

# BABIČINI RECEPTI



## LOBORSKOG KRAJA

# KAZALO

<b>CILJ I ZADACI .....</b>	<b>1</b>
<b>ANKETA.....</b>	<b>2</b>
PRIMJERI ANKETE .....	3
REZULTATI ANKETE .....	5
ANKETA-ZAKLJUČAK .....	8
<b>RECEPTI STARIH JELA KOJA SE PRIPREMAJU I DANAS .....</b>	<b>9</b>
KURUZNI (ZMJESNI) KRUH .....	10
KURUZNI TREPEK .....	11
KURUZNI ŠTRUKLJI .....	11
LOPARI .....	13
ZLJEVKA.....	14
KUKURUZNI KOLAČ .....	14
DOMAĆI PUTER.....	15
DOMAĆI ŽGANCI OD KUKURUZNOG BRAŠNA .....	16
KRUMPERICA .....	17
JAJCA S KURUZNIM BRAŠNOM.....	18
KRUMPIR S KOROM IZ PEĆNICE .....	19
PREŽGANA JUHA ILI KISELA JUHA .....	20
FRKANA KAŠICA „FRKA“ .....	21
ŠMARGLJIN .....	22
SAFT OD SVINJETINE .....	25
DINSTANO ZELJE S DEVENICAMI .....	26
ZAPEČENI GRAH .....	27
MESO Z BANJICE .....	28
HLADAT (HLADETINA) .....	29
KRAFLJINI .....	31
NOĆNE ŠTRUCE (GIBANICA).....	32
PITA OD JABUKA .....	33
KNEDLE SA ŠLJIVAMA.....	34
<b>ZA KRAJ .....</b>	<b>35</b>

## CILJ I ZADACI

### Cilj:

Cilj našeg istraživanja bio je istražiti i sačuvati od zaborava jela koja su kuhale naše bake, a bila su posluživana u određenim životnim prilikama te pridonijeti očuvanju i zaštiti narodne baštine.

### Zadaci:

- zadatak je bio istražiti (upoznati zaboravljena jela) loborskog kraja
- istražiti namirnice koje su proizvodili jer nisu bili u mogućnosti kupiti ih
- istražiti pribor i posuđe potrebno za pripremanje, posluživanje i spremanje
- istražiti kako je i prije bilo lijepo, uz jednostavna skromna ali zdrava jela

## ANKETA

Za naše bake pripremili smo anketu, kojom smo željeli saznati:

- a) Koja su se jela pripremala svakodnevno
- b) Koja su se jela pripremala u raznim prigodama (Božić, Uskrs, odlazak u polje...)
- c) Koja su značenja imala određena jela
- d) Kako su se određene namirnice čuvale

Anketu su proveli učenici 4. razreda naše škole.

Prikupili smo informacije o jelima koja su blagovali Loborci uz blagdane: BOŽIĆ, NOVU GODINU, USKRS kao i uz poljodjelske radove (žetva, berba grožđa, hrana težacima) i svinjokolja.

## PRIMJERI ANKETE

### KAJ SU JELI NAŠI DJEDOVI I BAKE ?

1. Koja jela su pripremale vaše bake svakodnevno za :

a) DORUČAK

Bijela kosa sa zrnjanim kruhom

b) RUČAK

Grah sa krumpirom, kukuruzna zlyenka

c) VEČERU

Sir i umije

2. Koja jela je pripremila vaša baka prigodom žetve žita ?

Pripremila je gulonice sa orosima i kukuruzne struklje

3. Koja jela je pripremila za težake koji su radili na njivama (koscima) u šumama i vinogradima ?

Pripremito se meso iz banje i kruh i pilo se vino

4. Koja jela su bake pripremale za Božić?

Pripremila je puricu sa mlincima, kobasje juha sa rezancima i orehovičac i sitni kobasici

5. Što simbolizira jedenje purice za Božić? -

Jelo se zato jer ona sve loše lica iz sebe

6. Koja jela su bake pripremale za Uskrs?

Sunkica, kuhano jaja, juha, svinjske pečenje

7. Koji značaj imaju uskršnja jaja (pisanice) u životu ljudi? ✓

Da se iz jaja nastaje život

8. Kako su pospremali meso od svinjokolje (mesare), kad nije bilo ledenica (škrinje za zamrzavanje)?

Rezala se i peklo u protivani i pečeno se stani u banju u zalika meste.

9. Koja su se jela priprekala kad je bila mesara?

DORUČAK : Pečeno jetrico, španci

RUČAK : Kuhano meso u nepi i restari krumpira

VEČERA : Kromonice

## KAJ SU JELI NAŠI DJEDOVI I BAKE ?

1. Koja jela su pripremale vaše bake svakodnevno za :

a) DORUČAK

JAJA S LUKOM, PREŽGANA JUHA, ŽGANCI,

b) RUČAK

GRAH S REPOM, ZELEM ILI KAŠOM, KRUMPIR,  
SAFT, REZANCI, DOMAĆE KRPIČE...

c) VEČERU

OSTACI OD RUČKA, KRUH S MASTI

2. Koja jela je pripremala vaša baka prigodom žetve žita ?

KOKOŠJA JUHA S REZANCIMA, PEČENA KOKOŠ I  
MLINCI, DOMAĆI KRUH

3. Koja jela je pripremala za težake koji su radili na njivama (koscima) u šumama i vinogradima ?

PEČENA KOKOŠ ILI KOKOT, MLINCI, SUHO  
MESO, DOMAĆI KRUH

4. Koja jela su bake pripremale za Božić?

DOMAĆI REZANCI I MLINCI, PURICA,  
ILI NEKA DRUGA PERAD KAKO SU IMALI.  
OREHNIJAČA, ŠTRUDLE I SUHE KOLACE.

5. Što simbolizira jedenje purice za Božić?

PERAD SVU ZEMlju BAKA NAZAD, IZA SEBE, TAKO  
SU SE LJUDI NADALI DA CE SVE LOSE OSTATI IZA  
Njih

6. Koja jela su bake pripremale za Uskrs?

KUHANA JAJA, ŠUNKA, LUK, HREN, DOMAĆI KRUH,  
GIBANICA

7. Koji značaj imaju uskršnja jaja (pisanice) u životu ljudi?

PONOVO ROĐENJE

8. Kako su pospremali meso od svinjokolje (mesare), kad nije bilo ledenica (škrinje za zamrzavanje)?

MESO SE PEKLO, STAVLJALO U POSUDE I ZALJEVALO  
S MASTI, PRAVILE SU SE KOBASICE I MESO SE SUŠILO  
DEVENICE, SUŠILE SU SE KROŽICE

9. Koja su se jela pripremale kad je bila mesara?

DORUČAK : SUHISIR, ŽGANCI, PREŽGANA JUHA...

RUČAK: JETRICA, KUHANI KOTLETI S KISELM ZELEM,  
SARMAI, KRUMPIR, ŽGANCI

VEČERA : OSTACI OD RUČKA, PEČENE DEVENICE  
ILI ČVARCI I KRUMPIR PEČEN U ROLI

## REZULTATI ANKETE

Nakon provedene ankete saznali smo sljedeće.

### 1. NAJČEŠĆA JELA KOJA SU TIJEKOM TJEDNA BILA NA NJIHOVIM STOLOVIMA

**DORUČAK:** kukuruzni žganci s mlijekom, jaja s kukuruznim brašnom, mast namazana na domaći kruh...

**RUČAK:** grah s kašom (zeljem, krumpirom, repom i žutom mrkvom), dinstani domaći picsek s krpicama (domaći široki rezanci - šljekanci), devenice s krumpirom pečenim u rolu, frkana kaša (juha)...

**VEČERA:** najčešće se jelo ono što je ostalo od ručka, ako ništa nije ostalo onda sir i vrhnje, kukuruzni kruh s mlijekom, a za djecu juha na mlijeku-današnji griz (umjesto griza zakuhavalo se kukuruzno brašno)

Sznali smo da je pripremanje jela i izbor hrane ovisio o godišnjem dobu i dostupnosti namirnica.

## 2. ZA BLAGDANE STOL JE BIO NEŠTO BOGATIJI

### JELA U VRIJEME USKRSNIH BLAGDANA

Šunka, hren i mladi luk

Kuhana jaja

Kokošja juha s domaćim rezancima

Pečena kokoš i mlinci

Domaći kukuruzni kruh

Salata od ukiseljenog povrća

Orahnjača - Gibanica

Saznali smo da su pisanice bile simbol ljubavi i simbol novog života i Isusova uskrsnuća.

### JELA U VRIJEME BOŽIĆA

Kokošja juha s domaćim rezancima

Purica i mlinci

Kiselo zelje na salatu

Salata od ukiseljenog povrća

Grah salata

Svinjska pečenka

Kukuruzni kruh

Orahnjača, kuglof, štruklji

Saznali smo da za Božić na stolu glavno mjesto ima zagorska purica s mlincima ili neka druga perad, jer perad svu zemlju baca nazad iza sebe, pa su se nadali da će sve loše ostati iza njih.



### 3. JELA PRIPREMANA ZA TEŽAKE (KOSCI, ŽNJALJE, RAD U VINOGRADU...)

Špek, cvirki (čvarci) i domaći kukuruzni kruh

Paprikaš, Gulaš

Meso iz banjice (masti)

Zlevka, štruklji, gibanica , kolač od jabuka ili sira (pita)

Pečena kokoš i mlinci

Grah na salatu

Saznali smo da se sva hrana stavila u košaru ili korpu i u određeno vrijeme nosila težacima. Hrana je trebala biti bogata mastima da bi težaci dobili što više energije koja im je bila potrebna za rad.

#### 4. SPREMANJE NAMIRNICA

Svinjokolja ili mesara bila je važan događaj za svaku obitelj jer su na taj način dobili meso za čitavu godinu pa ga je trebalo dobro spremi.

Meso se najčešće peklo i zalijevalo s mašću, dok se drugi dio sušio ,kad se dobro osušio zamatali su ga u papir i stavljali u žitak (pšenicu).

Mrkvu i peršin su stavljali u zemlju ,a grah dobro osušili i stavljali ga u banje.

Voće su sušili ili pravili pekmez.

Kupus i repu su kiselili kao i drugo povrće koje su imali.

#### ANKETA-ZAKLJUČAK

Iz ankete koju smo proveli u razgovoru s našim bakama saznali smo da su naše bake i djedovi živjeli skromno, zbog teških uvjeta života imali su jako malo namirnica za pripremu hrane, a hranili su se hranom koju su sami proizvodili (grah, kukuruzno brašno, krumpir, perad, jaja, sir, mlijeko sezonsko povrće, meso...)

Zagorski stol bio je simbol okupljanja i druženja i nikad nije bio prazan. Za stolom se učilo. Za stolom se razgovaralo i planiralo što će se sutra raditi. Za stolom su nastajale priče koje se i danas prepričavaju djeci.

Hrana koju su blagovali (jeli) bila je fina i ukusna, a što je najvažnije od domaćih namirnica. Imali su malo, ali bili su sretni i zadovoljni.

## RECEPTI STARIH JELA KOJA SE PRIPREMAJU I

### DANAS



## KURUZNI (ZMJESNI) KRUH



### **Sastojci:**

- 1 kvas (domaći)
- 3 kg bijelog kukuruznog brašna
- 2 kg hržanog (raženog) brašna
- 2 l tople vode
- dvije šake soli

### **Postupak:**

Za domaći kvas potrebno je: pomiješamo jednu šaku bijelog kukuruznog brašna i šaku hrženog brašna sa 2 dcl tople vode i ostavimo preko noći da odstoji.

U korito stavimo 3 kg bijelog kukuruznog brašna. U struganju (veća drvena zdjela) stavimo dvije kile hrženog brašna i poharamo sa 1 l kipuće vode.

Zatim sve skupa stavimo u drveno korito i

mijesimo dok ruke nisu čiste. Barem pola sata. Stavimo na toplo da se diže. Diže se jedan sat i pol prekriveno bijelom krpom ili stolnicom. Kad dosta uzdigne, dijelimo na dva dijela i formiramo okrugle kruhe, koje stavljamo na drvenu lopatu. U peći mora biti puno žeravice od drva bukve. Žeravica se razgrne tako da ploha za pečenje bude čista, a žeravica oko nje. Kruh se peče 2 i pol sata. Kada su pečeni očistimo ih bijelom krpom da nemaju pepela po sebi.

## KURUZNI TREPEK

### **Sastojci:**

2 šake kukuruznog brašna

malo soli

vode po potrebi

### **Postupak:**

Umijesiti tijesto i rukama oblikovati malu pogaču. Peći na tabli od šparheta s jedne i druge strane.

## KURUZNI ŠTRUKLIJ

Tijesto: 500g glatkog brašna, 200g oštrog brašna, sol, 2 žlice masti, mlaka voda, mlijeko

- dobro zamijesiti dok se ne prestane lijepiti za prste, tijesto neka stoji preko noći, može i duže jer je onda bolje



Nadjev: 500g sira, 200g vrhnja, 3 jaja, šalica (mala) kukuruznog brašna, sol

- sve dobro promiješati i onda staviti mast (oko 3 žlice) na kojoj ste prepekli luk



## LOPARI

Zamijesiti tijesto od glatkog brašna, soli, vode i domaćeg putra

Pripremiti nadjev:

- podrobiti u posudu domaći kravlji sir
- dodati bijelog kukuruznog brašna
- začiniti domaćim putrom
- staviti dva-tri jaja i domaće vrhnje

Razvaljati tijesto i položiti ga na protvan kojeg smo namazali maščom.

Na tijesto staviti nadjev i zavrnuti tijesto sa svake strane.

Peći na 200 stupnjeva oko 45 minuta.

Naše bake su ih pekle u krušnoj peći.



## ZLJEVKA

### **Sastojci:**

- sir
- jaja
- brašno (može biti kukuruzno, a može i bijelo)
- sol
- ulje
- vrhnje

Sastojke su bake stavljale koliko su imale, jedino je trebalo paziti da ne bude preslano i prerijetko.

### **Postupak:**

Izmiješamo sve sastojke, izlijemo na protvan, debljinu koju želimo. Stavimo da se peče oko 30 minuta.

## KUKURUZNI KOLAČ

1 obervačka kuruzne melje (\*obervačka-dvije šake zajedno spojene)

1 šalica vrhnja

1 šalica mlijeka

1 jaje

malo soli

Izmiješati sastojke i izliti ih u protvan. Posoliti s razmarvenim sirom odzgora i staviti u pećnicu.



## DOMAĆI PUTER

### **Potrebno:**

- 5l mlijeka (domaćeg svježeg)
- kad mlijeko postane kiselo oduzme se vrhnje
- 1l vrhnja se stavi u lonac ili tunju
  - tunja ima poklopac s rupom u sredini
- redalec štap i trepalec pločice s rupama
- vrhnje se u tunji redi tako dugo dok se ne pojavi maslac (puter)
- tekućina se zove stepki

### **Postupak:**

U tunju stavimo dvije litre friškog vrhnja. Stavimo redaljec i poklopac. Redimo do 2 sata. Kada se počnu stvarati grudice, ocijedimo stepke, stavimo grudice u posudu i formiramo domaći puter.



## DOMAĆI ŽGANCI OD KUKURUZNOG BRAŠNA

### **Sastojci:**

- voda
- sol
- kukuruzno brašno

### **Postupak:**

1. stavimo vodu u posudu da zavri i malo soli
2. zatim lagano dodajemo brašno i miješamo dok se ne zgusne do određene gustoće, kada ih skuhamo možemo ih začiniti sa malo masti i čvarcima

Najčešće se jede uz kiselo zelje, krvavice i uz pečenu ili u jutro s bijelom kavom ili mlijekom.

## KRUMPERICA

### **Sastojci:**

- krumpir
- voda
- sol
- kukuruzno ili bijelo brašno
- ulje

### **Postupak:**

Krumpir ogulite i dodajte sol, skuhaite ga i zgnječite u vodi u kojoj se kuhao. Dodajte brašno, kuhačom miješajte tijesto i kuhajte 10 minuta, stalno miješajući. Kada je krumperica gotova maknite ju s vatre. Posebno zagrijte ulje. Pripremite si posudu za krumpericu, kuhaču i žlicu. Zatim kuhačom zgrabite krumpericu, uzmite žlicu, umočite ju u toplo ulje, te vadite male žličnjake u posudu. K tome se može i sastrane na masti popržiti i malo crvenog luka dodati malo soli, bibera i crvene paprike i zaliti po krumperici.

## JAJCA S KURUZNIM BRAŠNOM

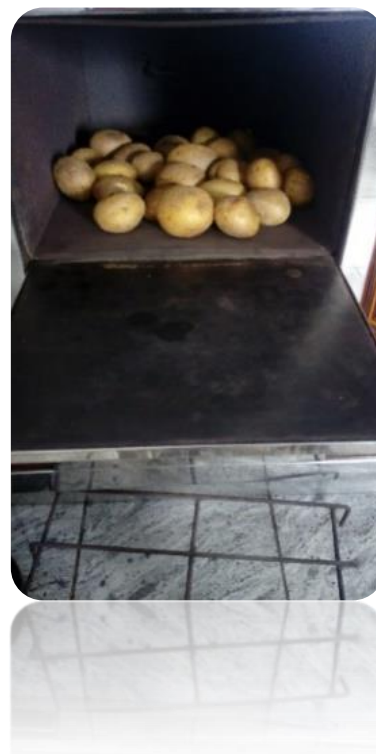
- 2 jaja
- 4 žlice kukuruznog brašna
- sol
- malo vode ili mlijeka
- mast

Izmiješati jaja, brašno i sol. Dodati male vode ili mlijeka, da bude gusto kao za palačinke. Peći na masti kao palačinku da se napravi korica. Izrezati na četiri komade ili na trokute pa okrenuti. Još malo peći. Uz ove jele se more jesti i kisele vrhnje.

Može se i miješati dok se peće, a zatim se jede sa špekom ili s čvarkima.

## KRUMPIR S KOROM IZ PEĆNICE

1. Krumpir srednje veličine oprati.
2. Zajedno sa korom staviti peći u pećnicu.
3. Peći 40 do 50 minuta ovisno o veličini krumpira i jačini temperature u pećnici.
4. Kad je pečeni izvaditi ga i oguliti mu koru.
5. Rastopiti malo domaće svinjske masti.
6. Krumpir posoliti i politi ga masnoćom (može i bez masnoće)
7. Poslužiti uz čvarke, domaći špek, devenice i luk koji smo posolili i začinili uljem i octom (po želji odaberite prilog krumpiru).



## Prežgana juha ili kisela juha

### **Sastojci:**

- 4dkg brašna
- 4 dag masti
- sol, papar, mljevena crvena paprika
- 1-2 jaja
- litra vode
- stari kruh

### **Priprema:**

Napravite zafrig od brašna i masti, kada postane tamnožut dodajte mu malo mljevene crvene paprike, malo još popržite, a zatim zalijte s vodom, solite i paprite, te dalje kuhajte.

Kuhajte oko 20 minuta, nešto prije kraja razmutite jaja i dodajte ih u juhu te još malo prokuhajte.

Ova juhu poslužite uz komade starog koruznog kruha. Tko voli može staviti i malo octa.

## FRKANA KAŠICA „FRKA“

### Sastojci:

- 1 mrkva
- 1 jaje
- 10 dag glatkog brašna
- 1 l vode
- peršin
- sol

### Priprema:

Staviti kuhati posoljenu vodu i nasjeckanu mrkvu. U tanjuriću razmutiti jaje, dodati brašno i prstima povezati jaje i brašno u frkanu kašicu. Kada voda zavrije kašicu ukuhati oko 6-7 minuta. Na kraju dodati sjeckani peršin.

Ovu juhu kuhala si je moja baka svako jutro prije škole, već sa 12 godina, na električnom šporetu. Postojala je i tada školska kuhinja, ali baka kaže da nije bilo novaca.



## ŠMARGLIN

### **Sastojci:**

- šalica mlijeka
- 2 šalice brašna
- sol
- 3 jaja
- žličica šećera

### 1. Smjesa mora biti gusta





2. Pečemo u tavici kao palačinku



Onda trgamo kuhačom na komadiće i nastavljamo peći dok nije žarko



3. Može biti i slani pa se uz njega jede radič na salatu



## SAFT OD SVINJETINE

### ZA SAFT:

- svinjetina narezana na kockice
- 2 glavice luka
- 1 mrkva
- 1 paprika
- 2 žlice pasirane rajčice
- žličica slatke mljevene paprike
- sol, papar
- malo brašna

1. Na malo domaće svinjske masti popržiti luk, mrkvu i papriku.
2. Dodati meso narezano na kockice.
3. Sve posoliti i popapriti. Podlijati vodom i dinstati dok meso ne omekša.
4. Zatim dodati još malo vode i rajčice i još malo dinstati.
5. Pred kraj dodati slatku mljevenu papriku i uliti brašno pomiješano s malo vode pa sve još kratko prokuhati.

Saft se može poslužiti s krumericom, pire krumpirom, žgancima ili širokim rezancima.

## DINSTANO ZELJE S DEVENICAMI

### **Sastojci:**

- glavica kiselog zelja
- žlica svinjske masti
- špek
- 1 glavica luka
- 2 češnja češnjaka
- sol, papar – po vlastitom ukusu
- 4 devenice

### **Postupak:**

Na zagrijanoj masti prepecite nasjeckani luk, bijeli luk i špek. Dodajte narezano kiselo zelje i začine. Sve zajedno dinstajte dok zelje ne omekša, povremeno dolijevajući vodu.

Kuhati 30 minuta, ovisi o zelju.

Devenice ispeći i poslužiti uz dinstano zelje.

Po želji se može kao prilog poslužiti kukuruzni žganci, široki domaći široki rezanci, restani krumpir ili krumperica.

## ZAPEČENI GRAH

### **Sastojci:**

- graha
- luka
- ulje
- češnjak
- žličica crvene paprike u prahu
- pola vezice peršina
- papar i sol

### **Postupak:**

Grah potopiti u vodu i ostaviti ga da stoji 10-12 sati. Nakon toga baciti vodu pa naliti novu, nasjeckati dvije glavice luka i staviti da se grah kuha. Grah treba uvijek biti prekriven vodom i da zrna ostanu cijela.

Preostali luk narezati na rebra, dodati sitno nasjeckani češnjak i sve dinstati na domaćoj masti, da dobije zlatnožutu boju. Onda u dinstani luk dodati crvenu papriku, promiješati i maknuti s vatre. Skuhani i ocijeđeni grah presipati u dinstani luk, popapriti, posoliti, dodati sitno narezani peršinov list i sve to lagano promiješati drvenom žlicom.

Staviti u zagrijanu pećnicu da se zapeče oko pola sata. Poslužiti kao predjelo, glavno jelo ili s pečenom kobasicom ili špekrom.

## MESO Z BANJICE

### **Sastojci:**

- 20 kg svinjskog mesa (pečenjka)
- ½ kg soli
- pola glavice bijelog luka
- 1 žlica bibera
- 1 žlica usitnjene borovnice

### **Postupak:**

Pripremimo sol, bijeli luk, papar i usitnjenu borovnicu. Time napacamo meso. To se sve zalije vodom i ostavi 5 dana u pacu. Nakon 5 dana, izvadi se i ocijedi. Potom se peče u velikom protvanu. Kada se dobro ohladi slaže se u banjicu i zalijeva hladnom friškom mašću. Na kraju se stavi na hladno mjesto. Kada je trebalo biti cijeli dan u polju to je bilo jednostavno za pripremiti.



## HLADAT (HLADETINA)

### **Sastojci:**

- svinjske nogice, rep i kožice
- sol, biber, lovorov list i voda

(sve sastojke stavite količinski po želji)

### **Postupak:**

1. Svinjske nogice, rep i kožu rezati na manje komade



2. U veći lonac staviti vodu, narezano meso, dodati sol, papar i lovorov list



3. Kuhati 3 do 4 sata, meso mora biti mekano



4. Meso rasporediti u zdjelice, zalijati s juhom u kojoj se meso kuhalo i staviti na hladno preko noći, da se juha pretvori u hladetinu (kao današnji žele)





## KRAFLJINI

### **Sastojci:**

- pol kile brašna
- 2 žlice šećera
- 4 žlice ulja
- 2 jaja
- malo soli
- 1 kvas
- mlijeko
- 1 l ulja za pečenje
- šećer za posipavanje

### **Postupak:**

Kvas otopiti v male mlijeka. Ostale sastojke umijesiti s mlijekom i kvasom.

Tijesto pustiti da se dignu. Dignuto tijesto razvaljati 1 centimeter debljine. Rezati s čašom. Ostaviti da se još malo dignu. U visoki lonac staviti ulje i zagrijati da bude vruće. Onda stavljati krafljine. Kad je jedna stran pečena okrenuti ih. Pečene stavljati na krpu da se ocijedi višak volja. Kad se ohlade posipati štab šećerom.

## NOĆNE ŠTRUCE (GIBANICA)

### **Tijesto:**

- 25 dkg-pola oštrog pola glatkog brašna
- 2,5 dcl mlijeka
- 1 kvasac
- malo soli
- 1 margarin
- 4 žumanjaka

### **Fila:**

- 25 dkg oraha, mak, rogač (po želji)
- 15 dkg šećera
- orah, mak, rogač se zaliju s mlijekom pa se prokuha
- istuku se bjelanjci i podijele na tri dijela
- namota se tijesto i zarola, ostavi se da se digne



## PITA OD JABUKA

### **Sastojci:**

#### za tijesto:

- 5 šalica oštrog brašna (oko pola kile)
- 1 šalica šećera
- 1 prašak za pecivo
- 1 margarin
- 2 jaja
- malo soli
- 2 žlice domaćeg vrhnja

#### fila:

- naribane jabuke
- po želji šećer

### **Priprema:**

1. U posudu stavite brašno, šećer, sol i prašak za pecivo. Dodajte margarin narezan na kockice pa umijesite tijesto. Dodajte jaja i kiselo vrhnje pa zamijesite tijesto.
2. Tijesto podijelite na dva jednaka dijela i ostavite da odstoji ,a možete i odmah razvaljati.
3. Jabuke ogulite i naribajte, dodajte šećer pa promiješajte.
4. Razvaljajte prvu polovicu tijesta, prebacite je u protvajn i utisnite.
5. Razvaljajte i drugu polovicu tijesta. Rasporedite nadjev po prvoj i prekrijte ga drugom polovicom tijesta.
6. Izbodite vilicom i pecite dok ne porumeni, oko 40 minuta

7. Ako želite možete ju posipati štab šećerom kad se ohladi, a zatim rezati na oblike koje želite.

### KNEDLE SA ŠLJIVAMA

- skuhati krumpir u slanoj vodi
- jaja
- malo ulja
- soli
- oštro brašno
- krušne mrvice
- mast
- šljive i šećer



## ZA KRAJ

Recepte starih jela istražili su učenici 4. razreda:

- Đurinec Marta
- Flinta Filip
- Gočen Gabriela
- Horvat Ela
- Kipa Josip
- Kulfa Marta
- Matejaš Sofia
- Mutak Karmen
- Novosel Ivan
- Plancutić Hana
- Počekal Mihael
- Mutak Lorena
- Rizman Simon
- Šala Tomo
- Tomašković Tin
- Vlahek Leonardo Ivica

Učiteljica:

Vlasta Novački

Uredio:

Matija Buntak

Slike jela slikali su vrijedni roditelji učenika 4. razreda!

