

*babičiní
poláčí*
8.



Predgovor

Prekrasan krajolik, vrijedni i gostoljubivi ljudi te bogata i očuvana tradicija Zagorje uistinu čine bajkovitim kutkom Hrvatske, savršenim skrovištem od svakodnevice, žurbe i stresa. Upravo je jedno takvo mjesto i Hum na Sutli u kojem su se ove godine održali osmi po redu *Babičini kolači*.

Jedna od važnijih vrijednosti zagorske tradicije njegova je gastronomija: stara, provjerena, zdrava, prirodna i - ponovo u modi a upravo su Babičini kolači spoj tradicije i buđenja već pomalo zaboravljenih osjeta slatkih zagorskih gastronomskih užitaka. Kolači koji su se nekad radili iz svakodnevnih namirnica, danas stoje uz bok s otmjenim slasticama i uvijek se traži komad više. Uvjerili smo se u to i na ovogodišnjim *Babičinim kolačima!* Taj jedinstveni festival slatkog ne čuva od zaborava samo tradicionalne recepte, već na poseban način obnavlja i duh zagorskog ognjišta, stare obiteljske vrijednosti i nesalomivi karakter zagorske žene, koja je sve što bi nedostajalo u kući lako nadomjestila požrtvovnošću i ljubavlju.

Stoga, dragi moji čitatelji, izuzetno mi je drago što na stranicama ove brošure mogu s vama podijeliti dio naše baštine, autohtone recepte koji se – na našu veliku sreću - i danas koriste zahvaljujući našim babicama.

Zahvaljujem sudionicima osme manifestacije *Babičini kolači*, Općini Hum na Sutli, te svim vrijednim ljudima koji čine Zagorje uistinu jedinstvenom destinacijom.

Željko Kolar
župan



FOREWORD

Beautiful scenery, hardworking and hospitable people and rich and well-preserved tradition make Zagorje an amazing part of Croatia, a perfect hideaway from the routine, everyday rush and stress. One such place is Hum on the river Sutla (Hum na Sutli) where this year's eighth in a row manifestation *Babičini kolači* (*Grandma's Cakes*) took place.

One of the most important values of Zagorje's tradition is its gastronomy: old, proven, healthy, natural - and again popular, and the manifestation *Babičini kolači* is one such mix of tradition and awakening of the almost forgotten senses of sweet Zagorje gastronomic delights. Cakes once made of everyday foods stand today side by side with elegant desserts and are very asked for. That proved to be truth also on this year's *Babičini kolači!* This unique festival of sweets does not only keep the traditional recipes from being forgotten but also, in a special way, revives the spirit of Zagorje homes, old family values and the unbreakable character of Zagorje women, who replaced everything that was missing in the house with dedication and love.

Therefore, my dear readers, I am very glad to be able to share with you on the pages of this brochure a part of our heritage, the authentic recipes that are – to our great fortune – also used today, thanks to our grandmas.

I thank the participants of the eighth manifestation of *Babičini kolači*, the Municipality of Hum on the river Sutla and all of the hardworking people who make Zagorje truly an unique destination.

Željko Kolar
county prefect





Vesna Hršak - Pobjednica / Winner

Vječni okusi Zagorja

Babičini kolači spoj su tradicije i buđenja već pomalo zaboravljenih osjeta slatkih zagorskih gastronomskih užitaka. Osmu godinu zaredom Krapinsko-zagorska županija i Turistička zajednica organizira manifestaciju *Babičini kolači*, jedinstvenog natjecateljsko-degustacijskog događaja koji je postao okosnicom nastojanja očuvanja i promocije tradicionalnih vrijednosti Zagorja. Manifestacija koja iz godine u godinu postaje sve popularnija, a u Hrvatskoj je po konceptu promocije, tradicije i autohtonosti jedinstvena ove je godine u borbi za pobjedničku lenu okupila 35 babica iz svih dijelova Županije.

Babičini kolači su više od kolača – oni su malo čudo na tanjuru, trijumf kreativnosti, pobjeda nad teškim životnim okolnostima i pouka svima nama da je radost podijeljena s bližnjima jedina prava radost. Nije važno od čega radite kolače, važno je kako ih i za koga radite. To su zagorske bakice oduvijek znale i to je ono što *Babičini kolači* uspješno i dosljedno prenose na nove generacije.

Pobjednički kolač *Moja roža* Vesne Hršak iz Petrovskog, *Torta od bučinih koštica*, *Ružice od oraha i maka*, *Pita od čvaraka*, *Hajdini štrukli*, *Kolač od medvjedeg luka*,... samo su neki od receptata koje su ove godine na *Babičinim kolačima* odlučile s nama podijeliti naše Zagorke.

TIMELESS TASTES OF ZAGORJE

Babični kolači (*Grandma's Cakes*) are a combination of tradition and awakening of the almost forgotten senses of sweet Zagorje gastronomic delights. Krapina-Zagorje County and the Tourist Board organised the eighth year in a row the manifestation *Babičini kolači*, unique competitive-tasting event which has become the backbone of the efforts to preserve and promote the traditional values of Zagorje. The manifestation, which becomes more and more popular each year, and is unique in Croatia in its concept of promotion, tradition and autochthony gathered this year 35 grandmas from all parts of the County in the battle for the winning title.

Babičini kolači are therefore more than cakes – they are a small miracle on the plate, the triumph of creativity, the victory over the hard life circumstances and a message to all of us that the joy shared with the nearest ones is the only real joy. It is not important what ingredients you use to make the cake, it is important how and for whom you are making it. The grandmas in Zagorje always knew that and it is what *Babičini kolači* successfully and consistently carry over to the next generations.

The winning cake *My rose* by Vesna Hršak from Petrovski, *Pumpkin seed tart*, *Rosebuds from walnuts and poppy seeds*, *Greaves pie*, *Buckwheat porridge cake*,



Manifestacija *Babičini kolači* već se proslavila daleko izvan granica matične Krapinsko-zagorske županije. Zanimanje za nju proširilo se po cijeloj Hrvatskoj, pa i susjednim zemljama. 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 i običaj da pobednica *Babičine kolače* iduće godine dovodi u svoje mjesto. Na taj način, uza slastan zalogaj, upoznajemo dio po dio bajkovitog Zagorja i čuvamo njegovu tradiciju za nove naraštaje. I koliko god su *Babičini kolači* najbolji uživo, kad se dožive metodom vlastitog okusa, ova je kuhanica s receptima poput mape na kojoj je ucrtano skriveno blago. Uživajte u potrazi i pronalascima i ne zaboravite najvažnije: uza sve ono napisano u receptu, najvažniji sastojak kolača uvijek je – ljubav.

Wild garlic cake,... are only some of the recipes that our Zagorje-women decided to share with us during this year's *Babični kolači* competition.

The manifestation *Babičini kolači* became famous far beyond the borders of its native Krapina-Zagorje County. Interest in it has spread all over Croatia and even in the neighbouring countries. Each cake is welcome, but only grandmas from Zagorje can compete. From year to year the number of grandmas and visitors is increasing, and the prestige of winning becomes more important because of the custom which says that the winner of the *Babičini kolači* brings the next year's manifestation to her home place. In this way, next to the tasty snacks, we learn bit by bit about the dreamy Zagorje and preserve its tradition for the new generations. As much as the *Babičini kolači* are best to see live, if you experience it out of your own taste, this cookbook will serve you as a map with the hidden treasure marked in it. Enjoy the search and the findings and don't forget the most important thing: next to all that is written in the recipe, the most important ingredient of the cake is always – love.



Ocenjivačka komisija s vršnim gastronomskim znalcima: Slavkom Večerićem, počasnim članom Hrvatske kulinarske Akademije i predsjednikom ovogodišnje ocjenjivačke komisije, Markom Živaljićem, predsjednikom Kuharskog saveza kzz i vlasnikom agroturizma Majsecov mlin te Draženom Đuriševićem, voditeljem kulinarstva u Podravki, kušali su redom sve kolače ocjenjujući pritom originalnost (autohtonost) recepta, izgled i okus kolača te usmeno 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 starini zagorskog duha i tradiciji bodovalе su Senka Jurina, poznata hrvatska folkloristkinja i Branka Šprem Lovrić, etnologinja i voditeljica Muzeja Staro Selo Kumrovec. Titulu je ponijela Vesna Hršak.

In this year's jury the top culinary connoisseurs took part: Slavko Večerić, honorary member of the Croatian Culinary Academy and president of this year's evaluation commission, Marko Živaljić, president of the Culinary Association of Krapina-Zagorje County and owner of the agro tourism Majsecov mlin (Majsec mill), and Dražen Đurišević, head of culinary in Podravka. They 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 competing for one of the first three winner places the grandmas fought 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, and Branka Šprem Lovrić, ethnologist and head of the Museum of Old Village Kumrovec. Vesna Hršak has won the title.



I. NAGRADA

Vesna Hršak

Moja roža



Tijesto

80 dag glatkog brašna

1 jaje

malo soli

3 žlice vrhnja

1 kvas

3 dl mlijeka

1 žlica domaće masti



Od navedenih sastojaka zamijesi se tijesto i pusti da se digne. Razvaljano tijesto debljine oko 1 cm premaže se mašću i zarola kao gibanica. Tijesto se izreže u male trokute i slaže u medenicu. Peče se na 180°C oko sat vremena.

I AWARD

My Rose

Dough

80 dag smooth flour

1 egg

some salt

3 tbs cream

1 yeast

3 dl milk

1 tbs homemade fat

Knead the dough out of the listed ingredients and leave it to rise. Roll out the dough to the 1 cm thickness and spread with fat. Roll up like gibanica (cheese pastry dish). Cut the dough into small triangles and put into the earthen baking pan. Bake at 180°C for about an hour.



II. NAGRADA

Marija Bračević

Torta od bučinih koštica



Tijesto

6 žumanjaka
18 dag šećera
20 dag bučinih koštica
5 dag krušnih mrvica
1 limun
snijeg od 6 bjelanjaka

Nadjev

marmelada od marelice



Od žumanjka i šećera izradi se pjenasta smjesa, zatim se dodaju pržene i mljevene koštice od buče. Potom se smjesi dodaju krušne mrvice, snijeg od bjelanjaka, sitno sjeckana limunova korica i malo limunovog soka. Torta se peče na 175°C oko 45 minuta. Pečena torta se razreže na dva dijela i premaže marmeladom od marelice, te posipa šećerom u prahu.

II AWARD

Pumpkin Seed Tart

Dough

18 dag sugar
20 dag pumpkin seeds
5 dag breadcrumbs
1 lemon
Snow made of 6 egg-whites

Filling

apricot marmalade

Make the foam out of the egg-whites and sugar, and then add roasted and grounded pumpkin seeds. Then add breadcrumbs, snow made of egg-whites, finely chopped lemon zest and some lemon juice to the mixture.

Bake the tart at 175°C for about 45 minutes. Cut the baked tart into two pieces, spread with apricot marmalade and sprinkle with powdered sugar.



III. NAGRADA

Ivanka Hublin

Ružice od oraha i maka



Tijesto

40 dag glatkog brašna
20 dag margarina
6 žlica šećera
1 kvasac
4 žumanjka
1 dl mlijeka

Nadjev

20 dag oraha, 20 dag maka, 12 žlica šećera,
snijeg od 4 bjelanjka, mlijeka po potrebi

Sirup

1 žlica meda, 1 žlica ruma,
sok od 1 limuna
2 dl mlijeka



Od navedenih sastojaka zamijesi se tijesto i ostavi da se digne. Dignuto tijesto se podijeli na četiri jednaka dijela i razvalja u oblik pravokutnika. Nadjev od oraha: mljeveni orasi izmiješaju sa 6 žlica šećera, snijega od 2 bjelanjka i mlijeka po potrebi. Nadjev od maka: mljeveni mak se izmiješa sa 6 žlica šećera, snijega od 2 bjelanjka i mlijeka po potrebi. Dva dijela tijesta premažu se nadjevom od oraha, a druga dva nadjevom od maka, zarađaju se i režu na prst debele šnิตice. Tako izrezane šnите se stave jedna do druge na lim i peku na 170°C 20 minuta. Pečene ružice preliju se sirupom.

III AWARD

Walnuts & Poppy Seeds Rosebud

Dough

40 dag smooth flour
20 dag margarine
6 tbs sugar
1 yeast
4 egg yolks
1 dl milk

Filling

20 dag walnuts
20 dag poppy seeds
12 tbs sugar
snow out of 4 egg whites
milk as needed

Syrup

1 tbs honey
1 tbs rum
1 lemon juice
2 dl milk

Knead the dough out of the listed ingredients and leave it to rise. Cut the raised dough into 4 equal pieces and roll out into rectangular shape.

Walnut filling: mix the grounded walnuts with 6 tablespoons of sugar, snow out of 2 egg whites and milk as needed. Poppy seeds filling: mix the grounded poppy seeds with 6 tablespoons of sugar, snow out of 2 egg whites and milk as needed. Spread two pieces of the dough with walnut filling and the other two with poppy seeds filling. Roll them up and cut into slices of about 1 finger thickness. Put the slices one to another onto the baking tin and bake at 170°C for 20 minutes. Pour the syrup over the baked rosebuds.



Marija Špiljak

Uskrsna potica



Tijesto

1,25 kg glatkog brašna, 3 jaja, 0,2 dl ruma,
1,5 kvasac ili 6 dag, 5 dl mlijeka, sol

Nadjev od sira

1 kg kravljeg sira, 2 jaja

Nadjev od oraha

80 dag oraha, 30 dag šećera, 4 dl mlijeka, 10 dag
grožđica, 1 žlica ruma, prstohvat cimeta, korica limuna

Nadjev od jaja

20 jaja, 0,5 litre mlijeka, malo soli



Zamijesi se tijesto od navedenih sastojaka, razdijeli na tri jednaka kruščića i pusti pola sata da se digne. Zatim se dva kruščića razvaljaju u krug promjeru 20 cm i debljine 1 cm. Nadjev od sira: Snijeg od bjelanjaka doda se već dobro izmiješanom siru s žumanjcima. Nadjev od oraha: Orasi se popare sa kipućim mlijekom i izmiješaju s ostalim sastojcima. Nadjev od jaja: Lagano se istuku jaja, mlijeko i sol. Tako pripremljen nadjev prekrije se aluminijskom folijom i stavi u već zagrijanu pećnicu na 150°C da se stvrdne. Stvrdnuti nadjev izvadi se iz pećnice i ohladi (najbolje pripremiti dan ranije). Ostatak razvaljanog tijesta (kruščić) rastegne se na namašćeni pleh tako da tijesto visi preko ruba na svaku stranu oko 10 centimetara. Zatim se počinju slagati slojevi nadjev od sira-tijesto-nadjev od oraha-tijesto-nadjev od jaja. Rubovi tijesta se podignu i stave na vrh potice. Kolač se peče 60 min na 180°C.

Eastern Cake

Dough

1,25 kg smooth flour, 3 eggs,
0,2 dl rum, salt, 1,5 pieces or
6 dag yeast, 5 dl milk

Cheese filling

1 kg cottage cheese, 2 eggs

Walnut filling

80 dag walnuts, 30 dag sugar,
4 dl milk, 10 dag raisins,
1 tbs rum, pinch of cinnamon,
lemonzest

Egg filling

20 eggs, 0,5 l milk, some salt

Knead the dough out of listed ingredients and divide into three equal breads and leave for half an hour to rise. Roll out two breads into the round shape of 20 cm diameter and 1 cm thickness. Cheese filling: Add snow from the egg whites to the cheese which was previously mixed with egg yolks. Walnut filling: Pour the hot milk over the ground walnuts and mix well together with other ingredients. Egg filling: Stir gently the eggs, milk and salt. Cover with aluminium foil and put in the preheated oven at 150°C until it hardens. Take the hardened filling out of the oven and leave it to cool (it's best to prepare this filling the day before). Stretch the rest of the rolled out dough (bread) onto the greased baking tin and pull the dough for at least 10 cm over the edge to each side. Then start arranging the layers: cheese filling-dough-walnut filling-dough-egg filling. Fold the edges of the dough over the cake. Bake the cake for 60 minutes at 180°C.



Mirjana Štahan

Kolač od medvjedeg luka



Tijesto

50 dag brašna (pola oštrog, pola glatkog)
1 žlica masti
malo ulja
malo soli
1 jaje
stepki po potrebi

Nadjev

30 dag svježeg kravljeg sira
15 dag kukuruznog bijelog brašna
3 žlice griza
10 dag putra ili maslaca
4 jaja
3 dl vrhnja
soli po želji
1 manji svežanj sitno sjeckanog medvjedeg
luka (6–7 listova)



Od navedenih sastojka zamijesi se tijesto, te pustiti da odstoji na topлом oko dva sata pokriveno folijom. Odstajalo tijesto se razvalja da je malo veće od tepsije.

Nadjev: navedeni sastojci se dobro izmiješaju, te se ravnomjerno stave na tijesto, a rubovi tijesta preklope prema sredini. Sredina kolača prelje se s malo vrhnja pomiješanim s žumanjkom i jednom žlicom ulja. Peći u pećnici na 180°C oko 40 minuta.

Wild Garlic Cake

Dough

50 dag flour
(half rough half smooth)
1 tbs fat

Filling

30 dag fresh cottage cheese
15 dag white corn flour
3 tbs semolina
10 dag clarified or regular butter
4 eggs
3 dl cream
salt to taste
1 small bundle of finely chopped
wild garlic (6–7 leaves)

Knead the dough out of the listed ingredients, leave covered with foil for about two hours in a warm place to rest. Roll out the dough a bit wider than the baking pan.

Filling: mix firmly the listed ingredients, spread equally over the dough and fold the edges of the dough towards middle of the cake. Pour some cream mixed with egg yolk and 1 tablespoon of oil over the middle of the cake. Bake at 180°C for about 40 minutes.



Ninina torta od kukuruznog brašna



Tijesto

8 jaja, 25 dag šećera
40 dag bijelog kukuruznog brašna (fino prosijanog)
sok od jednog limuna
naribana korica

Krema

1,5 dl mlijeka, 30 dag mljevenih oraha,
15 dag šećera u prahu, 20 dag putra,
1 žlica ruma, 1 vanilin šećer

Glazura

10 dag čokolade za kuhanje, 4 žlice ulja



Izradi se snijeg od bjelanjaka te mu se doda pola količine šećera. Žumanjci se tuku na pari sa drugom polovicom šećera i limunom, oko 15 min da nastane gusta pjenasta masa. Smjesa se makne sa vatre i uz miješanje ohladi. Zatim joj se doda kukuruzno brašno, rum i lagano kuhačom umijesi snijeg od bjelanjaka. Biskvit se peče na 180°C oko 10 min, zatim se temperatura malo smanjiti i peče još 50 min. Pečeni biskvit ostavi se u otvorenoj pećnici da se ohladi, prereže se na tri dijela i puniti kremom. Krema: Sa toplim mlijekom preliju se orasi i šećer pa miksujući dodaju se redom: putar, rum i vanilin šećer. Svaki dio biskvita natopiti se sa mlijekom u koje se po želji može dodati malo ruma. Glazura: Čokolada i ulje otope se na pari i prelijе po torti, a rub ukrasi ostatkom kreme.

Nina's Tart from Corn Flour

Dough

8 eggs, 25 dag sugar
40 dag white corn flour/finely sifted
juice from 1 lemon
grated lemon zest from $\frac{1}{2}$ lemon

Cream

1,5 dl milk
30 dag ground walnuts
15 dag powdered sugar
20 dag butter
1 tbs rum
1 vanilla sugar

Icing

10 dag cooking chocolate
4 tbs oil

Beat the egg whites and add half amount of the sugar. Beat the egg yolks on the steam with the other half of the sugar and lemon juice for about 15 min until you get the thick foam. Remove the mixture from fire and cool while stirring. Then add corn flour, rum and the snow from the egg whites, slowly, using the ladle. Bake the biscuit at 180°C for about 10 min, then reduce slightly the temperature and bake for another 50 min. Leave the baked biscuit in the opened oven to cool, cut into three pieces and fill with cream. Cream: pour warm milk over ground walnuts and sugar and while stirring add: butter, rum and vanilla sugar. Soak each part of the biscuit with milk to which you can add some rum. Icing: melt the chocolate and oil on the steam, pour over the tart and decorate the edges with the rest of the cream.



Manda Kogaj

Hajdini štrukli



Tijesto

1 kg pšeničnog glatkog brašna
2 žlice ulja
malo soli
malo tople vode

Nadjev

malo domaće masti
2 glave crvenog luka
20 dag domaćeg špeka
1 režanj bijelog luka
0,5 kg hajdine kaše
ljuta paprika
2 jaja
sol
biber



Sitno narezani luk poprži se na masti, doda se špek i bijeli luk, zatim se prema ukusu dodaju sol, biber i ljuta paprika. Hajdina kaša se prokuha u slanoj vodi i zajedno s jajima izmiješa s ostatkom nadjeva.

Od svih sastojaka zamjesi se tijesto, te ostavi da odstoji pola sata. Tijesto se razvalja do željene debljine i namaže nadjevom te se zarola. Oblikovane štrukle premažu se vrhnjem i peku u pećnicu na 200°C oko pola sata.

Buckwheat Strudel

Dough

1 kg smooth wheat flour
2 tbs oil
some salt

Filling

some homemade fat
2 onions
20 dag homemade speck
1 garlic clove
0,5 kg buckwheat porridge
2 eggs
chilli pepper
pepper
salt

Fry the finely chopped onion on the fat, add speck and garlic, and then add salt, pepper and chilli pepper to taste. Boil the buckwheat porridge in the salty water and mix with eggs and the rest of the filling. Knead the dough out of the listed ingredients and leave to rest for half an hour. Roll out the dough to wanted thickness, spread the filling and roll up. Coat the formed strudel with cream and bake in the oven at 200°C for about half an hour.



Štrukli za okrepnu



Tijesto

60 dag crnog brašna
1 jaje
2 žlice ulja (ili 1 žlica masti)
malo soli
2-3 dl tople vode

Nadjev

2 dl kuhane ječmene kaša
2 jaja
15-20 dag sitno sjeckanog mesnatog špeka
1 glavica crvenog luka
začini po ukusu
svježi peršinov list sjeckani
list celera sjeckani



Tijesto umijesiti i ostaviti da stoji sat vremena na toplome. Nadjev: Crveni luk se prodinsta, doda se mesnati špek, začini, kuhana kaša, te se sve zajedno još malo dinsta. Na kraju se dodaju dva jaja, list peršina i list celera, te se sve dobro izmiješa. Razvaljano tijesto premaže se sa nadjevom, te se zarola pomoću stolnjaka. Štrukli se stave u maču namazan lim te se peku na 180-200°C dok ne porumene.

Refreshment Strudel

Dough
60 dag black flour
1 egg
2 tbs oil (or 1 tbs fat)
some salt
2-3 dl lukewarm water

Filling

2 dl cooked barley porridge
2 eggs
15-20 dag finely chopped meaty
speck
1 onion
spices to taste
fresh parsley leaf (chopped)
celery leaf (chopped)

Knead the dough and leave for an hour in a warm place to rest.

Filling: Stew the onion, add meaty speck, spices, cooked porridge, and stew everything for awhile. At the end add two eggs, parsley leaf and celery leaf, and mix well. Spread the rolled out dough with the filling and roll up using the table cloth. Coat the baking tin with fat, place the cake and bake at 180-200°C until golden.



Katarina Auguštin

Potica od oraha i zelja za kožuharne



Tijesto

40 dag brašna
1/4 kvasca
žličica soli
žličica šećera
žlica masti

Nadjev

50 dag svježeg zelja
30 dag oraha
2 jaja
soli
šećer po želji



Od navedenih sastojaka zamijesi se tijesto i ostavi da se digne. Tijesto se razvalja i položi u namašćeni lim. Nadjev: zelje se nareže, prokuha i ocijedi, te mu se dodaju orasi, jaja, sol i šećer. Smjesa se dobro promiješa i stavi na tijesto, a rubovi tijesta okrenu se prema unutra. Kolač se peče na 180°C oko pola sata.

Nut & Cabbage Roll
for Kožuharne*

Dough

40 dag flour
1/4 yeast
1 tsp salt
1 tsp sugar
1 tbs fat

Filling

50 dag fresh cabbage
30 dag walnuts
2 eggs
salt
sugar to taste

Knead the dough out of the listed ingredients and leave it to rise. Roll out the dough and place into the greased baking tin.

Filling: slice, boil and drain the cabbage, add walnuts, eggs, salt and sugar. Stir the mixture thoroughly and spread on the dough; turn the edges of the dough inwards. Bake the cake at 180°C for about half an hour.

* peeled corn feast



Mira Vidović

Biskupski kruh



Tijesto

4 jaja

25 dag šećera

40 dag oštrog brašna

1 prašak za pecivo

15 dag kosanih oraha

15 dag grožđica

15 dag suhih smokava



Jaja i šećer dobro izmiješati, kada se dobije glatka smjesa doda se brašno i prašak za pecivo. Na kraju se dodaju kosani orasi, grožđice, i suhe smokve. Sve zajedno se dobro izmiješa, izlije u tepsiju i peče 40 minuta na 180°C.

Bishop's Bread

Dough

4 eggs

25 dag sugar

40 dag rough flour

1 baking powder

15 dag chopped walnuts

15 dag raisins

15 dag dried figs

Mix well eggs and sugar and when you get a smooth mixture add flour and baking powder. At the end add chopped walnuts, raisins and dried figs. Mix well, pour into the baking pan and bake for 40 minutes at 180°C.



Štefica Filipaj

Prosti kolač od suhih šljiva



Tijesto

75 dag glatkog brašna
1 jaje
sol
malo ulja
voda

Nadjev

30 dag suhih šljiva
4 žlice šećera
1,5 dl vode
šećer za posipanje



Od navedenih sastojaka zamijesi se tijesto kao za savijaču i ostavi 1 sat da odmara. Suhe šljive se namoče i ostave 2 sata da omešaju. Zatim se ocijede i očiste od koštice. Očišćene šljive se kuhaju u 1,5 dl vode sa 4 žlice šećera oko 20 minuta. Ocijeđene i ohlađene šljive sitno se nasjeckaju, a tekućina u kojoj su se kuhalo se spremi. Tijesto se razvalja i namaže rastopljenim putrom. Na jednu stranu tijesta stave se šljive i tijesto se zarola. Kolač se stavi u lim namašćen svinjskom masti i peče 40 min na 180°C. Još vrući kolač poškropi se tekućinom u kojoj su se kuhalo šljive, te se posipa šećerom.

Simple Cake from Dried Plums

Dough

75 dag smooth flour
1 egg
salt
some oil
water

Filling

30 dag dried plums
4 tbs sugar
1,5 dl water
powdered sugar

Out of the listed ingredients knead the dough as for strudel and leave 1 hour to rest. Wet the plums and leave for 2 hours to soften. Drain and remove the pits. Cook the plums in 1,5 dl water with 4 tbs of sugar for about 20 minutes. Slice finely the drained and cooled plums and save the liquid in which they cooked. Roll out the dough and coat with melted butter. Put the plums on one side of the dough and roll up. Put the cake onto the baking tin previously greased with pork fat and bake for 40 minutes at 180°C. Sprinkle the liquid left from cooked plums over the cake while it is still hot and sprinkle with sugar.



Pita od mrkve



Tijesto

40 dag brašna
20 dag margarina ili putra
1 žlica šećera
8 žlica hladne vode
malo soli

Nadjev

1 kg crvene mrkve, 12 žlica mljevenih oraha,
0,5 dl mljekaa, 12 žlica krušnih mrvica,
8 žumanjaka, 4 žlice šećera, 4 žlice meda,
8 žlica otopljenog margarina,
1 žlica sode bikarbune ili 1 prašak za pecivo,
malo ruma, malo cimeta, limunova korica,
snijeg od 8 bjelanjaka



Zamijesi se tijesto od navedenih sastojaka te ostavi da odstoji sat vremena. Napola kuhanu mrkvu se ociji i ohladi te sitno nariba. Mljevene orahs preliti kipućim mljekom i ohladiti. Žumanjke, šećer i med dobro izmiješati, dodati otopljeni margarin, krušne mrvice, prašak za pecivo, limunovu koricu, rum i cimet. Na kraju se doda snijeg od 8 bjelanjaka i sve zajedno dobro izmiješa. Tijesto se razdijeli na dva dijela te se razvalja. Jedan dio tijesta se položi u tepliju, na njega se stavi nadjev te preostali dio tijesta koji se prije stavljanja u pećnicu izbode vilicom. Kolač se peče na 180°C oko sat vremena. Pečeni kolač se posipa šećerom u prahu.

Carrot Pie

Dough

40 dag flour
20 dag margarine or butter
1 tbs sugar
8 tbs cold water
some salt

Filling

1 kgred carrot
12 tbs ground walnuts
12 tbs breadcrumbs
0,5 dl milk
8 egg yolks
4 tbs sugar
4 tbs honey
8 tbs melted margarine
1 tbs baking soda or 1 baking powder
some rum
lemonzest
some cinnamon
snow out of 8 egg whites

Knead the dough out of the listed ingredients and leave to rest for one hour. Cook the carrots to half, drain, cool and grate finely. Pour ground walnuts with hot water and leave to cool. Mix well egg yolks, sugar and honey; add melted margarine, bread crumbs, baking powder, lemon zest, rum and cinnamon. At the end add snow out of 8 egg whites and mix well. Divide the dough in two pieces and roll out. Place one part of the dough into the baking pan, spread with filling and then place the other part of the dough; stab with a fork before you put the cake in the oven. Bake the cake at 180°C for about an hour. Sprinkle the baked cake with powdered sugar.



Vodenjaci



Tijesto

8 dl oštrog brašna
1 žlica šećera
2 dl masti
2 dl kiselog vrhnja
3 žumanjka
1 kvasac
malo soli

Nadjev

pekmez od šljiva



U malo mlakog mlijeka razmuti se kvasac i ostavi nekoliko minuta da se digne. Dignutom kvascu doda se ostatak sastojaka i zamijesi tijesto. Gotovo tijesto se omota u čistu krpnu i potopi u hladnoj vodi dok se ne digne. Dignuto tijesto se razvalja, izreže na male kvadratiće koji se pune šljivovim pekmezom i zarolaju u oblik kifle. Kolač se peče na 180°C oko 20 minuta. Ohlađeni kolač se posipa šećerom u prahu.

Waterrolls

Dough

8 dl rough flour
1 tbs sugar
2 dl fat
2 dl sour cream
3 egg yolks
1 yeast
some salt

Filling

plum jam

Dissolve the yeast in some lukewarm water and leave few minutes to rise. To the raised yeast add the rest of the ingredients and knead the dough. Wrap the finished dough into the clean cloth and soak in the cold water until it rises. Roll out the raised dough, cut into small rectangles, fill with plum jam and roll into croissants. Bake the cake at 180°C for about 20 minutes. When cooled sprinkle with powdered sugar.



Zacvreta



Tijesto

40 dag bijelog kukuruznog brašna
1 kvasac
2 dl mlijeka
1 žličica soli
0,5 dl ulja

Najdev

5 sitno nasjeckanog luka
5 jaja
30 dag čvaraka
soli
bibera



Zamijesi se tijesto od navedenih sastojaka, te se razdijeli na dva dijela. Luk se poprži na ulju, zatim se dodaju jaja i čvarci i sve zajedno se posoli i pobiberi. Tako pripremljeni nadjev se premaže na razvaljano tijesto i poklopi sa drugom polovicom razvaljanog tijesta. Kolač se peče na 180°C oko 40 minuta.

Cake with Fried Greaves

Dough

40 dag white corn flour
1 yeast
2 dl milk
1 tsp salt
0,5 dl oil

Filling

5 finely chopped onions
5 eggs
30 dag greaves
salt
pepper

Knead the dough out of the listed ingredients and divide into two pieces. Fry the onions on oil and add eggs and greaves, and then add salt and pepper. Spread prepared filling over the rolled out dough and cover with other half of the dough. Bake the cake at 180°C for about 40 minutes.



Štefica Zorman

Starikin korejov štrudlin



Tijesto

60 dag domaćeg brašna od pšenice
15 dag maslaca
sol
mlaka voda
1 žličica maslaca (za namazati lim za pečenje)
1 žličica rastopljenog maslaca (premazati štrudlu)

Nadjev

1 kg mrkve (sitno ribane)
80 dag kiselih domaćih jabuka (ribanih)
3 žlice šećera
1 žlica maslaca



Od pšeničnog brašna, maslaca, soli i mlake vode zamijesi se mekano tijesto koje se razdijeli na tri jednakih dijela. Svaki dio tijesta se dobro izradi, prekrije platnenom krpom i pusti da odstoji pola sata. U loncu se rastopi žličica maslaca, zatim se doda naribana mrkva i pirja dok malo ne omeša. Pirjana ohlađena mrkva pomiješa se sa naribanim jabukama i šećerom. Ako nadjev ispusti previše soka malo ga se ocijedi. Svako tijesto se razvalja i premaže trećinom nadjeva, te zarola. Lim za pečenje se premaže s malo maslaca i u njega polože zavijene štrudle. Tako pripremljena štrudla premaže se žličicom rastopljenoga maslaca i stavi u već zagrijanu pećnicu. Kolač se peče sat vremena na 200°C.

Old Fashioned Carrot Cake

Dough

60 dag homemade wheat flour
15 dag butter
salt
lukewarm water
1 tsp butter (for baking tin)
1 tsp melted butter (to coat the cake)

Filling

1 kg carrot (finely grated)
80 dag sour apples (grated)
3 tbs sugar
1 tbs butter

Knead the soft dough out of the flour, butter, salt and lukewarm water and divide into three equal pieces. Knead thoroughly each part, cover with cotton cloth and leave to rest for half an hour.

Melt 1 teaspoon of fat in the pot, add grated carrot and stew until it softens. Cool the carrot and mix with grated apples and sugar. If the filling should release too much juice, drain a bit.

Roll out each part of the dough and spread with one third of the filling; and roll up. Spread some butter over the baking tin and place the rolled up strudels on it. Coat the strudel with melted butter and put into the preheated oven. Bake the cake for one hour at 200°C.



Melita Humski

Kukuruzna zljevka sa koprivama



Tijesto

3 čajne šalice domaćeg bijelog kukuruznog brašna
5 jaja
3 čajne šalice mlijeka
1 čajna šalica mljevenih kopriva
1 žličica soli
1 žličica sode bikarbune
4 žlice kiselog vrhnja



U brašno umiješati sol i sodu bikarbonu, zatim dodati mlijeko, kiselo vrhnje i razmućena jaja. Kad nastane jednolična smjesu, u nju staviti šalicu mljevenih kopriva koje se prethodno prokuhaju. Sve zajedno dobro promiješati i uliti u veći lim za pečenje koji je prethodno premazan mašču i posipan kukuruznim brašnom. Kolač se peče 30 minuta na temperaturi od 170°C.

Traditional Corn Cake with Nettle

Dough

3 tsp homemade white corn flour
5 eggs
3 teacups milk
1 teacup minced nettle
1 tsp salt
1 tsp baking soda
4 tbs sour cream

Add salt and baking soda to the flour, stir and then add milk, sour cream and stirred eggs. Stir until homogenous, add the cup of minced nettle which were previously shortly boiled. Mix well and pour into the baking pan which was previously spread with fat and sprinkled with corn flour. Bake the cake for 30 minutes at 170°C.



Fini medenjak



Tijesto

6 dl brašna
3 dl šećera
3 dl ulja
3 dl mlijeka
3 žlice meda
1 mala žličica sode bikarbune
1 mala žličica začina za medenjake
(ili cimeta i malo klinčića)
6 žlica marmelade
10 dag naribane čokolade



Dobro izmiješati šećer, brašno, med i mlijeko, zatim dodati ostale sastojke i ponovo sve zajedno izmiješati. Polovicu smjesi stavi u tepsiju i posipati sa polovicom naribane čokolade te peći oko 15 minuta na 180°C da se dobije lagana korica. Kolač se izvadi iz pećnice i ravnomjerno namaže marmeladom u tankom sloju, te se posipa s ostatkom naribane čokolade. Ostatak smjesi se izlije na kolač i peče oko 15 minuta na 180°C.

Tasty Gingerbread

Dough

6 dl flour
3 dl sugar
3 dl oil
3 dl milk
3 tbs honey
1 tsp baking soda
1 tsp gingerbread spices or cinnamon and some clove
6 tbs marmalade
10 dag grated chocolate

Mix thoroughly sugar, flour, honey and milk, then add other ingredients and mix again. Put half of the mixture in the baking pan and sprinkle with half of the grated chocolate; bake for about 15 minutes at 180°C to get a light crust. Take the cake out of the oven and spread evenly with a thin layer of the marmalade. Sprinkle with the rest of the grated chocolate. Pour the rest of the mixture over the cake and bake for about 15 minutes at 180°C.



Ljubica Bračun

Zagorski štrudli od mljevenoga mesa



Tijesto

0,5 kg pšeničnog glatkog brašna
0,5 kg oštrog brašna
1 jaje
malo soli
malo tople vode
malo ulja

Nadjev

1 kg mljevenog svinjskog mesa
4 velika krumpira
4 velika luka
malo bibera
malo soli
malo ulja
1 jaje



Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto i pustiti da odstoji pola sata.

Nadjev: pola sata na ulju pirjati mljeveno meso, naribani krumpir, nasjeckani luk, te se po želji doda soli i biber. Kada se nadjev ohladi doda se jedno jaje i sve se dobro izmiješa.

Tijesto se razvalja na tanko te se premaže sa ohlađenim nadjevom i zamota u 4 role. Peče se na 180°C oko 40 minuta. Kada je pečeno prelije se s 2 dcl kipuće vode i malo ulja, te se stavi u pećnicu na 5 minuta da se zapeče. Poslužuje se toplo!

Minced Meat Zagorje Strudel

Dough

0,5 kg wheat smooth flour
0,5 kg rough flour
1 egg
some salt
some lukewarm water
some oil

Filling

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

Knead the dough out of the listed ingredients and leave to rest for half an hour.

Filling: simmer the minced meat, grated potatoes and chopped onions on the oil for half an hour and add salt and pepper to taste. When the filling cools add one egg and mix thoroughly.

Roll out the dough thinly, coat with the cooled filling and wrap into 4 rolls. Bake at 180°C for about 40 minutes. Pour 2 dl boiling water and some oil over the baked cake and leave in the oven for 5 minutes to brown. Serve warm!



Vera Rafaj

Svadbena torta (iz 60-tih)



Tijesto

40 dag oštrog brašna
30 dag šećera
2 dl ulja
2 dl mlijeka
4 jaja
1 prašak za pecivo
1 žlica kakaa u prahu

Nadjev

0,5 l mlijeka, 4 žlice oštrog brašna, 12 dag maslaca,
18 dag šećera u prahu, 1 vanilin šećer

Glazura

10 dag čokolade za kuhanje
10 dag maslaca



Navedeni sastojci se dobro izmiješaju kako bi se dobila žuta smjesa. Zatim, 2/3 dobivene smjese se stavi u okrugli kalup za pečenje, a u ostatak žute smjese doda se žlica kakaa kako bi se dobila tamna smjesa. Smjese se peku na 180°C oko 20 minuta.
Nadjev: u malo mlijeka razmuti se brašno te stavi u ostatak mlijeka i kuha sve dok se smjesa ne zgusne. Kada se dobivena smjesa ohladi dodaju joj se preostali sastojci. Žuti biskvit se prereže na pola i premaže nadjevom, na njega se stavi tamni biskvit koji se također namaže nadjevom i na kraju dolazi žuti biskvit. Glazura se pripremi na način da se maslac i čokolada otope na laganoj vatri i prelije po torti. Torta se po želji može ukrasiti.

Wedding Cake (from 60's)

Dough

40 dag rough flour
30 dag sugar
2 dl oil
2 dl milk
4 eggs
1 baking powder
1 tbs powdered cacao

Filling

0,5 l milk
4 tbs rough flour
2 dag butter
18 dag powdered sugar
1 vanilla sugar

Icing

10 dag cooking chocolate
10 dag butter

Mix all ingredients to get a yellow mixture. Put the 2/3 of the mixture into the round baking mould, and to the rest of the mixture add one tablespoon of cacao to get a dark mixture. Bake the mixtures at 180°C for about 20 minutes.

Filling: dissolve the flour in some milk, add to the rest of the milk and cook until the mixture thickens. When the mixture cools add the rest of the ingredients.

Cut the yellow biscuit into half and spread with filling, put the dark biscuit on top and also spread with filling and in the end place on top the other half of the yellow biscuit. To prepare the icing melt the butter and the chocolate on light fire and pour over the tart. Decorate the tart as you wish.



Pita od čvaraka



Tijesto

4 dl mljevenih čvaraka
1 dl kiselog vrhnja
1 dl sitnog šećera
3 žumanjka
3 velike žlice vina
8 dl pšeničnog brašna
1 mala žličica sode bikarbune

Nadjev

0,5 kg ribanih domaćih jabuka
prstohvat cimeta
šećera po želji



Izmiješaju se čvarci vrhnje, žumanjci, vino, šećer, soda bikarbona i brašno. Tako izrađeno tijesto ostavi se da pola sata odstoji. Tijesto se zatim razdijeli na dva dijela, razvalja i jedan dio tijesta se stavi u brašnom posipanu tepsiju, posipa naribanim jabukama izmiješanim sa šećerom i cimetom (umjesto jabuka tijesto se može premazati pekmezom od šljiva) te se prekrije drugim dijelom tijesta.

Kolač se peče 30 minuta na 220°C.

Greaves Pie

Dough

4 dl ground greaves
1 dl sour cream
1 dl fine sugar
3 egg yolks
3 tbs wine
8 dl wheat flour
1 tsp baking soda

Filling

0,5 kg grated homemade apples
pinch of cinnamon
sugar to taste

Mix the greaves together with cream, egg yolks, wine, sugar, baking soda and flour.

Leave such prepared dough to rest for half an hour. Split the dough into two pieces, roll out, put one part of the dough onto the baking pan that was previously sprinkled with flour, sprinkle with grated apples that were mixed with sugar and cinnamon (instead with apples you can spread the dough with plum jam), and then cover with the other part of the dough. Bake the cake for 30 minutes at 220°C.



Durdica Kiseljak

Kukuruzne pogačice s vinom



Tijesto

8 dag kukuruznog brašna
16 dag pšeničnog brašna
1 prašak za pecivo
3 dag masti
3 dag maslaca
1 dl mlijeka
3 žlice vina
sol

Ostalo

10 dag tvrdog sira (trapist)
kuhana zrna kukuruza (za ukras)



Zamijesi se tijesto od navedenih sastojaka i razvalja na 2 cm debljine. Kalupom se izrežu male pogačice i slažu jedna do druge na lim. Na svaku pogačicu se stavi nekoliko kapi ulja, malo naribano sira i par zrna kuhanog kukuruza. Pogačice se peku oko 15 minuta na 180°C.

Corn Muffins with Wine

Dough

8 dag corn flour
16 dag wheat flour
1 baking powder
3 dag fat
3 dag butter
1 dl milk
3 tbs wine
salt

Other

10 dag firm cheese (trappist)
cooked corn grains (for decoration)

Knead the dough out of the listed ingredients and roll out to 2 cm thickness. Using moulds cut out small muffins and align one to another on the baking tin. Sprinkle few drops of oil on each muffin, some grated cheese and few grains of corn. Bake the muffins for about 15 minutes at 180°C.



Savijača od pehtrana



Tijesto

60 dag brašna, 9 dag maslaca, 3 dl mlijeka,
4 žumanjaka, 3 dag kvasca, 2 žlice ruma,
1 žličica soli, limunova korica, 4 žličice šećera,
2 žlice mlakog mlijeka

Nadjev

50 dag sira, 3 dl slatkog vrhnja, 15 dag šećera,
4 žutanjka, dvije šake pehtrana

Ostalo

3 dag maslaca za protvan,
2 žlice krušnih mrvica,
1 jaje, šećer u prahu



Izlomljrenom kvascu doda se malo otopljenog maslaca, žličica šećera, dvije žlice mlakog mlijeka, te na vrh malo brašna i ostavi 10 minuta da naraste na duplu količinu. Prosijanom brašnu se doda ostatak mlakog mlijeka, ostatak maslaca, 3 žličice šećera, sol i naribani koricu od limuna. Od svih sastojaka se zamijesi tijesto, pokrije sa krpom i ostavi sat vremena na toplo mjestu da se digne. Model za savijaču namaže se maslacem i posipa s 2 žlice krušnih mrvica. Nadjev: žumanjci i šećer se dobro izrade, doda se sir, slatko vrhnje, i sve se dobro izmiješa. Na pobršnjenoj površini razvalja se dignuto tijesto debljine pola centimetra. Tijesto se premaže nadjevom od sira, te se posipa sitno narezanim pehtranom, zarola i premaže jajetom. Savijača se položi u model i stavi u već zagrijanu pećnicu i peče oko 45 minuta na 180°C. Pečena savijača se izvadi iz pećnice i ostavi nekoliko minuta da iz nje izđe vlage, zatim se izvadi iz modela i prekrije krpom. Servira se mlaka i posipana šećerom u prahu.

Tarragon Strudel

Dough

60 dag flour, 9 dag butter,
3 dl milk, 4 egg yolks,
3 dag yeast, 2 tbs rum,
1 tsp salt, lemonzest,
4 tsp sugar,
2 tbs lukewarm milk

Filling

50 dag cheese, 3 dl cooking cream, 15 dag sugar, 4 egg yolks, 2 handfuls tarragon

Crumble the yeast and add some melted butter, 1 tsp of sugar, 2 tbs of lukewarm milk and some flour on top and leave for 10 min to rise. Sieve the flour and mix with the rest of the lukewarm milk, butter, 3 tsp of sugar, salt and grated lemon zest. Knead the dough out of all ingredients, cover with cloth and leave in a warm place for 1 h to rise. Coat the mould with butter and sprinkle with 2 tbs of breadcrumbs.

Filling: stir thoroughly the egg yolks and sugar, add cheese and cooking cream; mix everything once more.

Roll out the raised dough to the thickness of about ½ centimetre. Spread the cheese filling over the dough, sprinkle with finely chopped tarragon, roll up and coat with egg. Place the strudel into the mould and put it in the preheated oven, and bake for about 45 min at 180°C. Take the strudel out of the oven and leave for few minutes to dry, take out of the mould and cover with cloth. Serve warm and sprinkled with powdered sugar.



Težački oblizek



Tijesto

1 kg brašna
2 velike žlice domaće svinjske masti
0,5 l bijelog vina
1 žlica vrhnja
2 žumanjka
sol po potrebi

Nadjev

0,5 kg hajdine kaše
2 šake mladih kopriva (samo vrhovi)
10 dag čvaraka
1 žlica domaće svinjske masti
2 bjelanjka
sol po potrebi



Od navedenih sastojaka zamijesi se tijesto i razdijeli na dva dijela, te se razvalja oko prst debelo. Za nadjev očišćena i oprana hajdina kaša prelije se kipućom vodom i ostaviti da dobro nabubri. Koprive se skuhaju, ocijede i sitno narežu. Čvarci se također narežu što sitnije. Na domaćoj svinjskoj masti kratko se prodistaju svi sastojci i ohlade, a potom im se dodaju bjelanjci. Posuda se premaže s malo svinjske masti i u nju se stavi jedan dio razvaljanog tijesta koji se premaže nadjevom, te se pokrije sa drugim dijelom tijesta. Kolač se ukrasi sa pletenicama od ostatka tijesta, i premaže žumanjcima pomiješanim sa vrhnjem. Kolač se peče oko 40 min na 180°C. Reže se kad se ohladi.

Peasant's Delicious Bite

Dough

1 kg flour
2 tbs homemade pork fat
0,5 l white wine
1 tbs cream
2 egg yolks
salt to taste

Filling

0,5 kg buckwheat porridge
2 handfuls young nettles (only tops)
10 dag greaves
1 tbs homemade pork fat
2 egg whites
salt to taste

Knead the dough out of the listed ingredients and cut into two pieces, and roll out to about one finger thickness.

For the filling pour hot water over the cleaned and washed buckwheat porridge and leave to swell. Cook the nettles, drain and cut finely. Cut the greaves also as finely as possible. Stew all the ingredients on the homemade pork fat and leave to cool, and then add egg whites. Coat the baking pan with some pork fat and put one piece of the rolled out dough onto it, spread the filling and cover with the other piece of the dough.

Decorate the cake with braids from the dough leftovers, spread with egg yolks mixed with cream. Bake the cake for about 40 minutes at 180°C. Cut when the cake is cooled.



Ocvirkove pogacke



Tijesto

70 dag glatkog brašna
1 kvas
1 žlica šećera
1 žlica soli
4 dl mlijeka
1,5 dl ulja
3 žlice kiselog vrhnja
malo limunove korice i soka
malo cimeta

Nadjev

20 dag čvaraka (sitno samljeti)
sol
papar



Pripremiti kvas i zamijesiti tijesto, te pustiti da se diže. Dignuto tijesto razvaljati na debljinu od 1 cm. Razvaljano tijesto premazati čvarcima, te četiri puta preklopiti kao knjigu. Tijesto se ponovno razvalja, te još jednom preklopi i ostavi da se diže oko 30 min.

Tijesto razvaljati oko 1,5 cm debelo, površinu tijesta razrezati u obliku mreže, te čašom vaditi krugove i ostaviti da se još malo dižu. Izrezani krugovi premažu se žumanjkom, posole krupnom solju i kimom, te se peku na 190°C oko 25 minuta.

Greaves Bannocks

Dough

70 dag smooth flour
1 yeast
1 tbs sugar
1 tbs salt
4 dl milk
1,5 dl oil
3 tbs sour cream
some lemon zest and juice
some cinnamon

Filling

20 dag greaves (mince finely)
salt and pepper

Prepare yeast and knead the dough; leave to rise. Roll out the raised dough to the 1 cm thickness. Spread the greaves over the rolled out dough and fold four times, like a book. Roll out the dough again, fold once more and leave to rise for about 30 minutes.

Roll out the dough to the thickness of about 1,5 cm, cut out the surface of the dough into the net and pull out the circles using the cup; leave for awhile to rise again. Coat the cut out circles with egg yolks, salt with coarse salt and cumin, and bake at 190°C for about 15 minutes.



Kram-pogačice



Tijesto

1 kg brašna
8 dl mlijeka
3 žlice šećera
3 jaja
3 dag kvasca
1 žličica soli
25 dag mljevenih čvaraka
malo bibera



Razmutiti kvasac u mlakom mlijeku dodati šećer i malo brašna, te pustiti da se digne. Dignutom kvasu dodati preostale sastojke i zamijesiti glatko tijesto. Iz dobivenog tjesteta izraditi male pogačice i slagati ih u lim. Tako pripremljene pogačice ostave se na topлом da se dignu, premažu jajetom i peku na 180°C 30 minuta.

Greaves Bannocks

Dough

1 kg flour
8 dl milk
3 tbs sugar
3 eggs
3 dag yeast
1 tsp salt
25 dag minced greaves
some pepper

Dissolve the yeast in lukewarm milk, add sugar and some flour. Leave to rise.

Add the rest of ingredients to the raised yeast and knead the smooth dough. Form small bannocks out of the dough and put them on the baking tin. Leave the bannocks in a warm place to rise, coat with egg and bake at 180°C for 30 minutes.



Bakine kiflice



Tijesto

3 šalice crnog brašna
1 šalica domaće masti
2 jaja
2 žlice sode bikarbune
3 kocke šećera
0,5 šalice mljeka

Nadjev

domaći pekmez od šljiva



Od navedenih sastojaka zamijesi se tijesto i podijeli na dva dijela. Svaki dio se tanko razvalja u krug i razreže u 6 dijela (trokuta). U sredinu se stavi malo pekmeza od šljiva i savije u kiflice. Peče se 20-30 minuta na 180°C.

Granny's Croissants

Dough

3 cups black flour
1 cup homemade fat
2 eggs
2 tbs baking soda
3 cubes sugar
0,5 cup milk

Filling

homemade plum jam

Knead the dough out of the listed ingredients and divide into two pieces. Roll out each part thinly into a circle and cut into 6 pieces (triangles). Put some plum jam in the middle of the triangle and roll into croissants. Bake for about 20-30 minutes at 180°C.



Marija Gorup

Makovnjača



Tijesto

50 dag brašna
2,5 dl mlijeka
10 dag maslaca
2 žumanjka
5 dag šećera
malo soli

Nadjev

50 dag mljevenog maka, 5 dag maslaca, 25 dag grožđica, 2-3 dl mlijeka, 2 žlice ruma, 20 dag meda, 10 dag šećera

Za posipanje

šećer u prahu



U šalicu s malo mlakog mlijeka namrvi se kvasac, doda se žlica brašna i šećera te stavi na toplo da se digne. Od dignutog kvasca i ostalih navedenih sastojaka zamijesi se tijesto i stavi na toplo da se digne. Nadjev: u mlijeku se prokuha mak makne se sa štednjaka te mu se doda šećer. U mlaki mak se doda med i rum. Dignuto tijesto se još jednom zamijesi i razvalja što tanje premaže otopljenim maslacem i nadjevom. Čvrsto savijeno tijesto se položi u namašćeni i brašnom posipani okrugli lim. Kolač se pokrije zagrijanom kuhinjskom krpom i drži na toplome 15-20 min da se digne. Makovnjača se peče na 180°C oko 45 min.

Poppy Seed Cake

Dough

50 dag flour
2,5 dl milk
10 dag butter
2 egg yolks
5 dag sugar
some salt

Filling

50 dag ground poppy seeds
5 dag butter
25 dag raisins
2-3 dl milk
2 tablespoons rum
20 dag honey
10 dag sugar

Sprinkling

powdered sugar

Chop and put the yeast into the cup with some warm milk, add one tablespoon of flour and sugar and leave in a warm place to rise. Knead the dough out of the raised yeast and other listed ingredients and leave in a warm place to rise. Filling: put the poppy seeds in milk and bring to boil, remove from the stove and add sugar. Add honey and rum to the warm poppy seeds. Knead the raised dough once more, roll out very thinly and coat with melted butter and filling. Put the firmly rolled up dough onto the previously greased and with flour sprinkled round tin. Cover the cake with a warm dishtowel and leave in a warm place for 15-20 minutes to rise. Bake the poppy seed cake at 180°C for about 45 minutes.



Babičina hajdina zlevka



Tijesto

1 kg svježeg kravljeg sira
15 dag domaćeg putra
1 žlica masti
0,5 l vrhnja
2 žličice soda (ili 2 praška za pecivo)
2 šalice (4 dl) kukuruznog brašna
2 šalice (4 dl) hajdine kaše
5 jaja
luk
sol



Hajdina kaša se skuha, potrebno je paziti da se ne prekuha kako ne bi previše omekšala. Luk se prodiinsta na masti, zatim se izvadi, a na mast se stavi ocijeđena hajdina kaša i malo poprži. Na putru se poprži luk do zlatno žute boje. Zatim se luk izvadi, a putrom se začine izmiješani sir i vrhnje s kukuruznim brašnom. Smjesi se dodaju žutanjci i snijeg od bjelanjaka. Na kraju se doda hajdina kaša, sol po ukusu i prašak za pecivo ili soda bikarbona. Smjesa se izlije u tepsiju i peče oko 40 minuta na temperaturi 180°C.

Granny's Buckwheat Corn Cake

Dough

1 kg fresh cottage cheese
15 dag homemade butter
1 tablespoon fat
0,5 l cream
2 tsp baking soda
(or 2 baking powders)
2 cups (4 dl) corn flour
2 cups (4 dl) buckwheat porridge
5 eggs
onion
salt

Cook the buckwheat porridge, make sure not to overcook and soften too much. Stew the onion on the fat, take out and then put the drained buckwheat porridge on the fat and leave to fry for awhile.

Fry the onion on the butter until golden. Take out the onion and use the butter to spice the mixture of cheese, cream and corn flour. Add the egg yolks and snow from egg whites to the mixture. At the end add the buckwheat porridge, salt to taste and baking powder or baking soda. Pour the mixture into the baking pan and bake for about 40 minutes at 180°C.



Zagorska baklava



Tijesto

20 dag domaćeg pšeničnog brašna
2,5 dl mlake vode
malo masti ili ulja
sol

Nadjev

1 kg domaćih šljiva
šećera po želji
prstohvat cimeta u prahu



Od navedenih sastojaka se zamijesi tijesto, te se što tanje razvuče i ostavi da malo odstoji. Dobro se izmiješaju šljive, šećer i cimet, te se tako pripremljeni nadjev premaže po razvučenom tijestu. Nadjeveno tijesto se zarola i peče na 180°C oko 45 minuta.

Dough

20 dag homemade wheat flour
2,5 dl lukewarm water
some fat or oil
salt

Filling

1 kg homemade plums
pinch of ground cinnamon
sugar to taste

Knead the dough out of the listed ingredients, roll out as thinly as possible and leave shortly to rest. Mix well the plums, sugar and cinnamon, and spread the mixture over the rolled out dough. Roll up the dough and bake at 180°C for about 45 minutes.



Orehove kocke



Tijesto

25 dag masti
10 dag šećera
50 dag brašna
1 prašak za pecivo
2 g kvasca
1 dl mljeka

Nadjev

džem od marelice
10 dag šećera
10 dag mljevenih oraha



Od navedenih sastojaka zamijesi se tijesto i podijeli na tri jednakih dijela koja se razvaljaju u 3 kore. Za izradu nadjeva svi navedeni sastojci se dobro izmiješaju. Jedna kora se stavi u lim, namaže nadjevom, zatim se položi druga kora koja se također namaže nadjevom i na kraju se stavi treća kora koja se izbode vilicom. Tako pripremljeni kolač odstoji pola sata te se peče na 180°C oko 45 minuta. Kocke se posipaju šećerom u prahu.

Walnut Cubes

Ingredients

25 dag fat
10 dag sugar
50 dag flour
1 baking powder
2 g yeast
1 dl milk

Filling

apricot marmalade
10 dag sugar
10 dag ground walnuts

Knead the dough out of the listed ingredients and divide into three equal pieces; roll out each one to the crust. Mix all filling ingredients. Put one crust into the baking tin, spread with filling, place the other crust and spread again with filling, and then place the third crust and stab few times with a fork. Leave the prepared cake for half an hour to rest and then bake at 180°C for about 45 minutes. Sprinkle the cubes with powdered sugar.



Bele Bernarda

Slivovec



Sastojci

1 kg šljiva (ili 3 šake suhih šljiva)
3-4 šake kuhanog graha (palčeka)
3 šake kukuruznog brašna
1-2 žlice svinjske masi
pola glavice luka
2 l vode
malo soli
malo šećera



Šljive se kuhaju oko 20 minuta, sve dok se ne počnu raspadati. Kuhanim šljivama se doda već kuhani palček, sol i šećer te ostavi da ponovo sve zavrije. Mješavina kukuruznog brašna i vode ulije se u grah i šljive te kuha 10 minuta. Zatim se slivovcu doda luk pržen na masti. Slivovec se izlije u zdjelice za desert, te ohlađeni ukrasi žličicom domaćeg pekmeza od šljive.

Plum Cake

Ingredients

1 kg plums
(or 3 handfuls of dried plums)
3-4 handfuls of cooked beans
(palček – large beans)
3 handfuls of corn flour
1-2 tb spork fat
half an onion
2 l water
some salt
some sugar

Cook the plums for about 20 minutes, until they start to fall apart. To the plums add already cooked palček, salt and sugar and leave to boil again. Pour the mixture of corn flour and water to the beans and plums and cook for 10 minutes. Add onion previously fried in the fat to the slivovec. Pour slivovec into dessert bowls, leave to cool and garnish with teaspoon of homemade plum jam.



Ksenija Božić

Ankina gibica



Tijesto

13-15 žlica glatkog brašna
1 jaje
2 žlice ulja ili 1 žlica masti
mlake vode po potrebi
1 žlica vrhnja
malo soli

Nadjev

0,5 kg svježeg sira
1 jaje
2 žlice šećera
2 žlice vrhnja
5 dag otopljenog margarina ili maslaca
2 žlice oštrog brašna
1 šaka mljevenih oraha
2 šake krupno sjeckanih oraha
malo soli

Premaz

1 žlica vrhnja
1 žlica ulja
1 žlica šećera



Zamijesi se tijesto od navedenih sastojaka te ostavi da malo odstoji. Za izradu nadjeva svi sastojci se dobro izmiješaju. U namaščen pleh stavi se razvučeno tijesto tako da dio tijesta prelazi preko ruba (2-3 prsta). Tijesto se premaže nadjevom i prekrijte tijestom koje viri preko ruba pleha. Kolač se premaže premazom i stavite u pećnicu. Peče se na 200°C do zlatno žute boje.

Anka's Cheesecake

Dough

13-15 tbs smooth flour
1 egg
2 tbs oil (or 1 tbs fat)
lukewarm water (if needed)
1 tbs cream
some salt

Filling

0,5 kg fresh cottage cheese
1 egg
2 tbs sugar
2 tbs cream
5 dag melted margarine or butter
2 tbs rough flour
1 handful ground walnuts
2 handfuls coarsely chopped walnuts
some salt

Coating

1 tbs cream
1 tbs oil
1 tbs sugar

Knead the dough out of the listed ingredients and leave to rest. Mix thoroughly all ingredients for the filling. Put the rolled out dough onto the greased tin and pull over the edges (2-3 finger-thick). Spread the filling over the dough and cover with the dough that hangs over the tin edges. Spread the coating over the cake and put it in the oven. Bake at 200°C until golden.



Buhtli



Tijesto

70 dag glatkog brašna
10 dag domaće svinjske masti
2 jaja
2 dag svježeg kvasca
prstohvat soli
4 žlice šećera
3 dl mlijeka

Nadjev

pekmec od šljiva



Zamijesi se tijesto od glatkog brašna, jaja, šećera, soli, mlijeka i kvasca, te se ostavi oko 20-30 min da se digne. Potom se razvalja tijesto te se rade male okruglice koje se pune pekmecem od šljiva. Okruglice se stave u pleh, te ponovo ostave da se dignu. Tako dizane okruglice peku se 40 minuta na 170°C.

Buchteln

Dough

70 dag smooth flour
10 dag homemade pork fat
2 eggs
2 dag fresh yeast
pinch of salt
4 tbs sugar
3 dl milk

Filling

plum jam

Knead the dough out of the smooth flour, eggs, sugar, salt, milk and yeast, and leave for about 20-30 minutes to rise. Roll out the dough and form small dumplings filled with plum jam. Put the dumplings on the baking tin and leave to rise again. Bake the raised dumplings for about 40 minutes at 170°C.



Anica Čuček

Vinogradarske buhtle



Tijesto

0,5 kg crnog brašna

0,5 kocke kvasca

0,5 dl mljeka

0,5 dl vode

1 žličica šećera

1 dl ulja

1 žličica soli

1 jaje

Nadjev

15 dag svježih mladih kopriva

1 češanj češnjaka

5 dag mljevenih čvaraka

2 žumanjca

0,5 žličice soli



Prokuhanе koprive i češnjak se dobro izmiješaju s čvarcima, žumanjkom i soli. Razmutiti kvasac u mlakom mlijeku dodati šećer i malo brašna, te pustiti da se digne. Od navedenih sastojaka zamijesi se tijesto i razvalja. Razvaljano tijesto premaže se nadjevom, savije i reže na kolute te slaze jedan do drugoga u zemljanu posudu. Buhtle se premažu sa žumanjkom, posipaju sezamom i peku 30 minuta na 180°C.

Vineyard Buchtel

Dough

0,5 kg black flour

0,5 cube of yeast

0,5 dl milk

0,5 dl water

1 tsp sugar

1 dl oil

1 tsp salt

1 egg

Filling

15 dag fresh young nettle

1 garlic clove

5 dag ground greaves

2 egg yolks

0,5 tsp salt

Mix greaves, egg yolks and salt with boiled nettle and garlic.

Dissolve yeast in lukewarm milk, add sugar and some flour, and leave to rise. Knead the dough out of the listed ingredients and roll it out. Spread the filling over the rolled out dough, roll up and cut in rings; put one to another into an earthen baking pot. Coat the buchtels with egg yolk, sprinkle with sesame and bake for 30 minutes at 180°C.



Olga Hršak

Orehnjača



Tijesto

1 svježi kvas
70 dag brašna
1 l mlijeka
1 jaje
1 dl ulja
2 žumanjka
1 vanilin šećer
malo soli
2 žlice domaćeg vrhnja

Nadjev

50 dag oraha
2 dl mlijeka
šećer po želji
vanilin šećer
malo ruma
grožđice po želji



Pomiješa se kvas sa 1 dl mlijeka i malo brašna te odloži na toplo da se digne. U brašno se stavi ulje, jaje, žumanjci, šećer, sol, dignuti kvas, vrhnje i ostatak mlijeka te se umjesi u glatko tijesto i ostavi na toplo da se digne. Nadjev: Mljeveni orasi se preliju sa kipućim mlijekom, te im se dodaju šećer, rum, vanilin šećer i grožđice. Dignuto tijesto se razvalja, ravnomjerno premaže nadjevom te se zarola, stavi u namašćenu tepsiju i još jednom ostavi na toplo da se digne. Kolač se stavi u već zagrijanu pećnicu i peče se oko 45 minuta na 190°C.

Walnut Cake

Dough

1 fresh yeast
70 dag flour
1 l milk
1 egg
1 dl oil
2 egg yolks
1 vanilla sugar
some salt
2 tbs homemade cream

Filling

50 dag walnuts
2 dl milk
sugar to taste
vanilla sugar
some rum
raisins (optional)

Mix the yeast with 1 dl milk and some flour and leave in a warm place to rise. Add oil, egg, egg yolks, sugar, raised yeast, cream and the rest of the milk to the flour and knead the smooth dough; leave in a warm place to rise.

Filling: Pour the hot milk over the grounded walnuts, add sugar, rum, vanilla sugar and raisins.

Roll out the raised dough; spread an even layer of filling and roll up, put onto the greased tin and leave once more to rise in a warm place. Put the cake into the preheated oven and bake for about 45 minutes at 190°C.



Na fotografiji (s lijeva na desno): Marica Kipa, Anica Čućek, Ljubica Braćin, Marija Braćević, Ksenija Božić, Bernarda Bele, Manda Kogaj, Katarina Augustin, Marija Špiljak, Mirjana Štahan, Štefica Filipaj, Olga Hršak, Slavica Stroglavec, Mirica Sinković, Vera Rafaj, Julijana Šereg, Brankica Jagić, Jožica Poredski, Jadranka Podgaj, Josipa Vrhovski, Marija Gorup, Vesna Hršak, Slavica Krklec, Slavica Vlahović, Magda Svečak, Marija Švec, Đurđica Kiseljak, Anica Kovačić, Melita Humski, Danijela Barić, Mirjana Plahutar, Ivanka Hublin, Božica Lacković, Mira Vidović, Štefica Zorman.