



Medijski pokrovitelj



Nakladnik: Krapinsko - zagorska županija
Za nakladnika: Županica Vlasta Hubicki, dr.vet.med.
Grafička priprema i tisak: Službeni glasnik d.o.o. Krapina
Naklada: 2500 komada

Babičini kolači 2007.



KRAPINSKO-ZAGORSKA ŽUPANIJA

Babičini kolači 2007.

DRUGO IZDANJE

UVOD



Babičini kolači kao manifestacija i izbor kojeg je prvi put organizirala Krapinsko-zagorska županija 24. veljače u Humu na Sutli ima za cilj očuvanje i promociju tradicionalnih recepata naših babica. Slijedom toga izradili smo i izdali ovu brošuru s 26 recepata kolača baka koje su nastupile na spomenutoj manifestaciji. To je samo nastavak aktivnosti Županije u poticaju i održanju tradicionalnih vrijednosti, te skretanje pozornosti na važnost žena, a naročito baka u životu zagorskih obitelji. Na taj način i mi želimo doprinijeti promicanju vrijednosti naših obitelji, tradicije, kulture i kreativnosti žena naše županije, ali i gradova i općina iz kojih bake dolaze. Zbog toga će se svake godine natjecanje održati u mjestu iz kojeg dolazi pobjednica. Ovi recepti samo su dio naše kulture

i nadam se da ćete uživati u pravljenju kolača, jer fini bakini kolači većinu nas gotovo uvijek vraćaju u djetinjstvo.

ŽUPANICA

Vlasta Hubicki, dr.vet.med.



Slavica Rainer
pobjednica natjecanja
Babičini kolači za 2007.godinu



ŠTRUKLJI OD HAJDINE KAŠE

Tijesto:

40 dag brašna
2 žlice ulja
1 jaje
Sol
Mlačna voda

Nadjev:

30 dag hajdine kaše
50 dag sira
3 jaja
15 dag putra

Priprema:

Hajdinu kašu skuhati, procijediti i ohladiti. Zatim dodati sir, jaja, puter i sve skupa dobro izmiješati. Nadjev premazati po tijestu i saviti ga, nakon toga narezati na komade i staviti u pećnicu.

Slavica Rainer – najbolji kolač



ŠTRUKLI OD ZELJA

Tijesto:

1/2 kg glatkog brašna
1 jaje
Malo ulja
Malo soli
Malo mlake vode

Nadjev:

1/2 kg zelja
1/2 kg sira
10 dag oraha
1 dcl vrhnja
2 jaja
Šećer
Ulje
Sol

Priprema:

Glatko brašno umijesiti s malo mlake vode, staviti jaje i malo soli. Tijesto namazati uljem i pustiti da stoji barem pola sata. Nakon toga tijesto razvući i namazati uljem. Kada se ulje upije, staviti nadjev.

Zelje nasjeckati i malo prokuhati, zatim ga ocijediti i pirjati na laganoj vatri. Kad se zelje ohladi dodati sir, dva jaja, mljevene orahe, šećera i malo soli. Sve zajedno izmiješati, dodati vrhnje i malo ulja. Zatim nadjev staviti na tijesto, te tako pripremljene štrukle saviti, izrezati i staviti u namašćeni lim za pečenje.

Manda Kogaj



POGAČA OD ČVARAKA

Sastojci:

0,5 kg polubijelog brašna
20 dkg čvaraka
3 žlice ulja
5 dag kvasca
Malo mlake vode
Sol

Priprema:

Od sastojaka umijesite tijesto, stavite u kalup za pečenje koji prethodno namazete uljem i stavite peći.

Marija Gorup



STREPA OD SIRA S KUKURUZNIM BRAŠNOM

Tijesto:

1/2 kg integralnog brašna
1 žlica krute masti
Mlijeko i sol po potrebi

Nadjev:

1/2 kg svježeg kravljeg sira
2 žlice kukuruznog brašna (bijeli kukuruz)
2 cijela jajeta
Sol

Priprema:

Tijesto izvaljati i premazati nadjevom, zatim ga preliti vrhnjem i peći.

Mirica Sinković



ČAROBNI BOHEMI

Krema:

12 žumanjaka
4 dcl mlijeka
8 dag gustina
20 dag šećera
2 vanilije
25 dag maslaca

Kore:

12 bjelanjaka
40 dag šećera u prahu
15 dag ribane čokolade
15 dag brašna
15 dag lješnjaka

Glazura:

3 žlice vode
3 žlice šećera
10 dag čokolade
5 dag maslaca

Priprema:

Od sastojaka za kore zamijesi se tijesto, podijeli u četiri dijela, izvalja se i peče svaki posebno. Krema se kuha na pari, a u ohlađenu kremu se doda izrađeni maslac. Zatim se listovi premažu kremom, a na kraju se kolač prelje čokoladnom glazurom.

Marija Miklaužić



**KUKURUZNA ZLJEVKA S KOBASICOM I ČVARCIMA,
TE ZLJEVKA SA SIROM**

Tijesto:

6 dcl vrhnja
4 dcl mlijeka
1 pecilni prašak za pecivo
1 jaje
Sol
Kukuruzno brašno
Domaća kobasica
Čvarci

Priprema:

Prvo narezati svježu kobasicu i prepržiti je na ulju. Staviti u zdjelu vrhnje, mlijeko, prašak za pecivo, jaje, sol, te kukuruzno brašno po potrebi i sve skupa promiješati. Nakon toga tu smjesu staviti u posudu za pečenje koja se prije toga treba premazati uljem i na to staviti pripremljene kobasice i čvarke. Na kraju sve skupa staviti u vruću pećnicu i peći dok ne porumeni. Za sirnu zljevku priprema tijesta je ista, a za nadjev staviti sira po želji, dva jaja, malo ulja i sol, te sve dobro promiješati. Nakon toga nadjev stavite u pripremljeno tijesto, te sve skupa stavite u pećnicu.

Olga Hršak



KRAMOGAČICE

Tijesto:

5 dcl vrhnja
3 jaja
5 beručki bijelog brašna (1 beručka – dvije šake zajedno)
Sol
2 beručke kosanih čvaraka
Žličica papra

Priprema:

Staviti u zdjelu brašno, jaja, vrhnje i sol, te od toga zamijesiti tijesto. Zatim se čvarci i papar stave po tijestu koje se preklopi. Od toga se naprave male pogačice koje se stave u pećnicu.

Barbara Posarić



SALAVNJACI

Sastojci:

1,5 kg oštrog brašna
50 dag sala
Sol

Hladna voda po potrebi

Priprema:

Zamijesiti tvrdo tijesto, te ga izvaljati na prst debljine. Ostaviti da stoji jedan sat. Ponoviti postupak tri puta s time da tijesto premazuješ salom.

Prvo treba 1/4 sala staviti u tijesto, a ostatak se koristi za premazivanje tijesta.

Milka Sente



JANJE ISPOD KRUŠNE PEĆI

Tijesto:

1 kg glatkog brašna
4 dag kvasca
3 žutanjka
4 dag šećera
10 dag groždica
1 limunov sok i korica
0.5 dcl ruma
5 dag margarina
2 žličice ulja
Sol
Mlijeko po potrebi

Krema:

6 bjelanjaka
30 dag šećera u prahu
Sok od pola limuna

Priprema:

Sastojke za tijesto umijesiti, te ga ostaviti da odstoji, a nakon toga ga još dva puta promijesiti. Staviti tijesto u kalup po izboru ili u obliku janjeta, ali samo do polovice, te staviti peći. Kad se tijesto ispeče pustiti ga da se ohladi, te ga izvaditi iz kalupa. Za kremu se sastojci izmiješaju, te se kuhaju na pari dok pjena ne očvrstne. Zatim tom kremom namazati ohlađeno tijesto.

Danica Semenić



ZELNICA – ŠTRUKLJI OD ZELJA I SIRA

Tijesto:

50 dag brašna
3 žlice ulja
2 kapi octa
2 dcl tople vode

Nadjev:

2 kg svježeg zelja
10 dag svježeg kravljeg sira
12,5 dag margarina
1 jaje
Sol

Priprema:

Za tijesto treba pomiješati sve sastojke i kad se zamijesi pustiti da malo odstoji. Nakon toga tijesto treba tanko izvaljati.

Zelje se nareže na manje komade (rezance), skuha se u slanoj vodi, zatim ohladi i ocijedi. U ohlađeno zelje staviti sir, margarin, jaje, sol i zatim promiješati. Dobiiveni nadjev ravnomjerno staviti na tijesto, a zatim tijesto saviti. Nakon toga narezati na manje komade, te ih staviti u vruću pećnicu i peći ih oko pola sata.

Veronika Merkaš



KOLAČ OD CRVENOG VINA

Sastojci:

30 dag margarina
30 dag šećera
6 jaja
2 vanilin šećera
2 žlice kakao
1 mala žličica cimeta
10 dag čokolade
1 dcl crvenog vina
30 dag brašna
1 prašak za pecivo

Priprema:

Sve sastojke promiješati i peći jedan sat na 180° C. Na kraju posipati s 10 dag čokolade za preljev ili šećerom u prahu.

Marija Bračević

USKRSNA MLINČEVA POTICA

Tijesto:

70 dag glatkog brašna

3 jaja

0,2 dcl ruma

Sol

1 kvasac

3 dag šećera

5 dag margarina

1 vanilin šećer

3 dcl mlijeka

Mlinci:

70 dag glatkog brašna

3 jaja

0,2 dcl ruma

Sol

1 kvasac

4 dag šećera

5 dag margarina

1 vanilin šećer

3 dcl mlijeka

Nadjev:

30 jaja

2 l mlijeka

1,5 kg oraha

20 dag groždica

5 vanilin šećera

40 dag šećera

1 limunov i pola narančine kore

0,5 dcl ruma

Priprema:**Tijesto:**

Iz brašna, jaja, ruma, kvasca, soli, šećera, margarina, vanilin šećera i mlijeka zamijesimo tijesto. Pustimo da se diže.

Mlinci:

Tijesto zamijesimo iz brašna, jaja, ruma, kvasca, soli, šećera, margarina, vanilin šećera i mlijeka. Razdijelimo ga na tri kruščića i pustimo da naraste. Nakon pola sata izvaljamo i ispečemo.

Nadjev:

Iz 30 jaja i 1,4 litre mlijeka, te malo soli napravite „sir“ (jaja i mlijeko lagano istučemo, malo posolimo, stavimo u lonac, pokrijemo aluminijskom folijom i stavimo u zagrijanu pećnicu na 150° C da se stvrdne. Kad je gotovo izvadimo i ohladimo. Nabolje je to napraviti prvi dan – navečer). Sa 6 dcl mlijeka poparimo mljevene orahe, dodamo pripremljeni „sir“, groždice, šećer, vanilin šećer, rum i naribanu koru limuna i naranče i sve to dobro promiješamo.

Tijesto rastegnuti na namašćeni pleh tako da tijesto visi preko ruba na svaku stranu najmanje 10 centimetara. Na to počinjemo slagati jedan red nadjeva, te mlinaca. Na kraju rubove tijesta podignemo sa svih strana i stavimo na vrh potice i stavimo peći.



Ljerkica Petrak



ZELJANICA S ORASIMA

Tijesto:

500 grama glatkog brašna

1 jaje

1 žlica masti

1 žličica soli

Nadjev:

1 glavica svježeg zelja

200 grama oraha

4 jaja

200 grama putra

1 žličica soli

malo papra

Priprema:

Zamijesiti tijesto kao za štrudlu. Za nadjev zelje treba narezati na rezance, kratko ga prokuhati i ostaviti ga da se ohladi. U ohlađeno zelje dodati jaja, orahe, putar, sol, malo papra i sve dobro promiješati.

Tijesto izvaljati tanko, staviti nadjev i jednakomjerno ga rasporediti po tijestu, a zatim ga saviti kao štrudlu. Premazati 1 žumanjkom razmućenim u malo vrhnja. Peći na 200° C oko 45 minuta.

Darinka Kišur



KRUMPERAČA

Sastojci:

60 dag brašna
2 dcl mlijeka
4 jaja
10 dag maslaca ili domaće masti
1 kg svježeg kravljeg sira
1/2 kg krumpira
3 dcl vrhnja
Sol

Priprema:

Od brašna, mlijeka i jednog jajeta zamijesite tijesto i razvucite ga. Stavite u podmazani pleh tako da visi preko ruba. Nadjev napravite od sira, preostalih jaja, kuhanog krumpira, 1 dcl vrhnja i malo mlijeka. Stavite ga u tankom sloju na tijesto. Stranice tijesta preklopite prema sredini i prelijte s preostalim vrhnjem. Poprskajte rastopljenom masnoćom i ispecite.

Verica Kralj



KRUMPERAČA

Tijesto:

1/2 kg glatkog brašna
Malo soli
5 žlica vrhnja
1 jaje
5 žlica ulja

Nadjev:

30 dag krumpira
8 žlica vrhnja
Sol (po želji)
30 dag domaćeg sira

Priprema:

Sastojke za tijesto zamijesiti mlakom vodom i pustiti da odstoji oko 20 minuta. Potom ga izvaljati i staviti u pleh za pečenje tako da visi preko ruba. Nadjev napravite od sira, preostalih jaja, kuhanog krumpira i vrhnja. Stavite ga na tijesto. Stranice tijesta preklopite prema sredini i stavite ga peći. Kada je kolač napola pečen, premazati ga žutanjkom i ispeći do kraja.

Vera Strugar



SVADBENI KOLAČ

Sastojci:

1 kg brašna
10 žutanjaka
1 margarin
Limunov sok
2 dcl mlijeka
Jedan i pol kvasac
15 dag šećera

Priprema:

Staviti kvasac u mlijeko da se dignu. Miješati žutanjke i šećer, dodati limun i brašno, mijesiti te ga ostaviti do jutra. Čašom rezati kolačiće od polovice tijesta. Na mašinu izraditi od ostatka kolutove i stavljati ih na kolačiće, a u sredinu stavite pola šljive, orahe ili mak. Ostaviti kraće vrijeme da se dignu, premazati jajetom i peći.

Katica Ljubić



DIGANA GIBENICA

Tijesto:

4 dcl mlijeka
1 dcl ulja
Kvasac
Sol
15 dag šećera
2 žumanjka
Oštro brašno

Priprema:

Sastojke za tijesto izmiješati tako da tijesto bude dobro izradeno, te ga ostaviti da se diže. Nakon toga se tijesto još jedanput promijesi. Tijesto dobro izvaljati te na jednu polovicu tijesta staviti nadjev od maka, a na drugu od oraha. Zatim tijesto s nadjevom trebata saviti sa dvije strane prema sredini, te ga peći lagano na 150° C, oko 40 minuta.

Nadjev mak

Mak prelići kipućim mlijekom u koje smo prethodno dodali 15 dkg šećera, 5 dkg groždica, pola vanilin šećera, i jednu žlicu ruma.

Nadjev orasi:

Orasi se također preliju kipućim mlijekom i doda se 15 dkg šećera, 5 dkg groždica, pola vanilin šećera, i jednu žlicu ruma.

Nadjev:

25 dag mljevenog maka
30 dag mljevenih oraha
30 dag šećera
10 dag groždica
1 vanilin šećer
2 žlice ruma
4 dcl mlijeka

Anica Kucelj



VUZMENI KUGLOF

Sastojci:

75 dag brašna za dizano tijesto
 Kvasac
 3 jaja
 Prstohvat soli
 1 žlica šećera
 4 dcl mlijeka
 1,5 dcl ulja
 Naribana kora limuna
 1 žlica ruma
 20 dag groždica

Priprema:

Kvasac razmutiti u malo toplog mlijeka da se digne. Promiješati sve sastojke osim brašna, dodati kvasac te na kraju brašno. Tijesto treba mijesiti dok se ne pojave mjehurići, a zatim ga pustiti da se digne. Zatim ga staviti u kalup za kuglof i pustiti da se još jednom digne. Peče se na 180 stupnjeva oko 45 minuta. Ohlađeni kolač po želji možete posipati šećerom u prahu.

Božica Lacković



DVOBOJNA GIBANICA

Tijesto:

75 dag glatkog brašna
 2 žumanjka
 10 dag šećera
 2 vanilin šećera
 Korica 1 limuna
 1 žličica soli
 5 dag kvasca
 Malo ruma
 2 dag margarina
 Po potrebi toplog mlijeka

Priprema:

Tijesto umijesiti od navedenih sastojaka i ostaviti ga da se digne. Potom ga promijesiti, podijeliti na dva dijela, s time da se u jedan dio stavi 1 žlica kakao praha. Ostaviti tijesto da se još jednom digne. U međuvremenu pripremiti nadjev. Sve sastojke dobro promiješati i preliti sa 4 dl kipućeg mlijeka, dodati 4 žlice marmelade, promiješati te dodati snijeg od 2 bjelanjka.

Izvaljati oba tijesta na debljinu oko pola centimetra. Na bijelo tijesto staviti nadjev i pokriti smeđim tijestom. Tijesto saviti i staviti u namašćeni pleh za pečenje. Ostaviti ga da se diže pola sata, a zatim staviti da se peče na 200 stupnjeva dok ne porumeni. Potom smanjiti temperaturu pećnice na 180 i peći do kraja. (ukupno oko sat vremena)

Nadjev:

40 dag maka
 20 dag šećera
 1 vanilin šećer
 Korica 1 limuna
 0,3 dcl ulja

Zdenka Majcenić



PROSTA POGAČA

Tijesto:

1/2 kg običnog pšeničnog brašna
1 žlica soli
Vrh noža sode bikarbone
Žlica ulja
Žlica masti
4 dcl mlijeka

Priprema:

Sve sastojke promiješati, a mlijeko dodavati prema potrebi. Kada se tijesto di-gne, zamijesite ga i stavite peći.

Verica Tepeš



SAVIJAČA OD PEHTRANA (ESTRAGON)

Tijesto:

30 dag brašna
5 dag maslaca ili margarina
1 jaje
1 vanilin šećer
1 žlica šećera
3 dag kvasca
2 dcl mlijeka

Nadjev:

10 gr pehtre (estragon)
16 dag masla
12 dag mrvica
16 dag šećera
4 dcl kiselog vrhnja
6 žutanjaka
Limunova korica

Priprema:

Na maslacu prepržimo mrvice. Umiješamo žutanjke, šećer i vanilin šećer, te dodamo kiselo vrhnje i promiješamo. Zatim dodamo prepržene mrvice i pusti-mo nadjev da stoji 10 do 15 minuta. Nadjev namažemo po izvaljanom tijestu i posipamo ga pehtrom (estragonom).

Zdenka Petek



ZELOVNJAČA

Tijesto:

30 dag glatkog brašna

1 jaje

Malo soli

Nadjev:

1 kg zelja

Malo ulja

Jedan luk

Sol

Biber

Priprema:

Zelje narezati i prokuhati ga u slanoj vodi do tri minute, a zatim ga ocijediti. Na malo ulja prepržiti luk, dodati zelje, soli i bibera po ukusu, te sve skupa još pirjati. Kad se zelje ohladi, tijesto se tanko razvuče, posipa se nadjevom, zavije i peče se oko 30 minuta na 180° C.

Katica Auguštin



ŠTRUDLA OD ZELJA I ORAHA

Tijesto:

0,5 kg glatkog brašna

Malo soli

3 žlice ulja

Mlake vode po potrebi

Nadjev:

1,5 kg zelja

0,5 kg oraha

Malo soli

4 žlice ulja

2 jaja

Priprema:

Zelje narezati i skuhati ga dok ne omekša, zatim dodati orahe, jaja, malo soli i ulja, te sve skupa treba dobro promiješati. Tijesto izvaljati kao za štrudlu, premazati ga nadjevom i staviti peći na 180° C.

Đurđa Tepoš



USKRSNA POTICA

Tijesto:

0,5 kg glatkog brašna
3 jaja
2 žlice ulja
1 kocka kvasca
Malo soli

Nadjev:

Jedna šaka oraha
1 jabuka
2 žlice sira
Šećer
Cimet

Priprema:

Orahe, jabuku, sir, šećer i cimet dobro promiješati, te taj nadjev staviti na tijesto koje se izvalja u krug debljine jednog prsta. Na kraju rubne dijelove tijesta preklopiti prema unutra i staviti peći.

Dragica Završki



SVADBENA ŠTRUCA

Sastojci:

1,5 kg brašna
2 kocke kvasca
10 dag margarina
20 dag šećera
4 žumanjka
Sol

Korica limuna

2 žlice vrhnja

Mlijeko

Priprema:

Kvasac razmutite s malo šećera i toplog mlijeka, pa ostavite da se dignu.

U brašno dodajte rastopljeni margarin, šećer, žumanjke, sol i naribanu koricu limuna. Malo promiješajte i dodajte dignuti kvasac s toplim mlijekom. Zamijesite tijesto i pustite da se diže. Dignuto tijesto još promijesite i razdijelite ga u tri dijela. Izvaljajte svaki dio duguljasto i razrežite ga po duljini tri puta i ispletite pletenice. Najveću stavite na namazani kalup i zatim na nju stavljajte sljedeću ispletenu pletenicu, a tako i treću. Ostavite još malo da se diže, a zatim premažite bjelanjkom i stavite u peć.

Josipa Krklec



USKRSNA POTICA SA MLINCIMA

Tijesto:

1 kg brašna bijelog

10dkg šećera

1 dcl ulja

Sol

Korica od limuna

To se zamijesi i od toga se naprave mlinci, 1-2 po želji

Nadjev od žemljic:

1 litra mlijeka se zavrije, narezati 3-4 žemlje, malo namočiti. Dodati 10 jaja i sve dobro izmiješati. Staviti peći da dobiješ lijep sir, ohladiti te dodati groždice, vaniliju, rum i malo ulja.

Nadjev od oraha:

1,5 kg oraha

Šećer

Rum

Limunova korica

Cimet

Priprema:

Mlince ispeći na pekaču, ostalo tijesto izvaljati tako veliko da se može savit cijela gibanica. Sir od žemlje staviti na mlince, zatim nadjev od oraha, pa opet mlince pa sir. Sa strane izvaljati tijesto, do vrha premazati jajem i peći jedan sat.

Marija Drofenik