati jaje, žličicu soli, 1 dcl mlijeka, žlicu vrhnja, dcl ulja, sasvim malo praška za pecivo i krumpire srednje veličine (3-4) narezane na što sitnije komadiće (može i naribane). Sve umijesiti s vodom u tijesto nešto gušće nego za palačinke. Izliti u tepsiju do 1 cm debljine, ispeći 15-20 minuta na 250 stupnjeva. Pečeno preliteri sa smjesom od 1 dcl vode, par žlica ulja, malo soli i vratiti u pećnicu na minutu, dvije.

SEKELI GULAŠ

SASTOJCI:

- 700g svinjetine
- 50g masti
- 150g luka
- 600g kiselog kupusa
- sol
- papar
- mljevena paprika
- vrhnje

PRIPREMANJE:

Meso oprati i izrezati na veće kocke. Na masti ispržiti sjeckani crveni luk, dodati mljevenu papriku i pripremljeno meso. Lagano dinstati dok meso ne omekša.

POSLUŽIVANJE:

Poslužiti toplo uz tjesteninu ili pire krumpir.

VARIVO OD KISELOG KUPUSA

SASTOJCI:

- 1 do 2 glavice kiselog kupusa
- 40g masti
- 40g brašna
- mljevena paprika

PRIPREMANJE:

Kiseli kupus izrezati u rezance, pristaviti u hladnu vodu i kuhati. Kiseli kupus treba prethodno oprati. S kiselim kupusom dobro je kuhati komadiće suhog mesa ili slanine. Skuhani kupus zapržiti, doliti malo vode, dodati mljevene paprike i još malo prokuhati.

ŽGANJCI

SASTOJCI:

- $\frac{1}{2}$ l vode
- malo soli
- brašno domaće kukuruzno (bijelo ili žuto)

PRIPREMA:

U kipuću posoljenu vodu doda se lagano kukuruzno brašno uz neprestano miješanje oko 1 sat. Žganjci se vade u komadu. Preliju se vrelom masti na kojoj se isprži luk ili čvarci.

POSLUŽIVANJE:

Žganjci se jedu kao prilog drugim jelima.

MEDALJONI

SASTOJCI:

- 50 dag mljevenog mesa
- 3 jaja
- 3 žlice ulja
- 1 čaša vode
- 1 prašak za pecivo
- 1 glavica crvenog luka
- 3 češnjaka
- sol, papar, vegeta po potrebi

PRIPREMA:

U mljeveno meso dodati sve navedene sastojke i sjediniti.

Oblikovati ćevape ili pljeskavice i pržiti u vrućem ulju.

SLANI ŠTAPIĆI



SASTOJCI:

- 280g brašna
- 150g margarina
- 1 žumance
- malo praška za pecivo
- malo soli
- 6 žlica mlijeka

PRIPREMA:

Umutiti margarin i žumance, dodati brašno s praškom za pecivo, malo soli i mlijeko. Izraditi dobro tijesto, isjeći štapčiće, namazati ih žumancem, posuti struganim sirom i peći na umjerenoj vatri.

TARANA

SASTOJCI:

- 2 jaja
- 500g domaćeg pšeničnog brašna
- 200 ml vode

PRIPREMA:

U brašno se umijesi voda, kap po kap, jaje i sol. Tijesto se trga neprestano da se dobiju sitne mrvice dovoljne tvrdoće. Uzme se sito i sve se to tijesto posije, da ispadnu sitni, a ostaju na situ. Tarana se prostre na stolnjak da tijesto malo odstoji. U posebnu posudu se stavi kuhati krumpir. Kad je skuhan, u to varivo se stavlja tarana. Jelo se začini vrelom mašću.

GURABIJE



SASTOJCI:

- 2 jaja
- 1 kg šećera
- 1 šalica mlijeka (kiselog)
- oko 100 g rastopljenog maslaca
- oko pola kg brašna
- prašak za pecivo
- vanilin šećer
- malo naribane limunove korice
- šećer
- lješnjak ili orah

PRIPREMA:

Umutiti dva jaja sa šalicom šećera i dodati i šalicu mlijeka (kiselog), oko 100 g rastopljenog maslaca, dodati oko pola kile brašna promiješanog s praškom za pecivo (soda bikarbona), može se dodati vanilin šećer ili malo naribane limunove korice. Sve umijesiti tako da se dobije tijesto koje se može oblikovati u kuglice koje se oblikuju dlanovima u po male pogače. Posuti ih šećerom, na sredinu staviti kocku šećera ili lješnjak ili orah. Peći oko 30-40 min.

KOLAČ OD JABUKA



SASTOJCI:

- 4-5 jaja
- $\frac{1}{2}$ šalice ulja (šalica od jogurta)
- 1 vrhnje
- 2 šalice šećera
- 2 šalice brašna
- prašak za pecivo
- 1 kg jabuka (izribanih)

PRIPREMA:

Od navedenih sastojaka izmutiti tijesto. Pola tijesta staviti u pleh i malo zapeći, zatim na to staviti jabuke koje smo prethodno izribali (i prodinstali na maslacu), a zatim preliti drugim dijelom tijesta. To vratimo u pećnicu i ispečemo kolač do kraja. Kad se ohladi, možemo posuti šećerom u prahu.

MEDENJACI



SASTOJCI:

- 60 dag brašna
- 4 jaja
- 0,5 dl ulja
- pola praška za pecivo
- 25 dag šećera
- 4 žlice meda
- 1 vanilin šećer
- malo cimeta

PRIPREMA:

Tijesto zamijesimo od svih sastojaka i pustimo da odstoji. Narežemo ga na tanke kriške, a od njih napravimo dugački tanki valjak. Valjak režemo na komadiće i oblikujemo kuglice između dlanova. Kuglice stavimo na namašćen lim i pečemo u pećnici dok ne dobiju lijepu boju.

SUTLINA



SASTOJCI:

- 150 g riže
- malo soli
- 1l mlijeka
- 8-10 žlica šećera
- 1 vanilin šećer
- suvo grožđe

PRIPREMA:

Rižu oprati i staviti kuhati u toliko vode da prelije rižu. Doda se jako malo soli. Kad provri, smanjiti temperaturu i pomalo dolijevati mlijeko uz povremeno miješanje, dodati šećer i vanilin šećer. Ovo jelo je brzo gotovo za nekih 15-ak minuta. Može se dodati i suvo grožđe. Ostaviti da se kratko ohladi i razlije se u zdjelice

ŠAPE



SASTOJCI:

- 1 šalica masti
- 1 šalica šećera
- 2 jaja
- 1 šalica mljevenih oraha
- 1 prašak za pecivo
- brašna po potrebi
- jedno kiselo vrhnje
- sjeckani orasi

PRIPREMA:

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, stavljati u kalupe za šape i peći. Kad je pečeno, šape posuti ili uvaljati u šećer u prahu.

POSLUŽIVANJE:

Ukoliko želite da ukus šapa bude zaista neodoljiv, napravite ih nekoliko dana ranije i tek tada poslužite.

BAKIN KOLAČ



SASTOJCI:

- 5 jaja
- 4 šalice mlijeka
- 4 šalice ulja
- 4 šalice šećera
- 70 dkg brašna
- 1 prašak za pecivo
- 3 vanilin šećera
- malo korice od limuna

PRIPREMA:

Staviti tijesto u aparat za vafle ili improvizirajte. Pecite 5-10 minuta.

HURMAŠICE



SASTOJCI:

- 4 jaja
- 1 šalice šećera (šalice od jogurta)
- 1 šalice ulja
- 1 šalice mljevenih oraha
- 1 prašak peciva
- 2 šalice brašna (odnosno po potrebi)

PRIPREMA:

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto koje ne smije biti tvrdo. Oblikovati male duguljaste hurmašice koje po vrhu izbodemo vilicom radi ljepšeg izgleda. Redamo u pleh jednu do druge. Stavimo peći u pećnicu. Kad je pečeno, zalijemo preljevom.

PRELJEV:

1-1,5 l vode, $\frac{1}{2}$ kg šećera i 1 vanilin šećer stavimo da zakuha. Vruće hurmašice prelijemo tim preljevom kako bi upile tekućinu.

GRIZ KOCKE



SASTOJCI:

- 5 jaja
- 5 žlica brašna (oštrog)
- 5 žlica griza
- 1 prašak za pecivo
- 5 žlica šećera
- 4 žlice vode
- 4 žlice ulja
- ribana korica limuna

PRELJEV:

- 0,5 vode
- 0,5 kg šećera
- nekoliko kolutića limuna

PRIPREMA:

Pomiješati sve sastojke i biskvit ispeći u pećnici. Vodu prokuhati sa šećerom i izrezanim kolutićima limuna. Kad je kolač ispečen, treba ga izrezati na kocke. Ohlađen preliti vrućim preljevom.

OREHNJAČA

Orehnjača

Sastojci:

- 1 kocka masla
 - 1 žlica šećera
 - 1 žlica soli
 - 2 del mjecka
- to se miješa i peče
da se maslo rastopi.

Prisprava:

U posudu staviti 1 kg brašna, mješaviti malo vode, malo šećera, malo soli, malo ulja i vaniliju šećer i koricu od limuna. Začini estiti tijesto i pustiti da se dizuje do pola pećnice.

Nodjev:

U 1/2 l mjecka, zakuhanoj sa 100g šećera, staviti 100g mješavine oraha i 100g soli, grožđice. Kad se malo ohladi, dodati tijesto.

HURMAŠICE BAKE MARICE

Hurmašice

Potrebno je:

500 g brašna
250 g margarina
2 dl kiselog mlijeka (ili pavlaka)
2 jaja
1 limun
100 g kokosa
prašak za pecivo

PRIPREMA:

U zdjelu umutiti margarin koji je bio na sobnoj temp. dodati kiselo mlijeko, 2 jaja i sve dobro umutiti. Zatim dodati brašno i praš. za pec, kokos i opet sve dobro umutiti. Oblikovati hurmašice. Bitno je da vam se smjesa ne ljepi za ruke kad se prestane ljepiti onda je smjesa gotova. Hurmašice se oblikuju tako da se uzme jedna kašika te smjese i uvija se u lopticu, uzme se randa i na krupnoj strani se oblikuje šara, tj. ta loptica se razvlači na randi. Prije stavljanja u pleh hurmašice malo posuti brašnom. Složiti ih i peći na 200 stepeni 30 minuta.

Zaher: pola litre vode i 600 g šećera, da prakuha, dodati sok limuna i parne hurmašice zdijevati zaherom.

ŽLIČNJACI



ŽLIČJARI

1/2 L MLJEKA
1/2 KOGKE KVASCA
1 VANILIN ŠEĆER
MALO KORICE OD LIMUNA
2 JAJA
BRAŠNO PO POTREBI

PRIPREMA:

U 1/2 L MLJEKA STAVITI KVASAC, KORICU OD LIMUNA, VANILIN ŠEĆER, JAJA, BRAŠNO DO ODREĐENE GUSTOĆE. TIJESTO OSTAVITI DA NADODJE. U LONAC STAVITI 1/2 L ULJA DA SE DOBRO ZAGRIVE I ŽLICOM UADITI ŽLIČJARE U ULJE.

SUHI KOLAČ



SASTOJCI:

- 400 g brašna
- 200 g masti
- 3 žutanjka
- 200 g šećera
- 1 vanilin šećer
- $\frac{1}{2}$ šalice pekmeza od jagoda
- 2 žlice mlijeka
- $\frac{1}{2}$ šalice šećera u prahu

PRIPREMA:

Prosijati brašno na dasku i po brašno raspodijeliti mast. U sredinu brašna staviti žutanjke, šećer, vanilin šećer, mlijeko i zamijesiti prhko tijesto. Tijesto zamotati u aluminijsku foliju te staviti na dva sata u hladnjak. Pećnicu zagrijati na 150°C.

Staviti tijesto, dio po dio, na pobrašnjenu radnu površinu, tanko razvaljati, izrezati cvjetiče kalupom, a na jednu polovicu cvjetića izrezati rupicu. Polegnuti cvjetiče na lim obložene papirom za pečenje i peći 10 minuta na srednjoj prečki.

Nožem ih pažljivo odvojiti od papira za pečenje i ostaviti da se ohlade na rešetki. Ugrijanim pekmezom premazati cvjetiče bez rupice. Na svaki taj cvjetić staviti cvjetić s rupicom posut šećerom u prahu.