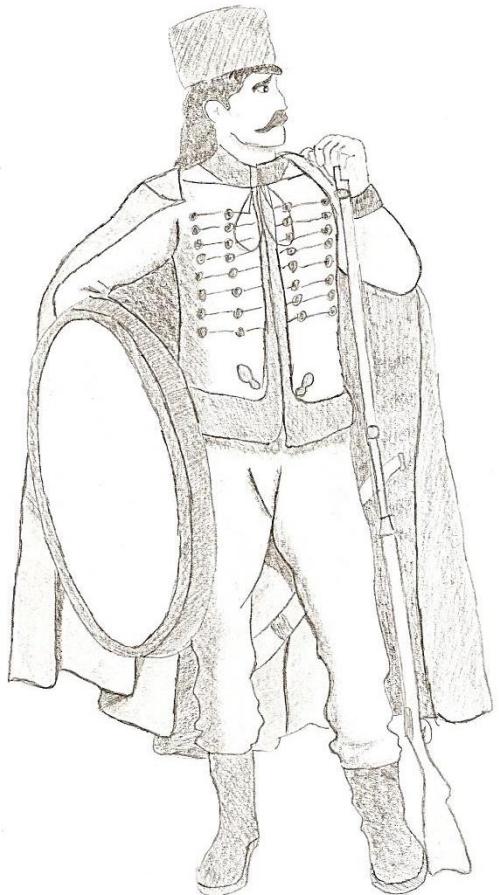


Jela starih Graničara



za Tematski turistički put

„STAZAMA GRANIČARA“

Ova brošura mala je zbirka jela kojima Vam želimo dočarati duh prošlih vremena. Iako nemamo sačuvanih zapisa recepata iz vremena Vojne krajine, temeljem usmene predaje i kulinarske tradicije ovoga kraja odabrano je osam jela čiji korijeni sežu u prošlost i koja nam mogu približiti jelovnik starih Graničara. Neka jela su danas već pomalo zaboravljena, neka se još uvijek, najčešće prilagodena ili doradena, pripremaju u našim domovima, ali sada svakako postaju dostupna svima koji žele obnoviti veze s prošlošću i tradicionalnom kuhinjom.

Želimo Vam dobar tek!

Sir sa skorupom i bjelim lukom



pol kile friškog kravljeg sira

5 žlica skorupa (il masnijeg kupovnog kiselog vrnja)

sol

2 čeulje bjelog luka

Pomješaj sir i skorup, posol, dodaj nasitno narezan bjeli luk i još jedanput

promješaj.

Bjeli žganci



frtalj kile krumpjera

politra vode, 1 žlica soli

pol kile oštrog brašna

Krumpjer ogul, narež na kocke i skuvaj u posoljenoj vodi. Kuvani krumpjer stemfaj u toj vodi u kojoj se kuvo, vrat na peć i pomalo dodavaj brašno u lonac s krumpjerom, kuvaj 15 minuta. Mora se stalno mješat. Žgance iz lonca grab kuvačom i rez žlicom, dok režeš poljevaj pečenim lukom, skorupom il finom pečenom mastjom.

Preprž dvije glavce crvenog luka narezanog na kockice na dvije žlice masti i poljevaj žgance.

Prokuvaj jednu žlicu svinjske masti i jednu šaljcu skorupa, posol i poljevaj žgance.

Ugrij tri žlice masti na kojoj se pekla svinjetna i poljevaj žgance.

Prežgana čorba



2 žlice masti

2 žlice brašna

litra i pol vode

sol

Zagrij mast i na njoj poprž brašno dok ne požuti. Zalij ladnom vodom, posol i kuvaj još dvajst minuta.

Jede se s kruvom iz krušne peći.

Grakaša



pregršć gra

šaka ječmove kaše

glavca crvenog luka

2 čeulje bjelog luka

malo nadimljenija suvih kosti

4 žlice masti

3 žlice brašna

Oper kosti i sasjec ji na manje komade. U ladnu vodu metni kuvat gra koji se prekonoć močjo u vodi. Dodaj kosti, sitnije narezan crveni luk i kuvaj sat vremena. Na zagrijanu mast metni brašno i sitno narezani bjeli luk, kratko poprž i dodaj u lonac gdje se kuva gra. Dosol, nek se još kratko prokuva. Pretkraj dodaj kašu koja se kuvala u vodi s mastjom od pečenja.

Jede se s domaćim kruvom i crvenim lukom.

Pile na luku



1 domaće pile iz dvora

5 većija glavica luka

5 žlica masti

Pile narež na komadće. Na masti preprž luk narezan na krupnije kocke, na to metni dinstat piletinu, lagano, barem dva i pol sata.

Paše s kuvanom ječmenom kašom, šćipancima, trgancima il temfanim krumpjerom.

Buncek s kiselim zeljem i žutim žgancima



1 odimljeni svinjski buncek

dvije pregršci kiselog zelja

2 glavce crvenog luka

3 žlice masti

Buncek oper i metni kuват u ladnu vodu, kuвaj oko tri sata. Kad je готов, остав га да одстоји у тој води у којој се куво још barem пол сата.

Crveni luk popрž na ugrijanoj masti dok ne požuti. Dodaj oprano kiselo zelje i kratko prepec. Podljevaj vodom u којој се куво бунек. Уз бунек и зеље скувай kuruzne žgance.

Gibanca



pol kile brašna

3 deci mlake vode

1 žlica masti

1 ravna žlica soli

Ulmjes tjesto i ostav ga da odstoji bar pol sata prije razvlačenja.

Nadjev od jabuka: 40 deka naribanja kiselija jabuka i 20 deka šećera.

Nadjev od šećerne repe i maka: kila sitno naribane šećerne repe, 30 deka mljevenog maka i 1 deci skorupa.

Nadjev od sira: 40 deka friškog kravljeg sira i 1 žličica soli.

Kuruzna zlevanka s kiselim mljekom



5 jaja

5 žlica šećera

1 žlica soli

pol deci kiselog mljeka

dvije pregršci kuruznog brašna

pregršć šenčinog brašna

Smut jaja, šećer i sol, onda dodaj kiselo mljeko. Promješaj i u to nasipaj kuruzno i šenčino brašno. Izlij u namašćenu i pobrašnjenu tepsiju i pec na 200°C dok se ne zapeče.

Recepte odabrala stručna učiteljica kuharstva i slastičarstva Danijela

Crnjak Andri; jela pripremili učenici trećeg razreda kuhara: Ana-Maria

Balaško, Jona Biro, Marinela Bojanac, Mateo Brezovac, Antonija Fabijanac,

Marijo Filipović, Franka Jurić, Zlata-Marija Krpez i Anamarija Radić;

listopad 2016.

Naslovica: Dominik Šiprak, IV.H

Fotografije i oblikovanje brošure: Margareta Miloš, dipl. bibl.

Izdavač/tisak: Srednja škola „August Šenoa“ Garešnica, 2016.



www.ss-asenoa.hr