



SLATKO Z' MEDIMURJA



SLATKO Z' MEDIMURJA

Knjiga recepata

SADRŽAJ

Predgovor	4
Međimurska gibanica	7
Međimurska povetica s makom i lješnjacima	9
Međimurska pletenica s groždicama	11
Zdigana kukuruzna zlevanjka s orasima i makom	13
Slatki kukuruzni močnjak s šumskim voćem	15
Zdigana štruca s makom i orasima	17
Slatke kuružnjače s orasima	19
Tenka pšenična zlevanjka s jabukama i pekmezom od šljiva	21
Međimurska trepa	23
Pogača s tikvom i makom	25
Impressum	26

„Te kolač je još od negda!“


Ovu ste rečenicu vjerojatno svi čuli barem jednom! Prehrana je jedna od osnovnih potreba svih živih bića na ovoj planeti. Ljudsku vrstu u različitim oblicima prati već nekoliko milijuna godina. No, kako su tema ove kuharice međimurski kolači, zadržimo se na području Međimurja i počnimo s pitanjem: što to znači „od negda“?

O prehrani u ruralnim krajevima postoje tek šturi podaci. Međimurje nije izuzetak. No, pogledajmo što ipak znamo. Stanovništvo koje danas živi na ovom području slavenskog je porijekla. To je činjenica koja nas upućuje na to da su bili poljodjelci i da su im temelj svakodnevne prehrane činile žitarice. Od žitarica su se izrađivali i kolači. Isprva vrlo jednostavni, s tek šačicom soli, masti i mlijeka. Takve su i danas zlevanjka, kuružnjača ili trepa. Na njihovu starinu upućuje i činjenica da se u pripremi ne koristi kvasac kojeg su Slaveni počeli koristiti tek u razvijenom srednjem vijeku. Ovi su kolači oblika posude u kojoj se pripremaju, a zanimljivo je da nisu posebno „slatki“. No, ipak su predstavljali odmak od svakodnevne prehrane te ih se s pravom može smatrati slasticama.

Najstarije „slatko“ bili su sirovi proizvodi prirode koji su im bili nadohvat ruke - voće i med. Iz današnje perspektive teško je shvatiti koliko su voće, a posebno med, bili bitni sastojci prehrane u ranijim razdobljima. Sve do 16. stoljeća šećera je u Europi bilo izuzetno malo. Tada započinje uvoz s plantaža u Brazilu i on postaje rašireniji proizvod. Bez obzira na veću dostupnost, uvozni šećer mogli su si priuštiti samo najbogatiji te je za ruralne krajeve i dalje ostao nedostižan luksuzni proizvod. Stoga su se sve do početka 20. stoljeća i dalje ponajviše oslanjali na voće i med. Korištenje materijala koji su sami mogli proizvesti, a ne kupovnih, karakteristika je prehrane Međimuraca koja se nije promijenila do duboko u 20. stoljeće.

Voće se jelo sirovo u sezoni kad bi dozrelo ili u prerađenom obliku u kojem je bilo moguće njegovo dugotrajnije čuvanje (kuhanje pekmeza, sušenje ili priprema kompoti). U sirovom ili prerađenom obliku stopilo se s proizvodima od brašna te su nastali složeniji kolači poput močnjaka s bobičastim voćem, zlevanjke s jabukama i pekmezom od šljiva ili pletenice s grožđicama.

Kralj „slatkoga“ u Međimurju bio je zdigani kolač. Njemu srodna je i povetica, također punjena različitim nadjevima od sirovih mljevenih sastojaka. Zdigani kolač se pripremao za svečane prilike poput svadbi, blagdana, proštenja, imendana te prilikom obilježavanja kraja većih poslova (aldomaša). U zdigani kolač stavljaju se nadjevi od orašastih proizvoda kao što su orasi ili lješnjaci te mak.



Ovaj je kolač ime dobio po korištenju kvasca, odnosno „zdiganja” tijesta. Upotreba kvasca govori o njegovoj posebnosti u odnosu na druge dosad spomenute kolače te upućuje na činjenicu da se radi o (po postanku) mlađem kolaču od npr. zlevanjke.

S trona najpoznatijeg međimurskog kolača svrgnula ga je u drugoj polovici 20. stoljeća, relativno nedavnoj prošlosti, međimurska gibanica. S četiri nadjeva od oraha, sira, maka i jabuka razvila se iz tehnološki jednostavnijih kolača poput pogače s tikvom i makom. Međimurska gibanica danas je najpoznatiji kolač koji se veže uz Međimurje. Isto tako, ona je i prvi kolač koji izlazi iz međimurskih kuća i odvodi nas u ugostiteljske objekte poput hotela, restorana i kafića.

Ona se po još jednoj karakteristici razlikuje od drugih kolača u ovoj knjizi. Za nju se može reći da je najbliža izradi torti u ruralnim krajevima. Naime, izrada torti je izrazito skup proces koji zahtijeva puno različitih kupovnih sastojaka, a proces izrade je dugotrajan. Stoga su torte bile sastavni dio blagovanja plemenitaša, a kasnije i građana, dok su na stolovima u ruralnim krajevima postale uobičajena slika tek od druge polovice 20. stoljeća.

Priprema hrane stoljećima je bila u ženskoj domeni. I zaista, u svakom dijelu Međimurja naići ćete na dobre „sokačice”, žene koje su spremale hranu i kolače na svadbama. Osim sokačica koje možemo smatrati profesionalnim kuharicama, žene su svakodnevno pripremale hranu za brojnu obitelj. Kuhanje se u ruralnim krajevima učilo od malih nogu; od prvog upoznavanja biljaka na livadama, sadnje i ubiranja povrća, njege voćaka, brige oko peradi i stoke pa do stajanja pored majki i baki i ponavljanja njihovih postupaka. Većinom se znanje prenosilo usmeno, a tek povremeno recepti su se zapisivali. Iako su se češće kuhala jela, a kolači predstavljali odmak od svakodnevnog kuhanja, ipak je najviše sačuvanih rukopisnih kuharica upravo onih koje govore o pripremi kolača.

Osim samih recepata, iz njih možemo iščitati i koje su namirnice bile dostupne (ili popularne), kakvo se suđe i pribor koristio ili iz njihovih naziva dokučiti porijeklo pojedinog kolača. Tu tradiciju nastavlja i kuharica koja je pred vama, a govori o kolačima koje mi Međimurci baštinimo iz daleke prošlosti, a pečemo i danas u 21. stoljeću.

Janja Kovač

magistra etnologije i kulturne antropologije i južnoslavenskih jezika i književnosti

Nadjev od sira**1 kg** svježeg kravljeg sira**200 g** šećera**3** jaja**1** vanilin šećer

žličica soli


Nadjev od jabuka**2 kg** naribanih jabuka**100 g** šećera**1** vanilin šećer**1** žlica cimeta

žličica soli

sok pola limuna

Preljev za gibanicu**200 ml** kiselog vrhnja**20 g** šećera**Nadjev od oraha****300 g** mljevenih oraha**150 g** šećera**100 ml** ruma**300 ml** mlijeka**Nadjev od maka****300 g** maka**150 g** šećera**100 ml** ruma**300 ml** mlijeka

Na početku pripreme gibanice pripremaju se nadjevi od sira, oraha, maka i jabuka. Sir se pomiješa sa šećerom, jajima, solju i vanilin šećerom. Mak se pomiješa sa šećerom i rumom te se prelije kipućim mlijekom. Orasi se pomiješaju sa šećerom, rumom i preliju kipućim mlijekom. Jabuke se ogule, naribaju i pomiješaju sa šećerom, vanilin šećerom, solju, sokom limuna i cimetom. Gotovo vučeno tijesto se nareže na 6 jednakih dijelova veličine lima za pečenje. (Ukoliko želite raditi domaće vučeno tijesto postupak se nalazi u opisu recepta: Pogača s tikvom i makom). Lim za pečenje premaže se maslacem, stavi pripremljena kora tijesta koja se premaže maslacem te se po kori ravnomjerno rasporedi nadjev od oraha. Na orahe se stavi kora, premaže se s maslacem te slijedi isti postupak s nadjevom od maka, jabuka i sira. Na sir se stavi zadnja kora tijesta koje se prelije kiselim vrhnjem pomiješanim sa šećerom. Ukoliko su kore jako tanke tada upotrijebite dvije kore tijesta između svakog sloja nadjeva. Međimurska gibanica peče se u pećnici sat vremena na 180 stupnjeva.



MEDIMURSKA GIBANICA



MEĐIMURSKA POVETICA S MAKOM I LJEŠNJACIMA

Od navedenih sastojaka zamijesiti glatko tijesto, podijeliti na dva dijela, formirati kuglice, zamotati ih u prozirnú foliju te ih ostaviti u hladnjaku najmanje pola sata. Za to vrijeme pomiješati suhi nadjev od maka i lješnjaka. Ukoliko želite poveticu samo od jedne vrste nadjeva udvostručite količinu željenog nadjeva. Pripremljeno tijesto razvaljati na debljinu od 5 mm u pravokutni oblik, ravnomjerno rasporediti suhi nadjev od maka, lagano lopaticom za tortu utisnuti nadjev da se lakše zarola. Pažljivo zarolati pazeći da ne ostane zraka između tijesta. Krajeve povetice pažljivo slijepiti prstima. Pripremljenu poveticu staviti u namazani i pobrašnjeni lim za pečenje i na nekoliko mjesta probušiti čačalicom. Ponoviti postupak i s drugom polovicom tijesta i suhim nadjevom od lješnjaka. Poveticu premazati razmućenim jajem i peći na 180 stupnjeva oko 30 minuta odnosno dok ne porumeni.

Tijesto

600 g glatkog brašna
100 g maslaca
100 g mljevenog šećera
100 ml kiselog vrhnja
200 ml mlijeka
3 žumanjka
1 vanilin šećer
1 prašak za pecivo
mala žličica soli

Suhi nadjev od lješnjaka

100 g mljevenih lješnjaka
70 g šećera
1 vanilin šećer

Suhi nadjev od maka

100 g maka
70 g šećera
1 vanilin šećer



400 g glatkog brašna
200 g groždica
100 g šećera
100 g maslaca
30 g svježeg kvasca
150 ml mlijeka
50 ml ruma
50 ml vode
3 žumanjka
1 vanilin šećer
žličica soli
naribana korica jednog limuna



MEĐIMURSKA PLETENICA S GROŽĐICAMA

Rum, vodu i grožđice zakipjeti i ostaviti da se ohlade. Brašno staviti u dublju posudu za miješanje, napraviti jamicu u sredini u koju se doda kvasac, šećer, maslac i toplo mlijeko. Dok se kvasac zapjeni, dodati koricu limuna, sol, vanilin šećer, žumanjke i prethodno pripremljene i ohlađene grožđice. Tijesto dobro zamijesiti i ostaviti da se diže na toplom. Dignuto tijesto ponovno promijesiti, podijeliti na tri dijela i svaki dio formirati u oblik valjka promjera 3 cm. Od pripremljena tri oblika valjka plesti pletenicu. Formiranoj pletenici krajeve utisnuti prstima sa svake strane. Pletenicu pažljivo staviti u namazani i pobrašnjeni lim za pečenje, premazati razmućenim jajem i ostaviti da se diže na toplom. Nakon što pletenica udvostruči obujam, stavlja se peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva oko 40 minuta, odnosno dok pletenica ne dobije lijepu rumenu boju.

300 g kukuruznog brašna
250 g oštrog brašna
50 g šećera
40 g svježeg kvasca
300 ml mlijeka
200 ml kiselog vrhnja
200 ml ulja
4 jaja
žličica soli

Nadjev od oraha
100 g oraha
70 g šećera
80 ml mlijeka
50 ml kiselog vrhnja
30 ml ruma
1 vanilin šećer
prstohvat soli

Nadjev od maka
100 g maka
70 g šećera
80 ml mlijeka
50 ml kiselog vrhnja
30 ml ruma
1 vanilin šećer
prstohvat soli

Preljev za zlevanjku

300 ml kiselog vrhnja
50 g šećera

U dubokoj posudi pomiješati kukuruzno i oštro brašno, u sredini napraviti jamicu u koju dodati kvasac, šećer i mlako mlijeko. Dok se kvasac zapjeni, dodati sol, ulje, jaja i vrhnje te sve zajedno pomiješati mutalicom ili kuhačom. Tako pripremljenu smjesu prekriti krpom i ostaviti da se diže na toplom. Za to vrijeme pripremiti nadjeve. Orahe prelići s kipućim mlijekom i dok se ohlade umiješati ostale sastojke. Isto ponoviti s nadjevom od maka. Polovicu dignute smjese za zlevanjku ravnomjerno rasporediti po prethodno maslacem namazanom i pobrašnjenom limu za pečenje dimenzija 40 x 20 cm. Na pola lima za pečenje ravnomjerno rasporediti smjesu od maka, a na pola smjesu od oraha. Ukoliko želite zlevanjku samo od jedne vrste nadjeva, tada udvostručite količinu jednog nadjeva. Nakon što ste rasporedili nadjeve, ravnomjerno žlicom rasporedite drugu polovicu smjese za zlevanjku. Na kraju kiselu vrhnje pomiješajte sa šećerom i prelijte preko zlevanjke. Zlevanjku peći na 180 stupnjeva sat vremena. Zdiganu zlevanjku ohladiti, posipati mljevenim šećerom i narezati na željene komade.





ZDIGANA
KUKURUZNA
ZLEVANJKA S
ORASIMA
I MAKOM

80 g kukuruzne krupice
500 ml mlijeka
30 g šećera
1 vanilin šećer
korica limuna
mala žličica soli

200 g šumskog voća
50 g šećera
30 g maslaca



SLATKI KUKURUZNI MOČNJAK S ŠUMSKIM VOĆEM

Mlijeko zakipjeti uz dodatak korice limuna u komadu, soli, šećera i vanilin šećera. Koricu limuna izvaditi iz mlijeka i dodati kukuruznu krupicu. Uz stalno miješanje mutilicom kuhati nekoliko minuta. Vrući močnjak uliti u posudice u kojima će se desert servirati. Za umak od šumskog voća potrebno je šećer otopiti u posudi, a kad dobije svijetlo smeđu boju, dodati šumsko voće te na laganoj vatri kuhati dok se šećer potpuno ne otopi i umak ne zgusne. Kad je umak gotov, makne se s vatre te se doda maslac koji se otopi uz lagano miješanje umaka. Pripremljeno šumsko voće preliti preko prethodno pripremljenog močnjaka. Servirati po želji toplo ili hladno uz dodatak svježeg bobičastog voća.

700 g glatkog brašna
150 g maslaca
100 g šećera
40 g svježeg kvasca
300 ml mlijeka
50 ml ruma
6 žumanjaka
2 vanilin šećera
korica jednog limuna
žličica soli

Nadjev od maka
300 g maka
100 g šećera
150 ml mlijeka
30 ml ruma
3 bjelanjka
1 vanilin šećer
prstohvat soli

Nadjev od oraha
400 g oraha
100 g šećera
150 ml mlijeka
30 ml ruma
3 bjelanjka
1 vanilin šećer
prstohvat soli

Brašno staviti u dublju posudu za miješanje, na sredini napraviti jamicu u koju se stavi kvasac, šećer, maslac i toplo mlijeko. Dok se kvasac zapjeni dodati sol, žumanjke, vanilin šećer, rum i koricu limuna. Tijesto dobro zamijesiti i ostaviti da se diže na toplom. Za to vrijeme pripremiti nadjeve. Orahe preliti s vrelim mlijekom, dodati šećer, vanilin šećer, sol i rum te sve zajedno kuhati dvije minute na laganoj vatri, odnosno dok sva tekućina ne ishlapi. U hladni nadjev od oraha lagano umiješati tučeni bjelanjak. Jednako se priprema i nadjev od maka. Dignuto tijesto podijeliti na dva dijela. Jedan dio razvaljati na debljinu od 1 cm u oblik pravokutnika, ravnomjerno premazati s nadjevom od oraha, pažljivo zarolati i staviti u namazani i pobrašnjeni lim za pečenje. Isti postupak je i za pripremu zdigane štruce od maka. Štruce moraju biti u limu za pečenje razmaknute 3 cm jedna od druge. Štruce premazati razmućenim jajem, probušiti na nekoliko mjesta drvenim štapićem i ostaviti da se dižu na toplom oko dva sata. Štruce peći sat vremena na 180 stupnjeva u prethodno zagrijanoj pećnici. Pečene štruce izvaditi iz lima za pečenje, okrenuti ih naopačke da se hlade prekrivene pamučnom krpom.



ZDIGANA ŠTRUCA S MAKOM I ORASIMA



500 g kukuruznog brašna
100 g šećera
100 g mljevenih oraha
100 g sjeckanih oraha
200 ml kiselog vrhnja
3 žličice hladne svinjske masti
1 žlica kosane masti
1 vanilin šećer



SLATKE KURUŽNJAČE S ORASIMA

Sve sastojke pomiješati i zamijesiti glatko tijesto koje mora biti srednje tvrdoće. Po potrebi dodati još malo brašna ili vrhnja, što ovisi o suhoći i granulaciji kukuruznog brašna koje koristite. Od smjese za kuružnjače formirati glatke kuglice koje stavljamo na lim za pečenje premazan s kosanom masti. Kuružnjače peći na 180 stupnjeva u zagrijanoj pećnici 10 - 15 minuta ovisno o njihovoj veličini. Kuružnjače su gotove dok porumene i dobiju zlatnu boju.

300 g oštrog brašna

150 g šećera

100 g glatkog brašna

500 ml mlijeka

200 ml kiselog vrhnja

3 jaja

2 naribane i oguljene jabuke

1 vanilin šećer

1 prašak za pecivo

naribana korica jednog limuna


Preljev

200 ml kiselog vrhnja

2 žlice pekmeza od šljiva

1 vanilin šećer



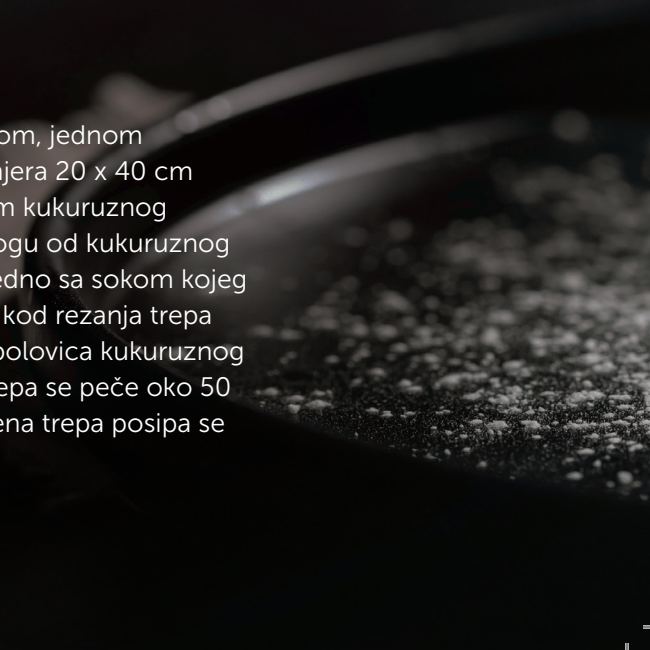


TENKA PŠENIČNA ZLEVANJKA S JABUKAMA I PEKMEZOM OD ŠLJIVA

Svi sastojci osim preljeva pomiješaju se u posudi te se zlevanjka ulije u prethodno namazani i oštirim brašnom pobrašnjeni lim za pečenje. Zlevanjka se peče u zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva oko 20 minuta. Tada se zlevanjka izvadi iz pećnice i prelije razmućenim kiselim vrhnjem i vanilin šećerom, a na preljev od vrhnja malom žličicom rasporedi se pekmez od šljiva. Zlevanjka se ponovno stavi u pećnicu još 15 minuta. Pečena zlevanjka se posipa kristal šećerom te se može poslužiti vruća ili hladna.

200 g kukuruznog brašna
200 g šećera
50 g kosane masti
300 ml kiselog vrhnja
2 kg jabuka
2 vanilin šećera
2 žličice soli
žličica cimeta
sok jednog limuna

Jabuke oguliti, naribati i pomiješati sa šećerom, vanilin šećerom, jednom žličicom soli, cimetom i sokom limuna. Lim za pečenje promjera 20 x 40 cm namazati s kosanom masti, ravnomjerno posipati s polovicom kukuruznog brašna koja se prethodno pomiješa sa žličicom soli. Na podlogu od kukuruznog brašna jednakomjerno se rasporede pripremljene jabuke zajedno sa sokom kojeg su ispustile nakon ribanja te se lagano utisnu prstima kako bi kod rezanja trepa lijepo izgledala. Na jabuke se ravnomjerno posipa preostala polovica kukuruznog brašna, na koje se na kraju doda razmućeno kiselo vrhnje. Trepa se peče oko 50 minuta na 180 stupnjeva, odnosno dok se ne zarumeni. Pečena trepa posipa se po želji kristalnim ili mljevenim šećerom.




MEDIMURSKA TREPA



POGAČA S TIKVOM I MAKOM





2 kg tikvi (zelena tikvica, muškatica ili turkinja)
200 g mljevenog maka
150 g šećera
100 g otopljenog maslaca
100 ml kiselog vrhnja
2 jaja
1 vanilin šećer
1 mala žličica soli

Tijesto
500 g glatkog brašna
300 ml mlake vode
50 ml ulja
1 jaje
1 žličica soli
1 žlica octa

Premaz za pogaču
50 ml kiselog vrhnja
1 jaje
1 vanilin šećer
prstohvat soli

Zamijesiti glatko tijesto od navedenih sastojaka. Zamiješano tijesto formirati u kuglicu, staviti na poslužavnik, premazati uljem, prekriti prozирnom folijom te ostaviti na sobnoj temperaturi da odmara najmanje sat vremena. Za to vrijeme oguljenu tikvu naribati, posoliti i ostaviti u cjedilu da se cijedi sat vremena. Ukoliko je potrebno, tikvu još stisnuti rukama kako bi izašla sva tekućina. Ocijedenoj tikvi dodati mak, šećer, jaja, vanilin šećer i vrhnje te sve zajedno pomiješati. Stol prekriti pamučnim stolnjakom kojeg je potrebno posipati oštrim brašnom, te na njega staviti pripremljeno tijesto. Tijesto posipati oštrim brašnom, valjkom ravnomjerno tijesto razvaljati na debljinu cca 1 cm u oblik kruga promjera cca 30 cm. Tada tijesto premazati uljem i pažljivo razvlačiti rukama od sredine prema rubu stola. Tanko razvučeno tijesto pokapati s otopljenim maslacem te na njega jednakomjerno rasporediti pripremljeni nadjev od tikve i maka. Rubove tijesta obrezati nožićem te stolnjakom rotati pogaču. Zarolanu pogaču tanjurićem odrezati na dužinu lima za pečenje te staviti na prethodno maslacem namazani lim za pečenje. Pripremljenu pogaču premazati s prethodno pripremljenim premazom od jaja i vrhnja. Pogaču peći na 180 stupnjeva 50 minuta. Pečenu pogaču narezati i posipati s mljevenim šećerom.

IMPRESSUM

Slatko z' Međimurja

Sunakladnici:

LAG Mura-Drava, LAG Međimurski doli i bregi

Za sunakladnike:

Mario Moharić, Sanja Krištofić

Predgovor:

Janja Kovač

Fotografija:

Denis Perčić

Dizajn:

Studio Reci Da, Čakovec

Recepti:

Sladana Herman

Tisak:

Letis d.o.o., Pretetinec

Naklada:

1000

Mjesta izdavanja:

Donji Vidovec, Nedelišće, 2023.

ISBN:

978-953-50562-2-5

CIP:

001172618



SUFINANCIRANO SREDSTVIMA EUROPSKE UNIJE
Europski poljoprivredni fond za ruralni razvoj: Europa ulaže u ruralna područja
PROGRAM RURALNOG RAZVOJA 2014. - 2020.

