

Biscotti
Pecorino





galicin
kolaci
5.



Posebno mi je zadovoljstvo s vama podijeliti recepte slatkih i slanih delicija izvorne gastronomije Zagorja, kolače naših *babica*, koje su se ove godine natjecale na županijskoj manifestaciji "Babičini kolači". S već pete po redu manifestacije, koja se 5. ožujka održala u bajkovitom zagorskom mjestu Radoboju, ponijeli smo svi prekrasne doživljaje, a nagrađene *babice* zadovoljstvo i ponos pobjede. Vama darujemo recepte kao vrhunske okuse tradicionalnoga zagorskog slatkog kulinarstva. Ovogodišnji festival Babičini kolači, kao jedinstvena takva manifestacija u Hrvatskoj, privukao je rekordan broj natjecateljica, 40 *babica* iz svih dijelova županije. I rekordan je bio broj posjetitelja, koji su imali priliku uživati u s ljubavlju pripremljenim slasnim zalogajima te naučiti štošta novog, čime smo još jednom uspješno obogatili turističku ponudu naše regije. Kulinarska brošura "Babičini kolači" objedinila je recepte svih ovogodišnjih natjecateljskih slastica kao i nagrađenih prethodnih godina, te i vi imate priliku

otkriti koji se sve to sastojci zdrave domaće kuhinje kriju u tradicionalnim recepturama zagorskih delicija. Doživljaj je kušati kako se naoko neobični sastojci za kolač, poput vrganja, repe, vina, helje, graha, mrkve, čvaraka ili bučinih koštica savršeno mogu stopiti u vrhunsku poslasticu. No te su poslastice i nutricionistički vrijedne, a i danas brojna zagorska domaćinstva njeguju tradicionalnu proizvodnju domaćih brašna poput bijelog kukuruznog, pšeničnih ikrica ili ruclevog brašna proizvedenog od klasa kukuruza. I sve je to dostupno na našem tržištu. Uživajte u jedinstvenim slatkim i slanim delicijama i okusite bajku zdravlja iz Zagorja.

Zahvaljujem sudionicama pete manifestacije "Babičini kolači", Općini Radoboj, te svim vrijednim ljudima koji čine Zagorje uistinu jedinstvenom destinacijom za život, rad i odmor.

Mr.sc. Siniša Hajdaš Dončić, župan

Vječni okusi Zagorja

Kolači su poput vremeplova; dovoljno je da ih okusite i vrate vas natrag u topli zagrljaj djetinjstva i čarobne, neumorne bakine ruke koje su od svega znale napraviti slatki zalogaj. Francuski književnik Marcel Proust od jednog je običnog čajnog kolačića stvorio čitavu lektiru. Zamislite što bi ispisao da je imao sreću kušati Jutarnjicu babice Mire iz Maclja, Šarenu tortu babice Ane iz Donje Stubice, Zlevku od rucleva brašna sa sirom babice Marije iz Svetog Križa Začretja, Uskrsni kolač babice Dijane iz Huma na Sutli, kolač Dva u jednom babice Mande iz Radoboja ili bilo koju od autohtonih slastica Zagorja kakve već pet godina njeguje i promovira kulinarška svetkovina Babičini kolači.

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. "Babičini kolači" su, stoga, 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.

U samo pet godina postojanja ta se manifestacija 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 pobjednica "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 kuharica 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.

*českie
kolači*
5.



I. NAGRADA

Mira Smiljanec

Jutarnjica



Tijesto

3 jaja, kvasac, 60 dag brašna
2 žlice domaće masti, malo vrhnja
malo šećera, malo soli
i mlijeko po potrebi

Nadjev

30 dag mljevenih oraha
30 dag sira, 20 dag maka
šećer i rum (po želji)



*Zamijesiti tijesto i
ostaviti da se diže pola sata.
Razdijeliti na četiri dijela. Razvaljati i namazati
nadjevom. Ispreplesti u pletenice i staviti u medenicu
ili okruglu posudu za pečenje promjera 26 cm da se digne.
Prije pečenja premazati mješavinom mlijeka i
žumanjka. Peći oko jedan sat na 150 °C.*



II. NAGRADA

Ana Lisak

Šarena torta



Tijesto

25 dag oštrog brašna
2 žličice mljevenih suhih kopriva
5 žlica šećera, 1 prašak za pecivo
4 žumanjka, 1 dl mlijeka
1 žlica masti

Premaz

3 žlice pekmeza
15 dag mljevenih oraha
snijeg od 4 bjelanjka



*Žumanjke, šećer i mast dobro umutiti,
dodati mlijeko, brašno i prašak za pecivo.*

*Sve pomiješati. Polovicu umućenog tijesta staviti
u premazan kalup za tortu. U drugu polovicu staviti
mljevene koprive i preliti po prvome tijestu. Staviti u pećnicu
na 180 °C. Prije kraja tijesto izvaditi i staviti premaz na
sljedeći način: premazati tijesto pekmezom, posuti
mljevenim orasima i na sve staviti snijeg od
bjelanjaka. Peći dok snijeg ne dobije zlatnu
boju. Rezati na kriške dok je još vruće.*



III. NAGRADA

Katica Labaš

Božićni kuglaf



- 6 jaja, 1 prašak za pecivo
1 vanilin-šećer, žlica kakaa, limun
2 žlice šećera u prahu, jabuka, po želji ruma
malo krušnih mrvica, $1\frac{1}{2}$ kiselog vrhnja
1 posuda* ulja, 3 posude* brašna
 $1\frac{1}{2}$ posude* šećera



Od šest bjelanjaka istući čvrst snijeg.

*Brašno promiješati s praškom za pecivo. Žumanjci se mijesaju sa šećerom, vanilin-šećerom, uljem, koricom od limuna i malo ruma. U tu smjesu polako dodati brašno uz mijешanje te sitno naribantu jabuku. Polako se umiješa snijeg. Odvoji se dio smjese u koji se umiješa kakao kako bi se dobila smeđa boja. Kalup u kojem se peče kuglof premazati maslacem, dodati malo krušnih mrvica. Staviti žutu pa smeđu smjesu. Peći 45 minuta na 180 °C. Dok još nije potpuno hladan, kuglof premazati smjesom od šećera u prahu umiješanog u limunov sok. Time se dobije bijela boja koja podsjeća na snijeg.
(Preporuka: kuglof je bolji ako tijekom pripremanja ne rabite mikser nego žicu za snijeg i drvenu kuhaču.)*



Marija Švec

Lopari s krušne peći



Tijesto

2 šake glatke *melje**
sirutke i soli na vrh noža

Nadjev

2 šake kuruzne *melje**
4 veće jabuke, ½ kravljega svježeg sira
2 šake istučenih ili mljevenih oraha
4 *šeflje* (grabilice) vrhnja
3 jaja i soli po potrebi



*Tijesto umijesiti u sirutki
tvrđe nego za štrukle, ostaviti da stoji
dok se ne umijesi gore navedeni nadjev. Razvaljati
deblje i veće od posude za pečenje jer treba preklopiti nadjev.
Isto se prepika (probode) vilicom i stave dvije šeflje
vrhnja i, zbog ljepšeg izgleda, razmutiti jedan
žumanjak. Peći dok kolač ne porumeni.*



Marija Gorup

Pita od cikle



Tijesto

45 dag oštrog brašna
2 žlice praška od cikle
1 prašak za pecivo
25 dag margarina
1 vanilin-šećer
20 dag šećera
3 jaja

Nadjev

5 jabuka
20 dag oraha
šećera po želji



Jabuke naribati i staviti šećera po želji.

Zamijesiti sve sastojke i razdijeliti na dva dijela.

*Razvaljati na jedan centimetar, staviti u okruglu posudu
za pečenje promjera 26 cm, nadjenuti jabukama
i posuti orasima. Ako želite, napravite mrežicu
ili pokrijte razvaljanim tijestom.
Peći 25-30 minuta na 185 °C.*



Mirjana Štahan

Dinamitni kolač



Tijesto

20 dag bijelogogukuruznoga brašna
10 dag svježeg čvrstogocijeđenogokravljetgogira(grudastog)
malonaribane limunovekore, 2 dl kiselogavrhnja
3 žlice šećera (ili 6 dag usitnjennogkandul šećera)
1 prašak za pecivo, 10 dag maslaca
30 dag mljevenih pečenihkestena
5 žumanjaka, žličicaisoli
mljeka po potrebi

Ostalsi sastojci

2 dl slatkogogvrhnja
snijeg od 5 bjelanjaka
20 dagkuhanogkesten-pirea
30 dag svježegokravljetgogira
3 dag šećera, 10 dag griza
10 dag domaćegmaslaca
3 vanilin-šećera



*Pripremiti namaščeni i pobrašnjenikalup poželji,
zatim sve sastojke za tijestozamijesitiistaviti ukalup i
peći na 180 °C. Kolačvaljanapola ispeći(da se dobro podigne),
zatim na nj dodati dobro izrađenu smjesu odostalih sasojaka,
ravnomjerno je rasporediti, staviti opet peći na 180 °C 40-50
minuta (ovisi o debljinikolača). Još vrući kolač posuti s 5 dag
mljevenih pečenihkestena.*



Jožica Poredski

Potica od poriluka



Tijesto

1 kg integralnoga brašna
3 dl mlake vode, kocka kvasca
 $\frac{1}{2}$ dl ulja i 1 žlica soli

Nadjev

1 kg sira, 2 kisela vrhnja
2 velika poriluka, 3 jaja, $\frac{1}{2}$ dl ulja
muškatni oraščić, štrok (češanj) češnjaka
vlasac, malo peršina, sol i
papar prema potrebi



*Sve sastojke za tijesto
zamijesiti i pustiti da se diže 30 minuta.*

*Poriluk narezati na kolutove i staviti u vrelu vodu
dvije minute. Ocijediti i pirjati na pola decilitra ulja dok
ne promijeni boju. Pripremiti sir, vrhnje, jaja, dodati poriluk,
začine i sve dobro promiješati. Na kraju dodati vlasac i peršin.*

*Razvaljati tijesto i dodati nadjev. Kolač premazati dvama
žutanjcima izmiješanima s nekoliko kapi ulja.*

*Peći u okrugloj posudi za pečenje
50 minuta na 180 °C.*



Marija Kozina

Kolač od kukuruznoga brašna i šljiva



Prvo tijesto

20 dag oštrog brašna, 1 žumanjak
14 dag margarina, 1 žlica kiseloga vrhnja
naribane limunove kore, 8 dag šećera
i malo sode bikarbone

Druge tijesto

25 dag kukuruznoga brašna, 3 jaja
1 žlica mlijeka, 1 žlica šećera, 1 žlica maslaca
1 žličica sode bikarbune

Nadjev

40 dag oraha, 4 žlice šećera
2 dl mlijeka, 10 dag maslaca



Izraditi tijesto i staviti ga u duboki lim

veličine 30x40 cm. Premazati tvrdim pekmezom od šljiva.

Zatim izraditi drugo tijesto od jaja, šećera, dodati omekšani maslac, mlijeko, brašno i sodu bikarbonu. Preliti na prvo tijesto (u tijesto se mogu staviti i nasjeckane šljive). Peći 40 minuta na 190 °C. Za nadjev na blagoj temperaturi skuhati mlijeko i šećer, a zatim tom vrelom smjesom preliti mljevene orahe. U ohlađeno umiješati maslac. Kad je kolač ohlađen, staviti nadjev i ukrasiti šljivama i pekmezom od šljiva.



Božica Štefek

Bakina zljevanka



35 dag kukuruznoga brašna
40 dag svježega kravljeg sira
5 dl jogurta, 3 dl mlijeka
1 prašak za pecivo
2 žlice vrhnja
2 jaja
sol



Sve sastojke

*izmiješati žicom, a na kraju
dodati izmrvljeni sir. Takvu smjesu
uliti u namašćenu posudu za pečenje
i odozgo politi s 10 žlica vrhnja. Tko voli
slatko, može sve posuti mljevenim
orasima, šećerom i vrhnjem.*



Josipa Vrhovski

Orehovi zeljevač



800 g glatkoga brašna
150 g mljevenih oraha
50 g sjeckanih oraha
glavica zelja
4 žlice masti
1 dl mlijeka
sol i cimet



Glavicu zelja isjeći na rezance.

Posoliti zelje i dinstati na masti dolijevajući povremeno manju količinu vode. Kad zelje omekša, maknuti s vatre. Zagrijati mlijeko i preliti preko oraha koje zatim valja pomiješati s dinstanim zeljem. Malo posoliti i na vrhu noža staviti malo cimeta. Brašno zamijesiti s 2,5 dl mlake vode, žlicom masti i malo soli. Pustiti ga pola sata. Razvaljati ga na tanko. Gotov nadjev ravnomjerno rasporediti po tjestu i zaviti. Staviti na namašćen lim u pećnicu na 200-220 °C oko 40 minuta. Kolač izvaditi i pokriti ubrusima dok se ne ohladi. Nakon toga narezati ga i poslužiti.



Julijana Šereg

Žepna gibanica



Tijesto

70 dag tamnoga brašna
1,5 dl domaćega kiselog mlijeka
1,5 dl domaćega vrhnja, žlica šećera
1 dl mlijeka, svježi kvasac
3 žlice šećera i 1 dag soli

Nadjev

30-40 dag šrota*, 5 žlica narezanih oraha
5 žlica domaćeg meda od kestena
po želji domaće suho voće (razno)
3-4 dl mlijeka, 3-4 dl vode
malo domaće šljivovice



Za pripremu tijesta u toplo mlijeko izdrobiti kvasac i dodati žlicu šećera kako bi se napravila pjena. Dodavati sastojke i napraviti tijesto, koje treba ostaviti da se diže na topлом dok se volumen ne udvostruči. Dok se tijesto diže, pripremiti nadjev. Vodu i mlijeko staviti da zakipi i u to staviti kuhati šrot te miješati dok ne postane mekan. U topli nadjev dodati med miješajući da se dobije glatka smjesa, za aromu staviti malo domaće šljivovice. Dignuto tijesto staviti na stol, razvaljati u duguljasti mlinac i namazati pripremljenim nadjevom. Zamotati u roladu i rezati kao male jastučiće. Staviti u posudu za pečenje, koju prije treba namazati domaćom mašču. Ostaviti da se diže na topлом; kad se digne, premazati jajetom po želji i staviti u pećnicu 20-25 minuta na temperaturu 180-200 °C.



Vesna Hršak

Paprenjaci



45 dag glatkoga brašna, 15 dag oraha
13 dag masti, 15 dag šećera, 3 žumanjka
1 jaje, 2 žlice meda (kestenov ili livadni)
malo cimeta, klinčića u prahu, papra
i muškatnog oraščića



*U brašno razdrobiti mast, dodati šećer,
mljevene orahe, jaje, žumanjke, med, cimet,
malo klinčića u prahu, muškatnog oraščića i papra.
Zamijesiti i ostaviti tijesto oko pola sata na hladnome mjestu.
Tijesto razvaljati na dasci i rezati kekse ukrasnim kotačićem
ili specijalnim drvenim kalupom za paprenjake. Izrezane
kekse peći na namašćenoj posudi za pečenje oko
15 minuta na temperaturi 200-220 °C.*



Veronika Merkaš

Hajdina pogača



Tijesto

2 dl hajdina brašna

Nadjev

1 kg svježega kravljeg sira
1 jaje, 1 dl vrhnja
1 vanilin-šećer
2 žlice šećera
i malo soli



Hajdino brašno opariti s 2 dl kipuće vode i promiješati da bude mokro. Ohladiti. U hladno dodati cijelo jaje, tri žlice ulja, decilitar glatkoga pšeničnog brašna. Zamijesiti glatko tijesto i napraviti dva mlincia te ostaviti da odstoji 30 minuta. Sve sastojke za nadjev dobro promiješati. U namašćen pleh veličine 30-40 cm razvući mlinac tjestova (razvući ga i po bridovima pleha), preliti po mlincu polovicu nadjeva i po nadjevu naribati veću jabuku, posuti cimetom, poklopiti drugim mlincem i premazati preostalom polovicom nadjeva. Na nadjev dodati smjesu od izmiješanog 1,5 dl vrhnja, jajeta i šećera. Staviti u pećnicu na 180 °C 25 minuta.



Marija Oremuš

Medena pita



Kore

45 dag brašna
1 jaje, 10 dag masti
15 dag šećera, 3 žlice meda
1 prašak za pecivo

Krema

½ l mlijeka
4-5 žlica brašna
20 dag šećera



*Zamijesiti tijesto,
razdijeliti na četiri dijela
i peći na okrenutom limu na 180-200 °C
dok ne porumeni. Za pripremu kreme sve sastojke
zajedno kuhati dok se ne dobije gusta, glatka smjesa.
U razmućenu hladnu kremu dodati "razrađeni"
margarin. Kremom namazati jednu po jednu
koru i zatim ih slagati jednu na drugu.*



Ivanka Tandarić

Domaći štrukli od blitve i sira



Tijesto

1 kg glatkoga brašna
1½ žličica soli
mlake vode po potrebi

Nadjev

1 kg blitve, 1 jaje,
1 kg domaćega kravljeg sira
2 žlice domaće masti
2 žlice vrhnja
1 žlica soli



Brašno pomiješati

sa žličicom i pol soli i onda s

*mlakom vodom zamijesiti. Tijesto se mora
dobro izraditi kako bi bilo glatko; zatim valja napraviti
dva hljepčića i ostaviti ih da odstoje 15 minuta. Za to vrijeme listovi
blitve preliju se kipućom vodom, a ostatak prokuha u slanoj vodi. Dok se
to hlađi, tijesto na stolu valja malo raširiti, pouljiti i ostaviti da odstoji
još 20 minuta. U ohlađenu blitvu umiješa se domaći sir s vrhnjem i
drugim sastojcima. Kad je tijesto razvučeno, naprave se štrukli i
poslože u posudu za pečenje veličine 35x30 cm. Kad je sve gotovo,
štrukle premazati s malo vrhnja i mlijeka. Pećnicu zagrijati
na 180 °C, u nju staviti štrukle i peći jedan sat.*



Olga Hršak

Kolač od meda



Tijesto

35 dag brašna
1 jaje, 12 dag šećera
5 dag margarina, 2 žlice meda
žličica sode bikarbune

Krema

5 dl mlijeka, 1 margarin
1 vanilin-šećer, 10 dag šećera
4 žlice brašna



*Za pripremu kora
margarin, šećer, jaje i med
otopiti na vatri stalno mijesajući*

dok masa ne postane tekuća. Maknuti s vatre.

*Kad se ohladi, dodati sodu bikarbonu i brašno. Zamjesiti glatko
tijesto i podijeliti na četiri dijela, tanko razvaljati (najbolje na ravnoj posudi za
pečenje) i peći na 200 °C 5-10 minuta. Za kremu u malo hladnoga mlijeka
staviti brašno i šećer. Ostatak mlijeka prokuhati i kad je kipuće u nj staviti
brašno i šećer već razmućene u malo mlijeka. Kuhati 3-5 minuta stalno
mijesajući. U mlaku kremu dodati margarin i dobro "izraditi" kako
ne bi ostale grudice. Namazati pečene kore s kremom i ostaviti
preko noći. Rezati na kocke.*



Ana Milošić

Korice od kukuruznoga brašna i oraha



Tijesto

1 kg glatkoga brašna

$\frac{1}{2}$ l domaćega vrhnja

1 žličica soli

1 dl mlijeka

Nadjev

$\frac{1}{2}$ kg kukuruznoga brašna

1 kg domaćega kravljeg sira

2 jaja (razmutiti), 20 dag mljevenih oraha

10 dag rastopljenoga domaćeg maslaca

1 žlica šećera, 1 žličica soli



Zamijesiti, napraviti mlinac i staviti na pleh veličine 32x32 cm. Mlinac treba ostaviti izvan rubova tako da se može pokriti gornji dio kad se stavi nadjev. Sastojke za nadjev dobro promiješati kuhačom i staviti na mlinac.

Peći 30 minuta na 150 °C.



Durdica Kiseljak

Torta od kukuruznoga brašna i meda



Tijesto za kore

¾ l kukuruznoga brašna
6 žlica domaće svinjske masti
6 žlica šećera, 1 žlica sode bikarbune
2 jaja, 6 žlica meda, malo limuna
1 žličica cimeta

Drugo tijesto

2 ¼ dl kukuruznoga brašna
6 jaja, sok i ribana limunova kora
2 dl šećera i žličica ruma



Sastojke za kore zamijesiti i podijeliti u tri kore.

Prvu koru ispeći na preokrenutom limu, a drugu premazati marmeladom i na nju staviti treću koru, koju treba izrezati na trake i slagati tako se dobije mreža. Peći na preokrenutom limu, ali prije pečenja premazati tučenim bjelanjcima. Za pripremu drugog tijesta jaja, šećer i limun mijesati nad parom dok smjesa ne postane gusta. Maknuti s vatre i dalje mijesati dok se ne ohladi. Onda staviti brašno i rum i mijesati. Staviti u kalup za tortu i peći 45 minuta na 180 °C. Slaže se na sljedeći način: kora-marmelada-tijesto-marmelada-kora.



Marija Bračević

Zagorski štrukli



Tijesto

½ kg glatkoga brašna
1 jaje, 3 žlice ulja, malo soli
mlaka voda

Nadjev

1 kg svježega kravljeg sira
3-4 dl vrhnja, 1 jaje
malo soli

Premaz

10 dag maslaca i malo ulja



*Umijesiti tijesto i ostaviti ga
najmanje jedan sat, zatim ga rastegnuti
i premazati rastopljenim maslacem.*

*Staviti nadjev i zarolati. Staviti
savijaču u namašćenu posudu
za pečenje i peći 45 min.*

na 200 °C.



Danijela Barić

Štrukli od vrganja i hajdine kaše



Tijesto

60 dag glatkoga brašna
5 žlica ulja, mlaka voda
žlica jabučnog octa i sol

Nadjev

75 dag vrganja
25 dag kuhanе hajdine kaše
2 jaja, 2 dl kiselог vrhnja
20 dag domaćega špeka
2 luka, malo češnjaka
10 dag maslaca
malo peršina



Zamijesiti tijesto

i pustiti da odstoji 30 minuta.

*Vrganje prođinstati na luku, dodati češnjak,
sitno narezani špek i kuhanu hajdinu kašu. Posoliti
i malo ohladiti, dodati vrhnje, jaja i peršin.
Razvučeno tijesto premazati nadjevom,
zarolati, preliti otopljenim maslacem
i peći 40 minuta na 200 °C.*



Nadica Fuček

Blagdanska pita od oraha



Tijesto

10 dag šećera, 2 žutanjka
20 dag kukuruznoga brašna
20 dag pšeničnoga glatkoga brašna
2 dl domaćeg vrhnja, 20 dag domaćeg maslaca
malo sode bikarbune ili pola praška za pecivo

Nadjev

15 dag mljevenih oraha
20 dag crnog ili kukuruznoga brašna
25 dag šećera, 1 prašak za pecivo
1 dl ulja, 3 dl mlijeka



*Sve sastojke za tijesto umijesiti
i podijeliti u dva dijela. Za nadjev napraviti
snijeg od dva bjelanjka. Sve sastojke polako promiješati,
staviti na polovicu tijesta, a drugi dio tijesta na nadjev.
Staviti u pećnicu na 180 °C.*



Ljubica Radovečki

Štrukli od kopriva



Tijesto

70 dag glatkoga brašna
1 dl ulja, 3 dl vode
malo soli

Nadjev

30 dag svježeg sira
20 dag sjeckanih kopriva
malo šećera i soli



Tijesto zamijesiti

*i ostaviti da odstoji pola sata,
zatim ga razvući preko cijelog stola.
Na rubove tijesta staviti nadjev i zarolati.
Irezati štrukle i peći 20 minuta na 180 °C.*



Mira Vidović

Turšak* pogača



50 dag bijelogog kukuruznoga brašna
25 dag mljevenog turšaka*, 2 jaja
2 dl mlijeka (po potrebi), 1,5 dl ulja
2 dl kiselog vrhnja, 1 svježi kvasac
domaći maslac i sol



*U dobro razmućena jaja uliti
vrhnje, mlijeko, ulje i dodati kvasac i sol.*

Zatim dodati kukuruzno brašno i brašno od turšaka. Mijesiti
dok tijesto ne postane glatko. Smjesu ostaviti pola sata na
toplom. Zatim tijesto ponovno umijesiti.
Posudu za pečenje veličine 30x20 cm premazati
domaćim maslacem i u nju staviti smjesu za
tijesto. Peći u pećnici 40 minuta
na 180 °C.*



Ljuba Vincek

Ljubine kocke



Tijesto

jogurt, 2 čaše oštrog brašna
 $\frac{1}{3}$ čaše ulja, 1 čaša šećera
 2 jaja, 1 vanilin-šećer
 2 žlice ruma

Nadjev

25 dag mljevenih oraha
sok od višanja, 10 dag šećera
 4 žlice likera od višanja



*Mljevene orahe preliti sokom od višanja
tako da bude mekano. Umiješati 10 dag šećera
i četiri žlice likera od višanja. Za tijesto sve sastojke
izmiješati tako da ispadne biskvitno tijesto. Staviti u kalup
za pečenje 22x35 cm i peći 20 minuta na temperaturi 150-160 °C.
Kad je tijesto pećeno, ostaviti ga da se ohladi. Ohlađeno rezati na tri
dijela iste debljine. Prvi dio namazati domaćim pekmezom od šljiva,
a zatim poklopiti drugim dijelom. Na drugi dio namazati kremu i
utisnuti višnje iz komposta, poklopiti trećim dijelom na koji se
može napraviti glazura od čokolade ili posipati šećerom u prahu.
Kolač staviti na hladno da odstoji. Ohlađeni kolač
izrezati na kocke i poslužiti.*



Mirica Sinković

Medvjedje kocke



40 dag bijelogog kukuruznoga brašna
3 žlice krute domaće svinjske masti

3 jaja, svježi kvasac
1 žlica brašna
3 dl mlijeka
malo šećera
malo soli



*Umiješati kvasac
i žlicu brašna u 3 dl mlijeka
i pustiti da se digne. Kad se kvasac digne,
pomiješaju se svi sastojci u gustu masu, uliju
u posudu za pečenje i preliju masom od 40 dag svježega
kravljeg sira, 4 dl vrhnja, 4 žlice sitno nasjeckanoga
medvjedeg luka i malo soli. Staviti peći
oko pola sata na 220 °C.*



Anica Kucelj

Voćna zlevanjka



Tijesto

25 dag bijelogog kukuruznoga brašna
4 jaja, 2 žlice šećera, 2 dl mlijeka
2 dl domaćega vrhnja
1 prašak za pecivo
malo soli

Voće kao dodatak

3 jabuke srednje veličine izrezane na kockice
10 dag suhih šljiva izrezanih na sitno
10 dag suhih grožđica



*Sve sastojke za tijesto promiješati,
dodati pripremljeno voće i ponovno promiješati.
Staviti u namaščenu posudu za pečenje te peći
oko pola sata na 200 °C.*



Božica Lacković

Babičin kolač



1 šalica (2 dl) vrhnja
1 šalica kiselog mlijeka
1 šalica raženoga brašna
1 šalica pšeničnoga brašna
1 šalica zobenoga brašna
½ šalice ražene krupice
½ šalica sjeckanih oraha ili lješnjaka
2 žličice kavovine od ječma
2 žlice pekmeza od šljiva
2 žličice sode bikarbune
naribana jabuka
1 šalica mlijeka
1 šalica šećera
1 šalica ulja
1 jaje



*Sve sastojke izmiješati,
uliti u uljem premazanu posudu
za pečenje i peći na 180 °C.*



Slavica Strsoglavec

Pita od jabuka



Tijesto

30 dag glatkoga brašna

1 prašak za pecivo

12 dag šećera

7 dag masti

1 dl mlijeka

1 jaje

malo cimeta

malo soli

Nadjev

1 kg jabuka

10 dag šećera

malo cimeta



Zamijesiti tijesto i pustiti ga da odstoji pola sata. Razdijeliti na dva dijela. Sastojke za nadjev prodinistati. Prvi dio tijesta staviti u posudu za pečenje, na to staviti nadjev i poklopiti drugim tjestom. Probosti na više mjesta vilicom i peći 30 minuta na 180 °C.



Marija Martinec

Rudarska zlevka od brezove kore sa sirom



Tijesto

$\frac{2}{3}$ kukuruznoga brašna
 $\frac{1}{3}$ brezova brašna
4 dl domaćeg vrhnja
1 prašak za pecivo
8 dl mlijeka
2 jaja
sol

Nadjev

15 dag domaćega kravljeg sira
1 jaje i sol



*U zdjelu staviti vrhnje, jaja,
prašak za pecivo, sol, kukuruzno brašno,
brezovo brašno i mlijeko te sve promiješati. Staviti na
toplo da tijesto odstoji. Smjesu staviti u posudu za pečenje
veličine 35x24 cm koju treba premazati domaćim maslaczem.
Kravljji sir pomiješati s jajetom. Sol dodati prema želji.
Sir premazati po gotovoj smjesi i staviti u vruću
pećnicu na 180 °C i peći oko 60 minuta.
Zlevka se jede topla.*



Danica Herceg

Domaći kolač od ozimca* i kukuruza



2 jaja
5 dl stepke
1 dl mlijeka
 $\frac{1}{2}$ svježeg kvasca
30 dag mljevenog lana (brašno)
10 dag kukuruznoga bijelog brašna
žlica šećera i žličica soli



Sve zajedno dobro izmiješati.

Izltiti u posudu za pečenje i peći 30 minuta.

*Poslužuje se rezano na kocke. Može se
jesti sa slatkim i slanim jelima.*



Branka Končevski

Salovnjaki



1 kg brašna, $\frac{1}{2}$ kg sala
2 žutanjka, 6 žlica vina
4 dag kvasca, 6 žlica pekmeza
žlica šećera i žlica soli



Salo se očisti od žilica

i samelje u stroju za mljevenje mesa.

*Pomiješa se s 2 dl brašna, umijesi se i stavi
na hladno $\frac{1}{2}$ sata. Zatim se pripremi kvas. Nakon toga
se umijesi tijesto od kilograma brašna, 2 žutanjka, 6 žlica soli i
kvasca. Tijesto, koje mora biti glatko, treba ostaviti na miru pola
sata. Kad su oba tijesta "odmorena", tijesto s kvascem razvaljati
u oblik četverokuta i premazati dijelom sala. Preklopiti i
ostaviti pola sata. Tako još triput. Zatim ponovno
razvaljati na prst debelo, rezati na kvadratiće ili
trokutiće; u sredinu staviti malo pekmeza i
zatvoriti. Ostaviti da se diže još pola sata
i nakon toga staviti u pećnicu na 180 °C.
Kad je pečeno, uvaljati u šećer.*



Slavica Šimag

Zagorski štrukli od kukuruznoga bijelog brašna i sira



Tijesto

50 dag glatkoga pšeničnog brašna
2 dl tople vode, 5 žlica ulja
1 jaje, 1 žličica soli

Nadjev

50 dag finoga kukuruznoga brašna
50 dag svježeg kravljeg sira, 3 jaja
3 dl vrhnja i soli po ukusu

Premaz

20 dag margarina



Sastojke umijesiti u mekano glatko tijesto; neka odstoji 20 minuta. Za nadjev je potrebno kukuruzno brašno preliti s otprilike 2,5 dl kipuće vode, pustiti da se ohladi i dodati sir, jaja, vrhnje i soli po ukusu. Odstajalo tijesto razvaljati, razvući i po njemu staviti 20 dag rastopljenog margarina i nadjev. Zarolati, rezati na štrukle i stavljati u domaćom masti premazanu posudu za pečenje. Peći 40 minuta na 200 °C.



Marica Kipa

Pogača od kukuruznoga brašna i porog luka*



2 kg bijelogukukuruznoga brašna
1 čajna šalica glatkoga brašna (oko 10 dag)
10 dag domaćeg maslaca
25 dag porog luka
 $\frac{1}{2}$ svježega kvasca
2 dl vrhnja
1 žlica soli



*Kukuruzno brašno i sol preliti
s malo kipuće vode te ostaviti da odstoji
10 minuta. Kvasac razmutiti u 2 dl mlake vode,
pomiješati s glatkim brašnom i ostaviti da se digne. Ohlađeno
kukuruzno brašno začiniti prežganim maslacem, dodati
prethodno nasjeckan poriluk i dignuti kvasac s brašnom i
vrhnjem. Sve zajedno zamijesiti i staviti u okruglu
posudu za pečenje promjera 26 cm.
Peći 75 minuta na 200 °C.*

*poriluk



Barica Fuček

Zljevka od domaćeg sira i vrganja



50 dag kukuruznoga brašna
20 dag domaćega kravljeg sira
10 dag brašna od bučnih koštica
žlica domaće svinjske masti
3 jaja, žlica soli
 $\frac{1}{2}$ svježeg kvasca



*Navedeni sastojci stave se u posudu
te ispremiješaju s pola litre kipućeg mlijeka,
sve dok se ne dobije gusta masa (tijesto). Dobiveno
tijesto razdijeliti na dva dijela. Prvi dio tijesta stavite
u dobro namašćeni lim te u nj 20 dag dinstanih vrganja
koje treba pomiješati sa žlicom masti, malo luka,
papra i soli. Prekriti drugom polovicom tijesta i
staviti u pećnicu na 150 °C 45 minuta.*



Vjekoslava Jurić
Ram štrudla*



Tijesto

1 kg brašna
1 jaje, malo soli
vode po potrebi

Nadjev

5 jaja
4 dl vrhnja
5 dag grožđica
malo limunove kore
3 žlice šećera



*Tijesto razvući i ostaviti 20 minuta
da se posuši. Istući snijeg od bjelanjaka,
žumanjke pjenasto umijesiti. Dodati šećer i limunovu
koricu. Polako dodati vrhnje s kuhačom i na kraju snijeg.
Nadjev staviti na jednu stranu tijesta, posuti grožđicama,
saviti štrudlu i staviti u posudu za pečenje veličine
40x30 cm. Peći 45 minuta na 180 °C
kao i svaku štrudlu.*



Biserka Čukman

Poderane gaće



50 dag glatkoga brašna
svježi kvasac, 1 dl mlijeka
1 žličica soli (prema želji)



*Kvasac razmutiti u mlakome mljeku, dodati brašno
i sol te zamijesiti glatko tijesto uz dodatak mlake
vode. Ostaviti da se digne. Razvaljati na
centimetar debljine, izrezati na kocke
(10x10 cm), u sredini prerezati
(2-3 cm) i peći na vrućem ulju.*



Katica Auguštin

Zagorska potica s čvarcima



40 dag brašna
½ kocke kvasca
1 žličica masti
vode po potrebi



*Zamijesiti tijesto i
pustiti da se digne. Kad se digne,
razvaljati ga i staviti u nisku posudu za pečenje.
Na malo masti zagrijati oko 30 dag čvaraka
i sitno isjeckani luk pa utisnuti u tijesto.*

*Dodati malo soli i papra
te staviti peći oko
20 minuta.*



Anica Čuček

Kolač iz hajde*



- 1 jaje
3 bjelanjka
20 dag smeđeg šećera
10 dag domaćih suhih šljiva
10 dag domaćih suhih marelica
2 šalice hajdinog brašna
1 velika naribana jabuka
10 dag suhih brusnica
1 prašak za pecivo
1 vanilin-šećer
malo cimeta



*Domaće sušeno voće,
pripremano i sušeno u kasnim
jesenskim danima, narezati na komadiće.*

*Izmiješati bjelanjke i šećer, dodati jaje, vanilin-šećer,
narezano voće, brusnice i naribaniu jabuku posipanu mljevenim
cimetom. Polako tijestu dodati dio hajdina brašna, preliti mljekom i
miješati. Ostalo hajdino brašno i prašak za pecivo polako primiješati.
Pripremljeno tijesto staviti na srednje veliki lim za pečenje koji malo
premažemo maslacem. Peći na 180 °C, ohladiti i razrezati na šnите
od jednog centimetra. I još nešto: hejda je nekada uz krumpir
bila osnovna seljačka hrana jer je vrlo jednostavna za uzgoj
i uspijeva na siromašnoj, pjeskovitoj zemlji s dosta vlage.*



Bernarda Bele

Gospodska zljevka



1½ l kukuruzne *melje**
2 dag svježega kvasca
1 kg očišćenih oraha
1 šalica vrhnja
3 dl maslaca
8 žlica šećera
1 l mlijeka
4 jaja
maslac
žlica soli



*U mlako mlijeko staviti četiri žlice šećera
i izmrvljeni kvasac, ostaviti na toplo da se digne.*

*Posebno izmrviti brašno s maslacem na daski. To izmiješati s
kvascem, dodati jaje, sol i četiri žlice šećera, dobro izmiješati i
staviti na toplo da se digne. U maslacem namazanu posudu za
pečenje uliti pola tijesta, posuti orasima i šećerom. Uliti drugu
polovicu tijesta, prelitи rastopljenim maslacem i ostaviti na
toplom pola sata. Preliti vrhnjem, posuti orasima
i polako peći jedan sat.*

*kukuruznoga brašna



Barbara Crnek

Pita od muškat tikve



Tijesto

½ kg oštrog brašna
1 margarin, 10 dag šećera
2 jaja, 1 prašak za pecivo
limunova kora

Nadjev

muškat tikva od 1 kg
10 dag šećera, 1 vanilin-šećer



*Tijesto ručno zamijesiti,
razdijeliti na dva dijela, razvaljati
u veličini posude za pečenje (30x40 cm).*

*Prvu polovicu tijesta pokriti nadjevom, zatim
staviti drugu polovicu tijesta i peći ½ sata na 180 °C.
Za nadjev tikvu oguliti i izvaditi koštice, zatim izrezati
na kocke i prokuhati. Kad omekšaju, procijediti ih i
pasirati. Dodati 10 dag šećera i vanilin-šećer.*

česnekové
kolači
4.



I. NAGRADA

Manda Kogaj **Dva u jednom**



Tijesto I

25 dag bijelogog kukuruznoga brašna
½ dl slatkoga vrhnja, ½ dl mlijeka
2 jaja, 1 dl kiseloga vrhnja
1 prašak za pecivo
malo soli

Tijesto II

25 dag mljevenih bućnih koštice
½ dl slatkoga vrhnja, ½ dl mlijeka
2 jaja, 1 dl kiseloga vrhnja
1 prašak za pecivo
malo soli



*Sve sastojke za Tijesto I
umiješati i staviti u namaščenu posudu
za pečenje. Sve sastojke za Tijesto II umiješati
i staviti na Tijesto I. Kolač posuti cijelim
bućnim košticama, te sve peći
pola sata na 200 °C.*

II. NAGRADA

Ljubica Žitnjak

Zelnica od integralnoga brašna s bućinim košticama



Tijesto

6 šaka integralnoga brašna
2 šake crnoga brašna, $\frac{1}{2}$ dl ulja
malo soli

Nadjev

manja glavica svježeg zelja
glavica luka, žlica svinjske masti
šaka nasjeckanih bućinih koštica
5 žlica maslaca, мало soli i papra



*Sastojke za tijesto zamijesiti s topлом vodom
i ostaviti na sobnoј temperaturi pola sata. Zelje narezati,
prokuhati 3-4 minute. Ocijediti i začiniti s masti i lukom,
staviti malo soli i papra. Tijesto razvući na deblji mlinac
te premazati mlinac maslacem. Staviti nadjev od zelja,
a na zelje posuti bućine koštice.*

*Zarolati i rezati kao štrukle,
namazati vrhnjem i zapeći.*

III. NAGRADA

Ivanka Tandarić
Kolač od domaćega graha



Tijesto

70 dag brašna, 1 kvasac, 7 dag šećera
kora limuna, 1 dl ulja, žumanjak
jaje, prstohvat soli, 1 vanilin-šećer
4 žlica vrhnja, 2 dl mljeka

Nadjev

60 dag kuhanoga graha, 20 dag oraha
10 dag šećera, bjelanjak

Preljev

malo nadjeva, 20 dag čokolade
2-3 kapi ulja



Kvasac rastopiti s toplim mljekom i malo šećera te dodati malo brašna. Kada se kvasac digne, zamijesiti tijesto sa svim sastojcima. Tijesto mora biti glatko i dobro izrađeno. Pustiti da se na topлом diže. Dobro skuhani i pasirani grah promiješati mikserom s drugim sastojcima. Pustiti malo nadjeva za preljev. Tijesto premijesiti i izvaljati te staviti nadjev. Kolač staviti u posudu za pečenje veličine 32x20 cm, premazati žumanjkom i peći na 175 °C 40 minuta. Kada se kolač ohladi, ukrasiti ga preljevom od graha i čokolade te staviti malo oraha za ukras.



babičin
koláč
3.

I. NAGRADA

Dijana Tepeš Uskrsni kolač



Tijesto

70 dag glatkoga brašna, 3 žutanjka, 10 dag šećera
2 dl mljeka, naribana kora limuna, 1 vanilin-šećer
1 kvasac, malo ruma i malo soli

Mlinci

1 jaje, ½ žlice praška za pecivo
45 dag bijeloga brašna i malo soli

Sir od jaja i mlijeka

24 jaja, 2 l mlijeka i malo soli

Nadjev

3 bjelanjka, 1 kg mljevenih oraha, 1 vanilin-šećer
limunov sok, grožđice, mlijeko, rum i šećer



Ispeći dva mlinca na pekaču.

*Sastojke za sir promiješati i staviti u pećnicu
dva sata na 70 °C. Povremeno miješati. Tijesto izvaljati tako
veliko da pokrije cijeli kolač. Na tijesto staviti nadjev od oraha, malo
sira od jaja. Pokriti pripremljenim mlincem. Na to staviti sir od jaja.
Pokriti pripremljenim mlincem. Na to staviti nadjev od oraha s malo
sira. Podići rubove tijesta sa svih strana na vrh kolača.
Premazati jajem i peći jedan sat na 180 °C.*

II. NAGRADA

Mirjana Štahan
Jagičini vanjkuši



Tijesto

60 dag pšeničnoga crnog brašna
grudica masti i malo ulja
mlaka voda i stepki
sol

Nadjev

20 dag kukuruznih *jaglov**
15 dag bijeloga kukuruznoga brašna
20 dag sira, 2 jaja, čvarci
vrhnje, maslac i sol



Tijesto umijesiti i dobro izraditi.

Neka odstoji na toploj dva sata. Zatim razvaljati i staviti nadjev. Jagli se kuhaju u vrućoj vodi jedan sat uz povremeno miješanje. U ohlađenu smjesu staviti kukuruzno brašno, sir, čvarke, dva jaja, soli i vrhnja po potrebi. Otopiti maslac i sve začiniti. Premazati nadjev po tijestu, zarolati i rezati male štruklece. Posložiti ih na posudu za pečenje te po želji ukrasiti vrhnjem pomoću štrcaljke. Peći na umjerenoj vatri dok ne porumene.

III. NAGRADA

Lisak Ana

Zlijevka od pečenih kostanja



30 dag pečenih *kostanja* (kestena)

1 dl ulja, 3 žlice kukuruznoga brašna

3 žlice šećera, 1 prašak za pecivo

50 dag kravljeg sira, 2 dl vrhnja

4 jaja, žličica soli



*Kostanje ispeći i samljeti mlincem
za orahe. Jaja razmutiti te dodati ostale
sastojke. Sol i šećer dodati prema potrebi.*

Peći oko 30 minuta na 180 °C.

česky
kolačí
2.



I. NAGRADA

Marija Žabojec

Zlevka od rucleva brašna sa sirom



Tijesto

$\frac{2}{3}$ brašna od *rucli* * - volumenski (25 dag po težini)
 $\frac{1}{2}$ kukuruznoga brašna - volumenski (20 dag po težini)
4 dl domaćeg vrhnja, 8 dl mlijeka, 2 jaja
1 prašak za pecivo i sol

Nadjev

15 dag domaćega kravljeg sira
1 jaje i sol



Staviti u zdjelu vrhnje, jaja, prašak za pecivo, sol, brašno od rucli i kukuruzno brašno i mlijeko te sve skupa promiješati. Staviti na toplo da tijesto odstoji. Smjesu staviti u posudu za pečenje koju prije toga valja premazati domaćim maslacem. Kravljii sir pomiješati s jednim jajem. Soli dodati po želji. Sir premazati po gotovoj smjesi. Staviti u vruću pećnicu i peći dok ne porumeni. Zlevka se jede topla.

* odklasak od kukuruza

II. NAGRADA

Jelena Pišković
Strepa od repe



Tijesto

50 dag brašna

2 dl tople vode

3 žlice ulja

2 kapi octa

Nadjev

5 srednje velikih bijelih repa

2 šake domaćega svježeg kravljeg sira

5 žlica vrhnja, 1 žlica soli

5 dl mlijeka, 4 jaja

1 dl ulja



*Prvo naribati repu, do pola skuhati,
ocijediti i namočiti u mlijeko. To neka stoji
namočeno jedan dan. Nakon toga dodati ostale
sastojke za nadjev. Tijesto zamjesiti i ostaviti da
odstoji pola sata. Zatim tijesto tanko razvući,
premazati nadjevom, saviti, staviti
u namašćenu posudu za pečenje, premazati
vrhnjem te peći na srednjoj temperaturi jedan sat.*

III. NAGRADA

Mirica Sinković

Vanjkušeki s vrganjima



Tijesto

75 dag brašna
2 žlice masti (krute)
4 dl kiselog vrhnja
1 jaje, sol

Nadjev

1 žlica masti (krute), 1 glavica crvenog luka
15 dag vrganja, žlica nasjeckanoga zelenog peršina
2 žlice naribano sira, 1 žlica kukuruznoga brašna
1 jaje, sol i papar po ukusu



Zamijesiti tijesto i pustiti stajati 30 minuta.

Pirjati luk i vrganje na žlici masti pa u ohlađeno dodati peršin, sir, brašno, jaje, sol i papar. Tijesto razvaljati i narezati na kvadratiće (oko 4 cm). Puniti nadjevom i peći.

Ovo su pikantni vanjuški za zagorske kleti.

Naravno, uz dobru kapljicu.

česnekové
kolači
1.



I. NAGRADA

Slavica Rainer

Štrukli od hajdine kaše



Tijesto

2 žlice ulja, 40 dag brašna
jaje, sol, mlaka voda

Nadjev

30 dag hajdine kaše
50 dag sira, 3 jaja
15 dag maslaca



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

II. NAGRADA

Manda Kogaj
Štrukli od zelja



Tijesto

$\frac{1}{2}$ kg glatkoga brašna
jaje, malo ulja, malo soli
malo mlake vode

Nadjev

$\frac{1}{2}$ kg zelja, $\frac{1}{2}$ kg sira
10 dag orahe, 1 dcl vrhnja
2 jaja, šećer, ulje, sol



*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 namašćenu posudu za pečenje.*

III. NAGRADA

Marija Gorup
Pogača od čvaraka



3 žlice ulja
5 dag kvasca
20 dag čvaraka
malo mlake vode
½ kg polubijelog brašna
sol



*Od sastojaka umijesiti
tijesto, staviti u kalup za pečenje,
koji prethodno valja premazati uljem.
Staviti peći.*

- Mira Smiljanec Jutarnjica 4
 Ana Lisak Šarena torta 6
 Katica Labaš Božićni kuglaf 8
 Marija Švec Lopari s krušne peči 10
 Marija Gorup Pita od cikle 12
 Mirjana Štahan Dinamitni kolač 14
 Jožica Poredski Potica od poriluka 16
 Marija Kozina Kolač od kukuruznoga brašna i šljiva 18
 Božica Štefek Bakina zljevanka 20
 Josipa Vrhovski Orehovi zeljevač 22
 Julijana Šereg Žepna gibanica 24
 Vesna Hršak Paprenjaci 26
 Veronika Merkaš Hajdina pogača 28
 Marija Oremuš Medena pita 30
 Ivanka Tandarić Domaći štrukli od blitve i sira 32
 Olga Hršak Kolač od meda 34
 Ana Milošić Korice od kukuruznoga brašna i oraha 36
 Durđica Kiseljak Torta od kukuruznoga brašna i meda 38
 Marija Bračević Zagorski štrukli 40
 Danijela Barić Štrukli od vrganja i hajdine kaše 42
 Nadića Fućek Blagdanska pita od oraha 44
 Ljubica Radovečki Štrukli od kopriva 46
 Mira Vidović Turšak pogača 48
 Ljuba Vincek Ljubine kocke 50
 Mirica Sinković Medvjede kocke 52
 Anica Kucelj Voćna zlevanjka 54
- Božica Lacković Babičin kolač 56
 Slavica Strosglavec Pita od jabuka 58
 Marija Martinec Rudarska zlevka od brezove kore 60
 Danica Herceg Domaći kolač od ozimca i kukuruza 62
 Branka Končevski Salovnjaki 64
 Slavica Šmag Zagorski štrukli od brašna i sira 66
 Marica Kipa Pogača od brašna i porog luka 68
 Barica Fućek Zljevka od domaćeg sira i vrganja 70
 Vjekoslava Jurić Ram štrudla 72
 Biserka Čukman Poderane gaće 74
 Katica Auguštin Zagorska potica s čvarcima 76
 Anica Čuček Kolač iz hajde 78
 Bernarda Bele Gospodska zljevka 80
 Barbara Crnek Pita od muškat tikve 82
 Manda Kogaj Dva u jednom 84
 Ljubica Žitnjak Zelnica s bućinim košticama 85
 Ivanka Tandarić Kolač od domaćega graha 86
 Dijana Tepeš Uskrnsi kolač 88
 Mirjana Štahan Jagičini vanjkuši 90
 Ana Lisak Zljevka od pečenih kostanja 91
 Marija Žabojec Zlevka od rucleva brašna sa sirom 92
 Jelena Pišković Strepa od repe 94
 Mirica Sinković Vanjkušek s vrganjima 95
 Slavica Rainer Štrukli od hajdine kaše 96
 Manda Kogaj Štrukli od zelja 98
 Marija Gorup Pogača od čvaraka 99

U ovogodišnjem žiriju, u dosad najjačem sastavu, biti će Božica Brkan, vrsna novinarka s područja kulinarstva, Branko Čukelj, dopredsjednik Hrvatskog kuhaškog saveza i šef kuhinje hotela Westin, Marko Živaljić, glavni kuhanj restoran Stare škole u Mirkovcu i Branko Greblički, predsjednik Ceha ugostitelja pri Obrtničkoj komorii Krapinsko-zagorske županije. Kriteriji kod ocjenjivanja odnose se na originalnost, autohtonost (20 bodova), izgled kolača (10 bodova), okus kolača (10 bodova), prezentaciju kolača (5 bodova) i izgled stola, opći dojam (5 bodova).



Krapinsko-zagorska
županija



Zagorje

laboratorium

Izdavač: Krapinsko-zagorska županija i Laboratorium; Za izdavača: Siniša Hajdaš Dončić i Ivana Vučić; Izvršna urednica: Ivana Vučić; Urednik: Jurica Heidl; Oblikovanje i prijelom: Laboratorium; Fotografije kolača: Maja Danica Pečanić; Fotografije babica: Maja Danica Pečanić, Dado Škreblin, Tomislav-Jurica Kaćunić; Stilisti za hranu: Domagoj Frisch, Tamara Ganoci Frisch; Producija: Translator; Voditelj projekta: Luka Čuljak (kzž); Koordinacija: Ana Pavić (kzž); Tisak: Printera, travanj 2011.





Krapinsko-zagorska
županija



Zagorje

laboratorium

ISSN 1847-602-3 39,90 kn

A standard linear barcode is displayed, with the number "9 771847 602009 >" printed below it.