

babičiní
koláči

11.



PREDGOVOR

Krapinsko-zagorska županija i Turistička zajednica kzz jedanaestu godinu zaredom organizirale su jedinstvenu manifestaciju *Babičini kolači*, koja čuva od zaborava ne samo stare autohtone zagorske recepte, već i bogatu zagorsku tradiciju, vrijednosti i običaje.

Manifestacija *Babičini kolači*, koja je prerasla okvire Hrvatskog zagorja, vrlo je popularna, o čemu govori činjenica da je i ove godine na natjecanju u Donjoj Stubici, odakle dolazi prošlogodišnja pobjednica Nada Tučkar, nastupilo čak 37 babica iz svih dijelova županije, koje su se natjecale za pobjedničku lenu.

Slastice naših vrijednih bakica pripremane su sa puno ljubavi i predanosti, od domaćih namirnica uzgojenih na tradicijski način. Čarolija okusa koja nastaje ovom predivnom simbiozom osjeća se već prilikom prvog zalogaja i pritom ne ostavlja ravnodušnim čak niti najzahtjevниje nepce, čemu su osobno posvijedočili i brojni posjetitelji jedanaestog izdanja *Babičinih kolača*.

Stručni žiri svake godine ima izrazito nezahvalnu zadaću – da odabere najbolji od najboljih kolača. U vrlo jakoj konkurenciji od 37 kolača, stručni žiri je izabrao – pobjednički kolač 11. *Babičinih kolača* je *Torta od cijelih jabuka*, kojeg je ispekla Zdenkica Ljubić iz Oroslavja. Recept za pobjednički kolač bake Zdenkice, ali i sve ostale kolače sa ovogodišnje priredbe, možete naći u knjižici recepata koju smo pripremili. Probajte i vi kod kuće ispeći neki od njih, osjetite tradicijske okuse i mirise u topolini vlastitog doma, pronađite svoj omiljeni zagorski tradicijski kolač!

Vidimo se u Oroslavju!

Željko Kolar

župan



FOREWORD

For the eleventh year in a row Krapina-Zagorje County and Tourist Board of Krapina-Zagorje County organized the unique manifestation *Babičini kolači* (*Grandma's cakes*), which preserves from oblivion not only the old autochthon Zagorje recipes, but also the rich Zagorje tradition, values and customs.

The manifestation *Babičini kolači*, which has grown out of the frames of Croatian Zagorje, is very popular, which is confirmed by the fact that in this year's competition in Donja Stubica, where the last year's winner Nada Tučkar is coming from, there was as much as 37 grandmas from all parts of the County competing for the winning sash.

The sweets of our laborious grandmas are prepared with a lot of love and dedication, made of traditional foods grown in a traditional way. The magic of the tastes that is created by this wonderful combination is felt in the very first bite and even the most demanding palates are not left indifferent, as it was personally witnessed by numerous visitors of the eleventh edition of *Babičini kolači*.

Each year the expert jury has a very ungrateful job – to choose the best of the best cakes. In a very strong competition of 37 cakes the expert jury has chosen – the winning cake of the eleventh *Babičini kolači* manifestation is the *Whole apple tart*, which was baked by Zdenkica Ljubić from Oroslavje. The recipe for the winning cake of grandma Zdenkica, but also for all other cakes from this year's manifestation, can be found in the recipes booklet that we prepared. Try to bake some of the cakes at home, feel the traditional tastes and scents in the warmth of your own home, and find your favourite traditional Zagorje cake!

See you in Oroslavje!

Željko Kolar

county prefect









Zdenica Ljubić, pobjednica /winner

Vječni okusi Zagorja

TIMELESS TASTES OF ZAGORJE

Babičini kolači, jedinstvena manifestacija Krapinsko-zagorske županije, koja je postala okosnicom očuvanja i promocije tradicionalnih vrijednosti Zagorja, s naglaskom na slatke gastronomске užitke, ove je godine doživjela svoje jedanaesto izdanje. Ova manifestacija jedinstvena je u Hrvatskoj po načinu promocije tradicije i autohtonosti, stoga ni ne čudi da je po popularnosti već odavno prerasla okvire Zagorja. Iz godine u godinu *Babičini kolači* mame velik broj posjetitelja željnih pomalo zaboravljenih okusa tradicije, ali i natjecateljica, koje žele pokazati svoje umijeće u spravljanju slatkih čarolija iz prošlosti. Ove godine, za pobjedničku lenu natjecalo se 37 bakica iz svih dijelova županije.

Kolači koje spremaju naše bakice, više su od običnog kolača, oni su prava mala umjetnička djela koja nastaju sa puno ljubavi i predanosti od domaćih namirnica uzgojenih na tradicijski način. Svakim zalogajem, ta mala, ali slatka umjetnička djela vraćaju nas u djetinjstvo, što je, složit ćemo se svi, prekrasan i topao osjećaj.

Babičini kolači (*Grandma's cakes*), the unique manifestation organised by Krapina-Zagorje County, which has become a backbone of preservation and promotion of the traditional values of Zagorje, with an emphasis on sweet gastronomic delights, has experienced this year its eleventh edition. This manifestation is unique in Croatia as a way of promoting tradition and autochthony, so it is no surprise that its popularity has grown out of the frames of Zagorje. Year after year *Babičini kolači* attract a large number of visitors looking for somewhat forgotten tastes of tradition, but also competitors who want to show their art in making sweet spells from the past. This year 37 grandmas from all parts of the county competed for the winning sash.

The cakes prepared by our grandmas are more than ordinary cakes, they are a little artworks that arise with lot of love and dedication and are made of traditional foods grown in a traditional way. With every bite, those little, but sweet works of art bring us back to our childhood, which is, we will all agree, a wonderful and warm feeling.



Osim kulturne note, *Babičini kolači* imaju i onu turističku. Iz godine u godinu manifestacija "putuje" Krapinsko-zagorskom županijom, zahvaljujući čemu posjetitelji imaju priliku upoznati našu *Bajku na dlanu*, djelić po djelić. Ove je godine domaćin manifestacije bila Donja Stubica, odakle je prošlogodišnja pobjednica Nada Tučkar, dok će na godinu *Babičini kolači* biti održani u Oroslavju, odakle je Zdenkica Ljubić, koja je pripremila pobjednički kolač *Torta od cijelih jabuka*. Svaki je kolač dobrodošao, ali natjecati se mogu samo zagorske bake. Iz godine u godinu i njih i posjetitelja sve je više, a prestiž pobjede povećava upravo taj običaj da pobjednica *Babičine kolače* iduće godine dovodi u svoje mjesto.

Doživjeti rapsodiju bogatih i slatkih mirisa *Babičinih kolača* uživo, na jednom mjestu, zaista je prekrasan osjećaj. Jednako tako dobar osjećaj pružit će vam otkrivanje tih istih okusa i mirisa u toplini vlastitog doma, sa obitelji i prijateljima, a čemu će vam pomoći kuvara s receptima koja se izdaje svake godine.

Except the cultural note, *Babičini kolači* have the tourist one as well. Year after year the event "travels" through the Krapina-Zagorje County, and in that way the visitors have the opportunity to explore our *Fairy tale at hand*, bit by bit. This year the host of the manifestation was Donja Stubica, where the last year's winner Nada Tučkar is coming from, while next year *Babičini kolači* will be held in Oroslavje, where Zdenkica Ljubić, who prepared the winning cake *Whole apple tart*, is coming from. Each cake is welcomed, but only grandmas from Zagorje can compete. Year after year the number of grandmas and visitors is growing, and the prestige of the victory is increased by the custom that brings *Babičini kolači* into the home place of its winner the following year.

To experience the rhapsody of rich and sweet scents of *Babičini kolači* live and in one place is truly a wonderful feeling. Equally good feeling will give you the discovery of these same tastes and scents in your own home, in the company of your family and friends, with a little help from the cookbook with recipes which is issued each year.



Marija Bračević, pobjednica *Izvorno zagorsko*

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 portala *Oblizeki* i Marko Živaljić, vlasnik agroturizma *Majsecov mlin* i restorana *Dunav* te predsjednik kuharskog saveza kzž, 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 starni zagorskog duha i tradiciji bodovale su Senka Jurina, poznata hrvatska folkloristkinja; Tatjana Brlek, v.d. voditeljica Muzeja *Staro selo Kumrovec* i Danica Pelko iz Donje Stubice. Titulu je ponijela Marija Bračević iz Petrovskog.

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 the restaurant *Dunav*, and the 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, Tatjana Brlek, acting head of the *Museum Staro selo Kumrovec*, and Danica Pelko from Donja Stubica. Marija Bračević from Petrovsko has won the title.







Ljubić Zdenkica

Torta od cijelih jabuka



Tijesto

5–6 bjelanjaka
šećera koliko su teški bjelanjci
5–6 žlica brašna

Nadjev

1,5 kg jabuka (jednake veličine)
oko 5 žlica mljevenih oraha
2–3 žlice mlijeka
kristal šećer
cimet



Jabuke ogulite, izdubite i napunite udubine orasima pomiješanima sa cimetom i 2–3 žlice mlijeka. U posudu od 3,5 l namazati maslacem, na dno staviti kristal šećer oko prst debelo. Na njega složiti jabuke sa otvorom prema dolje i staviti u pećnicu da se jabuke polagano ispeku na 180°C, a šećer karamelizira.

Istući bjelanjke u čvrst snijeg, dodajte šećer i brašno. Lagano sve umiješati. Tijesto prelijte preko pečenih jabuka i dalje peći dok biskvit ne bude pečen. Još toplu tortu izvadite iz posude, okrenite i ostavite da se ohladi.

Whole Apple Tart

Dough

5–6 egg whites
same weight of sugar as
weight of egg whites
5–6 tbsp. flour

Filling

1,5 kg apples (equal size)
ca. 5 tbsp. ground walnuts
2–3 tbsp. milk
crystalline sugar
cinnamon

Peel the apples, hollow them and fill the holes with walnuts mixed with cinnamon and 2–3 tbsp. of milk. Coat a 3,5 l bowl with butter, put crystalline sugar on the bottom, finger thick. Arrange apples on top of sugar with openings facing down and put in the oven until they are slowly baked at 180°C, and sugar is caramelized.

Beat egg whites into firm snow, add sugar and flour. Mix everything gently. Pour the dough over baked apples and bake until the biscuit is finished. Take the still warm tart out of the bowl, turn and leave to cool down.



Hršak Olga

Torta od oraha



Biskvit

11 dag maslaca
11 dag šećera
15 dag brašna
16 dag mljevenih oraha
1 vanilin šećer
2 jaja
 $\frac{1}{2}$ praška za pecivo
 $\frac{1}{8}$ l hladnog mlijeka
 $\frac{1}{8}$ l vrhnja
5 dag narezanih i prženih badema (za ukrašavanje)

Nadjev

5 dag maslaca
5 dag šećera
5 dag mljevenih oraha



U umućen maslac postepeno dodajte vanilin šećer i žumanjke. Neprestano miješajte. Dodajte brašno s praškom za pecivo, orahe, mlijeko i na kraju lagano umiješati snijeg od bjelanjaka. Tijesto ispecite. Hladno prerežite i namažite nadjevom. Za nadjev treba umiješati maslac i šećer i dodati bademe. Nadjev namažite i po vrhu, ukrasite tučenim vrhnje i pospite bademima.

Walnut Tart

Biscuit

11 dag butter
11 dag sugar
15 dag flour
16 dag ground walnuts
1 vanilla sugar
2 eggs
 $\frac{1}{2}$ baking powder
 $\frac{1}{8}$ l cold milk
 $\frac{1}{8}$ l cream
5 dag chopped and roasted almonds (for decoration)

Filling

5 dag butter
5 dag sugar
5 dag ground walnuts

Add gradually vanilla sugar and egg yolks into whisked butter. Stir constantly. Add flour with baking powder, walnuts, milk and, in the end, add gently snow out of egg whites and stir. Bake the dough. Cut when cold and spread the filling. For filling mix butter and sugar and add almonds. Spread the filling also on top, decorate with whisked cream and sprinkle with almonds.



Čacko Sanja

Pečeno kuhani kolač na špagi



Sastojci

40 dag brašna
20 dag svinjske masti
2 dl domaćeg vrhnja
1 vanilin šećer
mala žličica soli
1 kvasac



Kvasac pomiješati sa malo mlijeka i jednom žlicom brašna te pustiti da se digne. Dignuti kvasac i ostale sastojke staviti u zdjelu i umijesiti tijesto. Tijesto pustiti da odstoji na hladnom 10–15 minuta. Tijesto se razvalja na pola centimetra debljine, čašom se režu krugovi. Na svakom krugu u sredini izrezati još jedan manji krug. Poslože se u lim za pečenje i stave se peći. Peku se oko 10 minuta dok ne porumene. Još vruće nizati na špagu, uroniti u kipuću vodu, izvaditi i staviti u zdjelu sa dosta kristal šećera te ih uvaljati.

Baked-Cooked Cake on a String

Ingredients

40 dag flour
20 dag pork lard
2 dl homemade cream
1 vanilla sugar
tsp. salt
1 yeast

Mix yeast with some milk and one tablespoon of flour and leave to rise. Put raised yeast and other ingredients into a bowl and knead the dough. Leave the dough in a cold place for 10–15 minutes to rest. Roll out the dough into half centimetre thickness, cut out circles with a glass. Out of each circle cut a smaller circle from the middle. Put into a baking pan and bake. Bake around 10 minutes until golden. While still hot line up on a string, immerse into boiling water, pull out and put into a bowl filled with crystalline sugar and roll.



Gospodski kolač



Kore

40 dag krušnog brašna
15 dag masti
15 dag šećera
10 dag mljevenih oraha
1 jaje
3 žlice meda od kestena
1 žličica sode bikarbune

Biskvit

6 jaja
6 žlica šećera
6 žlica brašna
2 žlice ulja
1 žličica sode bikarbune

Krema

½ l mlijeka
6 žlica šećera
3 žlice brašna



Umijesiti tijesto, razdijeli na dva dijela i razvaljaj.

Peci na preokrenutom i pobrašnjrenom limu.

Ispeci biskvit. Kad se ohladi prereži ga na pola pa spoji sa pekmezom od šljiva.

Razmuti brašno i šećer sa 5 žlica mlijeka. Ostatak mlijeka stavi kuhati. U kipuće mlijeko ukuhaj razmućenu smjesu uz miješanje. U hladnu kremu dodaj 15 dag maslaca. Jednu koru namaži polovicom kreme, na kremu stavi biskvit, premaži ostatkom kreme i stavi drugu koru. Ukrasi po želji.

Lordly Cake

Crusts

40 dag bread flour
15 dag lard
15 dag sugar
10 dag ground walnuts
1 egg
3 tbsp. chestnut honey
1 tsp. baking soda

Biscuit

6 eggs
6 tbsp. sugar
6 tbsp. flour
2 tbsp. oil
1 tsp. baking soda

Cream

½ l milk
6 tbsp. sugar
3 tbsp. flour

Knead the dough, cut in two pieces and roll out. Bake on a turned down and floured pan. Bake the biscuit. When the biscuit cools down, cut in half and connect with plum jam. Dissolve flour and sugar in 5 tbsp. of milk. Cook the rest of the milk. Add the mixture into the boiling milk while stirring. Add 15 dag butter into the clod cream. Spread half of the cream on one crust, put the biscuit on the cream, spread the rest of the cream and put the other crust on top. Decorate as desired.



Jagić Brankica

Porodiljska pogača



Sastojci

1 kg glatkog brašna
½ l mlijeka
3 žlice domaće svinjske masti
15 dag šećera
soli po potrebi
3 žumanjka
1 svježi kvasac



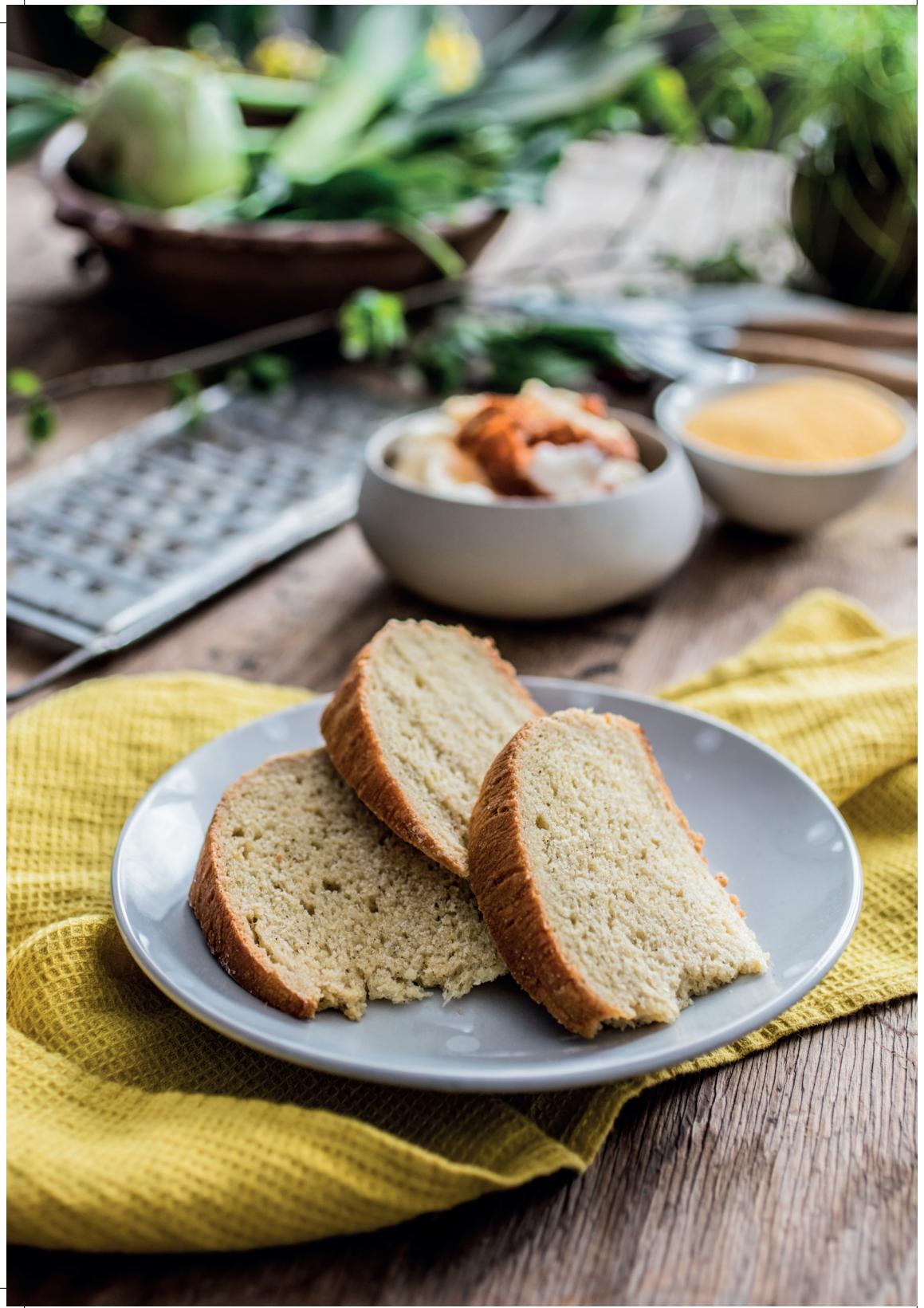
Od navedenih sastojaka zamijesiti glatko tijesto i ostaviti na toplome da se diže 30 minuta. Nakon toga tijesto promijesiti. Posudu za pečenje dobro premazati masnoćom, tijesto ravnomjerno rasporedimo, ukrasimo po želji i premažemo sa žumanjkom. Ostavimo da se diže još 30 minuta. Pečemo na 160°C oko 1 sat. Kad je gotovo još toplo posipamo sa kristal šećerom.

Maternity Bread

Ingredients

1 kg smooth flour
½ l milk
3 tbsp. homemade pork lard
15 dag sugar
salt, optional
3 egg yolks
1 fresh yeast

Knead smooth dough out of listed ingredients and leave for 30 minutes in a warm place to rise. Knead the dough again. Grease well the baking pan with lard, spread the dough evenly, decorate as desired and coat with egg yolk. Leave to rise for another 30 minutes. Bake at 160°C for about 1 hour. While still warm sprinkle with crystalline sugar.



Vrtanj (Uskrsni kruh)



Sastojci

$\frac{1}{3}$ kukuruznog brašna
 $\frac{2}{3}$ krušnog brašna
1 kvasac
voda od kuhanja šunke
malo bibera
malo soli



Kukuruzno brašno pofuri sa vodom od kuhanе šunke. Kvasac izmiješaj s malo šećera i malo mlake vode. Kad nastane pjenica umijesi tjesto od svih sastojaka, pusti stajati da se udvostruči. Oblikuj vrtanj – krug i peci na 200°C oko 40 min. Duljina pečenja ovisi i o vrtanju (veličini).

Vrtanj (Easter Bread)

Ingredients

$\frac{1}{3}$ corn flour
 $\frac{2}{3}$ bread flour
1 yeast
water left from bacon cooking
some pepper
some salt

Pour hot water left from bacon cooking over corn flour. Mix yeast with some sugar and some lukewarm water. When foam builds knead the dough made of all ingredients, leave to rise until it doubles in size. Form Vrtanj – circle and bake at 200°C for about 40 minutes. Baking time depends on vrtanj (size of vrtanj).



Mlinarov kolač



Sastojci

- 6 jaja
- 3 žlice oštrog brašna
- 6 žlica kukuruznog brašna
- 6 žlica šećera
- 1 vanilin šećer
- 2 dl kiselog vrhnja
- 1 prašak za pecivo
- 6 žlica svježeg sira
- 10 dag mljevenih oraha
- 2 dl vrhnja za preljev



Sve sastojke izmiješati u smjesu. Pola smjese staviti u tepsiju koja je premažana maslacem. Ravnomjerno rasporediti smjesu po tepsiji i posipati orasima te na to staviti drugu polovicu smjese. Kolač peći na 180°C 45 minuta. Nakon 20 minuta pečenja kolač preliti slatkim vrhnjem i vratiti u pećnicu.

Miller's Cake

Ingredients

- 6 eggs
- 3 tbsp. rough flour
- 6 tbsp. corn flour
- 6 tbsp. sugar
- 1 vanilla sugar
- 2 dl sour cream
- 1 baking powder
- 6 tbsp. cottage cheese
- 10 dag ground walnuts
- 2 dl cream for dressing

Mix all ingredients. Put half of the mixture into a butter greased pan. Spread the mixture evenly on the pan and sprinkle with walnuts and put the other half of the mixture on top. Bake the cake at 180°C for 45 minutes. After 20 minutes of baking pour cooking cream over the cake and put back into the oven.



Orah panj



Biskvit

9 žumanjaka
21 dag šećera
21 dag mljevenih oraha
4 dag krušnih mrvica
2 žlice oštrog brašna
2–3 žlice vina
9 bjelanjaka

Krema

6 žumanjaka
20 dag šećera
2 vanilin šećera
8 žlica jake crne kave
25 dag margarina



Za biskvit žumanjke istući sa šećerom, dodaj orahe, krušne mrvice, brašno i vino, na kraju lagano umiješaj snijeg od 9 bjelanjaka. Biskvit staviti u nauljen i pobrašnjen lim za pečenje veličine 40x40 centimetara i peći na 200°C. Pečeno tijesto zarolaj u roladu i pusti da se ohladi. Žumanjke i šećer tuci na pari dok se ne zgusne. Dodaj kavu, promiješaj i pusti da se ohladi. U hladno dodaj pjenasto izrađen margarin. Premaži biskvit i oblikuj te ukrasi po želji.

Walnut Stump

Biscuit

9 egg yolks
21 dag sugar
21 dag ground walnuts
4 dag bread crumbs
2 tbsp. rough flour
2–3 tbsp. wine
9 egg whites

Cream

6 egg yolks
20 dag sugar
2 packs vanilla sugar
8 tbsp. of strong black coffee
25 dag margarine

To make the biscuit whisk egg yolks with sugar, add walnuts, bread crumbs, flour and wine and, in the end, add gently snow made of 9 egg whites and stir. Put the biscuit into a greased and floured baking tin size 40x40 centimetres and bake at 200°C. Roll up the baked dough into a roulade and leave to cool down. Beat egg yolks and sugar on steam until it thickens. Add coffee, stir and leave to cool down. Add foamy beaten margarine into the cold mixture. Spread over the biscuit, form and decorate as desired.



Mirt Ankica

Kuruzni kruh



Sastojci:

30 dag kukuruznog brašna
40 dag bijelog brašna
6 dcl vode
1 žlica soli
1 žlica domaće svinjske masti
1 kvasac
Malo šećera



Kvasac se razmuti u malo mlijeka, doda se malo brašna i šećera te se pusti da se digne. Kukuruzno brašno se prelije sa 6 dcl kipuće vode. Dok je toplo doda se bijelo brašno, dignuti kvasac, masnoća i sol. Umijesi se tjesto. Pusti se da se diže. Dignuto tjesto oblikovati i staviti peći.

Corn Bread

Ingredients

30 dag corn flour
40 dag white flour
6 dl water
1 tbsp. salt
1 tbsp. homemade pork lard
1 yeast
some sugar

Dissolve yeast in some milk, add some flour and sugar and leave to rise. Pour 6 dl boiling water over corn flour. While warm add white flour, raised yeast, lard and salt. Knead the dough. Leave to rise. Form the raised dough and bake.



Škripava zlevka



Prhko tijesto

30 dag brašna, 1 puna žlica bučinog brašna,
25 dag margarina, 1 žumanjak, 3 žlice šećera,
3 žlice mljeka, malo domaće rakije

Nadjev

4 cijela jaja, 2 dl šećera, 2 dl ulja, prstohvat
soli, 2 vanilin šećera, 1 prašak za pecivo,
3 dl kukuruznog brašna, 3 dl oštrog brašna,
1 jogurt, 1 vrhnje, 6 dag kosanih bučinih
koštica, 15 dag svježeg sira, 4 žlice slatkog
kukuruza, naribana korica limuna



Umijesiti prhko tijesto, staviti da stoji na hladnom mjestu 1 sat. Tijesto podijeliti u dva dijela (jedan veći i jedan manji). Od većeg dijela tijesta napraviti podlogu za dno kalupa i napolja ispeći. Za nadjev izmiješati sve sastojke i izliti na pečeno tijesto. Od manjeg dijela napraviti dugačku traku i obložiti stranice kalupa, staviti nadjev i ukrasiti bučinim košticama. Peći na 170°C 50 minuta.

Squeaky Poured Cake

Crisp pastry

30 dag flour, 1 full tbsp. pumpkin
flour, 25 dag margarine, 1 egg
yolk, 3 tbsp. sugar, 3 tbsp. milk,
some homemade brandy

Filling

4 whole eggs, 2 dl sugar,
2 dl oil, pinch of salt,
packs vanilla sugar, 1 baking
powder, 3 dl corn flour,
3 dl rough flour, 1 yoghurt,
1 cream, 6 dag chopped
pumpkin seeds, 15 dag cottage
cheese, 4 tbsp. sweet corn,
grated lemon zest

Knead crisp dough, leave in a cold place to rest for 1 hour. Divide the dough into two pieces (one bigger and one smaller). Form the base of the mould from the bigger part of the dough and bake to half. For the filling mix all ingredients and pour over the baked dough. Form a long strip out of the smaller part and coat the sides of the mould, pour the filling and decorate with pumpkin seeds. Bake at 170°C for 50 minutes.



Zagorski bregi



Tijesto

2 šalice pšeničnog glatkog brašna
na vrh noža sode bikarbone
1 šalica domaćeg putra
½ šalice kristal šećera
2 cijela jaja
prstohvat soli
(mjera šalica 2 dl)

Nadjev

6–7 jabuka
1 šalica mljevenih oraha
1 žličica cimeta



U brašno dodati na listiće narezani putar, sol, na vrh noža sode bikarbone te dodati razmućena jaja sa kristal šećerom i umijesiti glatko tijesto, ostaviti da odstoji jedan sat na hladnom.

Za nadjev jabuke oguliti i krupnije narezati, polovicu tijesta razvaljati i staviti u lim za pečenje veličine 25x35 cm, tijesto posuti sa mljevenim orasima, pažljivo rasporediti narezane jabuke, posuti cimetom, prekriti sa drugom polovicom tijesta. Lagano utisnuti prstima po cijelom tijestu neravnomjerno. Peći na temperaturi od 200 °C oko 45 minuta. Pečeni kolač po želji posuti kristal šećerom.

Dough

2 cups wheat smooth flour
baking soda on top of knife
1 cup homemade butter
½ cup crystalline sugar
2 whole eggs
pinch of salt
(2 dl cup as measure)

Filling

6–7 apples
1 cup ground walnuts
1 tsp. cinnamon

Mix butter cut in leaves, salt, baking soda with flour and add stirred eggs with crystalline sugar and knead smooth dough, leave to rest for one hour in a cold place. For filling peel apples and cut them into bigger pieces, roll out one half of the dough and put in a baking pan size 25x35 cm, sprinkle ground walnuts over the dough, spread carefully cut apples, sprinkle with cinnamon, cover with the other half of the dough. Press gently and unevenly with fingers across the whole dough. Bake at 200 °C for about 45 minutes. Sprinkle the baked cake with crystalline sugar as desired.



Gupčeva kruna



Tijesto

500g glatkog brašna, 3 žumanjka i 1 cijelo jaje, 3 žlice šećera, ½ svježeg kvasca, malo soli, 1 žlica domaće svinjske masti, malo domaćeg vrhnja, 3 dcl mlijeka, malo rakije šljivovice, malo limunove korice, 1 vanilin šećer, ½ praška za pecivo ili mrvicu sode bikarbone

Fila od rogača

40 dag rogača, 3 žlice šećera, oko 2 dcl mlijeka, malo cimeta

Fila od sira

50 dag domaćeg svježeg sira
3 žlice šećera, 1 vanilin šećer, snijeg od 2 bjelanjaka



Kvasac rastopiti u malo mlakog mlijeka i šećera. Sve ostale sastojke staviti u zdjelu i dodati kvasac, umijesiti mekše tijesto i dobro umijesiti. Staviti na toplo da se digne. Kad se tijesto udvostruči opet promijesiti i ostaviti da se još diže. Dok se tijesto diže, pripremimo filu.

Rogač i šećer pomiješati, povruti kipućim mlijekom, dodati mast i cimet i dobro sve promiješati.

Sir, šećer, vanilin šećer i snijeg od bjelanjaka dobro promiješati.

Razvaljati tijesto i po cijeloj površini razmazati filu od rogača, na rogače namazati filu od sira. Sve to zarolati i staviti u okrugli kalup da se diže. Peći u pećnici na 180°C 40 minuta.

Gubec's Crown

Dough

500g smooth flour, 3 egg yolks and 1 whole egg, 3 tbsp. sugar, ½ fresh yeast, some salt, 1 tbsp. homemade pork lard, some homemade cream, 3 dl milk, some homemade brandy, some lemon zest, 1 vanilla sugar, ½ baking powder or pinch of baking soda

Carob filling

40 dag carob, 3 tbsp. sugar
ca. 2 dl milk, some cinnamon

Cheese filling

50 dag homemade cottage cheese, 3 tbsp. sugar, 1 vanilla sugar, snow from 2 egg whites

Dissolve yeast in some lukewarm milk and sugar. Put all other ingredients in a bowl and add yeast, knead soft dough and knead well. Leave in a warm place to rise. When the dough doubles in size knead again and leave to rise some more. While the dough is rising prepare the filling.

Mix carob and sugar, pour with hot milk, add lard and cinnamon and mix well.

Mix well cheese, sugar, vanilla sugar and snow from egg whites. Roll out the dough and spread carob filling over the whole surface, spread cheese filling over the carob. Roll up and put in a round mould to rise. Bake at 180°C for 40 minutes.



Kolač od mrkve



Sastojci

8 jaja
4 čajne šalice šećera
1 čajna šalica ulja
5 čajnih šalica naribane mrkve
4 čajne šalice oštrog brašna
2 naribane jabuke
2 praška za pecivo
2 vanilin šećera



Izmiksati jaja sa šećerom. U smjesu postepeno dodajemo brašno pomiješano sa praškom za pecivo, dobro promiješamo i dodamo ostale sastojke. Kad smo dobili jednoličnu smjesu, stavimo je u veliki lim za pečenje i pečemo 30-ak minuta na 150°C. Ohlađeni kolač po želji premažemo pekmezom od marelice.

Carrot Cake

Ingredients

8 eggs
4 tea cups sugar
1 tea cup oil
5 tea cups grated carrots
4 tea cups rough flour
2 grated apples
2 baking powders
2 packs vanilla sugar

Mix eggs with sugar. Add flour mixed with baking powder gradually to the mixture, mix well and add other ingredients. When a consistent mixture is formed put it into a big baking pan and bake for ca. 30 minutes at 150°C. Spread apricot jam over the cooled cake, as desired.



Bakin štrudlin



Tijesto

40 dag glatkog brašna
2,5 dl mlake vode
malo soli
1 dl ulja

Nadjev

1 kg naribanih buča
15 dag maka
15 dag šećera
1 vanilin šećer
2 kisela vrhnja
2 jaja
15 dag rastopljenog maslaca
šećer za posipanje



Tijesto umijesiti i ostaviti da odstoji najmanje 2 sata na hladnom mjestu. Buče oguliti, naribati, posoliti i pustiti da odstoe zatim ocijediti. Posebno izmiješati mak, šećer i vanilin šećer. Vrhne i jaja izmiješati i polovicu dodati u nadjev te sve zajedno izmiješati (mak i buče). Tijesto razvuci i premazati ga rastopljenim maslacem, staviti nadjev i zarolati u štrudlu. Štrudlu staviti u namaščeni lim, premazati ga ostatkom vrhnja i jaja. Peći oko 40 minuta na 180°C. Po želji pečenu štrudlu posipati šećerom.

Grandma's Strudel

Dough

40 dag smooth flour
2,5 dl lukewarm water
some salt
1 dl oil

Filling

1 kg grated pumpkins
15 dag poppy
15 dag sugar
1 vanilla sugar
2 sour cream
2 eggs
15 dag melted butter
sugar for sprinkling

Knead the dough and leave for at least 2 hours in a cold place to rest. Peel the pumpkins, grate, salt and leave to rest and then strain. Mix separately poppy, sugar and vanilla sugar. Mix cream and eggs, add half into the filling and mix everything (poppy and pumpkins). Roll out the dough and coat with melted butter, spread the filling and roll into a strudel. Put the strudel into a greased pan, coat with rest of the cream and eggs. Bake for about 40 minutes at 180°C. Optionally sprinkle sugar over the baked strudel.



Omamini vajnkuši



Sastojci

½ kg glatkog brašna
½ kocke svježeg kvasca
2,5 dl mlijeka
1 dl ulja
2 žlice šećera
malo soli
1 jaje
pekmez
3 dl kiselog vrhnja
1 vanilin šećer
20 dag mljevenih oraha
šećera po želji



Od brašna, kvasca, mlijeka, ulja, šećera, malo soli i jaja umijesiti tijesto. Pustiti da se diže oko 30 minuta. Dignuto tijesto razvaljati i rezati na manje pravokutnike. Na svaki pravokutnik staviti žličicu pekmeza, zarolati i slagati u tepsiju na papir za pečenje. Peći oko 20 minuta na 200°C. U posudi pomiješati kiselo vrhnje i vanilin šećer. Pečene vajnkuše umočiti u vrhnje pa u orahe pomiješane sa šećerom.

Great-Grandmother's Pillows

Ingredients

½ kg smooth flour
½ cube fresh yeast
2,5 dl milk
1 dl oil
2 tbsp. sugar
some salt
1 egg
jam
3 dl sour cream
1 vanilla sugar
20 dag ground walnuts
sugar to taste

Knead the dough out of flour, yeast, milk, oil, sugar, some salt and eggs. Leave to rise for about 30 minutes. Roll out the raised dough and cut into smaller rectangles. Put one teaspoon of jam on each rectangle, roll up and arrange on the baking pan covered with baking paper. Bake for about 20 minutes at 200°C. Mix sour cream and vanilla sugar in a bowl. Dip the baked pillows into the cream and then into walnuts mixed with sugar.



Kogaj Manda

Osino gnijezdo



Tijesto

1 kg glatkog brašna
 limunova korica
 2 žlice domaće masti
 1 svježi kvasac
 $\frac{1}{2}$ l toplog mlijeka
 3 žlice šećera
 1 mala žličica soli

Nadjev

20 dag putra
 20 dag suhih grožđica
 10 dag šećera



Od navedenih sastojaka umijesiti glatko tijesto. Pustiti da odstoji 1 sat, nakon toga još jedanput zamijesiti, zatim razvaljati na 1 centimetar debljine.

Sastojke za nadjev izmiješati i time premazati tijesto. Zarolati kao gibanicu i rezati na manje komade. Lim za pečenje namazati domaćom mašču i okomito složiti male roladice. Pola sata neka odstoji. Peći na 180°C 40-ak minuta. Na pola pečeno zaliti sa 2 dl mlijeka i 10 dag šećera koji se prethodno prokuhaju.

Wasp Nest

Dough

1 kg smooth flour
 lemon zest
 2 tbsp. homemade lard
 1 fresh yeast
 $\frac{1}{2}$ l warm milk
 3 tbsp. sugar
 1 tsp. salt

Filling

20 dag butter
 20 dag dried plums
 10 dag sugar

Knead smooth dough out of the listed ingredients. Leave to rest for 1 hour, knead once more, roll out to 1 centimetre thickness. Mix the ingredients for the filling and spread on the dough. Roll the dough as gibanica (cheese cake) and cut into smaller pieces. Coat the baking pan with homemade lard and arrange vertically small roulades. Leave to rest for half an hour. Bake at 180°C for about 40 minutes. When half baked pour 2 dl milk and 10 dag sugar that were previously cooked over the cake.



Zagorska bučina potica



Tijesto

½ kg pšeničnog brašna
1 mala žličica soli
1 žlica masti
1 žlica vrhnja
250 ml tople vode
½ kocke kvasa (umutiti s 2 žlice
mljeka i 1 žličicom šećera)

Nadjev

3 jaja
1 kg zrele buče
½ kg svježeg sira
malo soli
1 žlica masti

Za premaz file

1 jaje
1 žlica vrhnja



Sve sastojke staviti u zdjelu, zamijesiti tijesto i ostaviti da se digne. Napraviti filu. Buće skuhaj u slanoj vodi 30 minuta. Ocjediti, umutiti 3 jaja, posoliti sa prstohvatom soli, staviti sir, mast i ocijedene buće. Izmiješati. Razvaljati tijesto, staviti filu i preklopiti krajeve. Umutiti 1 jaje i žlicu vrhnja te premazati po fili. Peći na temperaturi od 200°C pola sata dok ne dobije zlatnožutu boju.

Dough

½ kg wheat flour
1 tsp. salt
1 tbsp. lard
1 tbsp. cream
250 ml lukewarm water
½ cube yeast (dissolve in 2 tbsp.
milk and 1 tsp. sugar)

Filling

3 eggs
1 kg ripe pumpkin
½ kg cottage cheese
some salt
1 tbsp. lard

For coating

1 egg
1 tbsp. cream

Put all ingredients into a bowl, knead the dough and leave to rise. Make filling. Cook pumpkins in salted water for 30 minutes. Strain, add 3 eggs, pinch of salt, cheese, lard and strained pumpkin. Mix. Roll out the dough, spread the filling and fold the edges. Mix 1 egg and 1 tablespoon of cream and spread over the filling. Bake at 200°C for half an hour until golden brown.



Ružice sa čvarcima



Sastojci

500 g brašna
200 ml mlijeka
5 jaja
1 žlica šećera
1 svježi kvasac
500 g čvaraka
200 ml kiselog vrhnja
ulje, sol i mljeveni crni papar



Čvarke sameljemo u stroju za mljevenje mesa te u njih dodamo 2 jaja, kiselo vrhnje i začine. U toplo mlijeko umiješamo 1 žlicu brašna, 1 žlicu šećera i razmrvljeni kvasac. Umijesimo tijesto od brašna, mlijeka s kvascem, jednim jajetom, jednim žumanjkom s malo ulja i soli. Prekrijemo kuhinjskom krpom i ostavimo da se diže 30 minuta. Kad se tijesto diglo, promijesimo ga i podijelimo u tri jednakna dijela. Svaki dio tijesta mijesimo i oblikujemo loptu. Svaku loptu razvučemo, premažemo nadjevom i zavijemo u roladu. Narežemo ih na komade i poredamo u posudu za pečenje koju smo namazali uljem. Svaki komad premažemo žumanjkom. Pečemo 40 minuta u ugrijanoj pećnici na 190°C.

Roses with Cracklings

Ingredients

500 g flour
200 ml milk
5 eggs
1 tbsp. sugar
1 fresh yeast
500 g cracklings
200 ml sour cream
oil, salt and ground black pepper

Grind the cracklings in the meat grinder and add 2 eggs, sour cream and spices. Dissolve 1 tablespoon flour, 1 tablespoon sugar and crumbled yeast in warm milk. Knead the dough out of flour, milk with yeast, one egg, one egg yolk with some oil and salt. Cover with dish towel and leave for 30 minutes to rise. When the dough has risen, knead again and divide into three equal pieces. Knead each part of the dough and form a ball. Roll out each ball, coat with filling and roll into a roulade. Cut them into pieces and arrange onto a previously greased pan. Coat each piece with egg yolk. Bake for 40 minutes in preheated oven at 190°C.



Babičina gibanica



Tijesto

7 šaka glatkog brašna
½ kocke kvasca
1 žličica soli
1 žličica šećera
7 žlica rastopljene masti
2 dl tople vode

Nadjev

7 žlica domaćeg sira
7 žlica kiselog mlijeka
5 jaja
1 šaka čvaraka
1 luk



*Od sastojaka umijesiti glatko tijesto.
Pustiti da odstoji 30 minuta. Dignuto
tijesto podijelimo na 7 dijelova. Svaki dio
razvaljati tanko kao mlince, na svaki staviti
nadjev i zavaljati u krug. Postupak ponoviti
dok se ne potroši cijelo tijesto i sav nadjev.
Za nadjev se prodinsta luk sa čvarcima,
malo se ohladi. Dodaju se ostali sastoјci i
sve se dobro promiješa. Sva zarolana tijesta
slažu se u namašćeni lim jedan do drugoga
u obliku cvijeta. Ostavi se dizati 30 minuta.
Dignuto staviti peći 40 minuta na 200°C.*

Grandma's Gibanica (Cheese Cake)

Dough

7 fistful smooth flour
½ cube yeast
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
7 tbsp. melted lard
2 dl lukewarm water

Filling

7 tbsp. cottage cheese
7 tbsp. sour milk
5 eggs
1 fistful cracklings
1 onion

Knead smooth dough out of the ingredients. Leave to rest for 30 minutes. Cut raised dough into 7 pieces. Roll out each piece thinly, put filling on each piece and roll into a circle. Repeat the procedure until the dough and filling are used up. For filling stew onion with cracklings, leave a bit to cool down. Add other ingredients and mix well. Arrange all rolled up dough pieces on a greased pan one next to each other in form of a flower. Leave to rise for 30 minutes. Bake when raised for 40 minutes at 200°C.



Kipa Marica

Stara zlefka moje strine Jane



Sastojci

5–6 velikih jabuka
½ kg svježeg kravljeg sira
2 čajne šalice mljevenih oraha
2 čajne šalice kukuruznog brašna
3 jaja
2 male žličice sode bikarbonate ili 1 prašak za pecivo
1 manja kavska šalica šećera
½ litre vrhnja
soli po potrebi
1 manja kavska šalica šećera – za posipati ribane jabuke



Jabuke naribati u jednu zdjelu i posipati šećerom. Sir razmrviti u drugu zdjelu, dodati soli, žumanjke, orahe, kukuruzno brašno, sodu bikarbonu ili prašak za pecivo i vrhnje. Sve dobro izmiješati, dodati ribane jabuke i na kraju snijeg od bjelanjaka. Smjesu staviti u tepsiju premazanu sa masti, peći na 180°C oko 45 minuta. Pečeno rezati na kocke. Jede se kako tko voli, može vruće, a može i hladno.

My Aunt's Jana
Old Poured Cake

Ingredients

5–6 big apples
½ kg fresh cottage cheese
2 tea cups ground walnuts
2 tea cups corn flour
3 eggs
2 tsp. baking soda or 1 baking powder
1 smaller coffee cup sugar
½ litre cream
salt, to taste
1 smaller coffee cup sugar – to sprinkle over grated apples

Grate the apples in a bowl and sprinkle with sugar. Crumble the cheese into another bowl, add salt, egg yolks, walnuts, corn flour, baking soda or baking powder and cream. Mix everything well, add grated apples and, in the end, snow out of egg whites. Put the mixture into a pan previously greased with lard, bake at 180°C for about 45 minutes. When baked cut into cubes. It can be eaten hot or cold.



Podgajski Jadranka

Roža od oraha



Tijesto

40 dag brašna
8 dag margarina
8 dag šećera
2 žumanjka
1 svježi kvasac

Fila

40 dag mljevenih oraha
2 dl mlijeka
20 dag šećera
malo ruma



Umijesiti tijesto i pustiti neka se diže. Kad se digne, ponovno promijesiti, podijeli u dva dijela i razvaljati u dva okrugla mlinca. Na prvi stavi filu, pokrij drugim. Razreži prema sredini na 8 jednakih dijelova i svakog 25 puta okreni. Ostaviti da se digne, peći 40 minuta na 180°C.

Walnut Rose

Dough
40 dag flour
8 dag margarine
8 dag sugar
2 egg yolks
1 fresh yeast

Filling
40 dag ground walnuts
2 dl milk
20 dag sugar
some rum

Knead the dough and leave to rise. When it has risen knead again, divide into two pieces and roll out into two thin mantles. Put the filling on the first one and cover with the other one. Cut towards middle into 8 equal pieces and turn each one 25 times. Leave to rise, bake for 40 minutes at 180°C.



Tamna pita od sira



Tijesto

10 dag margarina
10 dag šećera
25 dag brašna
5 žumanjaka
1 prašak za pecivo
1 vanilin šećer
1 šaka mljevenih oraha
1 rebro čokolade

Fila

70 dag sira
2 žlice brašna
15 dag šećera
5 bjelanjaka
korica od limuna



Umijesiti tijesto i staviti u hladnjak na pola sata. Podijeli u dva dijela. Polovicu tijesta razvaljati i staviti u lim, na to stavi filu pa tijesto.
Za filu sve sastojke staviti u zdjelu i dobro izmješati. Peče se na temperaturi od 170°C oko 20 do 30 minuta.

Dark Cheese Pie

Dough

10 dag margarine
10 dag sugar
25 dag flour
5 egg yolks
1 baking powder
1 vanilla sugar
1 fistful ground walnuts
1 row chocolate

Filling

70 dag cheese
2 tbsp. flour
15 dag sugar
5 egg whites
lemon zest

Knead the dough and leave in a fridge for half an hour. Divide into two pieces. Roll out one half of the dough and put into a pan, spread the filling and put the other half on top.

For the filling put all ingredients into a bowl and mix well. Bake at 170°C for about 20 to 30 minutes.



Žetvena povjanjka sa sirom



Tijesto

1 kg crnog pšeničnog brašna
2 žlice masti
3 jaja
5 žlica vrhnja
1 žličica soli
5 žlica šećera
7 dl mlijeka
1 svježi kvasac

Nadjev

1 kg svježeg sira
2 dl vrhnja
2 jaja
2 žličice soli



Svježi kvasac staviti u malo mlakog mlijeka sa 2 žličice šećera i 2 žličice brašna te ostaviti da se digne. U zdjelu s brašnom dodati sol, šećer, mast, jaja, vrhnje, dignuti kvasac i postupno dodavati mlijeko da se dobije podatno tijesto. Tako dobiveno tijesto pokriti i ostaviti dizati na topлом mjestu 30 minuta. Dignuto tijesto podijeliti u dva dijela, svaki dio razvaljati na debljinu 1 cm te nadjenuti sirnim nadjevom. Zarolati, staviti u lim za pečenje i ostaviti još 30 minuta da se diže. Dignuto tijesto staviti peći na 180°C oko 60 minuta.

Harvest Roulade with Cheese

Dough

1 kg black wheat flour
2 tbsp. lard
3 eggs
5 tbsp. cream
1 tsp. salt
5 tbsp. sugar
7 dl milk
1 fresh yeast

Filling

1 kg cottage cheese
2 dl cream
2 eggs
2 tsp. salt

Put fresh yeast into some lukewarm milk together with 2 tsp. of sugar and 2 tsp. of flour and leave to rise. Mix salt, sugar, lard, eggs, cream, raised yeast in a bowl and add gradually milk to get soft dough. Cover the dough and leave to rise for 30 minutes in a warm place. Divide the raised dough into two pieces. Roll out each piece to 1 cm thickness and fill with cheese filling. Roll up, put into a baking pan and leave for another 30 minutes to rise. Bake at 180°C for about 60 minutes.



Filipaj Štefica

Črni kolač od rožička



Tijesto

2 šalice (2dl) brašna od rogača
2 šalice griza
2 šalice šećera
2 šalice ulja
7–8 jabuka
4 jaja
1 prašak za pecivo
na vrh noža cimeta
pekmez od šljiva, ukras po želji
masnoća i brašno za lim



Jabuke ogulite i naribajte. Izmiješajte jaja sa šećerom. Dodajte ostale sastojke, dobro izmiješajte, uspite u namašćen i pobrašnjen lim. Pecite 45 minuta na 200°C. Ispečen još vrući kolač premažite pekmezom i ukrasite po želji. Reže se na kocke.

Black Carob Cake

Dough

2 cups (2 dl) carob flour
2 cups grits
2 cups sugar
2 cups oil
7–8 apples
4 eggs
1 baking powder
cinnamon on top of knife
plum jam, decoration as desired
grease and flour for baking pan

Peel and grate the apples. Mix eggs with sugar. Add other ingredients, mix well, pour into a previously greased and floured pan. Bake for 45 minutes at 200°C. Spread jam over the baked, still hot cake and decorate as desired. Cut into cubes.



Stepan Biserka

Gibanica tece Janice



Tijesto

70 dag brašna
6 dag šećera
3 žumanjka
 $\frac{1}{2}$ l mljeka
1 kvasac
mljeko po potrebi

Premaz

1 maslac
20 dag šećera u prahu
3 žlice kakaa
snijeg od 3 bjelanjka



Kvasac rastopiti u malo mlakog mljeka, dodati malo brašna i šećera i pustiti da se diže. Ostale sastojke staviti u zdjelu, dodati dignuti kvasac i umijesiti glatko tijesto te ga staviti na toplo da se diže. Sve sastojke za premaz izmiksati. Dignuto tijesto podijeliti na 6 jednakih dijelova. Svaki dio tanko razvaljati i premazati premazom. Na premaz staviti nadjev po želji (orasi, mak, pekmez). Tijesto se savije u roladu. Po tri rolade se pletu u pletenicu. Pletenice se stave u lim za pečenje i peku oko 40 minuta na 180°C.

My Aunt's Jana Gibanica
(Cheese Cake)

Dough

70 dag flour
6 dag sugar
3 egg yolks
 $\frac{1}{2}$ l milk
1 yeast
milk, as desired

Coating

1 butter
20 dag powdered sugar
3 tbsp. cocoa
snow from 3 egg whites

Dissolve yeast in some lukewarm milk, add some flour and sugar and leave to rise. Put other ingredients into a bowl, add raised yeast and knead soft dough and leave in a warm place to rise. Mix all coating ingredients. Cut raised dough into 6 equal pieces. Roll out thinly each part of the dough and spread the coating. Put desired filling over the coating (walnuts, poppy, jam). Roll up the dough into a roulade. Intertwine three roulades and form a braid. Put the braids into a baking pan and bake at 180°C for about 40 minutes.



Vučilovski Milica

Melanš gibanica



Sastojci

6 jaja
6 žlica šećera
1 vanilin šećer
5 žlica brašna
1 šaka grožđica
1 šaka oraha
1 šaka suhih šljiva
sitno narezana korica limuna i naranče
sok od pola limuna
10 dag čokolade



*Žumanjke mijesajte sa šećerom i vanilin
šećerom. Dodajte brašno i ostale sastojke
te na kraju lagano umijesajte snijeg od
bjelanjaka. Peći u dugačkom i uskom
kalupu na 170°C oko 45 minuta.*

Melange Gibanica
(Cheese Cake)

Ingredients

6 eggs
6 tbsp. sugar
1 vanilla sugar
5 tbsp. flour
1 fistful raisins
1 fistful walnuts
1 fistful dried plums
finely chopped lemon and
orange zest
juice from ½ lemon
10 dag chocolate

*Mix egg yolks with sugar and
vanilla sugar. Add flour and
other ingredients and, in the
end, add gently snow out of egg
whites and stir. Bake in a long
and narrow mould at 170°C for
about 45 minutes.*



Evino srčeko



Prhko tijesto

500 g oštrog brašna, 100 g šećera, 200 g margarina, 2 dl vrhnja, 2 žumanjka, 1 vanilin šećer, 1 prašak za pecivo, sok i korica od jednog limuna

Nadjev od sira

200 g svježeg kravljeg sira, 2 velike žlice gustina, 2 velike žlice šećera u prahu, 2 vanilin šećera, snijeg od 2 bjelanjka

Nadjev od maka

200 g mljevenog maka, 2 dl mlijeka, 2 velike žlice šećera, 1 mala kriška margarina, snijeg od jednog bjelanjka

Nadjev od oraha

200g mljevenih oraha, 2 dl mlijeka, 3 žlice šećera, malo ruma



Smravljeni margarin pomiješajte s brašnom i praškom za pecivo, dodajte ostale sastojke i umijesite glatko tijesto. Tijesto podijelite u 4 dijela i pustite da odstoji dok pripremite nadjev. Za nadjev od sira pomiješajte sve sastojke u jednoj zdjeli. Mak prelije kipućim mlijekom i umiješajte ostale sastojke. Orahe također preliti kipućim mlijekom i umiješati ostale sastojke.

Svaki dio tijesta razvući na veličinu 40x20 cm, premaže se nadjevom po želji (sir, orasi, mak ili pekmez). Tijesto se rola od svake strane prema sredini. Tako zarolano tijesto reži na šnите debljine 1 cm, oblikovati srčaka i slagati u lim za pečenje na papir za pečenje. Po želji ukrasiti grožđicama. Peći na 200°C oko 20 minuta. Za ova srčaka možete koristiti i lisnato tijesto.

Eva's Heart

Crisp pastry

500 g rough flour, 100 g sugar, 200 g margarine, 2 dl cream 2 egg yolks, 1 vanilla sugar, 1 baking powder, juice and zest from one lemon

Cheese filling

200 g fresh cottage cheese, 2 tbsp. starch, 2 tbsp. powdered sugar, 2 packs vanilla sugar, snow from 2 egg whites

Poppy filling

200 g ground poppy, 2 dl milk, 2 tbsp. sugar, 1 small slice of margarine, snow from 1 egg white

Walnut filling

200g ground walnuts, 2 dl milk, 3 tbsp. sugar, some rum

Mix crumbled margarine with flour and baking powder, add other ingredients and knead smooth dough. Divide the dough into 4 pieces and leave to rise while you prepare the filling. For cheese filling mix all ingredients in a bowl. Pour boiling milk over the poppy and mix in other ingredients. Pour boiling milk also over the walnuts and mix in other ingredients. Roll out each part of the dough to 40x20 cm size, spread desired filling (cheese, walnuts, poppy or jam). Roll the dough from each side towards middle. Such rolled up dough cut into 1 cm thick slices, form the hearts and arrange on a baking tin covered with baking paper. Decorate with raisins as desired. Bake at 200°C for about 20 minutes. To make these hearts you can also use puff pastry.



Zagorska bajka



Tijesto

80 dag brašna za dizana tijesta, 4 žlice šećera, 1 svježi kvasac, 1 mala žličica praška za pecivo, 1 vanilin šećer, 1 žlica ruma, ribana limunova korica, $\frac{1}{2}$ dl ulja, $\frac{1}{2}$ dl slatkog vrhnja, 2 jaja, 3 dl mlijeka

Prva fila

40 dag mljevenih oraha, 15 dag šećera, snijeg od 4 bjelanjka, 1 žlica ruma

Druga fila

30 dag svježeg kravljeg sira, 15 dag šećera, 2 vanilin šećera, 15 dag maslaca ili domaćeg putra, 2 žlice griza, 2 žlice grožđica natopljenih rumom, 4 jaja, naribana korica naranče, 30 dag svježih očišćenih i na četvrtine narezanih trešnja



U mlakom mlijeku rastopiti svježi kvas, dodati sve sastojke i umijesiti fino glatko tijesto. Staviti na toplo da se diže i dva puta ga promijesiti. Podijeliti tijesto na 4 dijela. Tijesta treba razvaljati prema veličini kalupa. Dva tijesta namazati sa napravljenom filom od oraha, druga dva tijesta treba namazati filom od sira začinjenim sa maslacem i drugim sastojcima osim trešnja i grožđica koje se na zadnje poslože u redove po tijestu. Pripremi se namašteni dublji kalup po želji. Tijesta se slažu jedno na drugo, prvo tijesto sa filom od oraha, zatim dva tijesta sa filom od sira i na kraju ponovno tijesto sa filom od oraha. Sve zajedno se zarola u roladu i oblikuje po želji. Kolač ostaviti da se digne. Staviti peći u zagrijanu pećnicu na 200°C. Kad porumeni, pokrije se folijom i peći na 180°C sat i 15 minuta. Još vrući kolač premazati maslacem i posipati kristal šećerom.

Zagorje Fairy Tale

Dough

80 dag rising flour, 4 tbsp. sugar, 1 fresh yeast, 1 tsp. baking powder, 1 vanilla sugar, 1 tbsp. rum, grated lemon zest, $\frac{1}{2}$ dl oil, $\frac{1}{2}$ dl cooking cream, 2 eggs, 3 dl milk

First Filling

40 dag ground walnuts, 15 dag sugar, snow from 4 egg whites, 1 tbsp. rum

Second Filling

30 dag fresh cottage cheese, 15 dag sugar, 2 packs vanilla sugar, 15 dag homemade butter, 2 tbsp. grits, 2 tbsp. raisins soaked in rum, 4 eggs, grated orange zest, 30 dag fresh and cleaned cherries, cut into quarters

Dissolve fresh yeast in lukewarm milk, add all ingredients and knead smooth dough. Leave in a warm place to rise and knead two times. Divide into 4 pieces. Roll out the dough to the size of the mould. Spread walnut filling on two parts of the dough, spread cheese filling flavoured with butter and other ingredients on the other two parts, arrange cherries and raisins in rows over the dough. Prepare greased mould as desired. Stack the dough, first the dough with walnut filling, then two pieces of the dough with cheese filling, and, in the end, again the dough with walnut filling. Roll up altogether into a roulade and form as desired. Leave to rise. Put in preheated oven at 200°C. When golden cover with foil and bake at 180°C for 1 hour and 15 minutes. Coat the still hot cake with butter and sprinkle with crystalline sugar.



Blagec Marija

Šnite od rogača



Kore

60 dag brašna
18 dag masti
1 jaje
20 dag šećera
6 žlica vrhnja
1 žlica sode bikarbune

Fila

½ kg rogača
½ l mlijeka
10 dag šećera
10 dag margarina
7 dag masti



*Umijesiti tijesto i ispeći pet kora.
Mlijeko staviti kuhati, kipuće prelititi po
rogaču, dodati ostale sastojke i dobro
promiješati. Slagati kora – fila – kora,
zadnja je kora bez file.*

Carob Slices

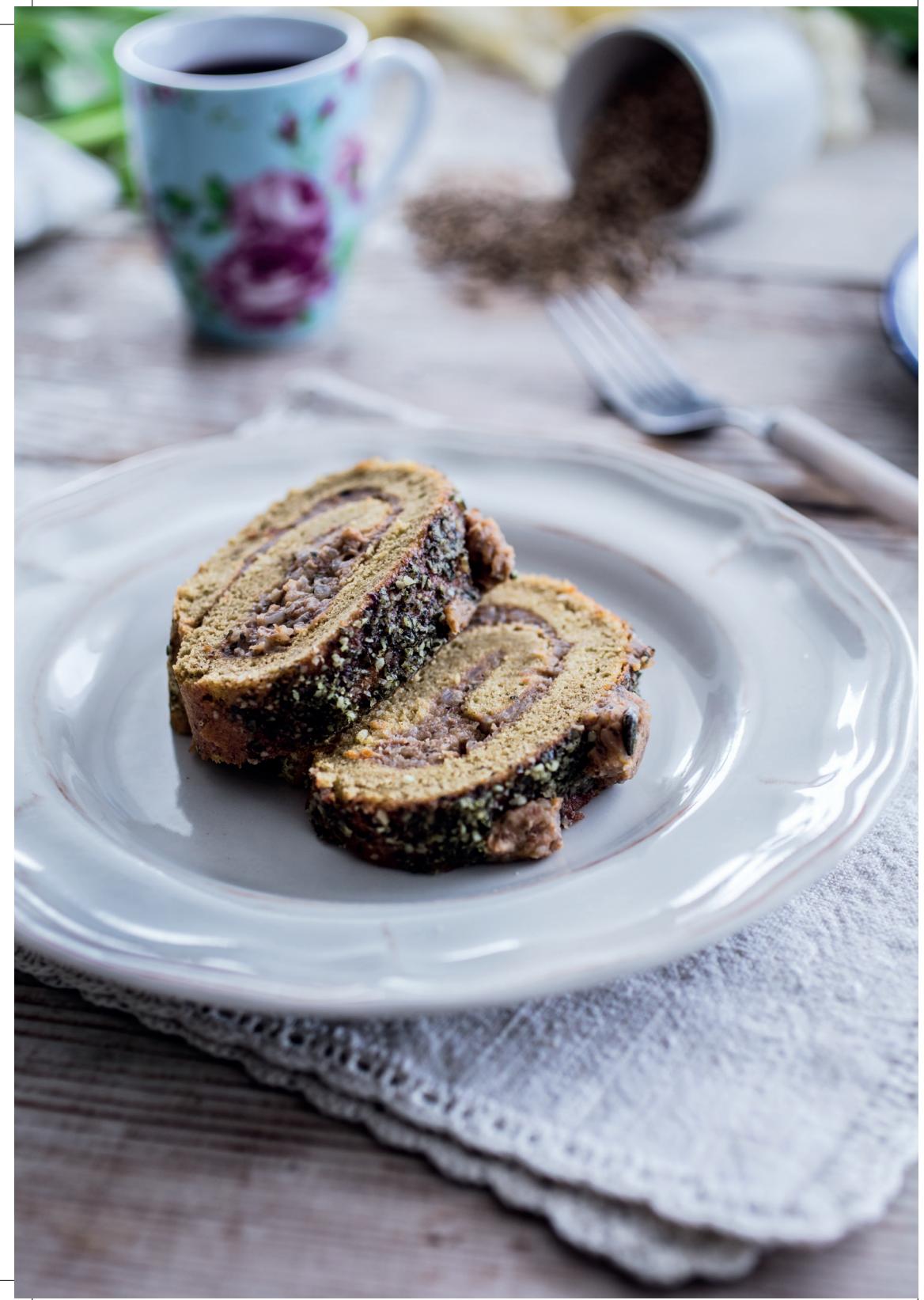
Crusts

60 dag flour
18 dag lard
1 egg
20 dag sugar
6 tbsp. cream
1 tbsp. baking soda

Filling

½ kg carob
½ l milk
10 dag sugar
10 dag margarine
7 dag lard

*Knead the dough and bake
5 crusts. Cook milk, pour hot over
carob, add other ingredients and
mix well. Arrange crust – filling
– crust, last being a crust without
the filling.*



Šereg Julijana

Rolada od hajdine (heljde)



Tijesto

- 5 jaja
- 5 žlica tople vode
- 14 dag šećera
- 10 dag hajdinog brašna
- 5 dag polubijelog brašna

Nadjev

- 4 žlice hajdine kaše
- 2 žlice šećera
- 1 jabuka
- 1 žlica meda
- 1 žlica oraha
- 5 dag margarina
- cimet



Zumanjke, vodu i pola šećera dobro izmiksati. U smjesu dodati brašno i sve sjediniti. Od bjelanjaka i preostalog šećera napraviti snijeg. Snijeg dodati u smjesu. Smjesu stavimo peći u lim za pečenje obložen papirom za pečenje, peći 8–10 minuta na 200 °C. Ohlađeni biskvit dobro natopiti sokom od naranče i limuna, namažemo kremom i zarolamo u roladu.

Hajdinu kašu skuhati, jabuku i šećer izdinstati. Od svih sastojaka napraviti glatku kremu i naflati roladu. Rolada se može filati i marmeladama po svom izboru, najbolje: marelica, jagoda, kupina, ribizl.

Buckwheat Roulade

Dough

- 5 eggs
- 5 tbsp. lukewarm water
- 14 dag sugar
- 10 dag buckwheat flour
- 5 dag half-white flour

Filling

- 4 tbsp. buckwheat porridge
- 2 tbsp. sugar
- 1 apple
- 1 tbsp. honey
- 1 tbsp. walnuts
- 5 dag margarine
- cinnamon

Mix well egg yolks, water and half of the sugar. Add flour to the mixture and mix well. Make snow out of egg whites and rest of the sugar. Add snow to the mixture. Put the mixture into a baking pan covered with baking paper, bake for 8–10 minutes at 200 °C. Soak cooled biscuit in lemon and orange juice, spread the cream and roll up in a roulade.

Cook buckwheat porridge, and stew apple and sugar. Make smooth cream out of all ingredients and fill the roulade. You can fill the roulade with marmalades of your choice, best are: apricot, strawberry, blackberry, currant.



Šaić Ana

Sajani štruklji z domaće melje



Tijesto

- 3 šalice (za čaj) domaćeg pšeničnog brašna
- 3 čaše mlijeka
- 2 jaja
- 2 žlice šećera
- 2 žlice domaće masti
- 1 kvasac
- malo soli i rakije

Nadjev

- 1 šalica rogača
- 1 šalica šljivovog pekmeza
- 2 čaše mlijeka



Od brašna, mlijeka, jaja, kvasca i masti umijesiti tijesto. Ostaviti ga 1 sat na toplome da se digne. Kad se tijesto diglo, razvaljati ga na tanko. Vrućim mlijekom preliti rogač, umiješati pekmez i razmazati po tijestu. Tijesto zarolati i rezati na štrukle. Staviti u medenicu i peći 50 minuta.

Sifted Strudel from Domestic Mill

Dough

- 3 teacups homemade wheat flour
- 3 glasses milk
- 2 eggs
- 2 tbsp. sugar
- 2 tbsp. homemade lard
- 1 yeast
- some salt and brandy

Filling

- 1 cup carob
- 1 cup plum jam
- 2 glasses milk

Knead the dough made of flour, milk, eggs, yeast and lard. Leave in a warm place for 1 hour to rise. When the dough has risen roll out thinly. Pour boiling milk over the carob, add jam and spread on the dough. Roll up the dough and cut into strudels. Put in a clay baking pan and bake for 50 minutes.



Šimag Slavica

Zlijevanka od ječmenog brašna, domaćeg pekmeza i sira



Sastojci

- 1 svježi kvasac
- 40 dag ječmenog brašna
- 3 dl domaćeg vrhnja
- 2 šalice šećera
- 5 jaja
- 1 mala žličica soli
- 6 žlica svježeg sira
- 6 žlica pekmeza
- 1 žlica domaćeg maslaca
- 3 šalice mlijeka



Kvasac rastopiti sa malo mlijeka, kad se rastopi stavi 4 jaja, vrhnje, šećer, sol i sve izmiješati. Kad smjesa postane glatka dodaj brašno i ostatak mlijeka da se poveže cijela smjesa. Namaži lim za pečenje sa maslacem, izlij smjesu. Po smjesi žlicom kapati pekmez, u sir dodati 1 jaje i malo vrhnja i žlicom stavljati po smjesi, na kraju posipati po želji sa malo šećera ili soli. Staviti peći na 200°C. Pečenu i ohlađenu zlijevanku izreži na kocke i posluži.

Poured Cake Made of Barley Flour, Homemade Jam and Cheese

Ingredients

- 1 fresh yeast
- 40 dag barley flour
- 3 dl homemade cream
- 2 cups sugar
- 5 eggs
- 1 tsp. salt
- 6 tbsp. cottage cheese
- 6 tbsp. jam
- 1 tbsp. homemade butter
- 3 cups milk

Dissolve yeast in some milk, when dissolved add 4 eggs, cream, sugar, salt, and mix well. When the mixture gets smooth add flour and rest of the milk to bind the mixture. Coat the baking tin with butter, pour the mixture. Drip the jam with spoon over the mixture, add 1 egg and some cream to cheese and put on the mixture using spoon, in the end sprinkle with some sugar or salt. Bake at 200°C. Cut the baked and cooled cake into cubes and serve.



Sajana gibanica od oraha



Tijesto

oko 1 kg glatkog brašna, 4 dl mlijeka,
4 žumanjka, 6 žlica šećera, 1 dl ulja,
prstohvat soli, 1 svježi kvasac,
malo orahovca ili višnjevca

Nadjev

80 dag mljevenih oraha, 4dl mlijeka,
1 žlica meda, šećer po potrebi,
snijeg od 4 bjelanjka



U toplu mlijeko izmrvi se kvasac, doda se šećer i sol te pusti da se načini pjenica. U dignuti kvasac se stave ostali sastojci koji se lagano umiješaju u prethodno pripremljeno prosijano brašno. Tijesto se promiješa (klofa) kuhačom do tri puta, nakon čega se ostavlja da odstoji i diže se. Dignuto tijesto se razdijeli na dva dijela te se valja na prst debljine. Nadjev se stavi na tijesto, a sa strane se ostavi dio praznog tijesta bez nadjeva (širina štruce) koje se reže na trake širine prsta, a koje se pritom slažu preko zarolane štruce. Štruca se stavlja u tepsiјu prethodno namazanu sa domaćim putrom. Prekrije se krpom i pusti da se diže 20 minuta. Peče se 50 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 180°C. Gibanica se izvadi iz pećnice, pusti da odstoji 10 minuta i preokrene se zajedno sa tepsiјom.

Za nadjev mlijeko treba prokuhati, vruće izliti na orahe, promiješati i umiješati ostale sastojke.

Sifted Walnut Gibanica (Cheese Cake)

Dough

ca. 1 kg smooth flour, 4 dl milk,
4 egg yolks, 6 tbsp. sugar,
1 dl oil, pinch of salt, 1 fresh yeast
Some walnut or cherry brandy

Filling

80 dag ground walnuts, 4 dl milk,
1 tbsp. honey, sugar – to taste,
snow from 4 egg whites

Crumble the yeast into lukewarm milk, add sugar and salt and leave until it gets foamy. Add other ingredients to the raised yeast and mix gently into previously prepared sifted flour. Mix (beat) the dough with wooden spoon up to three times, and leave to rest and rise. Cut the raised dough in two pieces and roll out finger-thick. Put the filling on the dough, leave some empty dough without the filling (loaf width) on the edges and cut it into finger-wide stripes, and arrange them over the rolled up loaf. Put the loaf into a baking pan previously coated with some homemade butter. Cover with dish towel and leave for 20 minutes to rise. Bake in a preheated oven at 180°C for 50 minutes. Take the cheese cake out of the oven, leave to rest for 10 minutes and turn over together with the pan. For the filling boil milk, pour hot over the walnuts, mix and add other ingredients.



Božić Ksenija

Posipanka



Tijesto

20 dag brašna
1 dl mlijeka
1 jaje
5 dag putra ili masti
4 dag šećera
1 dag kvasca
korica limuna

Posip

10–15 dag brašna
5–10 dag oraha
7 dag šećera
8 dag putra ili masti
korica limuna
malo cimeta



Umijesite tijesto i ostavite da se digne.
Sastojeći za posip se lagano promiješaju
s rastopljenom masti ili putrom.
Tijesto promijesite i razvaljajte, stavite u
podmazan lim veličine pećnice, premažite
pekmezom po želji te posipajte posipom.
Ostavite na toplom 10 minuta te zatim pecite.

Sprinkled Cake

Dough

20 dag flour
1 dl milk
1 egg
5 dag butter or lard
4 dag sugar
1 dag yeast
lemon zest

For sprinkling

10–15 dag flour
5–10 dag walnuts
7 dag sugar
8 dag butter or lard
lemon zest
some cinnamon

*Knead the dough and leave to rise.
Mix the ingredients for sprinkling
with melted lard or butter.
Knead the dough and roll out, put
into a greased pan size of the oven,
spread desired jam and sprinkle
the mixture for sprinkling. Leave
in a warm place for 10 minutes
and then bake.*



Barić Danijela

Starinska vinska torta



Sastojci

2 dl vina
2 dl ulja
5 dag šećera
1 vanilin šećer
5 dag meda od bagrema
1 žličica praška za pecivo ili sode bikarbone
27 dag brašna
malo korice od limuna



*Sve sastojke pomiješati i dobivenu smjesu peći u kalupu za tortu na 175°C oko 25 do 30 minuta.
Pečenu tortu po želji premazati sa pekmezom od grožđa ili šljiva i ukrasiti grožđicama.*

Old Wine Tart

Ingredients

2 dl wine
2 dl oil
5 dag sugar
1 vanilla sugar
5 dag acacia honey
1 tsp. baking powder or
baking soda
27 dag flour
some lemon zest

Mix all ingredients and bake the mixture in a tart mould at 175°C for about 25 to 30 minutes. Spread grape or plum jam on the baked tart and decorate with raisins.



Bakina svadbena pogača



Tijesto

2 kg domaćeg pšeničnog brašna
1 žlica sode bikarbune
3 žumanjka
2 žlice šećera



*Umijesi se glatko tijesto, podijeli se u dva dijela.
Od jednog dijela se napravi okrugla forma i
stavi se u okruglu posudu. Od drugog dijela
se naprave ukrasi (dvije pletenice i ptičice).
Okruglo tijesto se ukrasi sa pletenicama i
ptičićama, premaže se sa žumanjcima.
Peći 20 minuta na 150°C.*

Grandma's Wedding Bannock

Dough

2 kg homemade wheat flour
1 tbsp. baking soda
3 egg yolks
2 tbsp. sugar

*Knead smooth dough and divide
into two pieces. Make a round
form out of one half and put into
a round pan. Make decoration
out of the other half (two braids
and birds). Decorate the round
dough with braids and birds,
coat with egg yolks. Bake at
150°C for 20 minutes.*



Bračević Marija

Svadbena torta



Tijesto

60 dag brašna za dizana tijesta, 3 dl mlijeka, kora od limuna, 1 kvas, 2 žumanjka, 10 dag maslaca, 1 vanilin šećer, 3 dag šećera, prstohvat soli, 10 dag šećera u prahu, sok od limuna

Nadjev

40 dag mljevenih oraha, 15 dag šećera, malo ruma, 2 dl mlijeka, kora od limuna, 2 žlice meda, 10 dag čokolade za kuhanje, 10 dag petit keksa, snijeg od 2 bjelanjka



Brašno prosijemo, dodamo kvas, malo šećera i mlijeko te ostavimo da se digne. Kad se kvas digne stavi se ostatak mlijeka, šećera, žumanjci, malo soli, maslac, naribana kora od limuna i vanilin šećer te sve umjesimo rukom dok ne postane glatko da se ne lijepi. Pripremljeno tijesto ostavimo da se diže. Kipućim mlijekom prelit orahe. Kad se malo ohlade dodamo šećer, rum, snijeg od 2 bjelanjka, med i naribani koricu limuna. Dignuto tijesto razvaljamo više u dužinu nego u šrinu. Namažemo nadjevom i zarolamo. Zarolano tijesto rezrezati u dva dijela. Dvije štruce isprepletemo da dobijemo pleternicu. Pleternicu stavimo u namašćeni okrugli kalup (za kuglof). Pustimo da se diže 1 sat. Kad se dovoljno digne pečemo ga na 180°C 1 sat. Pomiješati šećer u prahu i limunov sok. Ohlađeni kolač premazati smjesom šećera i limuna po želji.

Wedding Tart

Dough

60 dag rising flour, 3 dl milk, lemon zest, 1 yeast, 2 egg yolks, 10 dag butter, 1 vanilla sugar, 3 dag sugar, pinch of salt, 10 dag powdered sugar, lemon juice

Filling

40 dag ground walnuts, 15 dag sugar, some rum, 2 dl milk, lemon zest, 2 tbsp. honey, 10 dag baking chocolate, 10 dag Petit cookies, snow from 2 egg whites

Sift flour, add yeast, some sugar and milk, and leave to rise. Add the rest of the milk, sugar, egg yolks, some salt, butter, grated lemon zest and vanilla sugar to the raised yeast and knead with hand until it gets smooth and it doesn't stick. Leave prepared dough to rise. Pour boiling milk over the walnuts. When they cool down a bit add sugar, rum, snow out of 2 egg whites, honey and grated lemon zest. Roll out the raised dough into longer shape. Spread the filling and roll up. Cut the rolled up dough into two pieces. Intertwine two loafs into a braid. Put the braid into a greased mould (for Kuglof-cake). Leave to rise for about 1 hour. When it has risen bake at 180°C for 1 hour. Mix powdered sugar with lemon juice. Coat the cooled cake with sugar and lemon juice mixture as desired.

1. RED: Sinković Mirica, Vinković Milka, Krklec Slavica, Hršak Olga, Čuček Anica, Šereg Julijana, Kogaj Manda, Bezjak Andelina, Križnik Đurdica, Jagić Brankica, Ljubić Zdenka

2. RED: Pavliša Božica, Filipaj Štefica, Lacković Božica, Štahan Mirjana, Vučilovski Milica, Podgajski Jadranka, Tučkar Nada, Blagec Marija, Božić Ksenija, Braćević Marija, Kipa Marica, Poredski Jožica

3. RED: Stepan Biserka, Žalec Mirica, Zrinski Dragica, Šimac Slavica, Humski Melita, Barić Danijela, Fućek Nadića, Hublin Ivanka, Svečak Magda, Vlahović Slavica, Čačko Sanja, Ankica Mirt, Pilarić Đurdica, Šaić Ana

