

Vrtec pri OŠ Puconci



Pričujoča zbirka receptov je rezultat sodelovanja našega Vrtca pri OŠ Puconci v projektu Dnevi evropske kulturne dediščine in Tedna kulturne dediščine ter je skupna akcija številnih evropskih držav pod okriljem Sveta Evrope in Evropske komisije. V Sloveniji ga koordinira Zavod za varstvo kulturne dediščine.

Strokovni delavci našega vrtca se zavedamo, da je kulturna dediščina del vseh nas, zato se vsako leto trudimo, da otrokom na zanimiv način predstavimo, kako nam kulturna dediščina, ki nas obdaja, pomaga razumeti skupno preteklost. Razumevanje preteklosti pa nam pomaga pri ustvarjanju boljše prihodnosti.

Leto 2021 je bila Slovenija razglašena za nosilko naziva Evropska gastronomska regija 2021. Po vsej Sloveniji so tako potekali dogodki povezani s poudarjanjem naše edinstvene kulinarčne kulture.

V našem vrtcu smo poskušali otrokom predstaviti prehranjevanje ljudi na podeželju nekoč in njegovo tesno povezanost s kmetijsko dejavnostjo. Dejavnosti smo razdelili na tri sklope in sicer prehranjevanje otrok na podeželju nekoč, stare jedi in lončarstvo. Obiskala sta nas tudi lončar Štefan Zelko, ki nam je prikazal, kako so tradicionalno nastajale posode, ki so jih ljudje v preteklosti uporabljali pri pripravi jedi in kustosinja Pomurskega muzeja Mateja Huber, ki nam je predstavila stare pripomočke za pripravo hrane (pinja za maslo – ki smo ga z njeno pomočjo izdelali v vrtcu, kavni mlinček, tehničar z utežmi, možnar ...).

Otroci so v vrtcu primerjali prehrano nekoč in danes, nastajali so plakati, obiskovali smo kmetije in polja, okušali sveže mleko, si ogledali izdelavo skute, pripravljali ajdove zlejevance z bučnim oljem, pekli kruh ipd. Na ta način so otroci dobili vpogled v povezavo med kmetijsko dejavnostjo in prehrano ljudi, ki se močno razlikuje od sodobne. Ravno zaradi te razlike smo se odločili, da bomo s pomočjo staršev, babic in dedkov zbrali recepte jedi, ki so nekoč prevladovali na našem področju. Nastala je pričujoča zbirka – recepti so preprosti in z osnovnimi sestavinami, ki jih še vedno najdemo v naših shrambah in hladilnikih.

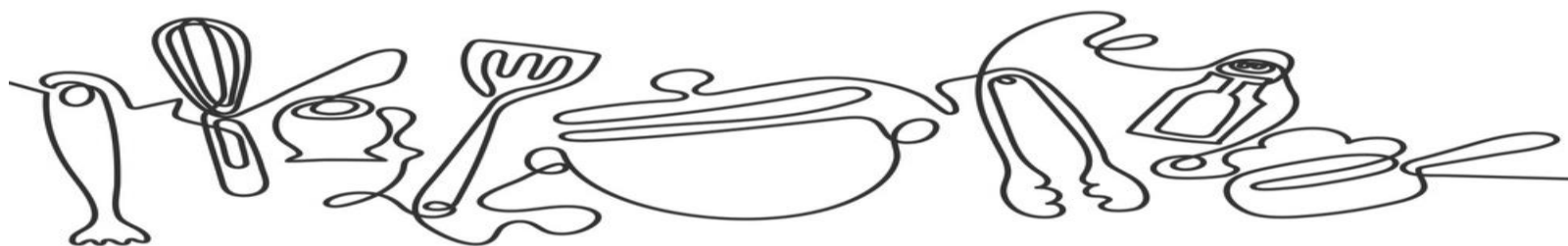
Na tem mestu bi se strokovne delavke zahvalile vsem za sodelovanje in za vaše prispevke. Prepričani smo, da vas bodo recepti jedi popeljali nazaj v otroštvo, ko ni bilo vsega v izobilju kot danes, a je bilo vseeno lepo, ko smo radost znali najti v preprostih rečeh.

Andreja Huber

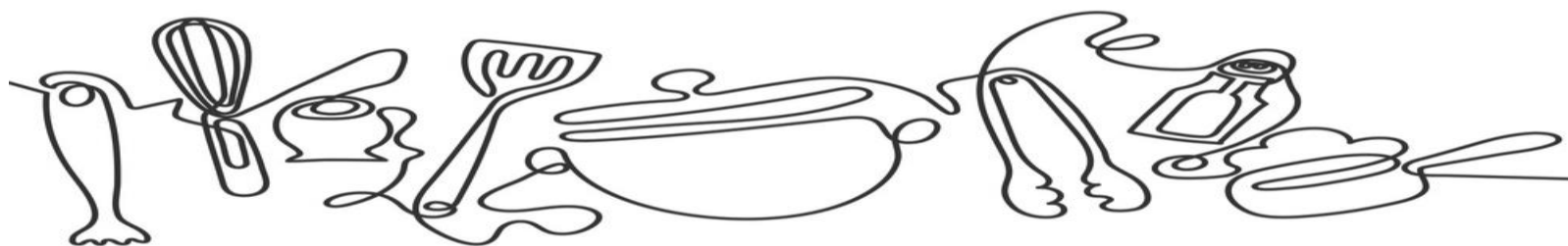


»Slano«

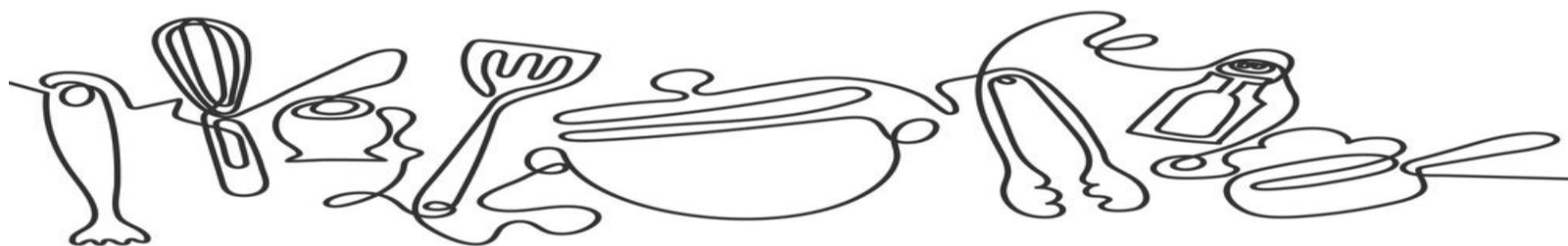
Recept:	Ocvirkove pogače I
Sestavine:	<p>500 g moke 250 g mletih ocvirkov 50 g kvasa 2 dcl kisle smetane 0,5 dcl mleka Sol Mleti poper 1 žlička sladkorja Jajce za premaz Papir za peko</p>
Postopek:	<p>V mleku vzhajaj kvas. Vse skupaj omesi in naj vzhaja 1 uro. Nato razvaljaj, izreži, premaži z jajcem in speči.</p>



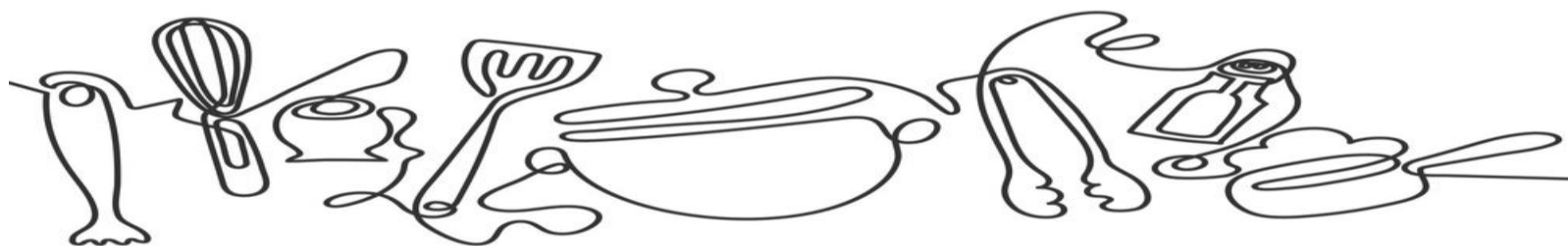
Recept:	Ocvirkove pogače II
Sestavine:	50 dkg moke 25 dkg drobno mletih ocvirkov 2 dkg kvasa 1 dcl mleka Malo sladkorja 2 dcl kisle smetane 2 rumenjaka 1 dcl belega vina Sol, poper po okusu Rumenjak za namazati
Postopek:	Omesi testo, pusti vzhajati, izreži pogačke, pusti vzhajati, namaži z rumenjacom in speci.



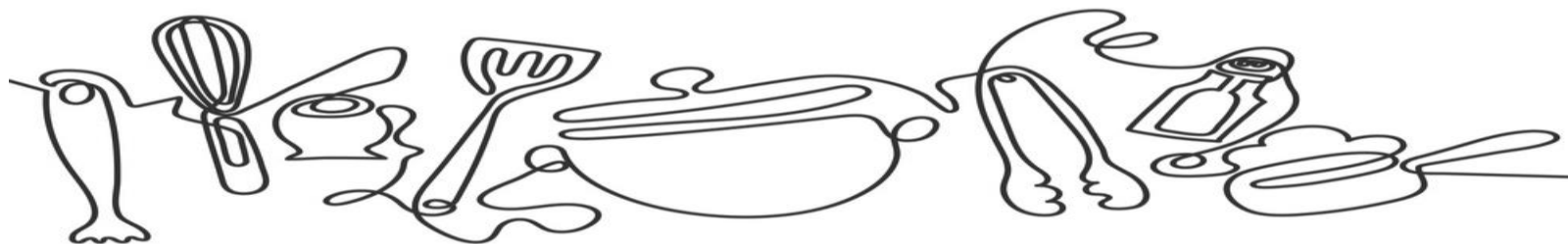
Recept:	Salove pogače
Sestavine:	<p>1 kg mehke moke</p> <p>5 velikih žlic salove masti</p> <p>1 kocka kvasa</p> <p>Mleko</p> <p>Sol</p>
Postopek:	<p>V mleko damo ščepec sladkorja in namočimo kvas. Pustimo, da vzhaja. Mast damo v moko in zamesimo, dodamo mlačno mleko po potrebi. Zamesimo gladko testo, ne preveč mehko. Nato pustimo vzhajati v kozici. (Vse delaš po občutku.) Razdelimo na dva dela in ga spet vzhajamo. Razvaljamo na ne preveč tanko in izrežemo z malim modelčkom. Spet se mora vzhajati. Namažemo z jajčko, popikamo z vilico in pečemo v šporhetu na občutek ali v pečici na 200°C. Bog žegnaj!</p>



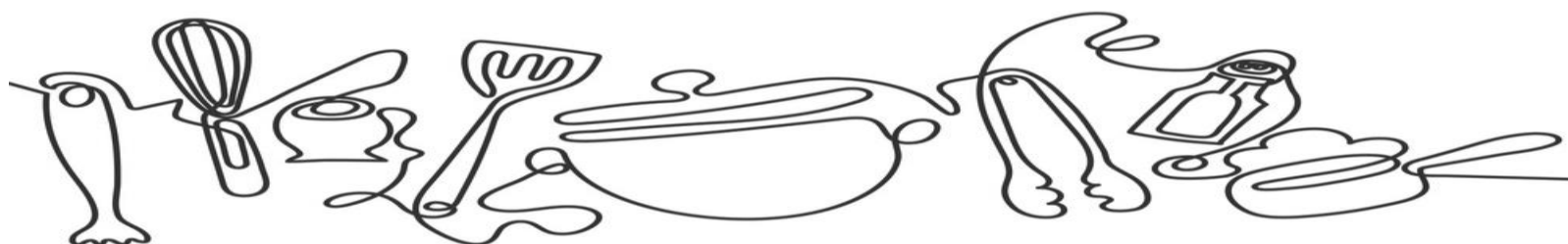
Recept:	Pereci
Sestavine:	<p>0,5 kg gladke moke 4 dcl mleka 0,5 kocke kvasa Ščep sladkorja 1 žlička soli 0,5 dcl olja ali stopljenega masla Jajce za premaz</p>
Postopek:	<p>Zamesimo testo, ki naj vzhaja cca. 1 uro. Vzhajano testo razdelimo na 15 – 20 kroglic. Kroglice pokrijemo, da se nam ne posušijo. Iz vsake kroglice oblikujemo 2 svaljka, debeline svinčnika in ju prepletemo v spiralo, to pa oblikujemo v krog. Vzhajamo cca 15 min, nato jih premažemo s stepenim jajcem in pečemo na 200 °C nekje 8 – 12 min. Lahko pa svaljke sukamo na bambusove palčke.</p>



Recept:	Šajtoš perez - sirov
Sestavine:	<p>50 dag moke</p> <p>25 dag naribanega sira (Trapist)</p> <p>25 dag margarine</p> <p>1 jajce</p> <p>2 dag kvasa</p> <p>1 dcl mleka</p> <p>1 žlička soli</p>
Postopek:	<p>Margarino zdrobimo z moko. Posebej v lončku zmešamo 1 dcl mleka, rumenjaka, $\frac{3}{4}$ naribanega sira. Moko damo v večjo posodo, na sredini naredimo jamico, dodamo kvas, ki smo ga prej pripravili, da je vzhajal v vodi. Mleko z rumenjaki in sirom dodamo moki z vzhajanim kvasom, solimo in zamesimo testo. Zvijemo »perece«. Nekoliko vzhajane premažemo z beljakom in potresemo s preostalim sirom. Pečemo na 180 °C, 25 min.</p>



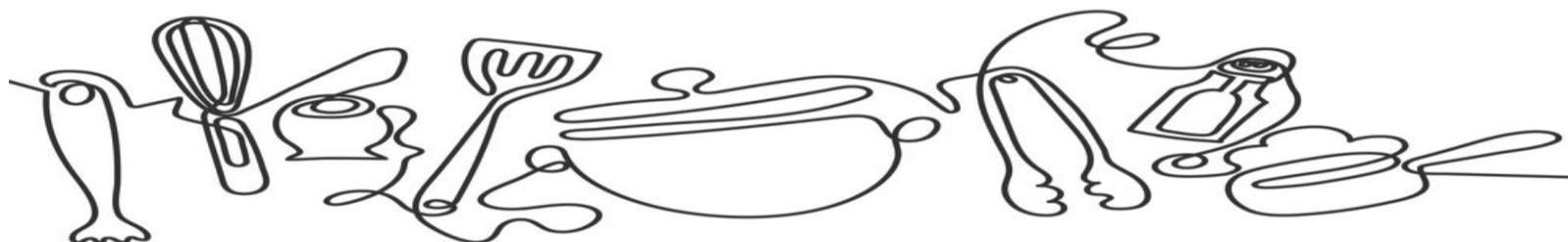
Recept:	<i>Langaš</i>
Sestavine:	<i>0,5 kg moke 2 navadna jogurta 2 jajci 1 kvas 0,5 pecilnega praška Sol</i>
Postopek:	<i>Omesi, pusti malo vzhajati, naredi kroglice, pusti malo vzhajati in ocvri v vročem olju. Na koncu premaži z mešanico vode, soli in česna.</i>





»*Samostojno*«

Recept:	»Zaroštan« močnik
Sestavine:	500 g mehke moke 2 jajci 2 l vode Sol 1 žlica masla
Postopek:	V skledo stresemo moko, dodamo dve jajci in vse skupaj premešamo kar z rokami ter osmukamo. Vse skupaj stresemo na sito in presejemo. Večje osmukance ločimo, ostale vkuhamo v 2 litra vrele, slane vode. Velike osmukance prepražimo na maslu, cca. 5 min, da zarumenijo, nato jih dodamo močniku. Malo premešamo in postrežemo kot samostojno jed.

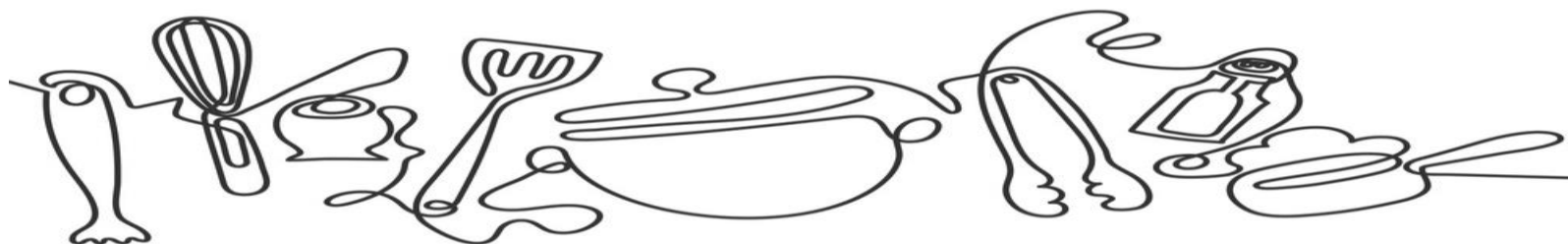


Recept:	Močnik
Sestavine:	Mleko Jajca Moka Sol
Postopek:	Segrejemo mleko, zmešamo jajce z moko, dodamo sol, koščke zmesi damo počasi v lonec in kuhamo.

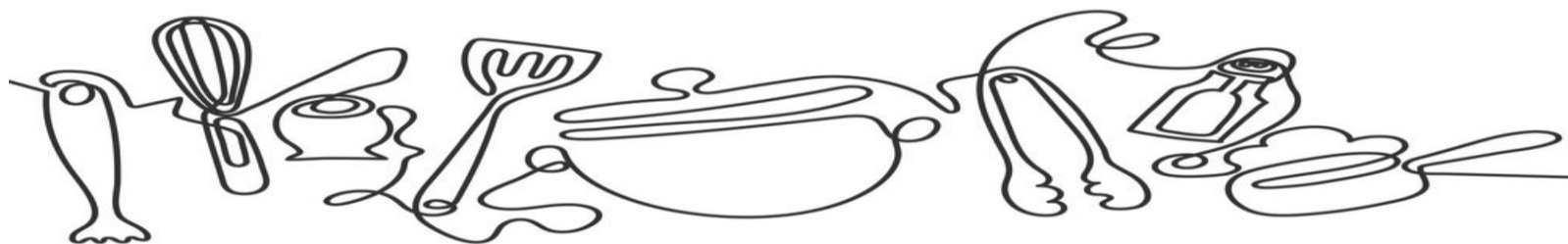
Recept:	Oženjeni močnik (Pšenično – koruzni močnik)
Sestavine:	5 – 10 dag pšenične moke 5 – 10 dag koruzne moke 1 jajce Sol 1,5 l mleka
Postopek:	Moko presejemo v skledo, dodamo jajce, solimo. Najprej sestavine razmešamo z vilico ali žlico, šele nato obdelamo z roko, da postane zmes enakomerna in brez moknatih strdkov. Med mešanjem zakuhamo v vrelo mleko. Dober tek!

Recept:	Koruzni žganci
Sestavine:	2,5 dl vode Malo soli 5 žlic koruznega zdroba
Postopek:	Vse skupaj skuhamo in ponudimo s segretim mlekom.

Recept:	Pečen krompir
Sestavine:	1 kg krompirja Sol
Postopek:	Krompir damo pod vodo, ga operemo, osolimo in damo peči. Pečemo cca. 1 uro. Pa dober tek!

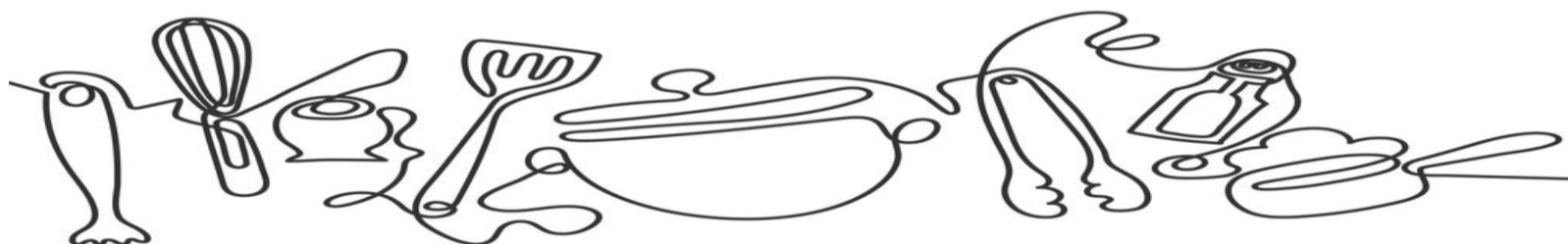


Recept:	Ričet enolončnica
Sestavine:	<p>1 čebula</p> <p>2 korenčka</p> <p>2 krompirja</p> <p>200 g namočenega ješprena</p> <p>15 dag kuhanega fižola</p> <p>3 lovorovi listi</p> <p>Sol</p> <p>Popper</p> <p>Kos prekajenega mesa ali klobase</p>
Postopek:	<p>Vse skupaj pokuhamo in dobimo odlično enolončnico.</p> <p>Postrežemo v globokem krožniku s kosom črnega kruha.</p>

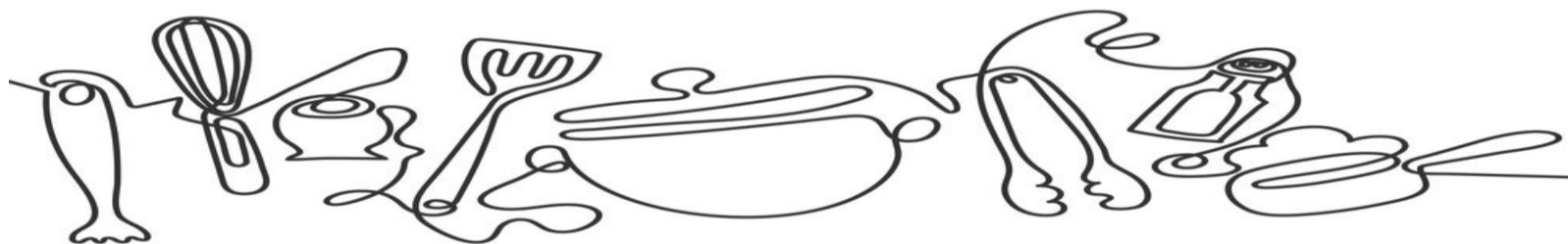


Recept:	Bujata repa
Sestavine:	<p>1kg kisle repe 70 dag svinjskih kosti 2 dcl oprane prosene kaše 4 žlice masti 1 žlica gladke moke 1 čebula Ščepec kumine 20 zrn popra 3 stroki česna Lovorjev list in sol</p>
Postopek:	<p>Kosti damo kuhat v mrzlo vodo. Počasi naj vrejo pol ure. Dodamo kisló repo, po potrebi dolijemo vodo in na zmerni temperaturi kuhamo še eno uro. Proti koncu kuhanja dodamo proseno kašo, ki je ne mešamo, da se ne prime na dno posode. Ko je kaša kuhana, pobereemo kosti iz repe, z njih oberemo meso in ga damo v repo. Dodamo lovor, poper in kumino. Iz masti, moke in drobno sesekljane čebule naredimo »frigaš«, ga gosto razkuhamo in z njim zgostimo repo. Bujto repo naložimo v široko lončeno skledo, zraven ponudimo še pečenko.</p>

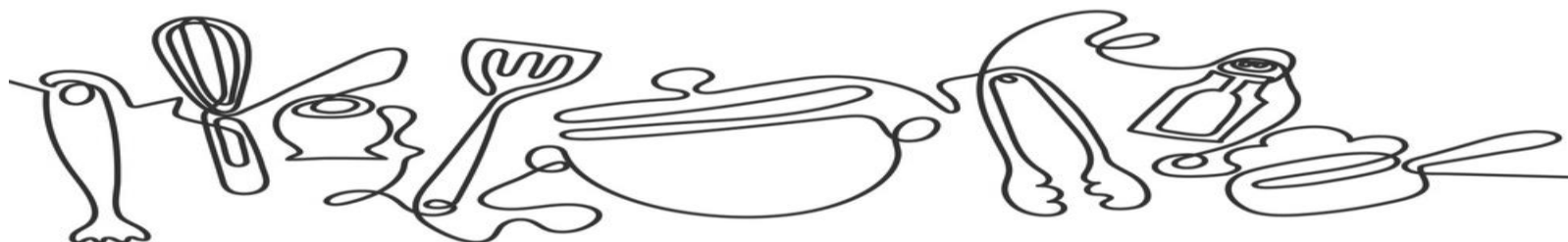
Recept:	<i>Zeljne krpice</i>
Sestavine:	<i>1200 g svežega zelja 160 g krpic (lahko tudi testenine) 100 g svinjske masti 200 ml vode Sol Popper</i>
Postopek:	<i>Zeljni glavi odstranimo liste ter jo narežemo na tanke rezine. V kozici stopimo svinjsko mast, stresemo zelje v kozico, dolijemo vodo, pokrijemo ter pražimo 20 min. Med praženjem zelje posolimo in večkrat premešamo. V loncu z vrelo vodo skuhamo testenine. Kuhamo cca. 5 min. Kuhane testenine stresemo na cedilo in jih dodamo k praženemu zelju. Rahlo premešamo in serviramo na krožnik. Dober tek!</i>



Recept:	<i>Zeldžove flikice</i>
Sestavine:	<i>500 g ostre moke</i> <i>Voda</i> <i>Sol</i> <i>500 g svežega zelja</i> <i>Svinjska mast</i> <i>Popper</i>
Postopek:	<i>Iz moke in vode zamesimo mehkejšo testo. Presno zelje narežemo in sesekljamo na čim manjše koščke, nato ga počasi pražimo na masti in popramo. Testo trgamo in sproti mečemo v slan krop. Trgance kuhamo 4 – 5 min. Odcejene trgance pomešamo s praženim zeljem in ponudimo.</i>

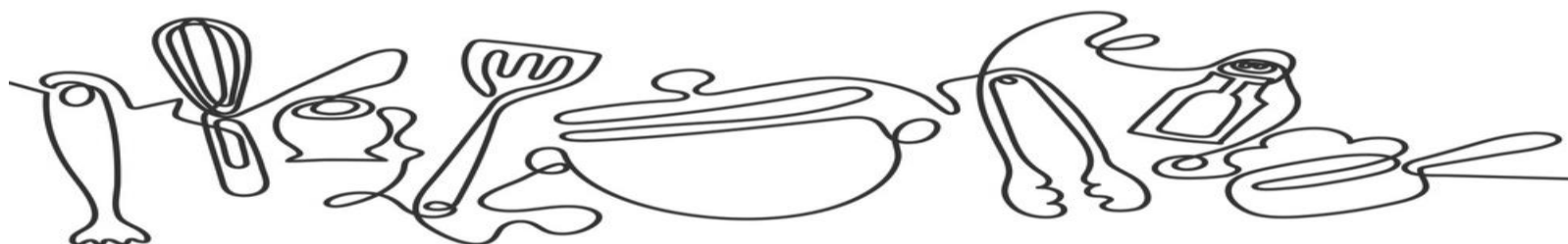


Recept:	Mlečna repa
Sestavine:	<p>1 kg sveže repe</p> <p>Sol</p> <p>Kumina</p> <p>1 žlica masti</p> <p>1 žlica moke</p> <p>3 dl mleka</p> <p>1 dl kisle smetane</p>
Postopek:	<p>Svežo repo olupimo, naribamo in skuhamo v slani vodi z dodatkom kumine. Na masti naredimo svetlo prežganje, ga razmešamo s hladnim mlekom in dodamo repi. Ko ponovno prevre, primešamo še kisló smetano.</p>

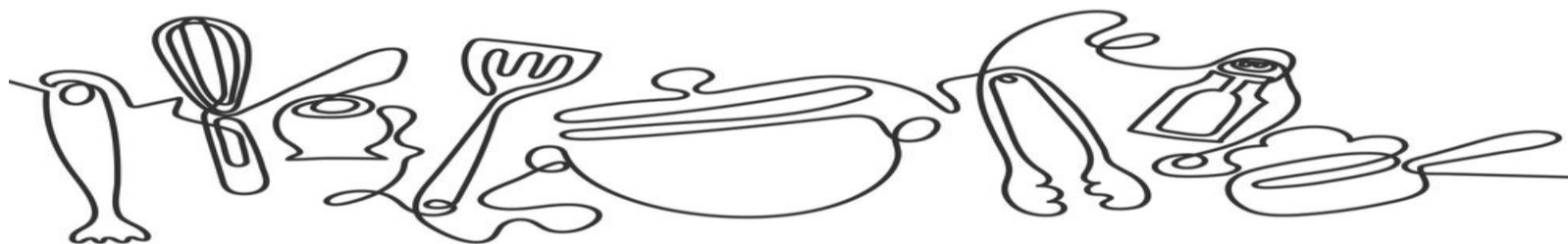


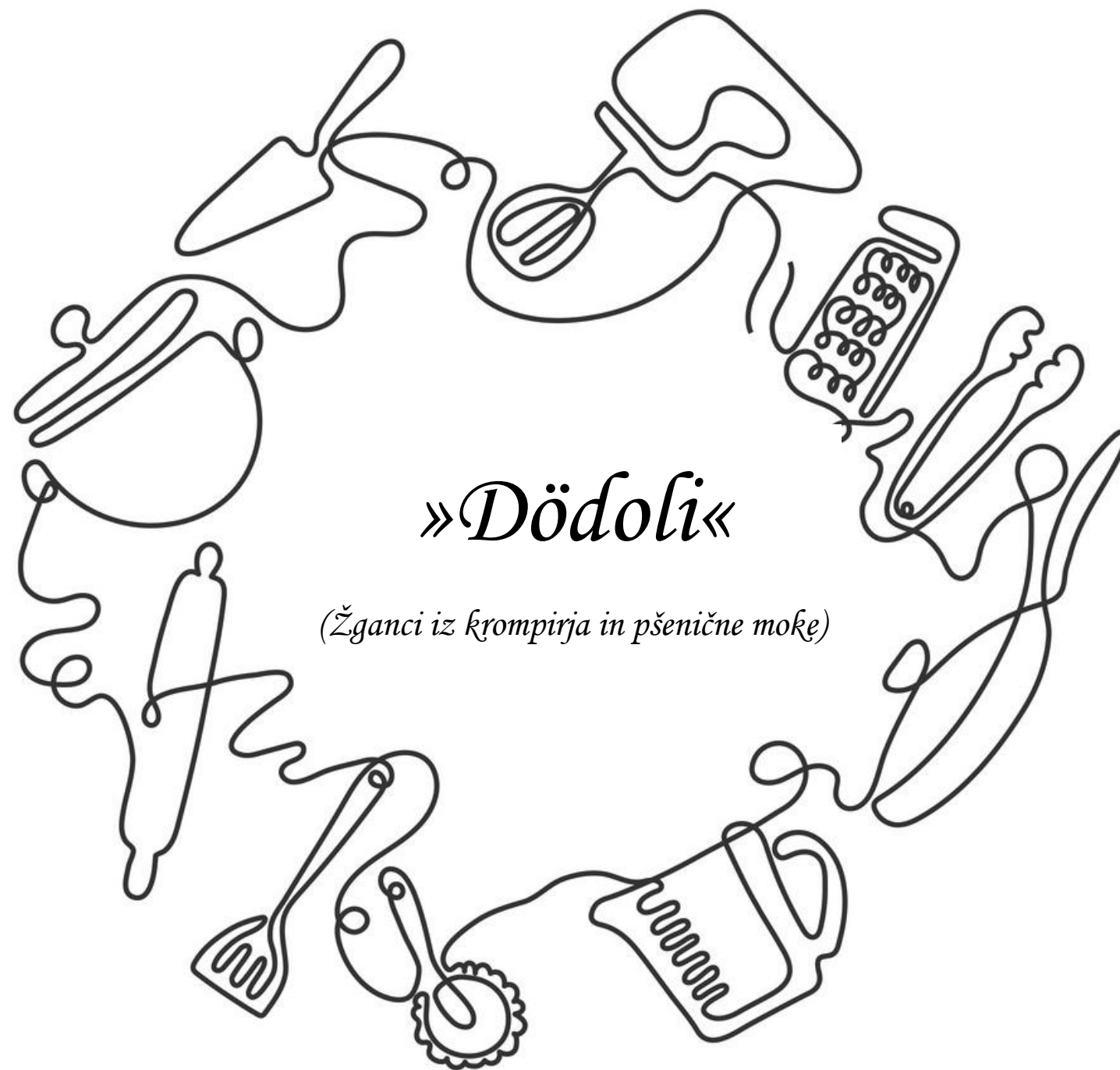
Recept:	<i>Grenadirmarš (Madžarska jed)</i>
Sestavine:	<i>80 dag krompirja 1 žlica masti 10 dag čebule Sol Mleta rdeča paprika</i>
Sestavine za domače rezance:	<i>20 dag moke 2 jajci Voda po potrebi</i>
Postopek:	<i>Neolupljen krompir skuhamo v slani vodi, odcedimo, olupimo in narežemo na tanke rezine. Spražimo ga na svetlo praženi čebuli, potresemo z mleto rdečo papriko, solimo in pražimo dalje. Za domače rezance iz moke in jajc zamesimo gladko testo, ki naj počiva 30 min. Testo tanko razvaljamo in pustimo, da se nekoliko osuši. Razrežemo ga na rezance velikosti 5 × 1 cm. Rezance skuhamo v slani vodi, odcedimo, splaknemo in primešamo h krompirju. Prepražimo in ponudimo s solato.</i>

Recept:	Mlečne obrčke
Sestavine:	3 srednje velike kumare 5 dl kislega mleka 5 dl kisle smetane 2 drobni šalotki 1 strok česna Sol Sladka rdeča paprika
Postopek:	Kumare olupimo in naribamo. Solimo in dodamo narezano šalotko ter česen. Pustimo počivat 20 min. Kumarice odcedimo in dodamo kisló mleko ter kisló smetano. Dobro premešamo. Potresemo z mleto rdečo papriko in postrežemo s kuhanim krompirjem.



Recept:	Zafrigana župa
Sestavine:	<p>1 polna žlica svinjske masti 3 žlice moke ½ žličke soli Kumina 2 jajci</p>
Postopek:	<p>V vročo svinjsko mast damo moko, da naredimo prežganje, ves čas mešamo, da prežganje postane temno. Zalijemo z vodo, solimo, dodamo kumino in pustimo vreti še 30 min. Jajci razžvrkljamo in med vretjem počasi vlivamo v juho ter ves čas mešamo. Jed pomudimo z opečenimi kruhki narezanimi na majhne koščke.</p>

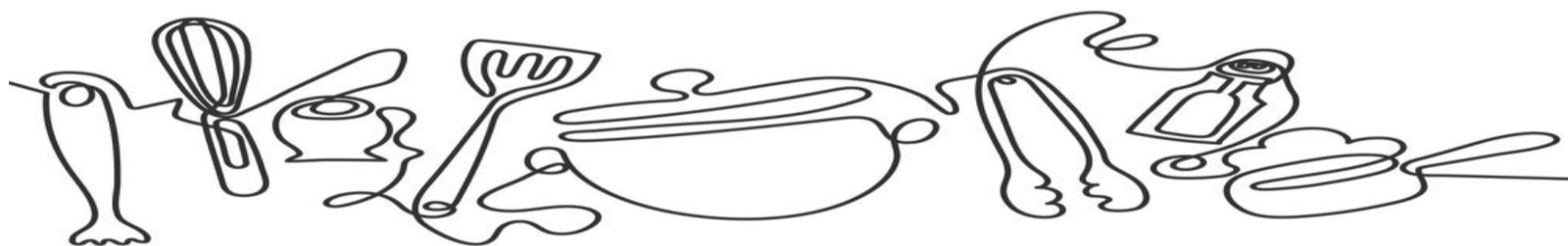




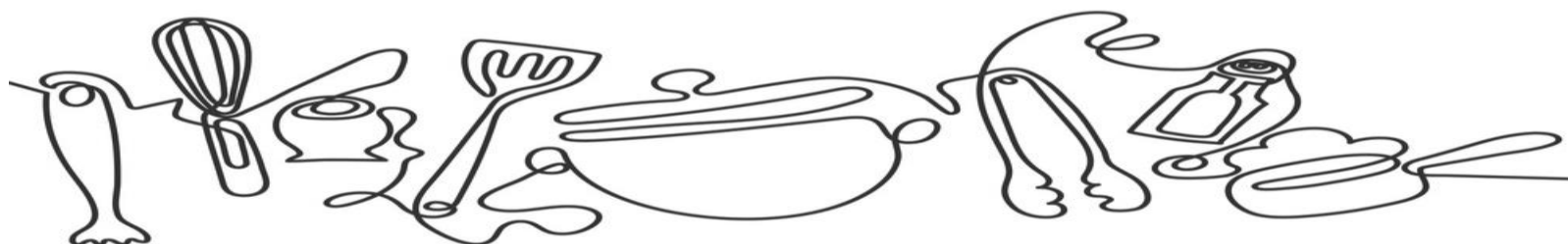
»Dödoli«

(Žganci iz krompirja in pšenične moke)

Recept:	Dödoli I
Sestavine:	1 kg krompirja Voda 700 g moke Sol
Sestavine za zabelo:	Kisla smetana Čebula 1 žlica svinjske masti ali olja
Postopek:	Krompir olupimo, narežemo in damo kuhat v slano vodo. Ko je krompir kuhan, dodamo moko. Na sredini naredimo luknjo, da bo voda poparila moko. Kuhamo 10 min. vodo odlijemo. Vzamemo »špruglaš« in mešamo. Dödole z vilicami natrgamo v skledo, prepražimo in čeznje polijemo zabelo.

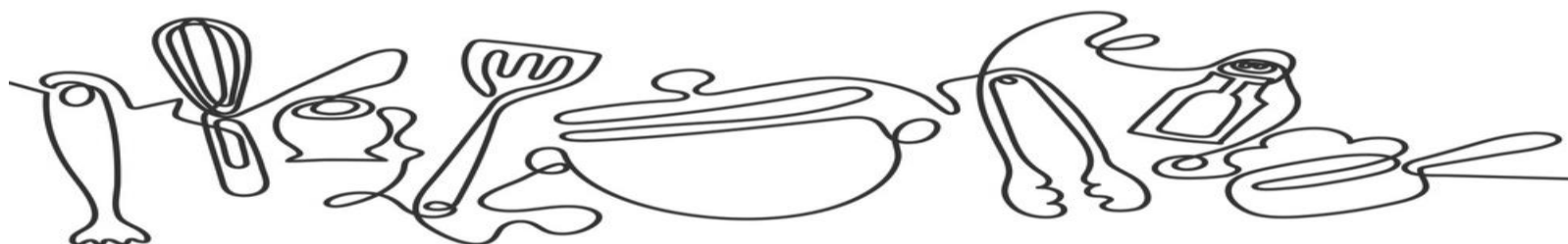


Recept:	Dödoli II
Sestavine:	6 krompirjev 2 srednje veliki čebuli Sol po okusu Moka za zgostitev Svinjska mast 1 kislá smetana
Postopek:	Najprej olupimo krompir, ga narežemo na kocke in solimo. Damo kuhat in pokrijemo s pokrovom. Spražimo čebulo, da dobi zlatorumeno barvo in odstavimo. Ko je krompir kuhan, ga zmečkamo in dodamo moko, ko se zgosti, da moka nabrekne, je jed dovolj trda, da se jo da z žlico trgati na kose, je jed kuhana. Dödole porazdelimo na praženo čebulo in kisló smetano.



Recept:	Dödoli III
Sestavine:	<p>1 kg krompirja 75 dag ostre moke Sol Čebula Kisla smetana Mast</p>
Postopek:	<p>V vodo damo, na liste narezan krompir, dodamo ščepec soli. Kuhanemu krompirju dodamo moko in kupček prebodemo s kuhalnico. Lonec dobro pokrijemo. Počasi naj vre 25 min. odlijemo lonček vode in jo shranimo. Temperaturo znižamo in temeljito mešamo. Če so preveč trdi, dodamo vodo, ki smo jo prej odlili. Pokrito kuhamo še 15 min, večkrat premešamo. Biti morajo gladki, brez keplic moke ali krompirja. Mešamo s pomočjo »špruglaša«. S pomočjo vilice in kuhalnice jih nadrobimo in dodamo zabelo.</p>
Postopek za zabelo:	<p>Na tanke listke narežemo čebulo in jo prepražimo na masti. Dodamo kisló smetano ali ocvirke. Pustimo, da zavre, odstavimo in prelijemo dödole.</p>

Recept:	Dödoli IV
Sestavine:	<p>5 – 6 krompirjev</p> <p>Čebula</p> <p>Sol po okusu</p> <p>Moka</p> <p>Mast</p> <p>Kisla smetana</p>
Postopek:	<p>Krompir olupimo in kuhamo v slani vodi, dokler se ne razkuha. Ko je krompir kuhan, ga dobro zmečkamo kar v vodi in dodamo toliko moke, da se jed dobro zgosti. Dödole na nizkem ognju kuhamo in mešamo še nekaj časa, da moka nabrekne. Ko so kuhani, jih z žlico nastrgamo na manjše kose. Zabelimo jih z zabelo iz masti, čebule in kisle smetane.</p>

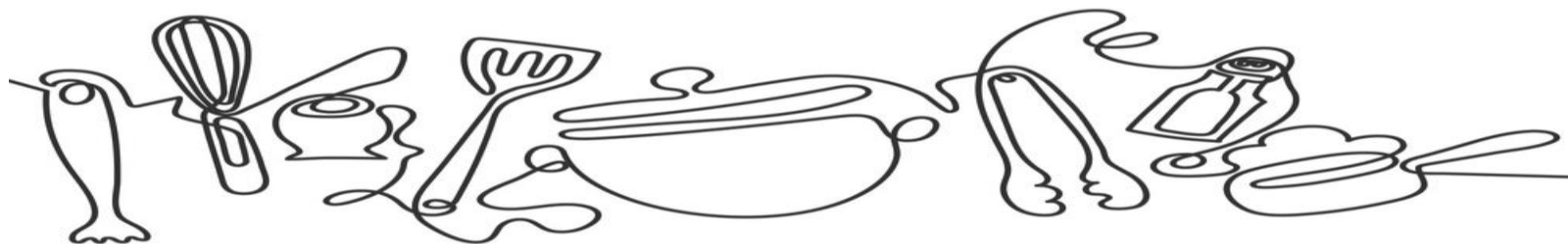


Recept:	Dödoli V
Sestavine:	1 kg krompirja Voda 700 – 800 g moke Sol
Sestavine za zabelo:	Kisla smetana Čebula Žlica svinjske masti ali zaseka
Postopek:	Krompir olupimo, narežemo na kocke in ga damo kuhat v slano vodo. Ko je krompir skoraj kuhan, dodamo moko. Ne mešamo ampak naredimo s kuhalnico v sredini luknjo, da bo voda lažje poparila moko. Pokrito kuhamo 10 minut, dokler moka ni poparjena. Odljemo vodo ter vzamemo največjo kuhalnico in mešamo dokler se moka in krompir ne sprimeta oz. ne postaneta lepljiva. Za zabelo narežemo čebulo na kolobarje, jo na masti prepražimo, dodamo kisló smetano in premešamo. Dödole damo v skledo ter polijemo z zabelo.

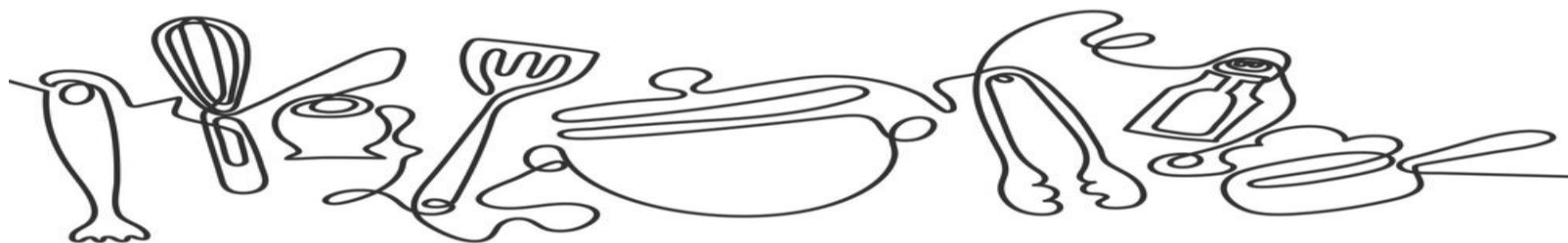


*»Zlevanka,
zlejvanka ali
šterc«*

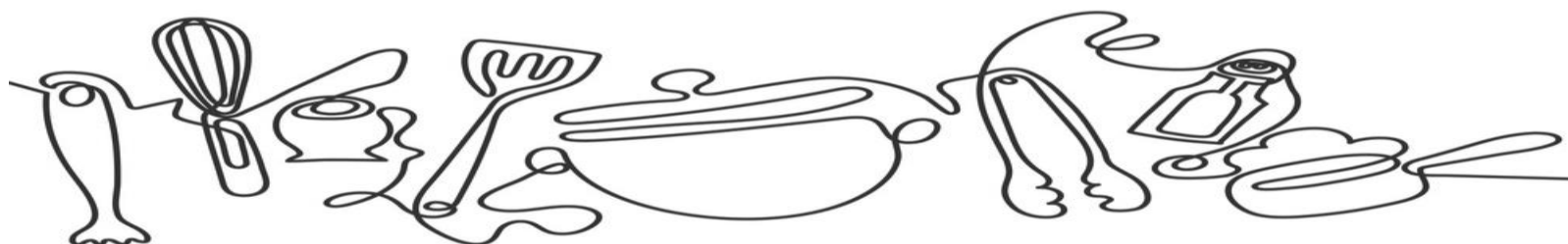
Recept:	<i>Koruzna zlevanka (Kukurčni šterc) I</i>
Sestavine:	<p><i>(Sestavine zadostujejo za en velik »plej«.)</i></p> <p><i>1 jajce</i></p> <p><i>1 mala kislá smetana</i></p> <p><i>1 pest koruznega zdroba</i></p> <p><i>Koruzna »mela«</i></p> <p><i>0,5 l mleka</i></p> <p><i>Malo Radenske</i></p> <p><i>Malo soli</i></p> <p><i>Malo sladkorja</i></p>
Postopek:	<p><i>Vse sestavine zmešaj skupaj. Koruzne »mele« dodaj toliko, da bo primerna gostota. Maso vlij v velik »plej«, po želji lahko zgoraj naribamo tudi jabolka. Pečemo na 200 °C.</i></p>



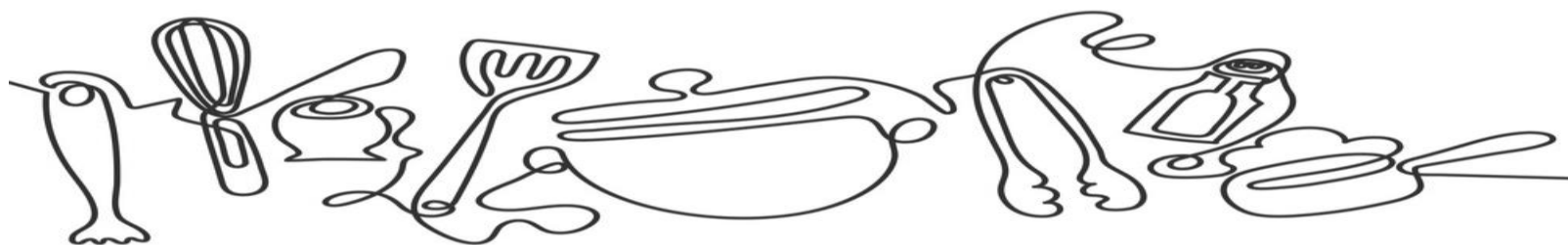
Recept:	Koruzna zlevanka II
Sestavine:	<p>3 jajca</p> <p>1 jogurtov lonček sladkorja</p> <p>1 jogurtov lonček mleka</p> <p>1 jogurtov lonček belega olja</p> <p>1,5 jogurtovega lončka koruzne moke</p> <p>1,5 jogurtovega lončka koruznega zdroba</p> <p>1 pecilni prašek</p> <p>1 vanilin sladkor</p>
Postopek:	Vse skupaj zmešaj, pekač obloži s papirjem za peko, maso vlij v pekač in speči.



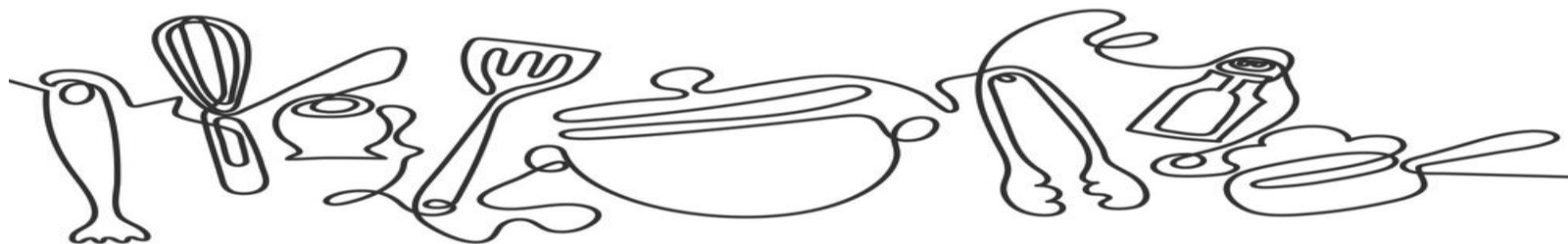
Recept:	<i>Koruzna zlejevanka z jabolki III</i>
Sestavine:	<i>5 dl mleka 3 jajca 2,5 dl koruznega zdroba 3 žlice pšenične moke 2 žlici sladkorja Sol 3 debelejša jabolka Maščoba za pekač</i>
Postopek:	<i>V višji posodi razžvrkljamo mleko, jajca, sladkor, sol, koruzni zдроб in moko. Jabolka olupimo in naribamo ter jih dodamo preostalim sestavinam. Ponovno premešamo. Vse skupaj vsujemo v namaščen pekač, zravnamo in spečemo. Pečemo pri temperaturi 180 – 200 °C.</i>



Recept:	<i>Ajdova zlevanka (Idinski šterc) I</i>
Sestavine:	<p><i>(Sestavine zadostujejo za dva velika »pleja«.)</i></p> <p><i>3 jajca</i> <i>0,5 l mleka</i> <i>Malo vode</i> <i>Pol ajdove moke</i> <i>Pol ostre moke</i> <i>Sol</i> <i>Popper</i></p>
Postopek:	<p><i>Zmešamo jajca h katerim dolijemo mleko in vodo. K zmesi dodajamo izmenično eno žlico ajdove moke in žlico ostre moke, lahko malo več ajdove. To ponavljamo dokler ni zmes dovolj gosta (gostota mase za palačinke). Po okusu osolimo in popopravimo. Pečemo na 200 °C.</i></p>



Recept:	<i>Ajdov šterc II</i>
Sestavine:	<i>300 g ajdove moke</i> <i>3 jajca</i> <i>Sol po okusu</i> <i>Mleko po potrebi</i> <i>Čebula</i> <i>Svinjska mast za pekač</i>
Postopek:	<i>Pečico segrejemo na 240 °C in vanjo položimo pekač s svinjsko mastjo, da se ogreje. Vse sestavine zmešamo skupaj, da dobimo maso, kot za palačinke. Čebulo sesekljamo. Ko se pečica in pekač ogrejeta, maso vlijemo v pekač, po vrhu potrosimo sesekljano čebulo. Pečemo na 240 °C, 10 min, da porumeni. Pa dober tek!</i>



Recept:	<i>Ajdova zlejevanka III</i>
Sestavine:	<i>5 dl mleka 14 žlic ajdove moke Sol 1 žlica masti</i>
Postopek:	<i>Mleko, moko in sol zmešamo. Pekač namastimo z mastjo (po želji polijemo z bučnim oljem) in vanj vlijemo tekoče testo. Spečemo pri 180 – 200 °C.</i>

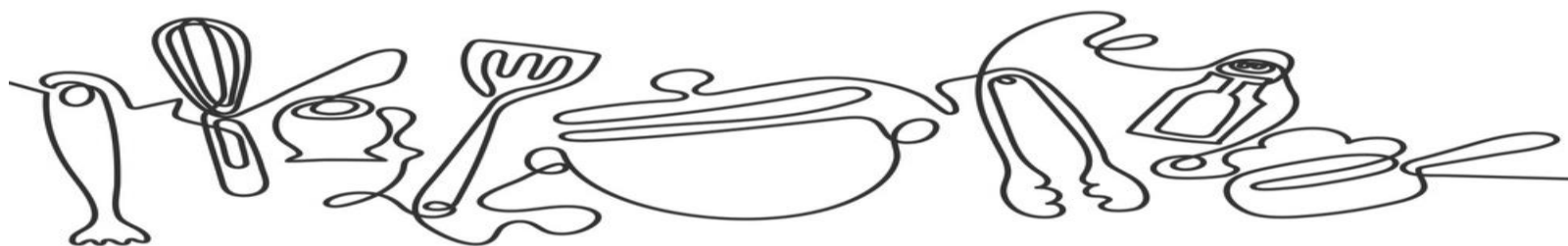
Recept:	<i>Idinske šterc IV</i>
Sestavine:	<i>6 -7 dl vode 1 žlička soli 13 – 15 žlic ajdove moke Svinjska mast</i>
Postopek:	<i>Vse sestavine damo v posodo in dobro premešamo ter vlijemo v pekač, ki smo ga dobro premazali s svinjsko mastjo. Pečemo na 200°C približno pol ure.</i>

Recept:	Proja (Makedonska jed)
Sestavine:	<p>2 skodelici koruzne moke 1 skodelica pšenične moke 1 skodelica mineralne vode 0,5 skodelice olja 1 jajce 1 čajna žlička soli 0,5 vrečke pecilnega praška</p>
Postopek:	<p>Zmešajte vse sestavine in mešajte dokler ne dobite gladke, tanke mase. Maso vlijte v rahlo namaščen pekač. Pekač lahko obložite tudi s papirjem za peko. Navadna proja se peče 30 min. 20 min pri 250 °C in nato 10 min pri 150 °C. Tako se bo skorja najprej spekla, notranjost pa bo enakomerno pečena, da bo mehka in nežna. Po 30 min naredite test z zobotrebcom, po potrebi čas peke podaljšajte.</p>
Opomba:	<p>Recept za navadno projo je brez dodatkov. Po želji lahko v testo dodate sir, špinačo ali kaj drugega. Prijeten apetit!</p>



»Sladko«

Recept:	Pijana baba
Sestavine:	(Sestavine zadostujejo za dva modela za peko potice.) 10 jajc 5 žlic ostre moke 5 žlic ajdove moke 10 žlic sladkorja 0,5 – 1 pecilni prašek Kuhano vino (najboljše je rdeče)
Postopek:	Cela jajca mikšamo, dokler ne narastejo. Ko narastejo, dodamo sladkor in nato še moko s pecilnim praškom. Maso vlijemo v namaščena modela za potico in pečemo pri 200 °C. Pečeno »babo« prevrnemo iz pekača, malo ohladimo in narežemo na kose. Narezane kose damo na krožnik in polijemo s kuhanim vinom, da je testo lepo napito. Pa dober tek!



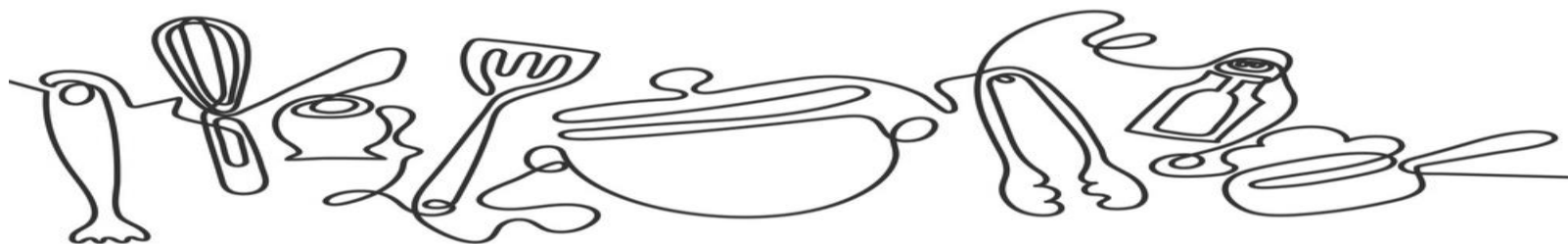
Recept:	<i>Taščice brez jajc</i>
Sestavine:	<i>34 dag moke 12 dag masti 5 kavnih žličk sladkorja Malo limonine lupine 2 dag kvasa 6 žlic mrzlega mleka</i>
Postopek:	<i>Zamesi v testo in razvaljaj. Izreži kroge in namaži z marmelado. Prepogni in speči. Dober tek!</i>

Recept:	<i>Rogljici brez sladkorja</i>
Sestavine:	<i>50 dkg moke 12 dkg masti 12 dkg margarine 10 žlic mleka</i>
Postopek:	<i>To vse skupaj omesi, naredi »kifle« in jih takoj speci. K testu lahko dodaš malo ruma. Nadevaj poljubno. Pečene potresi s sladkorjem v prahu.</i>

Recept:	Posolanka
Sestavine:	<p>50 dkg moke 3 – 4 dkg kvasa 2 dcl mleka 2 jajci 1 žlica sladkorja 1 dcl olja Sol</p>
Sestavine za nadev:	<p>50 dkg skute 1 dcl kisle smetane Sol 1 žlica sladkorja 1 vanilin sladkor Ščep cimeta 2 žlici moke</p>
Postopek:	<p>Iz mleka, kvasa in sladkorja naredimo kvasec. Omesimo testo in pustimo, da vzhaja. Razvaljamo ga in pustimo, da vzhaja (10 – 15 min). Sestavine za nadev zmešamo in razporedimo po testu. Damo pečt.</p>

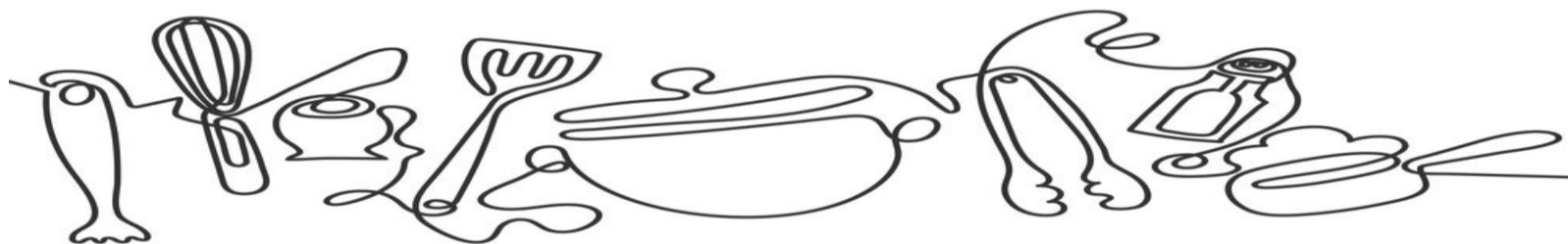
Recept:	Krapci
Sestavine:	<p>2 dl mleka 3 dag kvasa 15 dag moka 1 žlička sladkorja Ščepec soli</p>
Sestavine za nadev:	<p>1 l mleka $\frac{1}{4}$ kg riža $\frac{1}{2}$ kg skute 1 kislá smetana 1 vanilin sladkor</p>
Postopek:	<p>Zamesimo testo iz navedenih sestavin, ga narahlo razvaljamo in z njim prekrijemo pomaščen pekač. Na testo razgrnemo nadev.</p>
Priprava nadeva:	<p>Riž skuhamo v mleku in ohlajenemu primešamo skuto, kisló smetano, sladkor, vanilin sladkor.</p> <p>Po vrhu premažemo s kisló smetano in damo peči.</p>

Recept:	<i>Lepinj</i>
Sestavine:	<i>60 dkg ostre moke</i> <i>1 kislá smetana</i> <i>3 rumenjaki</i> <i>1 pecilni prašek</i> <i>1 cela margarina (25 dkg)</i> <i>1 žlička gustina</i> <i>Jabolka</i>
Postopek:	<i>Omesi, vzhajaj. Polovico testa daš spodaj, vmes naribana jabolka, drugo polovico testa zgoraj. Prebodeš z vilico, premaži z rumenjacom in daj pečt.</i>



Recept:	Jabolčna pita naših babic
Sestavine:	350 g gladke moke 1 pecilni prašek Sladkor Sol, cimet Maslo 2 rumenjaka 4 žlice kisle smetane 5 – 6 velikih jabolk Vanilin sladkor Limonin sok
Postopek:	Moko, pecilni prašek, sol, malo sladkorja zmešamo skupaj, dodamo maslo in vse skupaj pregnetemo. Dodamo rumenjake, kislino smetano in oblikujemo v kepo. Za vsaj 30 min jo shranimo v hladilniku. Jabolka sladkamo, dodamo cimet. Testo razdelimo na dva dela, en del položimo v pekač in ga potrosimo z nadevom. Drugo polovico testa položimo na nadev in prepikamo z vilico. Pečemo na 180 °C do zlatorjave barve. Pita je najbolj okusna, ko jo še toplo narežemo in potresemo s sladkorjem.

Recept:	<i>Žemeljni narastek</i>
Sestavine:	<i>5 žemelj 1,5 dcl vina 2 žlici sladkorja + 12 dkg sladkorja 3 jajca</i>
Postopek:	<i>Prereži, namoči in naloži žemlje v model. Vino razžvrkljaj z rumenjaki in dvema žlicama sladkorja. Polij po žemljah in jih speci v pečici. Na pečene žemlje razporedi sneg treh beljakov v katerega si vtepla 12 dkg sladkorja. Postavi narastek za nekaj minut v pečico, da porumeni.</i>



Recept:	Retiši z jabolki
Sestavine za testo:	50 dag pšenične moke Sol 1 žlica sončničnega olja 2 žlici kisle smetane
Sestavine za nadev:	1 kg jabolk, cimet 2 žlici maščobe 3 žlice drobtin 3 žlice olja ali margarine
Postopek:	Zamesimo testo in ga dobro pregnetemo. Na površini ga premažemo z oljem, da se ne naredi skorja. Testo pokrijemo in pustimo počivati 1 uro. Spočito testo razvaljamo na mezinec debelo in namažemo z oljem, nato ga čim bolj natanko razvlečemo z rokami. Jabolka operemo, olupimo in nastrgamo. Primešamo cimet in po okusu sladkamo. Na maščobi prepražimo drobtine in z njimi potresemo testo do polovice, drugo polovico pa premažemo le z oljem. Jabolka porazdelimo po drobtinah. Testo zavijemo in ga damo v namaščen pekač, premažemo z oljem in pečemo na 180 – 200 °C do svetlo rjave barve. Pečenega potresemo s sladkorjem.

<i>Recept:</i>	<i>Atomski retuš</i>
<i>Sestavine:</i>	<i>0,5 l moke 0,5 l sladkorja 0,5 pecilnega praška 1 vanilin sladkor Malo cimeta 3 dcl mleka 1 – 2 jajci Orehi Po želji jabolka</i>
<i>Postopek:</i>	<i>Moko, sladkor, vanilin sladkor in pecilni prašek zmešaj. Jabolka naribaj in jih začini s cimetom in sladkorjem. Namaži srednje velik pekač, pokrij dno pekača s polovico suhe mase, dodaj jabolka in orehe ter jih pokrij z ostalo polovico suhe mase. Zmešaj mleko z rumenjaki in polij na maso. Maso prepikaj z vilico, da lažje »vteka« tekočina. Na vrh mase namaži stepeni beljak in peči do zlatorumene barve. Dober tek!</i>

Recept:	Potičke
Sestavine:	<p>0,5 kg moke 2 rumenjaka (beljake stepemo v sneg in dodamo orehe ali mak) 2 žlici ruma Malo soli 2 vanilin sladkorja 2 naribani limonini lupini 2 žlici kisle smetane 7 dkg masla</p>
Postopek:	<p>V mlačno mleko nadrobiti cca 5 dkg kvasa, dodati malo sladkorja in moke. Dvignjeni kvas v mleku, vliti v maso za potico in mehko umesiti.</p> <p>Priprava nadeva: Mlete orehe ali mak po okusu osladiti, obvezno dodati 2 vanilin sladkorja, 2 naribani skorjici limone, malo ruma, 4 žlice kisle smetane, stepeni sneg 2 beljakov. Maso narediti kot kremo, ki se maže na testo.</p>

Recept:	<i>Kvašeni šarkelj ali bider</i>
Sestavine:	<i>2 dl mleka</i> <i>1 jajce</i> <i>5 dag kvasa</i> <i>50dag moke</i> <i>1 žlička soli</i> <i>7 dag sladkorja</i> <i>1 vanilin sladkor</i> <i>3 žlice ruma</i> <i>Naribana limonina lupinica</i> <i>5 rumenjakov</i> <i>10 dag masla</i> <i>25 dag rozin</i>
Postopek:	<i>Postavimo kvas z mlačnim mlekom in jajcem, v skledo presejemo moko, naredimo jamico in vanjo damo sol, sladkor, vanilin sladkor, rum, limonino lupinico, rumenjake in raztopljeno maslo. Vzhajani kvas dodamo k moki, nato vse skupaj dobro pregnetemo in pustimo na toplem. V vzhajano testo zamesimo še rozine in ga damo v pomaščen in pomokan model. Počakamo, da testo naraste in napolni $\frac{3}{4}$ modela. Pečemo 45 min na 180 °C.</i>

Recept:	<i>Schneenockerln (Šnenokle)</i>
Sestavine:	<i>1 l mleka 4 jajca 6 žlic sladkorja 2 vrečki vanilin sladkorja 2 polni žlici moke</i>
Postopek:	<i>Ločiti beljake od rumenjakov. Segrevaš mleko na srednji temperaturi. Dokler se mleko segreva, stepemo beljake, prvo z nizko hitrostjo, nato z višjo. Ko mleko zavre, znižamo temperaturo in z jušno žlico dodajamo »žličnike« iz beljakov. Ko začnejo rasti, jih obrnemo in skuhamo še na drugi strani. S penovko odstranimo »žličnike« in jih damo v posodo, s katere bomo stregli. Mleko umaknemo z ognja. Rumenjacom dodamo sladkor in vanilin sladkor ter dobro zmešamo. Dodamo moko, nežno zmešamo z žlico, nato z mikserjem. V zmes vlijemo zajemalko ali dve mleka, da dobimo gladko zmes. Mleko dati nazaj na štedilnik na najnižjo temperaturo. Ves čas mešamo in vlivamo rumenjake. Mešamo, dokler se ne dobi primerna gostota. Ko je krema končana, jo polijemo po »žličnikih«.</i>



Dober tek!