

babiciñi
kolaci
6.



Ponovni doživljaji Zagorja

“Babičini kolači” spoj su tradicije i buđenja već pomalo zaboravljenih osjeta slatkih zagorskih gastronomskih užitaka. Već šestu godinu zaredom Krapinsko-zagorska županija organizira manifestaciju “Babičini kolači” kroz koju se na originalni način predstavljaju tradicionalna gastronomija, autohtone namirnice, odnosno priprema slastica prema starim receptima naših baka i prabaka, ali i vrijednosti žena, obitelji, kreativnosti, tradicije i kulture Županije, gradova i općina iz kojih natjecateljice dolaze.

Ovogodišnje natjecanje zagorskih baka održano je u Đurmancu, mjestu odakle dolazi Mira Smiljanec, lanska pobjednica ove jedinstvene manifestacije koja iz godine u godinu postaje sve popularnija, a u Hrvatskoj je po konceptu promocije, tradicije i autohtonosti jedinstvena.

Za pobjedničku lenu borilo se 30 babica iz svih dijelova Županije, a čiji su se kolači bodovali za autohtonost recepture i sastojaka, okus, izgled kolača, za domišljatost u prezentaciji. Svaki je detalj bio bitan jer su u ocjenjivačkoj komisiji, čiji filter nije bilo lako proći, sjedili vrhunski gastronomski znalci: kuhar Slavko Večerić, predsjedavajući ovogodišnjeg žirija, Branka Kralj, kuharica i nastavnica pri Ugostiteljskoj školi u Zaboku, i Marko Živaljić, kuhar i vlasnik agroturizma Majsecov mlin. Osim za pobjedničko mjesto u pripremanju kolača, *babice* su se natjecale i za priznanje za vizualni dojam, koji je na šestim redu “Babičnim kolačima” ocjenjivan prvi put, i to pod nazivom “Izvorno zagorski”. Senka Jurina, poznata hrvatska folkloristkinja, bodovala je koliko su se natjecateljice svojom odjećom koju su odabrale i dekoracijom izlagačkoga mjesta uspjele približiti starini zagorskog duha i tradiciji. Titulu je ponijela Mira Smiljanec.

Pobjednički kolač seljačka pita Slavice Vlahović iz Klanjca, kolač od čvaraka, kolač zdravlja, težački buhtlini, strepa od heljde i rožičkov,... samo su neki od recepata koje su ove godine na “Babičnim kolačima” odlučile s nama podijeliti naše Zagorke.

babičini kolači **6.**



I. NAGRADA

Slavica Vlahović

Seljačka pita



25 dag glatkog brašna, 5 žlica mlijeka
7 dl domaćeg vrhnja, malo soli
malo domaće masti
1 jaje

Nadjev:

25 dag domaćega kravljeg sira
vrhovi mlađih kopriva
malo peršinovog lišća
4 jaja mladi luk
sol



Od brašna, vrhnja, mlijeka, jaja, domaće masti i soli zamijesiti tijesto. Za nadjev na masti popržiti sitno nasjeckano peršinovo lišće, mladi luk s lišćem te vrhove mlađih kopriva. Posoliti pa kad se ohladi dodati 25 dag domaćeg sira i četiri jaja. Tijesto razvaljati pa na polovicu staviti nadjev i preklopiti zatvorivši rubove. Peći 45 minuta na 200°C.



II. NAGRADA

Slavica Strsoglavec

Kolač od čvaraka



60 dag crnoga pšeničnog brašna
3 žlice ulja, 4-5 dl vode
½ svježeg kvasca
1 žlica soli

Nadjev:

30 dag usitnjениh
čvaraka poprženih
s dvije glavice luka
malo soli
4 jaja



*Tijesto razvući kao za savijaču,
staviti nadjev te zarolati. Staviti na namaščen
lim i peći na 200°C oko 40 minuta.
Na kraju lagano prelitи uljem
da se tijesto ispuhne.*



III. NAGRADA

Nevenka Vorih

Kolač zdravlja



70 dag brašna, 12 dag maslaca,
3 jaja, 2 dl mlijeka, 3 žlice kiselog vrhnja,
4 dag kvasca, malo šećera, sol
1 prašak za pecivo,

Nadjev:

80 dag skuhanih pasiranih krumpira
2 vanilin-šećera, grožđice (po želji), 15 šećera
naribana kora cijelog limuna, 3 jaja,
12 dag maslaca, sol po potrebi



Zamijesiti tijesto pa ga ostaviti da odstoji na toploj pola sata.

Nakon toga tijesto još jednom promijesiti, razvaljati i opet staviti da odstoji.
Napraviti nadjev, skuhati krumpir s korom, oguliti ga i napraviti pire. U rastopljenom
maslacu dobro razmutiti šećer, tri žumanca, dva vanilin-šećera, sol i naribanu suhu koru
od cijelog limuna usitnjeno u mlincu za kavu. Sve to pomiješati s pire-krumpirovi i
dobro izmiješati. Od tri bjelanca istaći čvrst snijeg pa ga polako umiješati u smjesu.

Za bolji okus po želji dodati grožđice. Na tanko razvaljano tijesto ravnomjerno
razmazati nadjev pa ga zarolati pomoću stolnjaka. Prije pečenja kolač
premazati mješavinom pola male žličice ulja i žumanca. Kalup
veličine 30x20 cm premazati maslacem i peći 45 minuta
na 180°C. Kolač poslužiti topao.



Brankica Jagić

Zelnica sa cvirki i krumpirom



1 kg svježeg sira
1 kg krumpira, 1 kvas
10 dag domaćih cvirki (čvaraka)
30 dag pšeničnog brašna (tip 850)
2 žlice svinjske masti
40 dag raženog brašna
2 glavice crvenog luka
malo ulja i soli
po potrebi



Zamijesiti tijesto od raženog i pšeničnog brašna, dodati kvasac, ulje, sol i vodu po potrebi. Dok se tijesto diže, pripremiti nadjev. Zelje skuhati, dobro ocijediti te narezati na sitnije rezance. Na masti dinstati luk dok ne omekša, ali ne smije požutjeti. Zelje staviti na luk, nastavi dinstati još pet minuta pa dodati sol po potrebi. Krumpir skuhati bez kore pa usitniti kao za pire i dodati ohlađenom zelju. U tu smjesu dodati sitno narezane čvarke. Tijesto razvući nakon što malo odstoji i premazati nadjevom. Zarolati i rezati štrudle. U lim premazan mašću staviti štrudle i peći oko 45 minuta na 200°C.



Ana Lisak

Medena pita s bučinim košticama



3 žlice meda
3 žlice mlijeka, 5 dag masti
55 dag polubijelog brašna
18 dag šećera, 1 jaje
1 žlica sode

Nadjev:

20 dag mljevenih bučnih koštice
8 žlica pekmeza od mušmula
4 žlice šećera



*Jaja, med, mlijeko, mast i šećer kuhati 10 minuta.
Kad je skuhano, dodati brašno i sodu te zamijesiti tjesto
koje potom valja razdijeliti na četiri dijela i razvaljati dok je
toplo. Svaka kora peče se posebno na okrenutom limu na 180°C.
Da bi zadnja kora bila valovita, peće se na rešetki od pećnice.*

*Mljevene bučine koštice i šećer preliti s malo kipućeg
mlijeka. Pečene kore premazati nadjevom: prvu
nadjevom od koštica, drugu pekmezom, treću
košticama, a na nju staviti
zadnju koru.*



Mira Vidović

Gibanica od mesa



70 dag brašna
12 dag margarina, sol
2 dcl vrhnja, malo šećera
1 svježi kvasac

Nadjev:

80 dag mljevenog mesa
1 glavica crvenog luka
3 jaja, 1 žlica brašna
nasjeckani peršin
1 žlica ulja, sol
papar



Kvasac razmutiti u malo tople vode, umijesiti tjesto od brašna, vrhnja, soli i malo šećera pa tjesto ostaviti da odstoji pola sata. Nakon toga tjesto još jednom promijesiti i razvaljati. Na ulju popržiti nasjeckani crveni luk, dodati posoljeno i popapreno mljeveno meso. Kad se nadjev ohladi, dodati mu razmućena jaja i nasjeckani peršin. Razvaljano tjesto premazati nadjevom, zarolati u roladu te stavi u pećnicu na 180°C.



Božica Lacković

Strepa od heljde i rožičkov



15 dag heljdinog brašna
crnog brašna prema potrebi
1 velika žlica svinjske masti,
3 žlice kiselog vrhnja
1 jaje, malo soli

Nadjev:

40 dag svježeg sira
15 dag rožičkov (rogač)
1 dl kiselog vrhnja



*Heljdino brašno popariti kipućom vodom.
U mlako brašno dodati jaje, sol, mast i vrhnje,
te zamjesiti tijesto postupno dodajući crno brašno
dok se ne dobije glatko tijesto. Tijesto razvaljati i staviti
u lim tako da tijesto bude preko ruba lima. Sir, rogače i vrhnje
dobro izmiješati, staviti u lim na tijesto te prekriti
tijestom koje viri preko ruba lima. Kolač
premazati vrhnjem i peći pola
sata na 180°C.*



Kogaj Manda

Težački buhtlini



1 kg ječmenog brašna
2 jaja, 1 kvasac, $\frac{1}{2}$ l mlijeka
žlica soli, 1 dcl masti, мало кима
 $\frac{1}{2}$ kg mljevenih čvaraka (po želji
dodati nasjeckani luk i papar)



*U posudi pomiješati dva jaja,
mast, sol te dodati mlijeko pomiješano
s kvascem. Sve sastojke dobro umjesiti uz
dodavanje ječmenog brašna. Tijesto pustiti da
se digne, potom razvaljati, rezati na kocke te
puniti čvarcima i lukom. Nakon toga tijesto
preklopiti i oblikovati u buhtle, koje
se poslože u namašćeni lim. Pustiti
ih da kratko odstoje. Peći na
200°C; napola pečene
premazati jajem
i posuti kimon
po želji.*



Mira Smiljanec

Jurjevska pogacha



1 kg brašna
1 kvasac, 3 jaja
2 žlice masti, mljeko
3 žlice šećera, žlica soli
 $\frac{1}{2}$ kg sira, 2 dl vrhnja
10 dag grožđica
2 jaja



*Kvasac pomiješati
s malo brašna i mlijeka
pa pustiti da se digne. Zatim
dodati sve ostale sastojke. Dobro
zamijesiti, staviti u kalup ili
okruglu posudu promjera
26 cm i pustiti na toplom
da se još malo diže.*

*Peći na 180°C
45-55 minuta.*



Mirica Sinković

Pita od miješanog mesa



Tijesto:

75 dag glatkog brašna
malo ulja, sol, mlaka voda po potrebi

Nadjev:

1 pileća prsa (oko 20 dag)
30 dag teletine ili junetine, 4 jaja, sol
50 dag svinjetine, 4 dcl vrhnja,
1 žlica masti, 2 crvena luka
majčina dušica, 1 žlica
nasjeckane mlade
koprive



Zamijesiti tijesto kao za štrudlu, tanko razvaljati te ga pustiti da se malo prosuši, poprskati uljem i rezati listove u veličini protvice – osam komada. Meso sitno narezati, pirjati. U ohlađeno dodati tri jaja, dva dl vrhnja, sol, majčinu dušicu, sitno nasjeckanu koprivu. U namaščen lim staviti četiri lista tijesta, nadjev, prekriti s preostala četiri lista tijesta, pa preliti s ostatkom vrhnja u kojem smo razmutili jedno jaje. Peći oko 50 minuta na 220°C.



Ivana Tandarić

Babičina gibanica od boba



Tijesto:

6 dag šećera, 1 svježi kvasac
55 dag oštrog brašna, 1 vanilin-šećer
2 dcl mlijeka, 1 dcl ulja, 1 jaje, 2 žumanca
3 žlice kiselog vrhnja, malo soli
malo limunove kore

Nadjev:

15 dag krumpira
20 dag sira, 2 manja luka
2 žlice kiselog vrhnja, 1 jaje
20 dag boba, 2 bjelanca



*Kvasac razmutiti u mlijeku, dodati šećer
i malo brašna te ostaviti na toplom da se kvasac digne.
Brašno prosijati, u nj staviti ostale sastojke te s ostatkom mlijeka
zamijesiti dizano tijesto. Dok se tijesto diže, skuhati krumpir i bob i sve
dobro mikserom izmiješati. Na blagoj vatri ispržiti luk koji sa sirom
valja dodati krumpiru i bobu. Sve još jednom dobro izmiješati.*

*Tako pripremljeno tijesto razvaljati, namazati nadjevom i
staviti u namazani lim 32x20 cm da se diže još pola sata.*

*Dignuto tijesto premazati razmućenim jajem
i peći na 150°C 50-55 minuta
do zlatno žute boje.*



Olga Hršak

Biskvitna gibanica



23 dag brašna, 2 vanilin-šećera
2 puta na vrhu noža praška za pecivo, 3 žlice rum-a
20 dag šećera, 9 žumanaca, 9 žlica vode

Tijesto:

10 dag domaćeg maslaca, 2 žlice vrhnja
3 dag svježeg kvasa, 50 dag glatkog brašna, malo ulja
1 vanilin-šećera, soli i šećera po ukusu

Nadjev :

50 dag oraha, 2 vanilin-šećera
rum, šećer, pekmez od marelica, 30 dag maka,



Od bjelanaca istući snijeg, šećer, vodu, vanilin-šećer i rum pjenasto istući te dodati brašno s praškom za pecivo i na kraju snijeg. Tijesto razdijeliti na tri dijela, dva žuta i jedan smeđi, dodati pola žlice kakaa i peći dok ne požuti. Kvasac razmutiti u malo mlijeka, dodati brašno i staviti na toplo mjesto da se digne. Kada se tijesto digne, preostale sastojke staviti u zdjelu i zamijesiti tijesto te ponovno staviti dizati. Nadjev: prokuhati pola litre mlijeka te s jednom polovicom skuhanog mlijeka prelititi mak, a s drugom orah. Dodati preostale sastojke. Priprema gibanice: Tijesto razvaljati s jedne strane. Staviti tijesto u namazani lim te na tijesto staviti orahe, na orahe žuti biskvit i premazati pekmezom. Na sve to staviti smeđi biskvit i premazati pekmezom. Na njega dolazi žuti biskvit, nakon toga mak i preostalo tijesto tako da biskvit bude omotan tijestom od gibanice. Sve to ostaviti da se još digne i nakon toga peći na 200°C 45 minuta.



Ljubica Radovečki

Koružnjača



2 dl vrhnja
50 dag kukuruznog brašna
1 prašak za pecivo
1 vanilin-šećer
malo šećera
1 dl mlijeka
malo soli,
2 jaja



Razmutiti jaja, dodati šećer i sol,
miješati pet minuta uz postupno dodavanje
ostalih sastojaka. Miješati dok se ne dobije
kremasta smjesa. Namašćeni lim za
pečenje posuti mljevenim orasima,
te izliti smjesu i peći 45
minuta na 150°C .



Božica Štefek

Salovnjaci



2 dl vode
1 kg glatkog brašna
1 cijelo jaje, 2 žumanaca
 $\frac{1}{2}$ kg sala (protisnuto kroz
stroj za mljevenje mesa)
4 dl vina (bijelog)
2 žlice šećera
malo soli



Salo promiješati s dvije-tri šake
brašna te podijeliti na tri jednaka dijela
(staviti ih u hladnjak). Zamijesiti tijesto od
navedenih sastojaka (neka bude mekanije kao za
štrudlu). Tijesto razvaljati, premazati dijelom sala
i preklopiti na pola, opet premazati, pa ponovno preklopiti
i premazati dok se taj dio sala ne potroši. Ostaviti da stoji
15-20 minuta. Ponoviti postupak s drugim dijelom sala pa opet
ostaviti neka stoji 15-20 minuta. To isto ponoviti s trećim dijelom
sala. Kad treći dio odstoji 15-20 minuta, tijesto razvaljati na
centimetar debljine i rezati vrućim nožem na kocke 6x6 cm.
Staviti na svaki dio pekmez od šljiva (ili drugi nadjev po
ukusu). Peći na temperaturi 220°C 15-20 minuta.



Marija Švec

Zljevka od mrkve



4 jaja
2 dcl šećera
1 dcl ulja, 2 dcl brašna
 $\frac{1}{2}$ kg sitno naribane mrkve
10 dag mljevenih oraha
1 prašak za pecivo
malo cimeta
malo ruma



Svi sastojci
se dobro izmiješaju,
stave u lim i peku
pola sata
na $180^{\circ}\text{C}.$.



Magda Svečak

Zlevanka s orasima



3 jaja
1,5 dl oštrog brašna
1,5 dl kukuruznog brašna
 $\frac{1}{2}$ l kiselog mlijeka
2 žlice kiselog vrhnja
1 prašak za pecivo
1 žličica soli
20 dag mljevenih oraha
šećera po želji

Nadjev:
2 vanilin-šećer
5 žlica šećera (po potrebi manje)
 $\frac{1}{2}$ l kiselog vrhnja
3 jaja



Jaja, vrhnje, kiselo mlijeko, prašak za
pecivo i brašno izmiješati te izliti na namaščen
i pobrašnjen lim. Na smjesu staviti orahe pomiješane sa šećerom
i sve preliti smjesom od jaja, šećera i vrhnja. Peći
40 minuta na 180°C dok ne porumeni.



Josipa Vrhovski

Medenjaci



25 dag meda
1 žlica sode, 40 dag šećera
6 jaja (4 cijela jaja + 2 bjelanca)
1 kg crnog brašna



*Med i šećer rastopiti na vatri.
Nakon skidanja s vatre masu izliti u brašno
i dodati jaja. Masu zamjesiti, oblikovati kuglice te
ih staviti peći. Ohlađene medenjake staviti u bijelu
glazuru te ih sušiti na zraku. Priprema bijele
glazure: dva bjelanca se istuku u snijeg
pa pomiješaju sa 16 dag
šećera u prahu.*



Ivanka Hublin

Povitnjača ili medenica



4 žlice vrhnja
1 kg glatkog brašna
1 kvasac, 3 žlice šećera
2 žlice ulja, 2 jaja
1 žlica ruma

Nadjev:

40 dag oraha
40 dag makra, grožđice
8 žlica šećera, 3 žlice ruma
mlijeko po potrebi



Tijesto zamjesiti
i ostaviti da se diže. Dignuto
tijesto razvaljati, premazati nadjevom
i napraviti štrucu u obliku ruže.
Peći u kalupu od medenice
na 170°C 80 minuta.



Marija Bračević

Orehovnjača



40 dag brašna
kora limuna, 1 dl mlijeka
2 dl mlijeka, 6 dag šećera, 1 kvasac
2 žumanca, 8 dag maslaca
3 dag šećera, sol
1 dag šećera

Nadjev:

50 dag oraha
15 dag šećera, rum
2 dl mlijeka, 10 dag grožđica
kora limuna



Prosijati brašno i napraviti rupicu,
u nju staviti pomiješani kvasac i pustiti dizati.
Kada je kvasac dignut, staviti u mlijeko. Šećer i malo soli
miješati s kvascem. Zatim dodati maslac narezan na listice
te mijesiti rukom dok tjesto ne bude glatko – da se ne lijepi.
Tjesto pustiti dizati. Kada se tjesto digne, razvaljati ga,
napuniti nadjevom, napraviti dvije role te ih staviti u
namaščen lim. Pustiti da se dižu te prije pečenja
namazati razmućenim jajem. Staviti peći
u vruću pećnicu na 200°C 40 minuta.



Jožica Poredski

Vinski kolač



10 žlica oštrog brašna
10 žlica mljevenih oraha
10 žlica šećera, kora 1 limuna
10 žlica mlake vode, 1 vanilin-šećer
1 prašak za pecivo, 10 dag grožđica
marmelada od marelice, 10 jaja

Preljev:

5 žlica šećera, cimet
5 dl crvenog vina, klinčići

Glazura:

3 velike žlice vode
3 velike žlice šećera, 1 dag maslaca
5 rebra čokolade



Sve sastojke prokuhati. Glazura: vodu šećer i čokoladu
kuhati dok se masa ne zgušne, dodati maslac i miješati da se rastopi.
Odmah preliti preko kolača. Pjenasno umutiti jaja, šećer i vanilin-šećer. U dobivenu
smjesu polako dodavati mlaku vodu, prašak za pecivo, brašno, orahe, koru limuna
i snijeg od 10 bjelanaca. Biskvit peći 40 minuta na 180°C. Ohlađeni biskvit
preliti vinom. Premazati biskvit marmeladom u koju smo stavili sitno
narezane grožđice, te na kraju preliti kolač glazurom od čokolade.



Katarina Auguštin

Pita od zelja



Tijesto:

12 dag masti
12 dag kiselog mlijeka
glatkog brašna koliko treba da se
zamijesi glatko tijesto
malo soli

Nadjev:

½ kg zelja narezanog na rezance
2 glavice sitno narezanog luka
malo narezanog špeka
2 tvrdo kuhanha jaja
papar, sol



Zamijesiti tijesto i podijeliti u dva dijela.

Zelje dinstati na luku, dodati špek, posoliti, popaprati
i na kraju dodati sitno narezana, tvrdo kuhanha jaja. Polovicu
tijesta staviti u namazani lim, prekriti nadjevom i pokriti
drugom polovicom tijesta. Vilicom napikati gornje
tijesto i staviti u pećnicu te peći na 170-180°C
35-40 minuta dok ne porumeni.



Mirjana Štahan

Orahove krafne



10 jaja
10 žlica šećera
snijeg od 9 bjelanaca
9 žlica brašna

Nadjev:

5 kuhanih žumanaca
40 dag mljevenih oraha
25 dag šećera, 6 žlica ruma
2 rebra čokolade, 30 dag maslaca
krušne mrvice od ostatka
pečenog tijesta



*Od svih sastojaka ispeći biskvit na 170°C,
koji potom valja izrezati okruglim kalupom manjeg
promjera. Ostatak pečenog tijesta izmrviti i prosušiti u
pećnici te posušeno samljeti u krušne mrvice. Šećer izmiješati
s maslacem, dodati čokoladu, rum, pet pasiranih žumanaca
te krušne mrvice od tijesta. Kolačiće rezati na pola,
napuniti nadjevom u sredini, uvaljati u samljevene
orahe te posložiti na pladanj.*



Danijela Barić

Zlevanka od cikle



3 jaja
20 dag brašna
10 dag kakaa u prahu
10 dag tamne čokolade
20 dag šećera, 2 žlice ruma
1 veća cikla (oko 200 g)
prstohvat soli, 2 dl ulja
1 prašak za pecivo
2 žlice ekstrakta
od vanilije ili
2 vanilin-šećera



Ciklu skuhati, sitno naribati
i malo posoliti. Jaja, šećer, brašno,
kakao, prašak za pecivo, vanilin-šećer
i rum dobro izmiješati u jednoličnu smjesu.
U smjesu dodati ciklu i ulje te sve zajedno izmiješati.
Na kraju dodati čokoladu narezanu na komadiće
i peći u pećnici na 190°C jedan sat.



Marija Gorup

Slatki grijeh



18 listova tijesta za savijače
15 dag oraha + 7 dag šećera
60 dag ribanih jabuka + 5 dag šećera + cimet
60 dag sira + 2 dcl vrhnja + 2 jaja + vanilin-šećer
6 dl slatkog vrhnja, 25 dag maslaca
15 dag maka + 7 dag šećera



Promiješati sastojke za nadjev: mljevene orahe i šećer, naribane jabuke, šećer i cimet, mak i šećer, sir, jaja, šećer i vanilin-šećer maslac rastopiti. U namašćenu posudu staviti dva lista tijesta te ih premazati rastopljenim maslacem. Na listove rasporediti polovicu nadjeva za orahe te pokapati slatkim vrhnjem. Na orahe staviti dva lista tijesta, premazati rastopljenim maslacem te po njima rasporediti polovicu nadjeva od jabuka i pokapati slatkim vrhnjem. Zatim ponovno staviti dva lista tijesta, premazati rastopljenim maslacem, po listovima jednoliko rasporediti polovicu nadjeva od maka i pokapati slatkim vrhnjem. Ponovno staviti dva lista tijesta, premazati maslacem, rasporediti polovicu nadjeva od sira, pokapati slatkim vrhnjem. Sav postupak ponoviti još jednom. Na kraju na vrh kolača staviti dva lista tijesta, premazati ih maslacem i zaliti ostatkom slatkog vrhnja.
Peći na 160°C jedan sat.



Vesna Hršak

Seljački kolač



1 dl ulja, 3 jaja
3 dl pšenične krupice
3 dl šećera, 3 dl mlijeka
1 prašak za pecivo
5 naribanih
jabuka

Krema:

7 dl mlijeka
2 pudinga od vanilije
orasi za ukrašavanje
15 dag šećera



Pjenasto umutiti jaja sa šećerom
uz postupno dodavanje ulja, mlijeka, i na
kraju umiješati pšeničnu krupicu pomiješanu s praškom
za pecivo i naribanim jabukama. Kolač peći u velikom limu
te ohlađen premazati kremom i ukrasiti mljevenim orasima.

Krema: puding i šećer skuhati u mlijeku te ohladiti uz
povremeno miješanje. U ohlađenu smjesu
dodati "izrađen" margarin.



Đurđica Kiseljak

Zagorska pogača od jaja (jajarica)



1 kg brašna
5 cijelih jaja, sol
5 žumanaca, 1 bjelanac
16 dag šećera, 5 dag kvasca
mlijeko, malo ružine vodice
rum, masnoća za lim
vanilin-šećer



Kvasac usitniti, dodati malo šećera, malo mlakog mlijeka i dvije žlice brašna te pustiti smjesu da se diže. Dok se kvasac diže, umutiti dva cijela jaja i žumance s maslacem i šećerom miješajući tako dugo dok se ne dobije glatka smjesa. U smjesu dodati dignuti kvasac, malo soli, vanilin-šećer, rum i ružinu vodicu, te na kraju brašno, miješajući dok tijesto ne postane glatko. Tijesto ostaviti da se diže. Kada se digne, razdijeliti ga na četiri ili pet hljepčića i staviti ih u veću okruglu posudu za pečenje koja se prije namasti i na dno stavi papir za pečenje. Hljepčić je potrebno posložiti razmaknute. Pustiti ih se da se dignu, zatim ih namazati bjelancem. Svaki hljepčić posebno zarezati od sredine prema rubu triput, na tri jednaka kraka. Pogača se stavi peći na 180°C 25 minuta. Pečena pogača je dekorativna jer se zbog rezova oblikuje poput cvijeta te je tradicionalan specijalitet u svim svečanim prigodama.



Bernarda Bele

Lažna pogača



50 dag brašna
1 kvasac, $\frac{1}{2}$ dcl ulja
2 dcl mlijeka, 3 jaja, malo soli
4 žlice šećera, 1 vanilin-šećer
2 žlice mlijeka
2 žlice kakaa



Zamijesi tijesto i staviti ga dizati.
Dignuto tijesto promijesiti, razdijeliti
na dva dijela. U jedan dio dodati kakao pomiješan
s mlijekom te ga opet staviti na dizanje. Kad se tijesto digne,
prvo razvaljati žuto tijesto, a potom crno po žutom,
te sve skupa zarolati kao za pogaču.
Peći na 180°C 45-50 minuta.



Danica Herceg

Kuglof



6 jaja
kora od limuna
1 prašak za pecivo
sok od limuna, prstohvat soli
35 dag šećera, $\frac{1}{2}$ dl ruma
35 dag oštrog brašna
2 dl ulja, 2 dl vode
1 vanilin-šećer



*Napraviti snijeg od
šest bjelanaca uz postupno
dodavanje 17,5 dag šećera. U drugoj
posudi izmiješati šest žutanca sa 17,5 dag šećera
i vanilin-šećerom te još dodati 0,5 dcl ruma, koru limuna,
sok limuna i prstohvat soli. U tu smjesu postupno dodati dva dcl
ulja, 35 dag brašna, prašak za pecivo i dva dcl vode. Kad se
ta smjesa izradi, u nju dodati čvrsti snijeg od bjelanaca,
sve dobro izmiješati i stavi u kalup za kuglof.
Peći u zagrijanoj pećnici
na 150°C jedan sat.*



Marica Kipa

Kukuruzna šahovnica



2 kg svježeg sira
2 praška za pecivo
250 g domaćeg maslaca, sol
4 vrste kukuruza (crveni, bijeli, plavi, žuti)
licitarska jestiva boja (crvena, plava, žuta)
2 l domaćeg vrhnja
8 jaja



*Kukuruz samljeti, svaku vrstu posebno,
i prosijati kroz sito. U četiri posude staviti pola kg
od po jedne vrste kukuruznog brašna. Domaći maslac
prepržiti, raspolijeliti u četiri posude i pomiješati s brašnom.
Sir, prašak za pecivo, vrhnje, žumance i sol izmiješati u smjesu
kojoj se doda snijeg od bjelanaca. Smjesa se razdijeli na četiri
jednaka dijela te se u svaki doda po jedna boja. Crvenu
smjesu dodati u crveno brašno, plavu u plavo brašno,
žutu u žuto brašno, a bijelu smjesu sira u bijelo
brašno. Smjese se svaka za sebe izmiješaju
te stave u četvrtaste kalupe; svaka
kockica u kalupu je druge boje.
Peče se jedan sat na 180°C.*



Biserka Čukman

Srneći hrbat



7 dag maslaca
15 dag šećera, 6 jaja
10 dag čokolade, 4 dag brašna
2 žlice krušnih mrvica, $\frac{1}{2}$ dl ruma
čokoladna glazura, 15 dag oraha
 $\frac{1}{4}$ vrećice praška za pecivo
2 dl slatkog vrhnja



Maslac, šećer i žumance
pjenasto umutiti, zatim dodati omekšanu
čokoladu, brašno pomiješano s praškom za pecivo
i mrvice namočene u rumu. Na kraju umiješati čvrsti
snijeg od bjelanaca i mljevene orahe. Dobivenu smjesu
staviti u kalup za srneći hrbat premazan maslacem
i posut brašnom. Peći 45 minuta na oko 185°C.
Ohlađeni kolač preliti čokoladnom glazurom
te poslužiti s tučenim slatkim vrhnjem.

Slavica Vlahović Seljačka pita 5
Slavica Strsoglavec Kolač od čvaraka 7
Nevenka Vorih Kolač zdravlja 9
Brankica Jagić Zelnica sa cvirki i krumpirom 11
Ana Lisak Medena pita s bučinim košticama 13
Mira Vidović Gibanica od mesa 15
Božica Lacković Strega od heljde i rožičkov 17
Kogaj Manda Težački buhtlini 19
Mira Smiljanec Jurjevska pogača 21
Mirica Sinković Pita od miješanog mesa 23
Ivana Tandarić Babičina gibanica od boba 25
Olga Hršak Biskvitna gibanica 27
Ljubica Radovečki Koružnjača 29
Božica Štefek Salovnjaci 31
Marija Švec Zlijevka od mrkve 33
Magda Svečak Zlevanka s orasima 35
Josipa Vrhovski Medenjaci 37
Ivana Hublin Povitnjača ili medenica 39
Marija Bračević Orehovnjača 41
Jožica Poredski Vinski kolač 43
Katarina Auguštin Pita od zelja 45
Mirjana Štahan Orahove krafne 47
Danijela Barić Zlevanka od cikle 49
Marija Gorup Slatki grijeh 51
Vesna Hršak Seljački kolač 53
Durdica Kiseliak Zagorska pogača od jaja (jajarica) 55
Bernarda Bele Lažna pogača 57
Danica Herceg Kuglof 59
Marica Kipa Kukuruzna šahovnica 61
Biserka Čukman Srneći hrbat 63



Krapinsko-zagorska
županija



Zagorje

U ovogodišnjem žiriju sjedili su vrhunski gastronomski znalci: Slavko Večerić, predsjedavajući žirija, Branka Kralj, kuharica i nastavnica pri Ugostiteljskoj školi u Zaboku, i Marko Živaljić, kuhar i vlasnik agroturizma Majsecov mlin u Donjoj Stubici. Kriteriji kod ocjenjivanja odnose se na originalnost, autohtonost, izgled kolača, okus kolača i prezentaciju a od ove godine uvedena je nova kategorija pod nazivom "Izvorno zagorski" u kojoj je Senka Jurina bodovala koliko su se natjecateljice svojom odjećom i dekoracijom izlagачkog mjesta uspjele približiti starini zagorskog duha i tradiciji.

Izdašnik: Krapinsko-zagorska županija; Za izdavača: Siniša Hajdaš Dončić; Urednici: Ivana Vučić, Jurick Heidl; Oblikovanje: Ivana Vučić; Fotografija: Ivana Pečanić; Stilist za hranu: Domagoj Frisch; Voditelj projekta: Ana Pavić (kzž); Izdavač: Alfa, 2012.