

# Glasnik

Srijedom

Online povremenik za javna pitanja

Izlazi povremeno

Zagreb, 25. veljače 2009.

*Izvanredna naklada*

*urednica: Lovorka Dragun Mirković, dipl. oec.  
grafički urednik: Hrvoje Mirković, news informatičar*



1964. godina

*Marija Dragun rođ. Takšić*

*Mirini  
vinkovački kolači*

2

Naklada:  
27.000 primjeraka

## Gori lampa nasrid Vinkovaca

**Gori lampa nasrid Vinkovaca  
Dođi diko bi' će poljubaca**

Oj jadi, jadi,  
Jadi, jadi, ne valja šta radi

**Sati biju ajziban se kreće  
Ode moje mirisavo cvijeće**

Oj jadi, jadi,  
Jadi, jadi, ne valja šta radi

**Sedam uri ide lola curi  
Ne voli je pa se i ne žuri**

Oj jadi, jadi,  
Jadi, jadi, ne valja šta radi

**Devet sati ide lola Kati  
Ide Kati pa se i ne vrati**

Oj jadi, jadi,  
Jadi, jadi, ne valja šta radi

**Diko moja četiri su sata  
Skidaj ruke sa mogega vrata**

Oj jadi, jadi,  
Jadi, jadi, ne valja šta radi

**Pred zoru je lipo milovanje,  
Kad se mlađan spremam na oranje**

Oj diko moja,  
Diko moja ljubim usta tvoja



## MIRA

Krsno Marija. Ipak Mira. Za sve one koji ju dobro poznaju samo Mira. Za ostale može i Marija. Ne smeta. Samo tamo gdje je čeljad bijesna, kuća biva tijesna.

U Mire nikada.

Stari šokački izdanak. Hrvatska korjenika na međi Slavonije i Srijema. S pisanim tragovima duljim od 500 godina. Između hrasta lužnjaka i panonske crnice. I tamo i ovamo. Može i obrnuto. Otac Mato (ili Mata), stric Ivo (ili Iva), pa Antun (Tuna), Đuro (Đuka). Bratić Josip (dakako Joka), te opet Mato (Mata). Redom oduvijek.

Mira je čvrsto šokačka. Šokica. Vinkovčanka.

Stoga i „Mirini vinkovački kolači“. Moglo je pobliže, ervenički, ali nije. Išlo se uvijek u glavnu vinkovačku crkvu Sv. Euzebija i Poliona. Na temeljima rimske Colonie Aurelie Cibalae. Zato i NK Cibalia u Prvoj hrvatskoj nogometnoj ligi.

Nikad joj nije bilo lako.

Ni onda kada se zaljubila u Dalmatinca, došlju. Do ušiju. Ne može dalje, a bilo bi da je moglo. Tko će pomiriti čudi i običaje ta dva hrvatska lica. Srećom oboje su Hrvati, rimokatolici. Reći će stric Iva, uistinu ustaša, tiho, više blago nego tiho: „Samo neka je naš!“ Nije joj bilo lako. Unatoč svemu, ipak uspjela je.

Nasuprot nerazumijevanju, neimaštini, pa i progonima. Što netko može očekivati u komunističkom okružaju, u komunističkoj državi (radije: partizanskoj, s baba Đulom na

čelu), ako ti je suprug iz NDH-obitelji, a majka Elizabeta Švabica, nepatvorena folksojčerica.

Znala je to Mira. Zato je i sve to podnijela. Nikud od sudbine.

Život se primicao smiraju. Kuća. Poslovi. Tri kćeri na studiju: Biserka, Lovorka, Zrinka.



Odjednom, možda ne i iznenada, agresija. Vukovar na 20 km. Tko je mogao miran ostati? Biserka se priključuje hrvatskim dragovoljcima. Pogiba u Vinkovcima 8. 11. 1991. s dvojicom suboraca; Tomislav Tekić i Željko Kuprešaković. Kako? Bez odgovora. Do danas. Misterija. Žarko Puhovski nema vremena za poginule Hrvate.

Pravac Zagreb. Vinkovci u srcu. Vidi se to po kolačima. „Mirinim vinkovačkim kolačima.“

Pa u slast Vam bilo.

Ne zaboravite, nije to zadnje od Mire.

T. Drgum

# HRVATSKA KNJIŽARA

[www.knjizara.hrvatskauljudba.hr](http://www.knjizara.hrvatskauljudba.hr)

preporučuje Vam upravo izašlu iz tiska knjigu



**Saše Radovića:**  
**TKO JE JAMIO, JAMIO!**  
 Cijena 30,00 kuna + poštarina

**Izdvajamo iz ponude antikvarijata (cijene treba uvećati za poštarinu):**

<i>Alexandre Dumas: KAPETAN POL,</i> str. 175, 1958. godina	30,00 kuna
<i>Cesarina Lupati: NURNBERŠKE LUTKE,</i> str. 188, 1934. godina	40,00 kuna
<i>George Eliot: VODENICA NA FLOSI,</i> str. 603, 1984. godine	45,00 kuna
<i>F. M. Dostojevski: SELO STEPANČIKOVO,</i> str. 246, 1920. godina	45,00 kuna
<i>Christian Bernadac: ZABORAVLJENI HOLOKAUST,</i> str. 413, 1981. godina	50,00 kuna

*Marija Dragun rođ. Takšić*



*Mirini vinkovački kolači*



Mira i Ivanka, 1964.



*Kolači s kvascem*

# Mliječni kruh



## Sastojine za tijesto:

60 dg glatkog brašna,  
2 dg svježeg kvasca (1 kockica),  
1 dl ulja,  
1 jaje,  
1 žličica soli,  
1 žlica šećera i  
2,5 dl mlijeka.



Snimio: Matej Kristian Milković



## Izrada tijesta:

U 2 dl toplog mlijeka staviti 1 žlicu šećera, izmiješati i dodati 2 dg izmravljenog kvasca. Ostaviti da se otopi.

U posudu staviti 60 dg glatkog , 1 žličicu soli, 1 dl ulja, te izmiješati. Dodati otopljeni kvasac, 1 jaje i 0,5 dl mlijeka, te zamijesiti tijesto (Ne smije biti tvrdol). Tijesto dobro izmijesiti rukama da se prave mjehurići. Ostaviti da se digne - uskisne.

Ponovno premijesiti i staviti u namašćenu posudu. Mora stajati još pola sata. Namazati izvana jajetom.

Peći u ugrijanoj pećnici na 180°C oko 45 minuta, dok ne bude zlatno žute odnosno rumene boje.

Kada je pečeno izvaditi iz pećnice i umotati u vlažnu kuhinjsku krpu, te ostaviti da se ohladi.

- Kruh se može i ukrasiti. Od istog tijesta napravi se pletenica i stavi unaokolo.
- Tijesto se može i podijeliti na dva jednaka dijela , isplesti u dugačku pletenicu, te tako peći.
- Može se praviti loptice, slagati kao cvijet, te tako peći.

# Kiflice



## Sastojine za tijesto:

2 dg kvasca (1 kockica svježe germe),  
70 dg glatkog brašna (za dizana tijesta),  
3 dl mlijeka,  
1 jaje,  
1 dl ulja,  
1 čajna žličica soli i  
1 jušna žlica šećera.

## Sastojine za nadjev:

30-40 dg tvrdog sira i  
margarin (Rama),  
ili hrenovke.

## Sastojine za premaz:

1 jaje i  
1 žličica ulja.



Snimio: Matej Kristan Mirkoč

## Izrada tijesta:

Smlaćiti 2 dl mlijeka, dodati jušnu žlicu šećera, izmiješati, te dodati 2 dg kvasca i ostaviti da se otopi (digne).

U zdjelu prirediti 70 dg brašna, čajnu žličicu soli, 1 dl ulja, 1 jaje, te usuti otopljeni kvasac i 1 dl mlijeka. Zamijesiti tijesto kuhačom. Poslije toga mijesiti tijesto rukom dok se ne počnu praviti mjehurići. Ostaviti tijesto da se diže, dok ne naraste duplo.

Na brašnom posutu podlogu istresti tijesto, izrezati na 4 jednaka dijela. Svaki premijesiti u kuglicu.

Jednu po jednu kuglicu razvaljati u okrugli oblik i izrezati 8 trokutića. Svaki trokutić tanko razvaljati, namazati s margarinom (tanko), staviti štapić sira (0,5 cm debljine i 5 cm dužine). Krajeve trokutića presaviti unutra na sir te smotati kiflicu.

Slagati u nauljenu tepsiju. **Premaz:** jaje i ulje istući vilicom. Premazat svaku kiflicu s četkicom.

Staviti u zagrijanu pećnicu na 200 C i peći 20 minuta dok kiflice ne budu zlatno žute boje.

Dobar tek!

# Pogačice od čvaraka



## Sastojine za tijesto:

1 kockica svježe germe,	1,5 žličica soli,
45 dag brašna,	1 žlica šećera,
20 dag mljevenih čvaraka,	0,5 dl ulja i
3 dl mlijeka,	1 jaje.



Snimio: Marko Stjepan Mirković

## Izrada tijesta:

U 2 dl mlakog mlijeka dodati 1 žlicu šećera i kvasac. Ostaviti da se kvasac otopi.

U 45 dag brašna staviti 1,5 žličicu soli i 20 dag mljevenih čvaraka. Izmiješati. Usuti otopljeni kvasac, 0,5 dl ulja, 1 jaje i 1 dl mlijeka. Zamijesiti tijesto.

Ostaviti da se uskisne. (Tijesto treba biti duplo veće od zamijesiti tog.) Kad je tijesto uskislo, premijesiti, razvaljati na debljinu 1,5 cm, te vaditi modlicom za krofne ili čašom, okrugle oblike. Slagati u pomašćenu tepsiju.

Razmutiti jedno jaje s malo soli i žličicom ulja, te premazati svaku pogačicu.

Peči u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 20-25 minuta dok pogačice ne postanu rumene.

Dobar tek!



# Listići



## Sastojine:

60 dag glatkog brašna, 2 jaja, 1 žličica soli,  
1/2 kockice germe, 2 dl mlijeka, 1 žlica kiselog vrhnja,  
1 žlica ruma i 1 ulje za pečenje.



Snimio: Marko Stjepan Mirković

## Izrada tijesta:

U 2 dl mlijeka staviti 1 jušnu žlicu šećera i 1/2 kockice germe da se otopi.

U posudu staviti 60 dag brašna, 1 žličicu soli, 2 jušne žlice kiselog vrhnja, 1 žlicu ruma i 2 jaja, te dodati otoplenu germu u mlijeku. Zamijesiti tijesto. Ostaviti 15-20 minuta da uskisne. Zatim razvaljati na 1 cm debljine, premazati mašću (može umjesto masti i maslac), te preklapati i ponovno razvaljati. To preklapanje ponoviti 3 puta. Zadnji put kad se razvalja izrezati na kocke 10 x 5 cm.

Peči na vreloj masnoći.

Može se posuti sitnim šećerom.

Dobar tek!



# Čokoladne krofne



## Sastojine za tijesto:

2,5 dl mlijeka,  
1 žumanjak,  
1 žlica šećera,  
45 dg brašna,  
1 dg kvasca,  
1 žličica soli,  
5 dg masti ili 7,5 dg margarina.



Srinica Matej Kristan Milković

## Izrada tijesta:

U 2 dl mlijeka staviti 1 žlicu šećera i 1 dg kvasca da se digne.

U 45 dg brašna staviti 5 dg masti (ili 7,5 dg margarina), te izmiješati. Dodati 1 žličicu soli, 1 žumanjak, kvasac s mlijekom i 0,5 dl mlijeka, te umiješati tijesto. Na stolu dobro izmiješati tijesto, razvaljati tanko (debljine prsta). Okruglom modlicom veličine oraha vaditi krofne. Ostaviti 30 minuta da odstoje.



Krofne se peku u vrućem ulju.

## Završna obrada:

U zdjelici izmiješati šećer i kako (čokoladu u prahu).

Pečene krofne uvaljati u šećer pomiješan s kakaom.

Dobar tek!

# Uštipci



Snimio: Matej Kristan Mirković



## Sastojine:

50 dkg glatkog brašna,  
 5 dkg ulja (1/2 dcl).  
 2 dkg kvasca,  
 2 jaja,  
 1 jušna žlica šećera,  
 1 kavena žličica soli,  
 10 dkg groždjica,  
 2,5 dcl mlijeka,  
 1 jušna žlica ruma ili viskija,  
 ulje za prženje i sitni šećer.

## Priprava:

U 2 dcl toplo zagrijanog mlijeka staviti 1 jušnu žlicu šećera i kvasac. Ostaviti da se kvasac digne.

Istovremeno staviti groždjice u vodu. Ocijediti ih kad se kvasac digne.

U brašno dodati 1/2 dcl ulja, 2 jaja, 1 kavenu žličicu soli, 1 jušnu žlicu ruma ili viskija, groždjice, mlijeko s dignutom germom, te ostatak mlijeka.

Miješati tijesto kuhačom dok ne postane mjehurasto. Ostaviti neka odstoji 15 minuta.

U manjoj posudi zagrijati 1/2 l ulja.

Žlicom zagrabititi tijesto i stavljati u vrelo ulje. Potrebno je uštipke okretati, kako bi bili jednako rumeni s obje strane.

Vaditi na salvetu da se upije višak ulja.

Poslagati na tanjur i posuti sitnim šećerom.

Dobar tek!

# Vaser kifle

## Sastojine za tijesto:

- 75 dg brašna,
- 20 dg margarina,
- 2 dg germe (1 kockica),
- 2 jaja,
- 3 dl mlijeka i
- 1 žličica soli.



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Izrada tijesta:

U smlačenih 2 dl mlijeka dodati 1 jušnu žlicu šećera i germu, te ostaviti da se otopi.

U zdjelu staviti 75 dg brašna, otopljenih 20 dg margarina i izmiješati. Dodati čajnu žličicu soli, 2 jaja, 1 dl mlijeka i rastopljenu germu s mlijekom. Zamijesiti tijesto, dosta mekano, te ostaviti da se dignu na duplu masu.



Od gotovog tijesta sijeku se komadići, razvlače prstima u dužinu i frču (kao na slici), te se uvaljaju u šećer i slažu u tepsiju.

Peći u zagrijanoj pećnici na 200 C, 20 minuta do zlatno žute boje.

Dobar tek!



# Fina orehnjača

## Sastojine za tijesto:

20 dkg maslaca,  
4 žumanjka,  
5 dkg šećera,  
kavena žličica soli,  
2 dkg germe,  
55 dkg brašna i  
2 dcl mlijeka.

## Sastojine za nadjev:

40 dkg mljevenih oraha,  
40 dkg šećera,  
0,5 dcl mlijeka i  
4 bjelanjka.



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Izrada tijesta:

U 2 dcl mlijeka staviti 1 žličicu šećera i 2 dkg germe da se otopi.

U posudi pripremiti 55 dkg brašna u koje se stavi 20 dkg maslaca i utare se s brašnom. Zatim dodati žličicu soli, ostatak šećera, 4 žumanjka i rastopljenu germu u mlijeku. Zamijesiti tijesto te ga razdijeliti na tri dijela. Tijesto razvaljati na dužinu tepsije, te namazati nadjevom. Zarolati i staviti u tepsiju, koja je prethodno namašćena. U tepsiju složiti sva tri dijela, jedan pored drugog.

Ostaviti u tepsiji da odstoji 10 minuta.

Peći u zagrijanoj pećnici na 200 C oko 40 minuta.

## Priprava nadjeva:

Pomiješati 40 dkg mljevenih oraha sa 40 dkg šećera i preliti s 0,5 dcl vrelog mlijeka. U smjesu umiješati snijeg od 4 bjelanjka



# Pita od oraha ili maka

## Sastojine za tijesto:

20 dkg maslaca,  
1 jaje,  
2 vanili šećera,  
1 kockica kvasca,  
35 dkg brašna i  
1 dcl mlijeka.

## Sastojine za nadjev:

pekmez od marelica,  
20 dkg mljevenih oraha i  
20 dkg šećera.



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Izrada tijesta:

U 1 dcl toplog mlijeka staviti kockicu kvasca da se otopi.

U posudi pripremiti 35 dkg brašna u koje se stavi 20 dkg maslaca i utare se s brašnom. Zatim dodati 2 vanili šećera, 1 jaje i rastopljeni kvasac u mlijeku. Zamijesiti tijesto te ga razdijeliti na tri dijela. Tijesto razvaljati na veličinu tepsije, slagati u tepsiju jedno na drugo, ali prije namazati pekmezom i nadjevom. Zadnje tijesto samo staviti, ne mazati.

Peći u zagrijanoj pećnici na 200 C oko 30 minuta.

Na ohlađen kolač preliti glazuru od čokolade.

## Priprava nadjeva:

Pomiješati 20 dkg mljevenih oraha s 20 dkg šećera.



## Glazura od čokolade:

Kuhati 3 rebra (7 dkg) čokolade, 7 dkg šećera i 3 žlice vode. Kad se počne zgušnjavati, prestati kuhati i dodati 7 dkg maslaca. Preliti preko kolača.



*Nabujak  
(koch)*

# Koh od oraha i jabuka



## Sastojine za biskvit:

4 jaja, 1 šalica ulja, 1,5 šalica šećera, 1,5 šalica brašna, 1 prašak za pecivo, 1 šalica mljevenih oraha, 1 šalica sjeckanih oraha i 5 ribanih kiselih jabuka. (mjera: šalica za čaj)

## Sastojine za glazuru:

3 žlice vode,  
3 žlice šećera,  
7 dag čokolade i  
7 dag margarina.



Snimio: Marko Stjepan Mirković

## Izrada biskvita:

Staviti u zdjelu 4 žumanjka, 1 šalicu ulja, 1,5 šalicu šećera i 1 prašak za pecivo. Sve mikserom izmiješati. Od 4 bjelanjka mikserom izraditi čvrsti snijeg, te ga umiješati u smjesu od žumanjaka. Dodati 1,5 šalicu brašna i promiješati. Na kraju dodati 1 šalicu mljevenih oraha, 1 šalicu sjeckanih oraha i 5 naribanih kiselih jabuka. Istresti u pouljenu i pobrašnanu tepsiju. Peči u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 25-30 minuta. Kad je pečeno ostaviti da se ohladi.



## Izrada glazure:

Lagano kuhati 7 dag čokolade, 3 žlice šećera i 3 žlice vode dok se čokolada ne otopi. Dodati 7 dag margarina i kuhati dok se sve ne zgusne. Vruću glazuru prelići preko pečenog kolača.

Napomena: Ne želi li se stavljati glazura, dovoljno je pečeni kolač posuti sitnim šećerom.

Dobar tek!

# Hladni koh od griza



## Sastojine za koh:

1 l mlijeka,  
10 dg šećera,  
10 dg griza,  
4 bjelanjka i  
1 vanili šećer.

## Sastojine za kremu:

4 žumanjka,  
4 žlice šećera,  
4 žlice brašna,  
10 dg čokolade i  
1 l mlijeka.



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Izrada koha:

Izmiješati 10 dg šećera, 1 vanili šećer i 10 dg griza, te razrijediti s 2 dl hladnog mlijeka u zdjeli u kojoj će se dalje kuhati. Ostatak mlijeka (8 dl) staviti da zakipi, te ga preliti preko pripremljene smjese (šećer i griz) i izmiješati. Dalje kuhati uz stalno miješanje na laganoj vatri dok se ne zgusne. U toplo dodati 4 bjelanjka i miješati dok ne postane jednolična masa. Ostaviti da se ohladi, povremeno promiješati.

## Izrada kreme:

Izmiješati 4 žumanjka, 4 žlice šećera, dodati 4 žlice brašna i 2 dl hladnog mlijeka, te promiješati. Ostatak mlijeka (8 dl) i 10 dg čokolade staviti da zakipi. Preliti preko žumanjaka, šećera i brašna, te dalje kuhati na laganoj vatri uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi, povremeno promiješati.

## Završna obrada:

Ohlađeni griz staviti u manju ovlaženu zdjelu i ostaviti u hladnjaku 45 minuta. Zatim istresti u veću zdjelu i preliti kremom. Dobro ohladiti u hladnjaku.



Dobar tek!



Gimnazija, Vinkovci



## *Voćni kolači*

# Torta od jabuka



## Sastojine za kolač:

4 kisele jabuke, šećer,  
6 jaja,  
1/2 praška za pecivo,  
10 dg oraha i  
3 žlice oštrog brašna.

## Priprema:

U okruglu posudu (emajliranu) staviti šećera na debljinu prsta, tako da pokrije cijelo dno. Oguljene jabuke prerezane na pola (očišćene od sjemenki) poslagati u posudu. Izmiješati 2 žlice mljevenih oraha i 2 žlice šećera, te popuniti udubljenja u jabukama. Staviti u pećnicu zagrijanu na 200°C da se šećer otopi i jabuke ispeku. Izvaditi iz pećnice kad se šećer otopi. Ne smije požutjeti!

## Izrada biskvita:

Od 6 bjelanjaka istući čvrsti snijeg, dodati 6 žlica šećera, 6 žumanjaka, 1/2 praška za pecivo, te dalje mikserom izmiješati. Žlicom umiješati 3 žlice oštrog brašna i 10 dg mljevenih oraha.

Kada se je šećer otopio, treba izvaditi posudu iz pećnice, na to naliti smjesu za biskvit, te peći još 35 minuta.



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Završna obrada:

Kada je biskvit pečen, potrebno je nožem proći oko biskvita (uz rub posude). Pokriti zdjelu tanjurom, te sve skupa okrenuti, tako da je tanjur dolje, a posuda gore. Posudu malo odignuti da se jabuke odlijepe od dna i vratiti posudu nazad, te ostaviti da se ohladi. Kad je kolač skroz ohlađen, skinuti posudu.

Na tortu se može staviti i šlag, ali nije neophodno.

# Pita od jabuka ili višanja



## Sastojine za biskvit:

45 dg glatkog brašna,  
20 dg margarina,  
10 dg šećera,  
1 jaje, 1 prašak za pecivo i  
1 dl mlijeka.

## Sastojine za nadjev:

1 kg jabuka (ili višanja) i  
20 dg šećera.



Snimio: Matej Kristan Mrković

## Izrada tijesta:

Margarin (20 dg) utrti u 45 dg glatkog brašna. Dodati 10 dg šećera, 1 jaje, 1 prašak za pecivo i 1 dl mlijeka. Zamijesiti tijesto, te podijeliti na dvije jednake polovice (\*).

Jedan dio tijesta razvaljati i staviti ga u namašćenu i pobrašnjenu tepsiju.

Nadjev staviti na tijesto u tepsiji.

Drugu polovicu tijesta razvaljati i staviti na [nadjev](#).

Sve zajedno peći 35 minuta na 200°C. Kad je pečeno, posuti sitnim šećerom. Ostaviti da se ohladi.

## Izrada nadjeva:

Oguliti jabuke (ili okalati višnje), naribati ih, te ih pomiješati sa 20 dg šećera.



(\*) Može se tijesto podijeliti i na dva dijela, i to 2/3 i 1/3. Od manjeg dijela (1/3) tijesta napraviti kuglicu i staviti u frižider da se ohladi. Veći dio (2/3) tijesta razvaljati i staviti u namašćenu i pobrašnjenu tepsiju. Na njega nadjev. Kuglicu tijesta naribati ribežom po nadjevu. Peći kao i gornje, ali ne posipati šećerom.

# Kolač ravnoteže



## Sastojine za biskvit:

25 dkg maslaca (margarina),

25 dkg šećera,

4 jaja,

35 dkg brašna,

1 dcl mlijeka,

1 prašak za pecivo i

1 kg očišćenog voća (marelice, breskve, višnje, trešnje i sl.)



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Izrada biskvita:

Od 5 bjelanjaka istući čvrsti snijeg.

Mikserom izmiješati 25 dkg šećera, 25 dkg maslaca i 5 žumanjka. Dodati prašak za pecivo, 35 dkg brašna i 1 dcl mlijeka. Na kraju umiješati čvrsti snijeg od bjelanjaka.

Tako dobivenu smjesu istresti u nauljenu i brašnom posutu tepsiju. Odozgora poslagati voće.

Peći u zagrijanoj pećnici na 200 C oko 30 minuta, do zlatno žute boje.

# Kolač od jagoda



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Sastojine za biskvit:

5 jaja,  
5 žlica šećera,  
5 žlica brašna,  
3 žlice ulja,  
1 vanili šećer i  
1/2 praška za pecivo.

## Sastojine za kremu:

6 jaja,  
5 dkg šećera,  
16 dkg vanili šećera,  
14 dkg oštrog brašna,  
10 dkg maslaca (margarina) i  
1 l mlijeka.

## Voćni dodatak:

1 kg jagoda,



2 vanili šećera,

2 kremfixa i

1/2 l slatkog vrhnja za šlag.

## Izrada biskvita:

Od 5 bjelanjaka istući čvrsti snijeg, dodati 5 žumanjaka, 5 žlica šećera, 3 žlice ulja, vanili šećer i 1/2 praška za pecivo, te mikserom izmiješati. Žlicom umiješati 5 žlica brašna. Sve skupa istresti u pouljenu i brašnom posutu tepsiju.

Peći u zagrijanoj pećnici na 200 C oko 15-20 minuta. Kad je biskvit ispečen izvaditi ga iz pećnice i ostaviti u tepsiji da se ohladi.

## Priprava kreme:

Pomiješati 6 žumanjaka i 16 dkg vanili šećera. Dodati 14 dkg oštrog brašna i 3 dcl mlijeka, te dobro izmiješati. Prokuhati 7 dcl mlijeka, dodati u smjesu i nastaviti

zajedno kuhati dok se ne zgusne. (Stalno miješati.) Kad se zgusne, skloniti s vatre i dodati 10 dkg maslaca (margarina). Miješati dok se ne dobije jednolična smjesa. Od 6 bjelanjaka i 5 dkg šećera istući čvrsti snijeg i dodati ga u kremu. Lagano izmiješati.

## Završna obrada:

Oprane i očišćene jagode prerezati na polovice. Poslagati ih po cijelom biskvitu u tepsiji. Preko svega prelići kremu.

Od 0,5 l slatkog vrhnja za šlag, 2 kremfixa i 2 vanili šećera istući mikserom šlag. Premazati ga preko kreme.

Kad je sve gotovo ostaviti u hladnjaku da se dobro ohladi.

# Đakovačka štrudla



## Sastojine:

10 tankih kora za štrudlu i  
1 kg voća.

## za premaz:

3 jaja, 1 šalica šećera,  
1 šalica ulja,  
4 žlice griza i  
malo praška za pecivo.

## Izrada smjese za premaz:

Mikserom izraditi 3 jaja, 1 šalicu uja i 1 šalicu šećera dok ne bude pjenasto. Dodati malo praška za pecivo i 4 žlice griza, te izmiješati.

## Slaganje štrudle:

Prvu koru namazati smjesom za premaz te na nju staviti još jednu koru i opet namazati smjesom za premaz. Na to staviti voće (višnje, šljive ili naribane jabuke) po tri višnje do kraja tijesta, gusto jednu do druge (to je širina oko 4 cm), zatim zamotati. Tako zamotanu štrudlu staviti u namašćenu tepsiju.



Snimio: Marko Stjepan Mirković



Od deset kora napraviti 5 štrudli koje treba slagati u tepsiju jednu pored druge. Kad su složene, potrebno ih je premazati smjesom razmućenog jaja i malo ulja.

Peči u pećnici zagrijanoj na 200° C oko 15-20 minuta dok štrudla ne porumeni.

Dobar tek!



*Sitni kolači*

# Šokačka dugmeta



## Sastojine za tijesto:

40 dag glatkog brašna,  
28 dag margarina,  
3 žumanjka i 1 cijelo jaje,  
14 dag šećera i  
1 prašak za pecivo.

## Sastojine za fil:

3 bjelanjka,  
5 žlica šećera,  
3 vrećice vanili šećera i  
10 dag mljevenih oraha.



Snimio: Marko Stjepan Mirković



## Izrada tijesta:

Margarin držati na sobnoj temperaturi da otpusti, te ga izraditi mikserom. Umiješati 40 dag glatkog brašna, 14 dag šećera i 1 prašak za pecivo. Dodati 3 žumanjka i 1 cijelo jaje, te zamijesiti tijesto. Tijesto staviti u hladnjak dok se priredi fil.

## Izrada fila:

Od 3 bjelanjka istući čvrsti snijeg, dodati 5 žlica šećera i 3 vrećice vanili šećera. Sve zajedno izmiješati mikserom. U smjesu bjelanjaka i šećera žlicom umiješati 10 dag mljevenih oraha.

## Završna obrada:

Od tijesta praviti okruglice veličine oraha. U sredinu pritisnuti palcem i napraviti udubljenje. Slagati u namašćenu tepsiju. Svako udubljenje popuniti s filom (1 žličicu fila na svaku okruglicu).

Peči u ugrijanoj pećnici na 200°C oko 15-20 minuta.



Dobar tek!

# Šape

(bernpradne)



## Sastojine za tijesto:

16 dag maslaca,  
 10 dag oraha,  
 12 dag šećera,  
 20 dag glatkog brašna,  
 1 jaje,  
 1/2 žličice cimeta i limunove kore.

## Izrada:

Utrti 16 dag maslaca u 20 dag glatkog brašna.

Dodati 12 dag šećera, 10 dag mljevenih oraha, 1 jaje, 1/2 žličice cimeta i limunovu koricu, te zamijesiti tijesto.

Staviti u kalupiče (modlice) te peći u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 15 minuta, dok ne porumene.

Kad su šape pečene izvrnuti kalupiče naopačko, te istresti kolačiće.

Nakon toga uvaljati ih u sitni šećer.

Dobar tek!



# Puh štangice



## Sastojine za kolač:

45 dag šećera, 15 žlica vode, 25 dag mljevenog petit-keksa,  
1,5 žlica kakaa (ili 10 dag čokolade), 25 dag mljevenih oraha,  
1 žlica grožđica, 18 dag margarina i list oblatne.

## Sastojine za glazuru:

7 dag čokolade,  
3 žlice šećera,  
3 žlice vode i  
7 dag maslaca.



Snimio: Marko Stjepan Mirković



## Izrada kolača:

Prokuhati 45 dag šećera i 15 žlica vode. Dodati 10 dag čokolade (ili 1,5 žlicu kakaa), 18 dag margarina. Kuhati na laganoj vatri dok se margarin ne otopi. Dodati 25 dag mljevenih petit-keksa, 25 dag mljevenih oraha i 1 žlicu grožđica. Skinuti s vatre i promiješati. Toplo namazati na oblatnu.

## Izrada glazure:

Lagano kuhati 7 dag čokolade, 3 žlice šećera i 3 žlice vode dok se čokolada ne otopi. Dodati 7 dag maslaca i kuhati dok se sve ne zgusne. Vruću glazuru prelići preko kolača.

Dobar tek!

# Londoner štangice



## Sastojine za tijesto:

32 dag glatkog brašna, 21 dag maslaca,  
10 dag šećera, 3 žumanjka,  
1/2 praška za pecivo i 1/2 dl mlijeka.

## Sastojine za nadjev:

30 dag šećera,  
21 dag mljevenih oraha,  
3 bjelanjka,  
malo vanilije i  
pekmez od kajsi ja.



Snimio: Marko Stjepan Mirković

## Izrada tijesta:

U 32 dag glatkog brašna utrti 21 dag maslaca, dodati 10 dag šećera, 1/2 praška za pecivo, 3 žumanjka i 1/2 dl mlijeka, te zamijesiti tijesto. Tepsiju pomastiti i pobrašiti. Tijesto razvaljati i staviti u tepsiju. Zatim ga namazati s pekmezom od kajsi ja i na to staviti nadjev. Peći u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 25 minuta. Izvaditi iz pećnice i ostaviti da se ohladi.

## Izrada nadjeva:

Od 3 bjelanjka izlupati čvrsti snijeg. Izmiješati 30 dag šećera, 21 dag mljevenih oraha i vaniliju, usuti u snijeg od bjelanjaka i izmiješati.

Nadjev namazati na tijesto u tepsiji.

Napomena: Kolač rezati tek kad je hladan!



Dobar tek!

# Šnite od oraha - Micika



## Sastojine za biskvit:

14 dg maslaca,  
14 dg šećera,  
14 dg mljevenih oraha,  
7 dg brašna i  
4 bjelanjka.

## Sastojine za prvi premaz:

4 žumanjka i  
14 dg šećera.

## Sastojine za fil:

14 dg oraha,  
14 dg šećera,  
10 dg maslaca i  
1/2 dl mlijeka.



Snimio: Matej Kristian Mirković

## Izrada biskvita:

Izmiješati 14 dg maslaca s 14 dg šećera. Istući snijeg od 4 bjelanjka, te ga dodati maslacu i šećeru. Lagano promiješati. Dodati 14 dg mljevenih oraha i 7 dg brašna. Istresti u nauljenu i brašnom posutu tepsiju. Peći u zagrijanoj pećnici na 200 C. Kada je biskvit napola pečen (nakon 10 minuta) treba ga premazati s prvim premazom\*, te nastaviti peći (još oko 10 minuta). Ostaviti biskvit da se ohladi.



## Izrada prvog premaza\*:

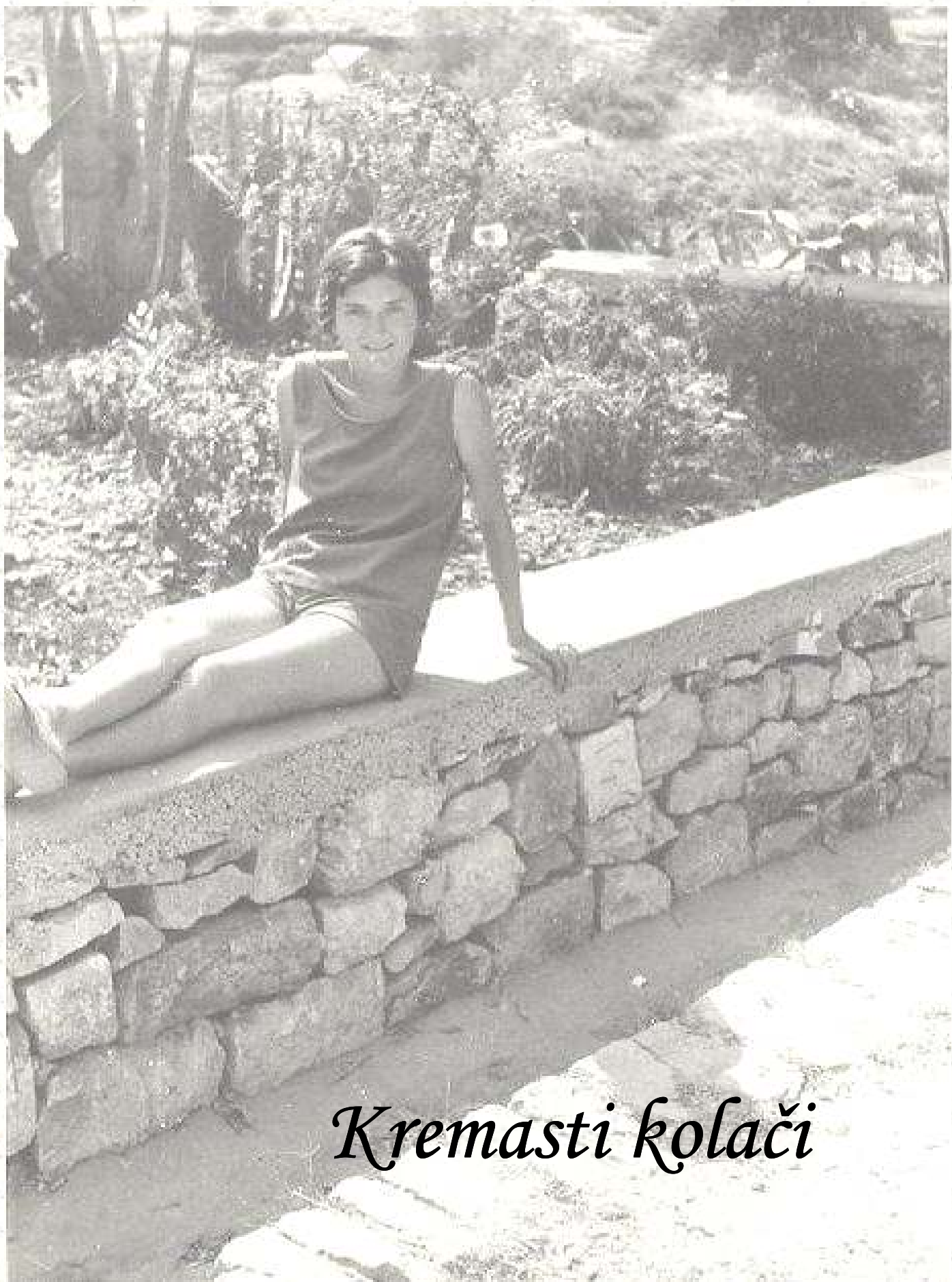
Izmutiti 4 žumanjka s 14 dg šećera.

## Izrada fila:

Promiješati 14 dg mljevenih oraha s 14 dg šećera. Prokuhati 1/2 dl mlijeka, te preliti preko oraha i šećera. Dodati 10 dg maslaca, sve izmiješati.

Namazati fil preko ohlađenog biskvita. Kolač posuti s mljevenim orasima.

Dobar tek!



*Kremasti kolači*

# Krempita



Snimio: Marko Stjepan Mirković

## Sastojine za kremu:

9 jaja,  
40 dag šećera,  
20 dag oštrog brašna,  
1,5 l mlijeka,  
1/2 vanili štapića i  
1/2 l slatkog vrhnja za šlag.

## Ostale sastojine:

1 lisnato tijesto

## Izrada:

1 lisnato tijesto razvaljati na veličinu veće tepsije. Prije pečenja vilicom izbasti. Peći u pećnici na 200°C 15 minuta dok ne porumeni. Izvaditi iz pećnice i ostaviti da se ohladi.

## Izrada kreme:

Pjenasto zamiješati 9 žumanjaka i 25 dag šećera. Umiješati 20 dag oštrog brašna i 3 dl hladnog mlijeka.

Ostatak mlijeka 1,2 l staviti kuhati. Kad zakipi mlijeko naliti na smjesu od brašna, šećera i žumanjaka. Izmiješati, dodati 1/2 vanili štapića, te dalje kuhati dok se ne zgusne.

Od 9 bjelanjaka i 15 dag šećera izlupati čvrsti snijeg. Umiješati ga u vruću kremu.

Na pečeno lisnato tijesto izliti kremu, te ju ravnomjerno razmazati i ostaviti da se potpuno ohladi.

Kad je ohlađeno, odozgora staviti 1/2 l šlaga, kojeg se izbije od 1/2 l slatkog vrhnja za šlag.

Dobar tek!



# Krem palačinke

## Sastojine za palačinke:

10 dkg maslaca,  
6 jaja,  
4 žlice brašna,  
malo soli i  
3 dcl mlijeka.

## Priprava palačinki:

Od 6 bjelanjaka izraditi čvrsti snijeg. Izmiješati 10 dkg maslaca, 6 žumanjaka i sol, te dodati 3 dcl mlijeka i 4 žlice brašna. Miješati dok ne postane jednolična masa. U smjesu umiješati snijeg od bjelanjaka.

Peći palačinke samo s jedne strane i slagati ih jednu na drugu. Svaku posutim sitnim šećerom i ribanom čokoladom s one strane koja nije pečena. Tako složene izgledaju kao torta. Na kraju ih posuti šatoom.

## Priprava šatooa za djecu:

Od 3 bjelanjaka i 5 dkg šećera izraditi čvrsti snijeg. Izmiješati 3 žumanjaka i 8 dkg vanilija šećera, te dodati 1 dcl mlijeka i 7 dkg oštrog brašna (dobro izmiješati). Prokuhati 4 dcl mlijeka i naliti na smjesu, te sve zajedno kuhati dok se ne zgusne. U smjesu umiješati snijeg od bjelanjaka i šećera. Preliti preko palačinki.

## Sastojine za šato:

za djecu: 3 jaja, 8 dkg vanilija šećera, 7 dkg oštrog brašna, 0,5 l mlijeka i 5 dkg šećera.

za odrasle: 1 jaje, 2 žumanjka, 10 dkg šećera i 2 dcl bijelog vina.



## Priprava šatooa za odrasle:

Izmiješati jedno jaje, 2 žumanjka i 10 dkg šećera, te dodati 2 dcl bijelog vina. Kuhati na pari. Kad se zgusne preliti preko palačinki.



# Sladoled od čokolade



## Sastojine za sladoled:

3 jaja,  
6 žlica šećera,  
10 dkg čokolade i,  
2 dcl vrhnja.

## Izrada sladoleda:

Od 3 bjelanjka istući čvrsti snijeg.

Izmiješati 3 žumanjka sa 6 žlica šećera i 10 dkg otopljene čokolade.

Dodati 2 dcl vrhnja.

Lagano umiješati snijeg od bjelanjaka.

Hladiti u hladnjaku za duboko zamrzavanje najmanje 5 sati.



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Napomena:

Sladoled možete praviti i od voća.

Umjesto 10 dkg čokolade, potrebno je staviti 1/2 kg voća (jagoda, malina i sl.)

Ukoliko pravite sladoled od banana, umjesto 10 dkg čokolade stavite tri veće banane i sok jednog limuna.

# Ledene kocke



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Sastojine za biskvit:

7 bjelanjaka,  
7 žlica šećera,  
7 žlica oštrog brašna i  
malo praška za pecivo.

## Sastojine za preliv:

4 dcl mlijeka i  
3 žlice šećera.

## Izrada biskvita:

Od 7 bjelanjaka istući čvrsti snijeg, dodati 7 žlica šećera, malo praška za pecivo, te mikserom izmiješati. Žlicom umiješati 7 žlica oštrog brašna. Sve skupa istresti u pouljenu i brašnom posutu tepsiju.

Peći u zagrijanoj pećnici na 200 C oko 20-25 minuta, dok biskvit ne postane svjetlo rumen.

## Priprava preljeva:

Prokuhati 4 dcl mlijeka i 3 žlice šećera. Na vilicom izboden biskvit preliti prokuhani preliv. Ostaviti dok se sve ne upije.

## Sastojine za kremu:

7 žumanjaka,  
7 žlica šećera,  
2 vanili šećera,  
5 žlica oštrog brašna,  
7 dcl mlijeka,  
1 margarin i  
0,5 l slatkog vrhnja za šlag.

## Priprava kreme:

Pjenasto umutiti 7 žumanjaka, 7 žlica šećera i 2 vanili šećera. Dodati 5 žlica oštrog brašna i 2 dcl mlijeka i izmiješati. Prokuhati 5 dcl mlijeka, dodati u smjesu i nastaviti zajedno kuhati dok se ne zgusne. (Stalno miješati.) Kad se zgusne, skloniti s vatre i dodati 1 margarin. Miješati dok se ne dobije jednolična smjesa. Ostaviti da se ohladi uz povremeno miješanje. Hladnu kremu preliti po biskvitu.

Od 0,5 l slatkog vrhnja za šlag istući mikserom šlag. Premazati ga preko kreme.

Kad je sve gotovo ostaviti u hladnjaku da se dobro ohladi.



Ekonomska škola, Vinkovci



*Biskvitne kocke*

# Katarina kocke



## Sastojine za biskvite:

**I. biskvit:** 5 bjelanjaka, 20 dkg šećera, 15 dkg sjeckanih oraha, 5 dkg groždica, 4 žlice brašna, 2 žlice ulja i 1/2 praška za pecivo.

**II. biskvit:** 6 jaja, 6 žlica šećera, 10 dkg mljevenih oraha, 2 žlice brašna, 2 žlice kakaa, 1 rebro ribane čokolade i 1/2 praška za pecivo.

Sastojine za kremu: 5 žumanjaka, 20 dkg vanili šećera, 25 dkg maslaca ili margarina, 1 limun.

## Izrada I. biskvita:

Od 5 bjelanjaka izraditi čvrsti snijeg, dodati 20 dg šećera, 2 žlice ulja i 1/2 praška za pecivo, te mikserom izmiješati. Zatim umiješati 5 dkg groždica, 15 dkg sjeckanih oraha i 4 žlice brašna. Istresti u pouljenu i pobrašnanu tepsiju. Peči u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 20 minuta. Kad je pečeno ostaviti da se ohladi i izvaditi iz tepsije.

## Izrada II. biskvita:

Od 6 bjelanjaka istući čvrsti snijeg, dodati 6 žumanjaka, 6 žlica šećera, 1/2 praška za pecivo, te dalje mikserom izmiješati. Žlicom umiješati 2 žlice kakaa, 1 rebro naribane čokolade, 10 dkg mljevenih oraha i 2 žlice brašna. Istresti u pouljenu i pobrašnanu tepsiju. Peči u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 20 minuta. Kad je pečeno ostaviti da se ohladi i ne vaditi iz tepsije.

## Izrada kreme:

Mikserom izmiješati 5 žumanjaka i 20 dkg vanili šećera, te dalje kuhati na pari. Kad je dovoljno gusto malo ohladiti i u toplo (mlako) umiješati 25 dkg maslaca i sok 1 ocijeđenog limuna. Ostaviti da se ohladi.

## Završna obrada:

Kremu preliti preko II. biskvita. Odozgora staviti I. biskvit. Kolač, na kraju, preliti glazurom od čokolade. (Glazura: Lagano kuhati 10 dkg čokolade, 3 žlice šećera i 3 žlice vode dok se čokolada ne otopi. Dodati 7 dkg margarina i kuhati dok se sve ne zgusne.)



Snimio: Marko Stjepan Mirković

# Banjalučke šnite



## Sastojine za biskvit:

8 bjelanjaka, 8 žlica šećera,  
25 dag mljevenih oraha,  
3 žlice brašna,  
1 žlica kakaa i  
1/2 praška za pecivo.

## Sastojine za nadjev:

8 žumanjaka,  
10 žlica šećera,  
malo vanilije i  
1 maslac ili margarin.

## Sastojine za glazuru:

10 dag čokolade,  
4 žlice šećera,  
4 žlice vode i  
10 dag margarina.



Snimio: Marko Stjepan Mirković

## Izrada biskvita:

Od 8 bjelanjaka i 8 žlica šećera istući čvrsti snijeg. Dodati 1 žlicu kakaa, 1/2 praška za pecivo i 3 žlice brašna, te izmiješati. Na kraju žlicom umiješati 25 dag mljevenih oraha. Tepsiju pomastiti i pobrašniti, te smjesu istresti u tepsiju. Peči u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 20-25 minuta.



## Izrada nadjeva:

Kuhati na pari 8 žumanjaka, 10 žlica šećera i malo vanilije (1/2 prutića) miješajući mikserom. U ohlađeno dodati 1 maslac. Nadjev premazati preko pečenog i ohlađenog biskvita, te odozgor staviti glazuru od čokolade.

## Izrada glazure:

Na laganoj vatri otopiti 10 dag čokolade, 4 žlice šećera i 4 žlice vode. Stalno miješati. Kad se zgusne u vruće dodati 10 dag margarina, miješati dok se ne otopi. Vruću glazuru prelići preko kolača.

Dobar tek!

# Olga krem



## Sastojine za biskvit:

6 jaja,  
14 dg šećera,  
10 dg mljevenih oraha i  
1/2 praška za pecivo.

## Sastojine za kremu:

15 dg maslaca,  
10 dg šećera,  
10 dg mljevenih oraha,  
2 žumanjka i 1 jaje.

## Sastojine za glazuru:

3 rebra čokolade,  
3 žlice šećera,  
3 žlice vode i  
7 dg maslaca.



Štirnica: Matej Kristian Mirhovič

## Izrada biskvita:

Od 6 bjelanjka izlupati čvrsti snijeg, dodati 14 dg šećera i prašak za pecivo, te dalje miksati i pomalo dodavati 6 žumanjaka. Na kraju žlicom umiješati 10 dg mljevenih oraha. Tepsiju obložiti masnim papirom ili folijom koja je pouljena i pobrašnita. Smjesu istresti u tepsiju i peći 15-20 minuta u zagrijanoj pećnici na 200° C.

## Izrada kreme:

Mikserom izmiješati 2 žumanjka, 1 jaje i 10 dg šećera. Kuhati na pari. Kad se počne zgušnjavati, skinuti s pare i umiješati 15 dg maslaca. Kad smjesa postane jednolična umiješati 10 dg mljevenih oraha i ostaviti da se ohladi. Povremeno promiješati. (Može se staviti u hladnjak na hlađenje.)



Ohlađeni biskvit prerezati na pola. Na donju koru staviti svu kremu i razmazati. Drugu polovicu biskvita staviti odozgora i preliti glazurom od čokolade.

## Izrada glazure:

Lagano otopiti 3 rebra čokolade, 3 žlice šećera i 3 žlice vode. Kad je čokolada otopljena dodati 7 dg maslaca, te dalje kuhati dok se ne zgusne. Vruće preliti preko kolača.

# Čokoladne šnite



## Sastojine za biskvit:

6 jaja,  
15,5 dg maslaca,  
25 dg šećera,  
12,5 dg čokolade,  
25 dg oljuštenih mljevenih badema,  
5 dg krušnih mrvica i  
1/2 praška za pecivo.

## Sastojine za preljev:

7 dg čokolade,  
8 dg šećera,  
0,5 dl vode i  
5 dg maslaca (margarina).



Snimio: Matej Kristian Mirković



## Izrada biskvita:

Odvojiti od 4 jaja bjelanjke i istući čvrsti snijeg.

Pjenasto izraditi 15,5 dg maslaca i 25 dg šećera. Dodati 4 žumanjka i 2 cijela jaja, te dalje miješati mikserom. Umiješati otopljenih 12,5 dg čokolade, 25 dg badema, 5 dg krušnih mrvica i 1/2 praška za pecivo.

Na kraju umiješati snijeg od bjelanjaka.

Istresti u nauljenu i brašnom posutu tepsiju.

Peći u zagrijanoj pećnici na 200 C oko 40-45 minuta.

## Izrada preljeva:

Kuhati 0,5 dl vode, 8 dg šećera i 7 dg čokolade dok se ne dobije gusti sirup. Zatim umiješati 5 dg maslaca, te preliti preko ohlađenog kolača.

# Karuso šnite



## Sastojine za biskvit:

4 jaja,  
14 dg maslaca,  
10 dg ribane čokolade,  
10 dg mljevenih oraha,  
5 dg brašna i  
1/2 praška za pecivo.

## Sastojine za glazuru:

3 rebra čokolade,  
3 žlice šećera,  
3 žlice vode i  
10 dg maslaca.



Snimio: Matej Kristian Miljević

## Izrada biskvita:

Lagano otopiti 14 dg maslaca. Dodati 14 dg šećera i 4 žumanjka. Mikserom izmiješati sastojine. Dodati 10 dg ribane čokolade, 10 dg mljevenih oraha, 5 dg brašna i 1/2 praška za pecivo. Izmiješati.

Od 4 bjelanjka izlupati čvrsti snijeg i umiješati u smjesu.

Tepsiju pouljiti i pobrašniti. Smjesu istresti u tepsiju i peći 20 minuta u zagrijanoj pećnici na 200° C.

Kad je biskvit pečen izvaditi ga, ohladiti i staviti gore na njega glazuru.



## Izrada glazure:

Kuhati 3 rebra čokolade, 3 žlice šećera i 3 žlice vode. Kad počne zgušnjavanje dodati 10 dg maslaca. Prokuhati dok se maslac ne otopi. Preliti preko kolača.

Dobar tek!

# Mornarske kocke



## Sastojine za biskvit:

5 bjelanjaka,  
15 dg šećera,  
20 dg mljevenih badema  
(ili pola badema, pola oraha),  
2 žlice brašna i  
1/2 praška za pecivo.

## Sastojine za nadjev:

5 žumanjaka,  
10 dg šećera,  
10 dg čokolade i  
10 dg maslaca (ili margarina).



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Izrada biskvita:

Od 5 bjelanjaka istuči čvrsti snijeg, dodati 15 dg šećera i 1/2 praška za pecivo, te mikserom izmiješati. Žlicom (ili kuhačom) umiješati 20 dg mljevenih badema i 2 žlice brašna.

Tako dobivenu smjesu istresti u nauljenu i brašnom pusutu tepsiju.

Peći u zagrijanoj pećnici na 200 C oko 15-20 minuta, do zlatno žute boje.

## Izrada nadjeva:

Mikserom izmiješati 5 žumanjaka i 10 dg šećera, dodati 10 dg čokolade i kuhati na pari dok se ne zgusne. Na kraju umiješati 10 dg maslaca.

Rashlađeni nadjev premazati preko ohlađenog biskvita.

Ostaviti u hladnjaku da se ohladi, te narezati na kocke.

Dobar tek!

# Juliška



## Sastojine za biskvit:

6 jaja,  
15 dag šećera,  
3 dag kakaa (1 jušna žlica),  
5 dag brašna i  
1 prašak za pecivo.

## Sastojine za premaz:

20 dag mljevenih oraha,  
15 dag šećera,  
2 dl mlijeka,  
15 dag maslaca i  
2 rebra čokolade.



Snimio: Marko Stjepan Mirković



## Izrada biskvita:

Od 6 bjelanjka istući čvrsti snijeg. Dodati 6 žumanjaka, 15 dag šećera, 3 dag kakaa i 1 prašak za pecivo, te dalje izraditi mikserom. Na kraju dodati 5 dag brašna i ručno izmiješati. Istresti u nauljenu i pobrašnanu tepsiju. Peči u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 20 minuta.

## Izrada premaza:

Nekoliko minuta kuhati 2 dl mlijeka s 15 dag šećera. Dodati 20 dag mljevenih oraha i dalje kuhati dok se ne zgusne. U ohlađeno umiješati 15 dag izrađenog maslaca. Premazati ohlađeni pečeni biskvit.

Odozgora naribati 2 rebra čokolade.

Dobar tek!

# Kuglov



## Sastojine:

20 dag šećera, 20 dag margarina, 4 jaja, 1 prašak za pecivo, 1 vanili šećer, 3 dl mlijeka, 30 dag brašna, 1 šalica sjeckanih oraha, 10 dag grožđica i 2 rebra narezane čokolade. (mjera: šalica za čaj)



Snimio: Marko Stjepan Mirković

## Izrada:

U vodi natopiti 10 dag grožđica i ostaviti ih dok se pripremi tijesto-biskvit.

Od 4 bjelanjka istući čvrsti snijeg.



Otopiti 20 dag margarina, dodati 20 dag šećera, 1 vanili šećer, 1 prašak za pecivo i 4 žumanjka, te izraditi sve skupa s mikserom. Dodati 3 dl mlijeka i promiješati. Zatim umiješati 1 šalicu sjeckanih oraha, 10 dag natopljenih i ocijeđenih grožđica, 2 rebra narezane čokolade i 30 dag brašna. Kad se dobije jednolična masa, treba umiješati snijeg od bjelanjaka.

Istresti u kalup i peći u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 45 minuta.

Dobar tek!





Sv. Trojstvo, Vinkovci



*Torte*

# Napoleon torta

## Sastojine za biskvit:

9 jaja,  
 10 dkg šećera,  
 12 dkg mljevenih oraha,  
 12 dkg mljevenih badema,  
 3 rebra čokolade,  
 30 zrna mljevene kave  
 (tj. jedna žličica),  
 2 vanili-šećera,  
 1 žlica ruma i  
 1/2 praška za pecivo

## Sastojine za fil:

25 dkg šećera,  
 1/2 dl vode,  
 20 dkg čokolade i  
 25 dkg maslaca.



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Priprava biskvita:

Od 9 bjelanjaka istući čvrsti snijeg, dodati 10 dkg šećera, 2 vanili-šećera i 9 žumanjaka i zajedno izmiješati. Zatim umiješati 12 dkg mljevenih oraha, 12 dkg mljevenih badema, 1 žličicu mljevene kave, 3 rebra otopljene čokolade i 1/2 praška za pecivo. Sve lagano promiješati. Peći u tepsiji obloženoj masnim papirom u rerni zagrijanoj na 200°C oko 45 minuta. Ostaviti da se ohladi.

## Priprava fila:

Kuhati 25 dkg šećera s 1/2 dl vode oko 10 minuta. U vruće dodati 20 dkg čokolade i na laganoj vatri miješati dok se ne otopi. Kad se otopi dodati 25 dkg maslaca. Izmiješati u jednoličnu masu. Ostaviti da se ohladi, ali češće više puta promiješati.

Hladan biskvit prerezati po pola. Filovati s pola kreme između biskvita, a s drugom polovicom izvana. Kolač ukasiti polovicama oraha.

Dobar tek!



Snimio: Matej Kristan Mirković

# Poljska torta

## Sastojine za biskvit:

10 bjelanjaka,  
28 dkg šećera,  
15 dkg mljevenih badema  
15 dkg oguljenih mljevenih badema,  
1/2 praška za pecivo i  
2 rebra ribane čokolda.

## Sastojine za fil:

10 žumanjaka,  
2,5 dcl mlijeka,  
20 dkg čokolade,  
1 dcl ruma,  
30 dkg šećera i  
20 dkg maslaca.



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Priprava biskvita:

Biskvit treba peći u dva dijela, i to:

1. dio: Od 5 bjelanjaka istući čvrsti snijeg, dodati 14 dkg šećera i izmiješati. Umiješati 15 dkg oguljenih mljevenih badema i malo praška za pecivo. Peći u kalupu obloženom masnim papirom u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 25 minuta.

2. dio: Od 5 bjelanjaka istući čvrsti snijeg, dodati 14 dkg šećera i izmiješati. Umiješati 15 dkg mljevenih badema, 2 rebra naribane čokolade i malo praška za pecivo. Peći u kalupu obloženom masnim papirom u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 25 minuta.

## Priprava fila:

Mikserom izmiješati 10 žumanjaka i 30 dkg šećera. Dodati 2,5 dcl mlijeka, 1 dcl ruma, 20 dkg iskidane čokolade. Sve zajedno kuhati na pari. U ohladjeno dodati 20 dkg izrađenog maslaca.

Tortu filovati s pola kreme između biskvita, a s drugom polovicom izvana. Ukrasiti oguljenim bademima

Dobar tek!

# Badem torta

## Sastojine za biskvit:

8 jaja,  
8 žlica šećera,  
8 žlica oguljenih mljevenih badema,  
4 žlice brašna i  
1/2 praška za pecivo.

## Sastojine za fil:

4 žumanjka,  
5 žlica šećera,  
1 dcl jake crne kave (skuhane),  
4 rebra čokolade,  
20 dkg maslaca i  
10 dkg prženih zgnječenih badema.



Snimio: Matej Kristan Mirković



## Priprava biskvita:

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka. Izraditi čvrsti snijeg od 8 bjelanjaka. Dodati 8 žumanjaka i 8 žlica šećera, te mikserom izmiješati. Žlicom umiješati 1/2 praška za pecivo, 8 žlica oguljenih mljevenih badema i 4 žlice brašna. Peći u kalupu obloženom masnim papirom u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 40 minuta.

## Priprava fila:

Izmiješati 4 žumanjka i 5 žlica šećera. U 1 dcl skuhanе jake crne kave otopiti 4 rebra čokolade. Sve dodati u žumanjke i šećer. Zajedno kuhati na pari. Kad se zgusne dodati 10 dkg zgnječenih prženih badema i dobro promiješati. Na kraju dodati 20 dkg maslaca i miješati dok fil ne postane jednoličan.

Biskvit prerezati po pola, filovati s pola kreme između biskvita, a s drugom polovicom izvana. Ukrasiti oguljenim bademima

Dobar tek!

# Kongo torta



## Sastojine za biskvit:

6 bjelanjaka,  
25 dkg šećera,  
1 žlica brašna,  
1 žlica krušnih mrvica,  
25 dkg prženih mljevenih oraha i  
1/2 praška za pecivo.

## Sastojine za kremu:

6 žumanjaka,  
6 žlica šećera,  
5 žlica kuhane jake crne kave,  
10 dkg čokolade,  
1 žlica oštrog brašna i  
20 dkg maslaca (margarina).



## Izrada biskvita:

Od 6 bjelanjaka istući čvrsti snijeg, dodati 25 dkg šećera, te mikserom izmiješati. Žlicom umiješati 1 žlicu brašna, 1 žlicu krušnih mrvica, 25 dkg prženih, mljevenih oraha i 1/2 praška za pecivo.

Peći u tepsiji na masnom papiru u zagrijanoj pećnici na 200 C oko 20-25 minuta. Kad je biskvit ispečen izvaditi ga iz pećnice i ostaviti u tepsiji da se ohladi.



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Priprava kreme:

Pjenasto izmiješati 6 žumanjaka i 6 žlica šećera. U kavi otopiti 10 dkg čokolade. U pomiješane žumanjke i šećer dodati 1 žlicu oštrog brašna, nasuti kavu i čokoladu, te dalje kuhati na pari. Kad se zgusne umiješati 20 dkg maslaca. Ostaviti da se ohladi uz povremeno miješanje.

## Završna obrada:

Biskvit skinuti s papira. Prerezati po dužini na dvije jednake trake. Pola kreme namazati po jednoj traci, preklopiti s drugom. Ostatak kreme namazati po kolaču izvana. Ukrasiti ribanom čokoladom.

Kad je sve gotovo staviti u hladnjak da se ohladi.

Dobar tek!



rijeka Bosut, Vinkovci



*Šnite i rolati*

# Mozart šnite

## Sastojine za biskvit:

6 jaja,  
6 žlica šećera,  
6 žlica mljevenih oraha,  
3 žlice krušnih mrvica i  
1/2 dcl ruma.

## Sastojine za nadjev:

3 žumanjka,  
10 dkg maslaca (ili margarina),  
6 žlica šećera u prahu,  
1 čašica ruma i  
4 žlice mljevenih oraha.



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Izrada biskvita:

Umutiti 6 žumanjaka sa 6 žlica šećera, dodati 6 žlica mljevenih oraha i 3 žlice krušnih mrvica, koje se nakvase s 1/2 dcl ruma. Sve skupa promiješati, te na kraju u to umiješati snijeg od 6 bjelanjaka.

Peći, u manjoj tepsiji na foliji, u zagrijanoj pećnici na 200 C oko 20 minuta.

Kad je biskvit pečen, do zlatno žute boje, presijeći ga po dužini na dva dijela.

Nadjevom namazati kolač između biskvita i izvana, te odozgora posuti mljevenim orasima.

## Priprava nadjeva:

Umutiti 3 žumanjka s 10 dkg maslaca (ili margarina), 6 žlica sitnog šećera i jednu čašicu ruma. Na kraju dodati 4 žlice mljevenih oraha i promiješati.



# Srneća leđa



## Sastojine za kremu:

3 rebra čokolade,  
2 jaja,  
5 žlica šećera,  
15 dag maslaca i  
10 dag sjeckanih badema.

## Sastojine za biskvit:

16 dag maslaca ili margarina,  
20 dag šećera,  
6 jaja,  
12 dag mljevenih badema,  
12 dag naribane čokolade,  
8 dag krušnih mrvica,  
naribane limunove korice i  
1/2 praška za pecivo.

## Sastojine za glazuru:

2 rebra čokolade,  
2 žlice šećera,  
2 žlice vode i  
5 dag maslaca.



Snimio: Marko Štepan Mirković

## Izrada biskvita:

Od 6 bjelanjaka izbiti čvrsti snijeg. Pjenasto izraditi mikserom 6 žumanjaka, 16 dag maslaca i 20 dag šećera. Dodati 12 dag naribane čokolade, malo limunove korice, 12 dag mljevenih badema, 8 dag krušnih mrvica i 1/2 praška za pecivo. Sve skupa i umiješati. Na kraju umiješati snijeg od bjelanjaka. Veći rebrasti kalup\* dobro namazati i posuti brašnom. Smjesu istresti u kalup. Peći u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 45 minuta. Pečeni kolač prerezati i namazati kremom.

**\*Napomena:** Ukoliko nemate rebrasti kalup, može se peći u većoj tepsiji obloženoj masnim papirom ili folijom. Foliju je potrebno namastiti i posuti brašnom. Peče se u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 30 minuta, jer je tjesto u tepsiji tanje. Pečeno tjesto prerezati po dužini na dvije trake i namazati kremom.

## Izrada kreme:

Umiješati 2 jaja i 5 žlica šećera. Dodati 3 rebra čokolade i dalje kuhati na pari. Kad se krema zgusne (to vidite kad kuhačom miješate kremu, a vidi se dno posude) skinuti s pare, dodati 15 dag maslaca, pomiješati i umiješati 10 dag sjeckanih badema. Ostaviti da se ohladi.

## Izrada glazure:

Lagano kuhati 2 rebra čokolade, 2 žlice šećera i 2 žlice vode dok se čokolada ne otopi. Dodati 5 dag maslaca i kuhati dok se sve ne zgusne. Vruću glazuru prelići preko kolača.



# Rolat s bananom



## Sastojine za biskvit:

5 jaja,  
5 žlica šećera,  
3 žlice oštrog brašna,  
8 dag mljevenih oraha i  
1/2 praška za pecivo.

## Sastojine za nadjev:

13 dag maslaca (ili margarina),  
13 dag mljevenih oraha,  
1/2 dl mlijeka,  
13 dag šećera i  
2 banane.

## Sastojine za glazuru:

7 dag čokolade i  
7 dag maslaca  
(ili margarina).



Snimio: Marko Stjepan Mirković

## Izrada biskvita:

Umutiti 5 jaja s 5 žlica šećera. Dodati 3 žlice oštrog brašna, 8 dag mljevenih oraha i 1/2 praška za pecivo. Sve izmiješati. Peći u tepsiji na foliji u pećnici zagrijanoj na 200°C 15 do 20 minuta. Nakon što je biskvit ispečen vruć zarolati skupa s folijom i ostaviti da se ohladi.

## Izrada nadjeva:

Prokuhati 1/2 dl mlijeka s 13 dag šećera, dodati "u vruće" 13 dag mljevenih oraha. Promiješati. Zatim dodati 13 dag maslaca. Miješati dok se maslac ne otopi, pa staviti na hlađenje.

Nakon što je sve ohlađeno treba razmotati biskvit i skinuti s folije. Sav nadjev razmazati po biskvitu. U sredinu staviti dvije oguljene banane, jednu i za druge, te smotati u rolat. Izvana staviti glazuru.

## Izrada glazure:

Otopiti 7 dag čokolade, te umiješati 7 dag maslaca. S tom smjesom premazati rolat izvana.



Dobar tek!

# Čokoladni rolat

## Sastojine za biskvit:

10 jaja,  
10 žlica šećera,  
2 žlice kakaa i  
3 žlice brašna

## Sastojine za fil:

3 jaja,  
4 žlice šećera,  
vanilija,  
3 rebra čokolade i  
25 dkg maslaca.



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Priprava biskvita:

Pomiješati 10 žumanjaka, 10 žlica šećera, 2 žlice kakaa i 3 žlice brašna. Od 9 bjelanjaka istući čvrsti snijeg. Sve zajedno izmiješati. Peći u tepsiji obloženoj masnim papirom u rerni zagrijanoj na 200°C oko 30 minuta. Ostaviti da se ohladi.

## Priprava fila:

Na pari kuhati 3 jaja, 4 žlice šećera, vaniliju, 3 rebra čokolade. Kada je gotovo dodati 25 dkg maslaca i izmiješati u jednoličnu masu.

Hladan biskvit prerezati po pola. Filovati s pola kreme između biskvita, a s drugom polovicom izvana.

Dobar tek!



Snimio: Matej Kristan Mirković

# Štangice vojvode Vincera

## Sastojine za biskvit:

6 bjelanjaka,  
20 dkg šećera,  
20 dkg mljevenih oraha i  
1/2 praška za pecivo

## Sastojine za fil:

6 žumanjaka,  
20 dkg šećera,  
3 rebra čokolade i  
20 dkg maslaca.



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Priprava biskvita:

Od 6 bjelanjaka istući čvrsti snijeg, dodati 20 dkg šećera i zajedno izmiješati. U bjelanjke i šećer dodati 20 dkg mljevenih oraha i 1/2 praška za pecivo. Sve lagano promiješati. Peći u tepsiji obloženoj masnim papirom u rerni zagrijanoj na 200°C oko 15 minuta. Ostaviti da se ohladi.

## Priprava fila:

Kuhati na pari 6 žumanjaka i 20 dkg šećera. Kad se zgusne dodati 3 rebra čokolade i 20 dkg maslaca. Ostaviti da se ohladi.

Hladan biskvit prerezati po dužini na dva dijela. Filovati s pola kreme između biskvita, a s drugom polovicom izvana. Kolač ukrasiti naribanom čokoladom.

Dobar tek!



Snimio: Matej Kristan Mirković

# Dioš pita

## Sastojine za biskvit:

5 jaja,  
15 dkg šećera,  
1 rebro čokolade,  
10 dkg brašna i  
1/2 praška za pecivo.

## Sastojine za fil:

15 dkg maslaca,  
15 dkg šećera u prahu,  
15 dkg oraha i  
1/2 dcl mlijeka.



## Priprava biskvita:

Od 5 bjelanjaka izraditi čvrsti snijeg. Dodati 5 žumanjaka, 15 dkg šećera i 1/2 praška za pecivo, te sve zajedno izmiješati mikserom. Umiješati naribanu čokoladu i 10 dkg brašna.

Peći u tepsiji obloženoj masnim papirom u pećnici zagrijanoj na 200 C oko 25 minuta.

Ostaviti da se ohladi.

## Priprava fila:

Izmiješati 15 dkg maslaca i 15 dkg šećera u prahu. 15 dkg oraha preliti vrelim mlijekom. Sve zajedno izmiješati.

Hladan biskvit prerezati na pola. Namazati s pola fila između biskvita, a s drugom polovicom izvana.

Preliti s glazurom od čokolade.



Snimio: Matej Kristan Mirković

## Glazura od čokolade:

Kuhati 2 rebra čokolade, 2 žlice šećera i 2 žlice vode. Kad se počne zgušnjavati, prestati kuhati i dodati 5 dkg maslaca. Preliti preko kolača.

# Šnite od oraha



## Sastojine za biskvit:

6 jaja,  
10 žlica šećera,  
6 žlica vode,  
6 žlica brašna,  
10 dg sjeckanih oraha i  
1/2 praška za pecivo.

## Sastojine za kremu:

0,5 l mlijeka,  
3 žlice brašna,  
15 dg šećera,  
3 rebra čokolade i  
10 dg maslaca (ili margarina).



Snimio: Matej Kristan Mirković



## Izrada biskvita:

Odvojiti bjelanjke od žumanjaka. Od 6 bjelanjaka istući čvrsti snijeg. U 6 žumanjaka dodati 6 žlica vode i 10 žlica šećera, te mikserom izmiješati. Umiješati 6 žlica brašna, 10 dg oraha i 1/2 praška za pecivo. Na kraju umiješati snijeg od bjelanjaka. Peći u tepsiji na foliji ili masnom papiru, u zagrijanoj pećnici na 200 C oko 25-30 minuta.

## Izrada kreme:

Izmiješati 3 žlice brašna i 15 dg šećera, dodati 1 dl hladnog mlijeka i promiješati. Ostatak mlijeka prokuhati da zavrije i u njega staviti 3 rebra čokolade da se otopi. Tako kipuće mlijeko s čokoladom preliti preko brašna i šećera, te kuhati dok se ne zgusne, uz stalno miješanje. Kad je dovoljno gusto skinuti s vatre i dodati 10 dg margarina, te miješati dok se ne dobije jednolična masa. Ostaviti da se ohladi uz povremeno miješanje.

## Završna obrada:

Hladan kolač skinuti s folije, prerezati po dužini. Namazati kremom donju traku, staviti drugu traku odozgor. Kolač istom kremom namazati i okolo, a odozgora preliti glazurom od čokolade.

Glazura od čokolade: Kuhati 2 rebra čokolade, 2 žlice šećera i 2 žlice vode. Kad se počne zgusnjavati dodati 5 dg margarina i još malo kuhati da se poveže i zgusne. Preliti preko kolača.

## Dođi u Vinkovce

*Sinovi ravnice*

One davne noći  
Gdje su meni sad  
Tvoje plave oči  
Kome pripadaš  
Kamo poći sutra  
Kome vjerovat

Znam da si daleko  
Bezbroj stanica  
Znam da nisi sama  
Kao što sam ja  
I kad poželiš se ravnice  
Dođi u Vinkovce.

Sve moje ceste su davno zarasle  
Stojim na pragu vrata Hrvatske  
Zovu te zovu, ravni slavonske  
Dođi u Vinkovce.

Sad me more brige  
Starih ratova  
Kad ću poći kući  
Gdje su sjećanja  
Da l' me čeka ne'ko  
Na kraju lutanja

Sve moje ceste su davno zarasle  
Stojim na pragu vrata Hrvatske  
Zovu te zovu, ravni slavonske  
Dođi u Vinkovce.





*Marko, baka Marija i Matej, 2009.*

# Hrvatski uljudbeni pokret

Udruga za zaštitu prava građana

Pete poljanice 7

10000 Zagreb

Hrvatska

tel: +385 1 29-23-756

fax: +385 1 29-23-757

e-mail: [hrvatska.uljudba@gmail.com](mailto:hrvatska.uljudba@gmail.com)

[www.hrvatskauljudba.hr](http://www.hrvatskauljudba.hr)

[www.svakovamdobro.hr](http://www.svakovamdobro.hr)

[www.borovnicaunas.hr](http://www.borovnicaunas.hr)

[www.redangus.hr](http://www.redangus.hr)

[www.laudonovgaj.hr](http://www.laudonovgaj.hr)

## Glasnik

Hrvatskog uljudbenog pokreta

Izlazi subotom

Nakladnik:

*Poslovna savjetovanja Dragun d.o.o.*

Uredništvo:

**dr. sc. Tomislav Dragun**

*glavni urednik*

091/33-88-431

**Hrvoje Mirković**

*grafički urednik*

091/33-88-432

**Lovorka Dragun Mirković, dipl. oec.**

*za izdavača*

091/33-88-433

Priloge slati na adresu:

Zagreb, Pete poljanice 7

[hrvatska.uljudba@gmail.com](mailto:hrvatska.uljudba@gmail.com)

Idejno rješenje:

© Hrvoje Mirković