

balicíni
poláčí
g.



Predgovor

Krapinsko-zagorska županija i Turistička zajednica kzz devetu godinu zaredom organizirale su *Babićine kolače*, jedinstvenu manifestaciju koja čuva od zaborava ne samo stare autohtone zagorske recepte, već i bogatu zagorsku tradiciju, vrijednosti i običaje Zagorja, Bajke na dlanu. Zahvaljujući popularnosti, ali i vrijednostima koje promiće, manifestacija je i ove godine, u Općini Petrovsko, odakle dolazi prošlogodišnja pobjednica Vesna Hršak, okupila velik broj natjecateljica iz svih dijelova Krapinsko-zagorske županije – za pobjedničku lenu natjecalo se čak 35 babica.

Poruka koju bakice svake godine šalju spremajući slatke tradicijske rapsodije je uvijek više nego jasna - važno je da su slastice pripremljene od domaćih namirnica i proizvoda uzgojenih na tradicijski način, ali važno je i za koga radite slastice. Naše vrijedne i marljive zagorske bakice to su oduvijek dobro znale, a svatko tko proba njihove slastice, s prvim zalogajem kroz okus postaje svjestan s koliko ljubavi i predanosti su ih pripremale.

Gostovanjsko prase Nade Zgorelec iz Zagorskih Sela ove je godine proglašen pobjedničkim kolačem u jakoj konkurenciji od ukupno 35 slastica. Navedeni kolač, ali i ostale koji su oduševili brojne posjetitelje koji su bili na manifestaciji, možete i sami ispeći te u topolini vlastitog doma okusiti tradicijske okuse i mirise iz Zagorja, koji će vas zasigurno očarati. Nadamo se da ćete uživati u pronalasku vašeg najdražeg kolača, i ne zaboravite ono najvažnije; uza sve napisano u receptima, najvažniji sastojak kolača uvijek je – ljubav.

Vidimo se dogodine u Zagorskim Selima!

Željko Kolar
župan



FOREWORD

For the ninth year in a row Krapina-Zagorje County and Tourist Board of kzz organized *Grandma's cakes*, the unique manifestation which keeps from oblivion not only the old autochthon Zagorje recipes, but also the rich Zagorje tradition, its values and customs. Thanks to the popularity and the values it promotes, this year's manifestation, held in Općina Petrovsko, home place of the last year's winner Vesna Hršak, has gathered a large number of competitors from all parts of Krapina-Zagorje County – 35 grannies competed for the winning sash.

The message which grannies send each year while preparing traditional rhapsodies is always clear – it is important that the cakes are made from homemade ingredients and traditionally grown products, but also for whom they are baked. Our diligent and hardworking Zagorje grannies always knew that, and whoever tries their cakes realizes with how much love and commitment they were prepared.

This year *Pork for guests* made by Nada Zgorelec from Zagorska Sela was declared the winning cake in the fierce competition of 35 cakes. You can bake this cake yourself, but also other cakes from the event, in warmth of your home and taste the traditional tastes and scents from Zagorje. Enjoy the discovery of your favourite cake, and don't forget: next to all listed ingredients, the most important ingredient of every cake is always – love.

See you next year in Zagorska Sela!

Željko Kolar
county prefect





Nada Zgorelec - Pobjednica / Winner

Vječni okusi Zagorja

TIMELESS TASTES OF ZAGORJE

Babičini kolači, koju su već devetu godinu zaređom organizirale Krapinsko-zagorska županija i Turistička zajednica kzz, puno su više od manifestacije. Oni su podsjetnik na neka minula vremena, koji imaju ulogu čuvara bogate kulturne baštine Hrvatskog zagorja, na način koji je svima drag – preko nepca.

Vrijedne i marljive bakice iz Zagorja već devetu godinu pokazuju velik interes za nastup na ovoj manifestaciji koja je odavno prerasla okvire Krapinsko-zagorske županije, ali i Lijepa naše. Te čuvarice baštine iz godine u godinu pokazuju svoju kreativnost i umijeće spremanja kolača, pritom zadajući težak posao žiriju, koji ima nezahvalnu dužnost donijeti odluku koji je kolač „bolji od najboljih“.

Osim kulturne note, *Babičini kolači* imaju i onu turističku. Svake godine, manifestacija se seli iz jednog kraja Krapinsko-zagorske županije na drugi čime pružamo posjetiteljima priliku da upoznaju Bajku na dlanu, dio po dio. Ove je godine domaćin manifestacije bila Općina Petrovsko, odakle je prošlogodišnja pobjednica Vesna Hršak, dok će na godinu to biti Općina Zagorska Sela, odakle dolazi ovogodišnja Nada Zgorelec, koja je pripremila pobjednički kolač nazvan *Gostovanjsko prase*.

Doživjeti manifestaciju *Babičini kolači* uživo, osjetiti na licu mjesta tu rapsodiju bogatih i slatkih mirisa koji vas vraćaju u djetinjstvo,

Babični kolači (*Grandma's Cakes*), which was organized for the ninth year in a row by Krapina-Zagorje County and Tourist board of Krapina-Zagorje County, is more than just a manifestation. It is a reminder of some passed times, which serves as a guardian of the rich cultural heritage of Croatian Zagorje, in a way that is dear to all of us – through palates.

For the ninth year in a row diligent and hardworking grannies from Zagorje show a great interest in participating at this manifestation, which has grown over the limits of Krapina-Zagorje County, as well as Croatia's, a long time ago. These guardians of the heritage show their creativity and virtuosity of preparing the cakes year in and year out, making it very hard for the jury, which has the ungrateful duty to make a decision which cake is “better than best”.

Except the cultural tone, *Babičini kolači* also have the tourist one. Each year the manifestation moves from one part of Krapina-Zagorje County to the other, and offers the visitors the opportunity to meet the Fairy tale at hand, bit by bit. The host of this year's manifestation was Općina (municipality) Petrovsko, where the last year's winner Vesna Hršak





zaista je prekrasan i topao osjećaj, to će potvrditi svi koji su imali prilike prisustvovati na manifestaciji, bilo kao posjetitelji, ili kao natjecateljica. Jednako tako, veselje će vam primiti i otkrivanje okusa kolača u toplini vlastite kuhinje, sa obitelji i prijateljima a u tome će pomoći kuharica s receptima koja se izdaje svake godine.

is coming from, and next year the host will be Općina (municipality) Zagorska Sela, where this year's Nada Zgorelec, who prepared the winning cake called *Gostovanjsko prase* (Pork for guests) is coming from.

To experience *Babičini kolači* manifestation live, to feel on site the rhapsody of rich and sweet scents that bring you back in your childhood is really a beautiful and warm feeling, which everyone who had the chance to visit the manifestation, either as a visitor or as a competitor, will confirm. You will also feel the joy when you discover the tastes of the cakes in warmth of your own kitchen, with your family and friends, and the cookbook with the recipes, which gets published every year, will help you with that.



Ocenjivačka komisija s vršnim gastronomskim znalcima: Branko Čukelj, direktor hrane i pića u hotelu Sheraton, dopredsjednik Hrvatskog kuharskog saveza a ujedno i predsjednik ovogodišnje ocjenjivačke komisije, Božica Brkan, glavna urednica internetskog magazina Oblizeki i Marko Živaljić, vlasnik agroturizma Majsecov mlin i predsjednik kuharskog saveza kzz, kušali su redom sve kolače ocjenjujući pritom originalnost (autohtonost) recepta, izgled i okus kolača te usmenu prezentaciju kolača same natjecateljice.

Osim za jedno od tri pobjednička mjesta babice su se natjecale i za priznanje u kategoriji *Izvorno zagorsko*. Koliko su se natjecateljice svojom odjećom koju su odabrale nositi prilikom manifestacije i dekoracijom svog izlagačkog mjesta uspjele približiti stariji zagorskog duha i tradiciji bodovalе su Senka Jurina, poznata hrvatska folkloristkinja; Vlasta Krklec, ravnateljica Muzeja Hrvatskog zagorja i Renata Roginić, aranžerka iz Zaboka. Titulu je ponijela Nada Tučkar iz Donje Stubice.

The jury with top culinary connoisseurs: Branko Čukelj, director of food and beverages in Hotel Sheraton, vice president of the Croatian Culinary Association, and also the president of this year's jury, Božica Brkan, head editor of the Internet magazine Oblizeki (Fine foods), and Marko Živaljić, the owner of the agro tourism Majsecov mlin and president of the Culinary Association of Krapina-Zagorje County, tasted all of the cakes and evaluated the originality (autochthony) of the recipe, appearance and taste of the cake, as well as the competitor's oral presentation of the cake.

Except for the one of three winner places the grannies competed also for the recognition in the category *Izvorno zagorsko* (Originally from Zagorje). Their ability to show the old Zagorje spirit and tradition with their clothes and decoration of the exhibition space during the manifestation was evaluated by Senka Jurina, prominent Croatian folklorist, Vlasta Krklec, head of the Museum of Croatian Zagorje, and Renata Roginić, decorator from Zabok. Nada Tučkar from Donja Stubica has won the title.



Pobjednički kolač *Gostovanjsko prase* / Winning cake *Pork for Guests*





I. NAGRADA

Nada Zgorelec

Gostovanjsko prase



Tijesto

1 kg namjenskog brašna za dizana tijesta
5 žlica šećera
2 male žličice soli
naribana korica 1 limuna i 1 naranče
5 žutanjaka
 $\frac{1}{2}$ dcl ulja
 $\frac{1}{2}$ dcl slatkog vrhnja
 $\frac{1}{2}$ dcl kokošje masti
2–3 dcl mljeka
1 svježi kvas (40 g)

Nadjev

50 dag oraha
15 dag šećera
tučeni bjelanjak od 5 jaja
sok jednog limuna ili rum



Za tijesto rastopiti kvas sa malo mlakog mljeka i šećera i lagano mijesiti. Dodati ostale sastojke, umijesiti tijesto i stavi na toplo da se digne. Premjesiti i pustiti da odstoji. Sastojke za nadjev promješati sa snijegom od tučenih 5 bjelanjaka. Dignuto tijesto razvalja se i napuni nadjevom, zarola se i stavljaju u namazani glineni kalup. Peći 1 sat na 200°C.

I AWARD

Pork for Guests

Dough

1 kg flour for raised dough
5 tbsp sugar
2 tsp salt
grated zest from 1 lemon and 1 orange
5 egg yolks
 $\frac{1}{2}$ dl oil
 $\frac{1}{2}$ dl cooking cream
 $\frac{1}{2}$ dl chicken fat
2–3 dl milk
1 fresh yeast (40 g)

Filling

50 dag walnuts
15 dag sugar
beaten egg whites from 5 eggs
juice from one lemon or rum

For the dough melt yeast in some lukewarm milk with sugar and knead gently. Add all other ingredients, knead and leave in a warm place to rise. Knead once more and leave to rest.

Mix the ingredients for the filling with snow from 5 beaten egg whites. Roll out raised dough and fill with filling, roll up and put into a coated clay mould. Bake for 1 hour at 200°C.



Mirica Sinković

Kosekove oči



Tijesto

3 cijela jaja
5 velikih žlica šećera
2 dcl vrhnja
2 dcl ulja
2 dcl mlijeka
40 dag svježeg kravljeg sira
5 velikih žlica kukuruznog grisa
1 puding od vanilije
20 dag crnih divljih trešnja (bez koštice)



Mikserom pomješati jaja, šećer, ulje, vrhnje, mlijeko, sir te dodati prah pudinga i grisa. Smjesa treba stajati sat vremena, a može i preko noći u frižideru. Gustu masu ulijevati u protvan 20 x 30 cm, premazan maslacem i posipan mrvicama. Nakon ulijevanja po masi posložiti trešnje i peći na 180°C, 45 minuta. Ohlađeno posipati šećerom u prahu.

Kosek's Eyes

Dough

3 whole eggs
5 tbsp sugar
2 dl cream
2 dl oil
2 dl milk
40 dag fresh cottage cheese
5 tbsp corn grits
1 vanilla pudding
20 dag wild black cherries (pitted)

Mix eggs, sugar, oil, cream, milk and cheese in a blender and add pudding powder and grits. The mixture should rest for one hour; you can also leave it in the fridge overnight. Pour the dense mass in a baking pan size 20 x 30 cm, which was previously coated with butter and sprinkled with breadcrumbs. After pouring arrange the cherries on the dough and bake at 180°C for 45 minutes. When cooled sprinkle with powdered sugar.



III. NAGRADA

Marija Bračević

Kolač mira



Tijesto

40 dag brašna za dizana tijesta,
kora od limuna, 2 dcl mijeka,
1 kvasac, 2 žumanjka, 1 dcl ulja,
1 vanilijin šećer, 3 dag šećera,
prstohvat soli, 10 dag šećera u prahu,
sok od limuna

Nadjev

50 dag oraha, 15 dag šećera,
malo ruma, 2 dcl mljeka,
10 dag grožđica, 1 vanilijin šećer,
kora od limuna, 1 žlica meda



Brašno prosijamo, dodamo kvas, malo šećera i mlijeko te ostavimo da se digne. Kada se kvas digne stavi se mlijeko, šećer, žumanjci, malo soli, ulje i vanilijin šećer i sve to umijesimo rukom dok ne postane glatko, da se ne lijepi. Tako pripremljeno tijesto pustimo da se diže. Nadjev: Vrelim mlijekom zalijemo orahe te kada se malo ohlade dodamo 15 dag šećera, ruma, snijeg od dva bjelanjka, jednu žlicu meda, grožđice te koru od limuna. Kada se tijesto digne razvaljamo ga u jednu rolu koju prerežemo po duljini. Dvije role ispletemo i stavimo peći u okrugli kalup (kuglof). Pustimo da se diže jedan sat. Kolač stavimo peći jedan sat i 40 min. na 180 °C. Kada se kolač ohladi premažemo ga smjesom šećera u prahu i limunovim sokom.

III AWARD

Peace Cake

Dough

40 dag flour for raised dough
lemon zest
2 dl milk
1 yeast
2 egg yolks
1 dl oil
1 vanilla sugar
3 dag sugar
pinch of salt
10 dag powdered sugar
lemon juice

Filling

50 dag walnuts,
15 dag sugar, some rum,
2 dl milk, 10 dag raisins,
1 vanilla sugar, lemon zest,
1 tbsp honey

Sieve the flour; add yeast, some sugar and milk, and leave to rise. When yeast has risen add milk, sugar, egg yolks, some salt, oil and vanilla sugar and knead by hand until it's smooth and it does not stick. Leave so prepared dough to rise. Filling: Pour hot milk over walnuts and when slightly cooled add 15 dag of sugar, rum, snow from two egg whites, one tbsp of honey, raisins and lemon zest. When the dough has raised roll out in one roll and cut it lengthwise. Intertwine the two rolls and put them into a round kuglof-mould. Leave to rise for one hour. Bake the cake for one hour and 40 min at 180 °C. When the cake has cooled coat with mixture of powdered sugar and lemon juice.



Magda Svečak

Težačka pogača



Tijesto

½ kg crnog brašna
½ kocke svježeg kvasca
½ paketića praška za pecivo
1 dl mlijeka
2 žlice ulja
1 jaje
1 jogurt
1 luk
15–20 dkg suhog mesa (prema želji)
sol, papar

Nadjev od jaja

2 luka
15 dag špeka



Dinstani luk izmiješa se sa brašnom, kvascem, praškom za pecivo i suhim mesom te se zamijesi tijesto i ostavi da se digne. Dignuto tijesto se razvalja i položi u okruglu tepsiju. Luk se izreže na kolutiće, preprži na masti i posoli. Špek izrezan na šnите se također prepeče na masti. Na tijesto se polože kolutići luka, a u svaki kolutić se utisne šnita špeka. Tijesto se premaže sa masnoćom od špeka, posoli te peče 30 minuta na 180°C.

Cake for Workers

Dough

½ kg black flour
½ fresh yeast cube
½ package of baking powder
1 dl milk
2 tbsp oil
1 egg
1 yoghurt
1 onion
15–20 dag dried meat (as desired)
salt, pepper

Filling

2 onions
15 dag speck

Mix stewed onion with flour, yeast, baking powder and dried meat; knead the dough and leave to rise. Roll out the raised dough and put it into a round baking pan. Slice onion into rings, fry on fat and add salt. Fry also speck slices on fat. Arrange round onion pieces on the dough and press one slice of speck into each onion ring. Spread with grease from speck, salt and bake for 30 minutes at 180°C.



Strepice z vrganji



Tijesto

50 dag glatkog brašna
2 žlice masti
1 žličica soli
4 žlice vrhnja
malo mlake vode

Nadjev

1 kg očišćenih vrganja
30 dag luka
2 žlice kukuruznog brašna
1 dl vode
2 žlice masti
sol i papar po potrebi

Premaz

1 jaje
1 dl vrhnja



Od navedenih sastojaka izradi se tijesto, razvalja i izreže na kvadratiće. Na sitno sjeckanom luku i masti dinstaju se narezani vrganji uz dodatak vode, kukuruznog brašna, soli i papra. Nadjev se jednolično rasporedi po kvadratićima tijesta, a rubovi se zavrnu. Tako pripremljene strepice polože se na listove od zelja i premažu razmućenim jajetom i vrhnjem. Kolač se peče 10 do 15 minuta na 200°C.

Strepice with Porcini

Dough

50 dag smooth flour
2 tbsp fat
1 tsp salt
4 tbsp cream
some lukewarm water

Filling

1 kg cleaned porcini
30 dag onions
2 tbsp corn flour
1 dl water
2 tbsp fat
salt and pepper as desired

Coating

1 egg
1 dl cream

Knead the dough out of listed ingredients, roll out and cut into square pieces. Stew sliced porcini on finely chopped onions and fat and add some water, corn flour, salt and pepper. Spread the filling evenly over the square pieces and fold the edges. Put so prepared strepice onto the cabbage leaves and coat with stirred egg and cream. Bake the cake 10 to 15 min at 200°C.



Uskrsni kolač



Tijesto

80 dag glatkog brašna
1 svježi kvas
malo soli
malo šećera
mlaka voda

Nadjev

15 dag špeka
25 dag šunke
5–6 jaja
malo bibera



Staviti brašno u mlaku vodu, dodati kvas, malo šećera, posoliti te od toga zamijesiti tijesto kao za kruh. Jaja lagano popeći te dodati špek i šunku i malo pobiberiti. Smjesu namazati na razvaljeno tijesto i zarolati. Peći 40 minuta na 180°C.

Easter Cake

Dough

80 dag smooth flour
1 fresh yeast
some salt
some sugar
lukewarm water

Filling

15 dag speck
25 dag ham
5–6 eggs
some pepper

Put flour in lukewarm water, add yeast, some sugar, salt and knead the dough like you would for bread. Fry softly the eggs; add speck and ham, and some pepper. Spread the mixture on the rolled out dough and roll up. Bake for 40 minutes at 180°C.



Brankica Jagić

Grofovská zlevka



Tijesto

30 dag bijelog kukuruznog brašna
30 dag raženog brašna
½ l mlijeka
1 žlica svinjske masti
sol

Nadjev

½ kg svježeg sira
3 dl vrhnja
1 jaje
malo soli
2 velike žlice sjeckanih listova mladog luka
2 velike žlice sjeckanih listova peršina



U zdjeli se pomiješaju kukuruzno i raženo brašno te im se postupno dodaje mlako mlijeko u kojem se prethodno otopila svinjska mast. Tijesto se posoli, izmiješa pa izlije na namaščen i brašnom posipan lim. Od navedenih sastojaka koji se zajedno dobro izmiješaju izradi se nadjev. Nadjev se ravnomjerno rasporedi po tijestu, a zatim se drvenom kuhačom dobro utisne. Kolač se peče sat vremena na 180°C.

Count's Corn Cake

Dough

30 dag white corn flour
30 dag rye flour
½ l milk
1 tbsp pork fat
salt

Filling

½ kg fresh cheese
3 dl cream
1 egg
some salt
2 tbsp chopped young onion leaves
2 tbsp chopped parsley leaves

Mix corn and rye flour in a bowl and add gradually lukewarm milk, in which you previously melted pork fat. Salt the dough, stir and pour into a greased and with flour sprinkled baking tin. Mix well all listed ingredients for the filling. Spread the filling evenly over the dough and then press well with wooden spoon. Bake the cake for one hour at 180°C.



Pita od zrna pšenice



Tijesto

4 šalice kukuruznog bijelog brašna
4 jaja
½ litre mlijeka
2 kisela vrhnja
žlica sode bikarbone
3 žlice šećera
1 žlica soli

Nadjev

3 šalice kuhanе pšenice
(prethodno prokuhati da bude mekanija)
malo soli
2 žlice meda
malo prezli
1 jaje



Sve sastojke dobro izmiješati i prepoloviti na dva dijela. Pola tijesta staviti u namašćenu tepsiјu premazanu domaćom mašču i malo (oko 5 min.) peći na 200°C. Kod pripreme nadjeva u ohlađenu pšenicu umiješati sve sastojke, zatim premazati filom i staviti drugu polovicu tijesta. Sve skupa peći oko 20 minuta na 200°C.

Wheat Grain Pie

Dough

4 cups corn white flour
4 eggs
½ l milk
2 sour cream
tbs baking soda
3 tbsp sugar
1 tbsp salt

Filling

3 cups cooked wheat (boil previously to make it softer)
some salt
2 tbsp honey
some bread crumbs
1 egg

Mix well all ingredients and divide into two pieces. Put one half of the dough into a greased pan, coated with homemade fat, and bake shortly (for about 5 minutes) at 200°C. For the filling mix all ingredients with cooled wheat; spread and then put the other half of the dough. Bake everything together for about 20 minutes at 200°C.



Dragica Marković

Fini kolač iz Krapine



Tijesto

50 dag glatkog brašna, 3 dag svježeg kvasca,
2 ½ dcl mljekaa, 1 ¼ dcl ulja, malo soli

Nadjev

15 dag svinjskog mljevenog mesa,
15 dag junećeg mljevenog mesa,
15 dag veprovog mljevenog mesa,
1 dcl ulja, 3 glavice crvenog luka,
1 rajčica, 1 žlica krušnih mrvica, 2 jaja,
4 dcl kiselog vrhnja, nasjeckani peršin,
sol i biber prema potrebi



Umijesiti tijesto od brašna, ulja, mljeka, kvasca i soli. Tijesto ostaviti pola sata da odstoji te ga zatim još jednom promijesiti i pustiti još pola sata. Na ulju popržiti luk izrezan na ploške do zlatno žute boje. Promiješanu smjesu mljevenog svinjskog, junećeg i veprovog mesa pržiti kratko vrijeme na luku. Meso soliti i biberiti po želji. Poprženo mljeveno meso ohladiti. U njega umiješati krušne mrvice. Tijesto, na prst debelo razvaljano, stavimo u nauljeni lim tako da 5 cm tijesta bude prebačeno preko ruba lima sa svih strana. Na tijesto nanijeti nadjev preko kojega staviti ravnomjerno na ploške narezanu rajčicu. Malo posoljena razmućena jaja promiješati s kiselim vrhnjem pa sve preliti po smjesi. Posipati nasjeckanim peršinom. Prebačenim tijestom preko ruba lima prekriti nadjev. Peći u pećnici na 180°C oko 45 minuta.

Tasteful Cake from Krapina

Dough

50 dag smooth flour,
3 dag fresh yeast, 2 ½ dl milk,
1 ¼ dl oil, some salt

Filling

15 dag minced pork meat
15 dag minced veal meat
15 dag minced boar meat
1 dl oil
3 onions
1 tomato
1 tbsp breadcrumbs
2 eggs
4 dl sour cream
chopped parsley
salt and pepper as desired

Knead the dough out of flour, oil, milk, yeast and salt. Leave the dough for half an hour to rest, knead again and leave for another half an hour. Fry onions cut into rings on oil until golden yellow. Fry stirred mixture of minced pork, veal and boar meat shortly with the onions. Salt and pepper to taste. Leave fried meat to cool down. Mix breadcrumbs with meat. Roll out the dough to one finger thickness, put on a greased baking tin and leave 5 cm of the dough over the edges on each side of the tin. Spread the filling over the dough and arrange tomato rings evenly over the filling. Mix slightly salted stirred eggs with cream and pour over the mixture. Sprinkle with chopped parsley. Cover the filling with the dough that was left over the edges. Bake in the oven at 180°C for about 45 minutes.



Štefica Zorman

Kuruzni kolač od poriluka i čvaraka



Tijesto

450 g bijelog kukuruznog brašna,
200 g čvaraka, 6 dcl mlijeka,
žličica praška za pecivo, sol

Nadjev

400 g poriluka,
100 g domaće suhe slanine,
250 g kravljeg sira,
1 jaje, 1 žličica maslaca

Preljev

½ l domaćeg kiselog vrhnja



U kukuruzno brašno dodati usitnjene čvarke, mlijeko, prašak za pecivo i malo soli. Sve pomiješati i malo ostaviti da odstoji. Na malo maslaca staklasto propržiti suhu slaninu i dodati nasjeckani poriluk. Sve zajedno prodinstati. U ohlađeni poriluk dodati 250 g izmrvljenog kravljeg sira i jedno jaje. Sve dobro promiješati. Tepsiju namazati sa malo maslaca i staviti pola smjese od kukuruznog brašna i čvaraka. Na tu smjesu stavimo pripremljenu filu od poriluka. Izlijemo ostatak smjese od kukuruznog brašna i čvaraka. Preliti sa pola litre domaćeg kiselog vrhnja. Peći na temperaturi 220°C 30 min, smanjimo na 200°C i peći još cca 30–40 min. Rezati kada se kolač malo ohladi. Kolač od poriluka se obično radio u kasnu jesen i zimu.

Corn Cake made of Leek and Greaves

Dough

450 g white corn flour,
200 g greaves, 6 dl milk,
1 tsp baking powder, salt

Filling

400 g leek, 100 g homemade dried ham, 250 g cottage cheese, 1 egg, 1 tsp butter

Dressing

½ l homemade sour cream

Add finely chopped greaves, milk, baking powder and some salt to the flour. Stir and leave for a while to rest. Fry dried ham on some butter until lightly fried and add chopped leek. Stew everything for a while. Add 250 g of crumbled cottage cheese and one egg to the cooled leek. Mix well. Coat the baking pan with some butter and put the half of the mixture of corn flour and greaves into it. Put prepared filling made of leek onto that mixture. Pour the rest of the mixture of corn flour and greaves over it. Pour half litre of homemade sour cream over it. Bake at 220°C for 30 min, reduce to 200°C and bake for another 30–40 min. Cut the cake when slightly cooled. Cake made of leek was usually prepared in late fall and winter. Part of the greaves was preserved in pork fat after slaughter. Homemade white corn was sowed and fresh corn flour was always available. During baking a sweet scent was spread around the house.



Danijela Barić

Štrukle od ječmene kaše za kosce



Tijesto

½ kg brašna (pola raženo, pola krušno)
malo ulja
sol
topla voda s 1 žlicom octa

Nadjev

½ kg ječmene kaše
2 žlice svinjske masti
10 dag domaćeg špeka
10 dag mladog luka
2 jaja
2 dcl vrhnja
malo bibera



Zamijesiti tijesto od navedenih sastojaka i ostaviti na topлом $\frac{1}{2}$ sata. Skuhano kašu dodati na podinstani luk i špek te na kraju u ohlađenu smjesu dodati izmućkana jaja i vrhnje. Pobiberiti prema želji.
Na rastegnuto tijesto raspoređiti nadjev i peći u pećnici štednjaka na drva 30 min. (ili električnoj pećnici na 180–200°C).

Štrukle for Mowers (made of Barley)

Dough

½ kg flour (½ rye flour, ½ bread flour)
some oil
salt
lukewarm water with 1 tbsp of vinegar

Filling

½ kg barley porridge
2 tbsp pork fat
10 dag homemade speck
10 dag young onion
2 eggs
2 dl cream
some pepper

Knead the dough out of listed ingredients and leave in a warm place for half an hour. Put cooked porridge on stewed onion and speck, and in the end, when it cools, add stirred eggs and cream. Pepper to taste. Spread the filling over the rolled out dough and bake in the wood-fired oven for 30 minutes (or electric oven at 180–200°C).



Težačka pogača



Tijesto

50 dkg glatkog brašna
1 svježi kvas
2 žlice šećera
2 dcl mlijeka
1 dcl ulja
malo soli

Nadjev

½ kg sira
4 jaja
20 dag špeka
2 žlice vrhnja
soli po potrebi
1 sitno narezan poriluk
1 žlica masti



Tijesto umijesiti i staviti da se diže. Tijesto se razvuče na četvrtinu zatim se na to stavi poriluk pa ostali nadjev, zarola se i peče u okruglom kalupu na 170°C oko 30 minuta.

Worker's Bannock

Dough

50 dag smooth flour
1 fresh yeast
2 tbsp sugar
2 dl milk
1 dl oil
Some salt

Filling

½ kg cheese
4 eggs
20 dag speck
2 tbsp cream
salt as needed
1 finely chopped leek
fried on 1 tbsp of fat

*Knead the dough and leave to rise.
Roll out the dough to one quarter,
put fat fried leek on the dough
and then rest of the filling, roll up
and bake in a round mould at
170°C for about 30 minutes.*



Durdica Kiseljak

Lisnata pogača sa čvarcima



Tijesto

1 kg glatkog brašna
2 dag kvasca
1 dcl mlijeka
2 dcl vrhnja
2 jaja

Nadjev

75 dag mljevenih čvaraka
sol, papar po potrebi



Od navedenih sastojaka izradi se tijesto i ostavi pola sata da se digne. Dignuto tijesto se razvalja na 1-2 cm debljine i razdijeli na dva dijela. Polovica tijesta premaže se mljevenim čvarcima i pokrije drugom polovicom tijesta. Tako pripremljeno tijesto preklopi se nekoliko puta i ostavi 1-2 sata na hladnom mjestu da se odmori.

Odmoreno hladno tijesto se razvalja na 3 cm debljine položi u protvanj i premaže žutanjkom. Kolač se peče 30 minuta na 180-200°C. Prije nego li je pogača pečena posipa se slatkom crvenom paprikom.

Leaf Cake with Greaves

Dough

1 kg smooth flour
2 dag yeast
1 dl milk
2 dl cream
2 eggs

Filling

75 dag minced greaves
salt, pepper as needed

Knead the dough out of listed ingredients and leave for half an hour to rise. Roll out the raised dough to about 1-2 cm thickness and cut into two pieces. Coat one half of the dough with minced greaves and cover with the other half of the dough. Fold prepared dough several times and leave for 1-2 hours in a cold place to rest. Roll out the rested cold dough to a 3 cm thickness, put in a baking pan and coat with egg yolk. Bake the cake for 30 minutes at 180-200°C. Just before the cake is fully baked sprinkle with powdered sweet red pepper.



Težačka potica



Tijesto

½ kg integralnog brašna
½ svježeg kvasca,
2 dcl mlake vode
malo soli
1 žlica šećera

Nadjev

1 kg graha
15 dag domaćeg špeka
3 žlice masti, 2 jaja
1 ½ kiselo vrhnje
2 česnja češnjaka
1 glavica luka, vlasac
muškatni oraščić
1 žutanjak



Kvasac, šećer i malo brašna izmiješati sa mlakom vodom. Kada se digne dodati ostalo brašno, sol i zamijesiti. Pustiti da se diže oko 40 minuta. Grah skuhati, ocjediti i ohladiti. Polovicu graha zgnječiti, a ostatak ostaviti cijeli. Narezani luk i česnjak pirjati na masti, dodati sitno narezani špek i pirjati dok malo omekša. Ohladiti! Jaja, vrhnje, malo soli, biber, muškatni oraščić i vlasac izmiješati. Sve zajedno dodati grahu i napraviti nadjev. Tijesto razvaljati na debljinu oko pola centimetra i staviti nadjev. Na kraju poticu zarolamo i premažemo 1 žutanjkom kojeg smo izmiješali sa 2 žlice vrhnja. Peći oko 1 sat na temperaturi od 180°C.

Worker's Cake

Dough

½ kg whole wheat flour
½ fresh yeast
2 dl lukewarm water
some salt
1 tbsp sugar

Filling

1 kg beans
15 dag homemade speck
3 tbsp fat
2 eggs
1 ½ sour cream
2 garlic cloves
1 onion
chive
nutmeg
1 egg yolk

Mix yeast, sugar and some flour with lukewarm water. When it rises add the rest of the flour and salt; and knead. Leave to rise for about 40 minutes. Cook beans, strain and cool. Squash one half of the beans, and leave the rest in whole. Fry chopped onion and garlic on fat, add finely chopped speck and fry until it softens. Leave to cool! Mix eggs, cream, some salt, pepper, nutmeg and chive. Add everything to beans and make the filling. Roll out the dough to a half a centimetre thickness and spread the filling. At the end roll the cake and coat with one egg yolk which you previously mixed with 2 tbsp of cream. Bake for about one hour at 180°C.



Melita Humski

Pogačica sa cvirkima



Tijesto

4 šalice brašna od domaće pšenice
1 svježi kvasac
1–2 žličice soli

Nadjev

3 šalice sjeckanih čvaraka
3 jaja
malo soli
po želji mljevenog bibera



Od navedenih sastojaka zamijesi tijesto i stavi na toplo da se digne. Kad se tijesto digne, razdijeli na dva dijela. Razvaljati jedan dio tijesta i staviti u prethodno namaščen okrugli lim. Tijesto premazati razmućenim jajima i posipati nasjeckanim, pobiberenim čvarcima. Na sve to staviti drugi dio razvaljanog tijesta, premazati jajem i posipati sjeckanim čvarcima.

Peći 35 minuta na 170°C.

Bannock with Greaves

Dough

4 cups homemade flour
1 fresh yeast
1–2 tsp salt

Filling

3 tsp chopped greaves
3 eggs
some salt
ground pepper to taste

Knead the dough out of listed ingredients and leave in a warm place to rise. When raised, split into two pieces. Roll out one part of the dough and put on a previously greased round tin. Coat the dough with stirred eggs and sprinkle with chopped, peppered greaves. Put the other part of the rolled out dough on top, coat with egg and sprinkle with chopped greaves. Bake for 35 minutes at 170°C.



Julijana Šereg

Dizani štrukli – slatki



Tijesto

90 dag crnog brašna
½ l mlijeka
4 žlice domaće masti
2 žumanjka
5 dag šećera
½ žlice soli
1 svježi kvasac

Nadjev

1 kg domaćeg svježeg sira
2 jaja
2 žumanjka
2 vanilin šećera
15 dag šećera
limunova korica
2–3 žlice domaćeg vrhnja
15 dag grožđica



U 1 dcl toplog mlijeka razmuti se kvasac, te se dodaju ostali sastojci i izradi glatko tijesto koje se razdijeli na dva dijela. Tijesto se stavi na toplo da se digne. Dignuto tijesto razvalja se na tanko i puni nadjevom. Od navedenih sastojaka, koji se dobro izmiješaju izradi se nadjev. Nadjev se namaže po razvaljanom tijestu koje se zarola i reže tanjurićem na štrukle. Štrukle se stavljaju u namazan protvanj te ostave na toplo da se dižu još pola sata. Štrukle se premažu razmućenim jajetom i peku 30–35 min. na 170 °C.

Raised Štrukli - Sweet

Dough

90 dag black flour
½ l milk
4 tbsp homemade fat
2 egg yolks
5 dag sugar
½ tbsp salt
1 fresh yeast

Filling

1 kg homemade fresh cheese
2 eggs
2 egg yolks
2 vanilla sugars
15 dag sugar
lemon zest
2–3 tbsp homemade cream
15 dag raisins

Dissolve yeast in 1 dl warm milk, then add other ingredients and knead smooth dough; divide into two pieces. Leave the dough in a warm place to rise. Roll out the raised dough thinly and fill with the filling. Make the filling out of listed ingredients; mix them thoroughly. Spread the filling over the rolled out dough, roll up and cut with a small plate into pieces (štrukli). Put štrukli into a greased baking pan and leave to rise in a warm place for another half an hour. Coat štrukli with stirred egg and bake for 30–35 minutes at 170 °C.



Svatovski kuglof po starinski



Tijesto

20 dag domaćeg putra
80 dag oštrog brašna
15 dag šećera
1 mala žlica soli
1 limun
5 jaja
1 svježi kvas
2 vanilin šećera
 $\frac{1}{2}$ l mlijeka
10 dag grožđica
malo domaće rakije



U mlijeku se izmiješaju kvasac, 5 žlica šećera i 30 dag brašna te ostavi pola sata da se digne. U dignutu smjesu stavi se ostatak šećera, brašna i ostali sastoјci. Smjesa se zamijesi na starinski način „klofanjem“ pomoću kuhače. Tijesto se diže još sat vremena na toplom, a zatim se stavi u kalup za kuglof. Kolač se peče 50 minuta na 180 °C.

Traditional Wedding Kuglof

Dough

20 dag homemade butter
80 dag rough flour
15 dag sugar
1ts salt
1 lemon
5 eggs
1 fresh yeast
2 vanilla sugars
 $\frac{1}{2}$ l milk
10 dag raisins
some homemade *rakija* (brandy)

Mix yeast, 5 tbsp of sugar and 30 dag of flour with milk, and leave for half an hour to rise. Add the rest of the sugar, flour and other ingredients to the raised mixture. Knead the mixture in traditional way using wooden spoon to “beat” the dough. Leave the dough for another hour in a warm place to rise and then put it in a kuglof-mould. Bake the cake for 50 minutes at 180°C.



Milica Vučilovski

Shajana gibanica od sira



Tijesto

80 dag brašna
4 žutanjka
20 dag šećera
1 svježi kvas
kora od limuna
toplo mlijeko po potrebi

Nadjev

80 dag svježeg sira
20 dag šećera u prahu
4 bjelanjka (snijeg)
sok od jednog limuna



Pomiještati sastojke za tijesto i izraditi mekano tijesto. Doradite ga još rukama na pobrašnjenoj površini i nakon toga ga ostavite na toplome dok ne udvostruči svoj volumen. Najbolje na stolu pokrivenog sa kuhinjskom krpom. Od bjelanjaka izmiksati snijeg. Ostale sastojke dobro izmiješati i na kraju lagano umiješati snijeg. Razvaljati na debljinu prsta, namazati filom, zarolati i staviti u namašćeni visoki lim. Pecite na 180°C 45 minuta. Pečeni kolač izvadite iz lima, prekrijete ga krpom i okrenete naopačke.

Raised Cheese Cake

Dough

80 dag flour
4 egg yolks
20 dag sugar
1 fresh yeast
lemon zest
warm milk as needed

Filling

80 dag fresh cheese
20 dag powdered sugar
4 egg whites (snow)
1 lemon juice

Mix the ingredients for the dough and knead to a soft mixture.

Knead additionally with hands on the floured surface and leave in a warm place until it doubles in size. Best place to leave it is on the table covered with a kitchen cloth.

Whip egg whites into snow. Mix thoroughly other ingredients, add gently the snow and stir. Roll out the dough to one-finger thickness, spread the filling, roll up and put into a greased high baking pan. Bake at 180°C for 45 minutes.

Remove the baked cake out of the pan, cover with cloth and turn upside down.



Vesna Hršak

Štefanijina torta



Tijesto

18 žutanjaka
18 žlica šećera
18 dag mljevenih oraha
6 dag badema
2 šake mrvice
4 dag brašna
1 prašak za pecivo
snijeg od 18 bjelanjaka

Nadjev

50 dag margarina
40 dag šećera u prahu
50 dag rastopljene čokolade
4 cijela jaja
2–4 žlice ruma



Žutanjke i šećer dobro izmiješati dok smjesa ne postane gusta i pjenasta. Dodati sve ostale sastojke, a na kraju snijeg od 18 bjelanjaka. Staviti u veliki kalup u pećnicu na 200°C, 45 minuta. Nakon što se biskvit ohladi prerezati ga na četiri lista. Listovi se navlaže sokom jedne naranče, nekoliko kapi limuna i malo ruma. Za kremu dobro izmiješati margarin i šećer kako bi se dobila pjenasta krema, dodati rastopljenu čokoladu i jedno po jedno po jedno jaje. U dobro izmješanu kremu dodamo i 2–4 žlice ruma. Kremom se torta nadjeva, ali i premaže izvana. Ukršava se na način da se zaokretom ruke i vilicom naprave nepravilne kružne crte. Na kraju se ukrasi bademima.

Štefanija's Tart

Dough

18 egg yolks
18 tbsp sugar
18 dag ground walnuts
6 dag almonds
2 handfuls breadcrumbs
4 dag flour
1 baking powder
snow made from 18 egg whites

Filling

50 dag margarine
40 dag powdered sugar
50 dag melted chocolate
4 whole eggs
2–4 tbsp rum

Mix thoroughly egg yolks and sugar until the mixture becomes thick and foamy. Add all other ingredients; add snow made from 18 egg whites in the end. Put into a large mould in the oven at 200°C for 45 minutes. After the biscuit cools down cut it into four leaves. Moisten the leaves with the juice from one orange, few drops of lemon and some rum. For the cream: mix thoroughly margarine and sugar into a foamy cream, add melted chocolate and eggs one by one. Add 2–4 tbsp of rum into the well mixed cream. Fill the tart with the cream, but spread it also on the outside. Decorate with the hand using the fork making uneven circles on the surface. Decorate with almonds in the end.



Kolač za kosce



Tijesto

50 dag glatkog brašna
2 jaja, 10 dag maslaca
2 dcl mlakog mlijeka
3 dag kvasca, prstohvat soli
1 mala žlica šećera

Nadjev

5 jaja
3 mlada luka
malo soli i bibera
10 dag maslaca
10 dag domaćeg špeka
5 dag čvaraka



Kvasac se razmrvi sa šećerom u mlakom mlijeku. U zdjeli se izmiješaju brašno, sol, maslac, jaja i kvasac sa mlijekom te se umijesi tijesto koje se ostavi da odstoji sat vremena. Dignuto tijesto se razdijeli na tri dijela, svaki dio se razvalja (po duljini prema veličini protvana, a po širini da se može zarolati rolada). Sitno sjeckani luk se poprži na masti, ohladi te se njime premažu razvaljana tijesta. Od 5 bjelanjaka izradi se snijeg u koji se umiješaju žutanjci te se tom smjesom opet premažu razvaljana tijesta. Sitno sjeckani špek sa čvarcima posipa se po premazanim tjestima, zatim se posoli, pobiberi i na kraju se po tijestu rasporede kockice maslaca. Premazana tijesta se zarolaju i ostave u protvanu da malo odstoje. Kolač se peče na 200°C 40 min.

Cake for Mowers

Dough

50 dag smooth flour
2 eggs
10 dag butter
2 dl lukewarm milk
3 dag yeast
pinch of salt
1 tsp sugar

Filling

5 eggs
3 young onions
some salt, pepper
10 dag butter
10 dag homemade speck
5 dag greaves

Crumble yeast with sugar in lukewarm milk. In a bowl mix flour, salt, butter, eggs and yeast with milk, knead the dough and leave it to rise for one hour. Divide the raised dough into three pieces; roll out each piece (length should suit a big baking pan, and width should be big enough to make a roulade). Fry finely chopped onions on fat, cool and spread over all three pieces of the rolled out dough. Make snow from five egg whites and add egg yolks to the snow; then spread the mixture over the rolled out dough. Sprinkle finely chopped greaves, salt and pepper. In the end arrange butter cubes on the dough. Roll up all three pieces of the dough and leave in a baking pan to rest. Bake the cake at 200°C for 40 min.



Milka Vinković

Bakine čupave kiflice



Sastojci

15 dag mljevenih oraha
21 dag sitno kosanih oraha
21 dag šećera
2 cijela jaja
korica od $\frac{1}{2}$ limuna



Jaja, šećer i naribantu limunovu koricu tući na pari dok se malo ne zgusne. Maknuti s pare i lagano umiješati 15 dag mljevenih i 6 dag sitno kosanih oraha. Kad se sve poveže malom žličicom uzimati smjesu i stavljati u preostale kosane orahe i oblikovati kiflice. Slagati ih na pleh obložen papirom za pečenje. Peći ih, odnosno sušiti 20 min. na 150°C .

Grandma's Fluffy Rolls

Ingredients

15 dag ground walnuts
21 dag finely chopped walnuts
21 dag sugar
2 whole eggs
zest from $\frac{1}{2}$ lemon

Beat eggs, sugar and grated lemon zest on steam until it thickens. Remove from steam and stir gently adding 15 dag ground and 6 dag finely chopped walnuts. When everything binds take a piece of the mixture with a tsp and put in remained chopped walnuts and form the rolls. Repeat until the mixture is used up. Arrange the rolls on a greaseproof paper placed on a baking tin. Dry in the oven at 150°C for 20 minutes.



Olga Hršak

Mramorni kolač



Tijesto

15 dag margarina
4 jaja
25 dag šećera
30 dag oštrog brašna
½ vrećice praška za pecivo
¼ litre mlijeka
2 žlice rum-a
3 dag kakaa
šećer u prahu za posipanje



Margarin se pjenasto izradi sa šećerom, žutanjcima i vanilin šećerom. Zatim se doda mlijeko, rum, brašno pomiješano sa praškom za pecivo i snijeg od 4 bjelanjka. Smjesa se razdijeli na dva dijela. U jednu polovicu smjese se umiješa kakao, a druga se ostavi žuta. Naizmjenično - žlica žute smjese, žlica smeđe smjese stavlja se u namaščen i brašnom posipan kalup. Kolač se peče na 185 °C oko sat vremena. Ohlađeni kolač se izvadi iz kalupa i posipa šećerom u prahu.

Marble Cake

Dough

15 dag margarine
4 eggs
25 dag sugar
30 dag rough flour
½ package of baking powder
⅛ l milk
2 tbsp rum
3 dag cocoa
powdered sugar for sprinkling

Create foam from margarine with sugar, egg yolks and vanilla sugar. Then add milk, rum, flour mixed with baking powder and snow from 4 egg whites. Divide the mixture into two pieces. Mix cocoa in one half of the mixture and leave the other one yellow. Put one tbsp of the yellow mixture and then one tbsp of the brown mixture alternately into a greased and floured mould. Bake the cake at 185°C for about an hour. Remove the cooled cake from the mould and sprinkle with powdered sugar.



Ksenija Božić

Strepa krumperača



Tijesto

1 žlica masti
1 žlica vrhnja
malo soli
1 dcl mlake vode
glatko brašno

Nadjev

40 dag sira
30 dag kuhanog krumpira (pire)
1 jaje
malo soli
1 žlicu masti
1 žlicu vrhnja
malo mlijeka
1 žlica kukuruznog brašna



Zamijesite tijesto i ostavite da malo odstoji.
Promješati sastojke za nadjev. U veliki
namaščeni lim od pećnice staviti mlinac
tako da prelazi preko rubova za 3–4 prsta,
premazati nadjevom i preklopiti rubove.
Premazati sa malo vrhnja i mlijeka, staviti
peći do zlatno-žute boje 40 min. na 180°C.

Cheese and Potato Cake

Dough

1 tbsp fat
1 tbsp cream
some salt
1 dl lukewarm water
smooth flour

Filling

40 dag cheese
30 dag cooked potatoes (puree)
1 egg
some salt
1 tbsp fat
1 tbsp cream
some milk
1 tbsp corn flour

Knead the dough and leave for a while to rest. Mix ingredients for the filling. Put the dough on a big oven baking tin with 3–4 fingers over the edges, spread the filling and fold the edges. Coat with some cream and milk, bake until golden brown for about 40 minutes at 180°C.



Bernarda Bele

Rudarska zlivka



Sastojci

2 dcl oštrog brašna
2 dcl kukuruznog brašna
4 dcl kiselog mlijeka
2 žice kiselog vrhnja
1 žličica soli
1 prašak za pecivo
2 jaja
špeka po želji



Sve sastojke izmiješati tako da masa ostane tekuća, polovicu uliti u protvan, na to posložiti špek prepržen sa lukom i uliti drugu polovicu. Zlivku peći oko 40 minuta na 180°C.

Miner's Zlivka (Corn Cake)

Ingredients

2 dl rough flour
2 dl corn flour
4 dl sour milk
2 tbsp sour cream
1 tsp salt
1 baking powder
2 eggs
speck to taste

Mix all ingredients to a fluid mass; pour one half into a baking pan, arrange speck fried with onion over the mixture; pour the other half. Bake Zlivka for about 40 minutes at 180°C.



Ljubica Radovečki

Milkičina pogaćica



Sastojci

70 dag glatkog brašna

1 dcl vrhnja

1 jaje

2 dcl mlijeka

½ šalice masti

malo soli



*Tijesto se umijesi, razvalja
na debljinu prsta i peče 45 minuta
u pećnici na 180°C.*

Milkica's Bannock

Ingredients

70 dag smooth flour

1dl cream

1 egg

2 dl milk

½ cup fat

some salt

*Knead the dough, roll out to
a finger thickness and put in
the oven at 180°C for 45 min.*



Složenac od repe



Tijesto

30 dag kukuruznog brašna
20 dag glatkog brašna
6 dcl vrhnja
1 žlica masti
malo soli
2 jaja

Nadjev

30 dag repe
40 dag domaćeg sira
1 glavica crvenog luka
4 jaja
malo soli
 $\frac{1}{2}$ žlice masti



Umijesiti prhko tijesto i podijeliti na dva dijela, može i tri. Za nadjev skuhati repu i ocjediti. Luk prepržiti na masti, kada porumeni staviti ga po repi u koju su umiješana sir i jaja. Tim nadjevom premazati tijesto i peći 45 minuta na 200°C.

Beet Casserole

Dough

30 dag corn flour
20 dag smooth flour
6 dl cream
1 tbs fat
some salt
2 eggs

Filling

30 dag beet
40 dag homemade cheese
1 onion
4 eggs
some salt
 $\frac{1}{2}$ tbsp fat

Knead the crisp dough and divide into two pieces, or three. For the filling cook the beet and strain. Fry onion on fat, when golden put it on the beet that was previously mixed with cheese and eggs. Use this filling to spread on the dough and bake for 45 minutes at 200°C.



Nadica Fuček

Zlatne kiflice



Tijesto

3 bjelanjka
15 dag oraha ili lješnjaka
21 dag šećera



Na pari se istuče čvrsti snijeg od 3 bjelanjka i 21 dag šećera. Kada je smjesa jako topla doda se 15 dag mljevenih oraha ili lješnjaka te se dalje miješa dok ne postane vruća i gusta. Kada se smjesa ohladi, rade se kiflice koje se uvaljavaju u sjeckane orahe. Kiflice se mogu sušiti ili peći u pećnici na 180°C oko 15 minuta.

Golden Rolls

Dough

3 egg whites
15 dag walnuts or hazelnuts
21 dag sugar

Whip firm snow from 3 egg whites and 21 dag sugar on steam. When the mixture is very warm add 15 dag ground walnuts or hazelnuts, continue to stir until it's hot and thick. When the mixture cools down, form the rolls and roll them into chopped walnuts. Rolls can be dried or baked in the oven at 180°C for about 15 minutes.



Licitarski medenjaci



Sastojci

1kg glatkog brašna
30 dag domaćeg meda od kestena
40 dag šećera
15 dag šećera u prahu
6 jaja
1 žlica soda bikarbune
prstohvat cimeta



Promiješati šećer i med te ih rastopiti na vatri. U brašno stavimo 4 jaja i prstohvat cimeta te prelijemo rastopljenom masom meda i šećera. Masa se zamijesi te se od nje rade razni oblici (kuglice, srca, lutkice, životinje). Oblikovana masa se stavlja peći. Od dva tučena bjelanjka pomiješana sa šećerom u prahu napravi se masa u koju se povlažaju ohlađeni medenjaci. Takve medenjake sušimo na toplijem zraku dok se glazura ne stvrdne.

Licitar Gingerbread

Ingredients

1kg smooth flour
30 dag homemade chestnut honey
40 dag sugar
15 dag powdered sugar
6 eggs
1 tbsp baking soda
pinch of cinnamon

Mix sugar and honey and melt them on fire. Put 4 eggs and pinch of cinnamon into the flour, pour with melted mixture of honey and sugar. Knead and make various forms (balls, hearts, dolls, animals). Put the forms into the oven.

Mix two whipped egg whites with powdered sugar. Roll cooled gingerbreads into this mixture. Dry gingerbreads on warm air until the frosting hardens.



Marica Kipa

Štruklji meteoriti



Tijesto

1 kg glatkog brašna
voda po potrebi
prstohvat soli
ulje

Nadjev

1 kg ječmene kaše
1 kg svježeg kravljeg sira
3 male šalice kukuruznog brašna
1 l vrhnja
5 jaja
1 veći poriluk (nasjeckati samo bijeli dio)
½ kg sitno narezanog domaćeg suhog špeka
papar, sol



Od navedenih sastojaka zamijesi se tijesto i ostavi sat vremena da stoji. Ječmena kaša se skuha i ocijedi. Špek i poriluk se prodinstaju te se pomiješaju sa ocijedenom kašom. U smjesu se dodaju sir, kukuruzno brašno, žumanjci, vrhnje te sol i papar po želji. Na kraju se u smjesu umiješa snijeg od bjelanjaka. Tijesto se razvuče što tanje, a na rub tijesta položi se smjesa koja se sa tijestom zarola nekoliko puta. Postupak se ponavlja dok se ne potroši cijeli mlinac. Tako zarolano tijesto tanurićem se izreže na male štruklje. Štruklji se peku na 200°C oko 40 minuta te se poslužuju uz domaće vrhnje i salate.

Štruklji Meteorites

Dough

1 kg smooth flour
water as needed
pinch of salt
oil

Filling

1 kg barley porridge
1 kg fresh cottage cheese
3 small cups corn flour
1 l cream
5 eggs
1 bigger leek (only white part)
½ kg finely chopped homemade dry speck
pepper, salt

Knead the dough out of listed ingredients and leave for one hour to rest. Cook barley porridge and strain. Stew speck and leek and mix with the strained porridge. Add cheese, corn flour, egg yolks and cream to the mixture, salt and pepper to taste. In the end add snow from the egg whites into the mixture. Roll out the dough as thinly as possible, put the filling on the edge of the dough and roll few times together with the dough. The procedure is repeated until the dough is used up. Cut the rolled out dough with a small plate into small cakes, štruklji. Bake štruklji at 200°C for about 40 minutes and serve with homemade cream and salad.



Anica Čuček

Kiflice od oraha



Tijesto

2 jaja
15 dag šećera
30 dag glatkog brašna
20 dag mljevenih oraha
25 dag maslaca
 $\frac{1}{2}$ praška za pecivo
1 vanilin šećer



Istucite jaja sa šećerom i vanilin šećerom, dodajte brašno s praškom za pecivo, omešali maslac i orahe. Zamijesite tijesto i ostavite da odstoji na hladnom 2 sata. Tijesto oblikujte u kiflice i pecite 15 minuta na 180°C. Vruće kiflice uvaljajte u šećer u prahu.

Walnut Rolls

Dough

2 eggs
15 dag sugar
30 dag smooth flour
20 dag ground walnuts
25 dag butter
 $\frac{1}{2}$ baking powder
1 vanilla sugar

Beat the eggs with sugar and vanilla sugar, add flour with baking powder, softened butter and walnuts. Knead the dough and leave it to rest in a cold place for two hours. Form the rolls out of the dough and bake for 15 minutes at 180°C. Roll them into powdered sugar while still hot.



Božica Lacković

Zagorski slanci



Tijesto

½ litre mlijeka
2 svježa kvasa
2 velike žlice šećera
1 kg glatkog brašna
1 šalica (2 dcl) ulja

Nadjev

4 žutanjka
1 margarin
2 žlice soli

Premaz

4 bjelanjka



Kvas se umiješa u malo toplog mlijeka, pusti da nastane pjenica. Pjenicu umiješati u sve ostale sastojke za tijesto i mijesati dok tijesto ne postane glatko. Pustiti ga da naraste. Razvaljati ga u veliki mlinac i premazati nadjevom od margarina, soli i žutanjaka, zarolati, rezati trokutiće i slagati u namazan pleh. Prije pečenja premazati razmućenim bjelanjkom i peći na 180°C dok ne porumene.

Zagorje Salty Cakes

Dough

½ l milk
2 fresh yeasts
2 tbsp sugar
1 kg smooth flour
1 cup (2 dl) oil

Filling

4 egg yolks
1 margarine
2 tbsp salt

Coating

4 egg whites

Dissolve yeast in some lukewarm milk, leave until it gets foamy. Add foam to all other ingredients for the dough and stir until the dough becomes smooth. Leave it to rise. Roll out widely and spread with the filling made of margarine, salt and egg yolks; roll up, cut into triangles and arrange onto a greased tin. Coat with stirred egg white before baking and bake at 180°C until golden.



Božica Pavliša

Kuruzna sirna gibanica



Tijesto

1 kg bijelog kukuruznog brašna
2 jaja
sol
voda

Nadjev

1 kg domaćeg kravljeg sira
sol
3 jaja



Kukuruzno brašno se prelije sa vrelom vodom i ostavi da se ohladi. Od navedenih namirnica zamijesi se tijesto te se razvalja i razdijeli na dva dijela. Izradi se nadjev od sira, jaja i soli, dobro se izmiješa i premaže preko tijesta. Preko nadjeva se položi drugi dio tijesta i kolač se začini sa domaćom svinjskom masti ili putrom. Kolač se peče oko 30 minuta na 180°C.

Corn Cheese Cake

Dough

1 kg white corn flour
2 eggs
salt
water

Filling

1 kg homemade cottage cheese
salt
3 eggs

Pour hot water over corn flour and leave to cool down. Knead the dough out of listed ingredients; roll out and divide into two pieces. Make the filling out of cheese, eggs and salt, mix thoroughly and spread over the dough. Place the other half of the dough over the filling and spice with homemade fat or butter. Bake the cake for about 30 minutes at 180°C.



Josipa Vrhovski

Zagorska štrudla od luka, mljevenog mesa i krumpira



Tijesto

½ kg pšeničnog glatkog brašna
½ kg oštrog brašna
1 jaje
malo soli
malo tople vode
malo ulja

Nadjev

½ kg mljevenog svinjskog mesa
6 većih krumpira
6 većih glavica luka
malo papra
malo soli
malo ulja
1 jaje



Od navedenih sastojaka zamijesi se tijesto i pusti da odstoji pola sata. Mljeveno meso, naribani krumpir i sjeckani luk se pirjaju pola sata na ulju, te se po želji posole i pobibere. Kada se nadjev ohladi doda se jedno jaje i sve se dobro izmiješa. Tijesto se razvalja na tanko i premaže s ohlađenim nadjevom i zamota. Peče se na 180°C oko 45 min. Pečeni kolač se prelije sa 2 dl vrele vode i malo ulja, te se ponovo stavi u pećnicu na 5 min da se zapeče. Peče se u pećnici na drva i posluži toplo.

Zagorje Štrudl
made from Onion,
Minced Meat and Potatoes

Dough

½ kg wheat smooth flour
½ kg rough flour
1 egg
some salt
some lukewarm water
some oil

Filling

½ kg minced pork meat
6 big potatoes
6 big onions
some pepper
some salt
some oil
1 egg

Knead the dough out of listed ingredients and leave it to rest for half an hour. Simmer minced meat, grated potatoes and chopped onion in oil for half an hour; add salt and pepper to taste. When the filling cools down add one egg and mix thoroughly. Roll out the dough thinly and spread with the cold filling; and roll up. Bake at 180°C for about 45 minutes. Pour 2 dl of hot water and some oil over the baked cake, put in the oven again for about 5 minutes until it gets brown. Bake in wood-fired oven and serve warm.



Slavica Krklec

Zagorska kraljica



Tijesto

1,5 dcl mlijeka
1 žlica masti
1 kvasac
40 dag oštrog brašna
4 dag šećera
malo soli

Nadjev

80 dag šljiva
6 velikih žlica oraha
2 žlice pekmeza od šljiva
1 limun (naribati koricu)
2 male žličice cimeta
10 dag šećera



Zamijesiti tijesto, pustiti da se digne te staviti na kru, razvaljati veličine 40 x 40cm i staviti nadjev. Sve sastojke za nadjev izmiješati, premazati po tijestu, zarolati u roladu i staviti na pečenje na 180°C oko 45 minuta. Ohlađenu roladu posipati sa šećerom u prahu.

Zagorje Queen

Dough

1,5 dl milk
1 tbsp fat
1 yeast
40 dag rough flour
4 dag sugar
Some salt

Filling

80 dag plums
6 tbsp walnuts
2 tbsp plum jam
1 lemon (grate the zest)
2 tsp cinnamon
10 dag sugar

Knead the dough, leave it to rise and cover with cloth; roll out to the size 40 x 40 cm and spread the filling. Mix together all ingredients for the filling, spread over the dough, roll into a roulade and bake at 180°C for about 45 min. Sprinkle cold roulade with powdered sugar.

NA FOTOGRAFIJI (S LIJEVA NA DESNO)

- 1. red:** Kipa Marica, Sinković Mirica, Vinković Milka, Bračević Marija, Poredski Jožica, Hršak Olga, Strsoglavec Slavica, Šereg Julijana
2. red: Lacković Božica, Vučilovski Milica, Bračun Ljubica, Pavliša Božica, Božić Ksenija, Tučkar Nada, Vlahović Slavica, Jagić Brankica,
3. red: Vrhovski Josipa, Bele Bernarda, Čuček Anica, Hublin Ivanka, Hršak Vesna, Marković Dragica, Kogaj Manda, Štahan Mirjana, Vidović Mira
4. red: Fuček Nadica, Zgorelec Nada, Radovečki Ljubica, Svečak Magda, Barić Danijela, Humski Melita, Kiseljak Đurdica, Zorman Štefica, Krklec Slavica

