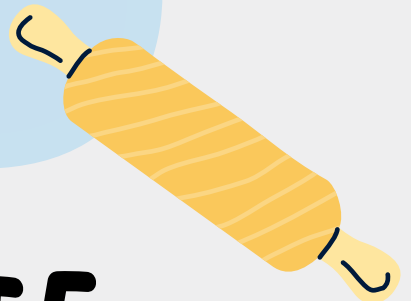
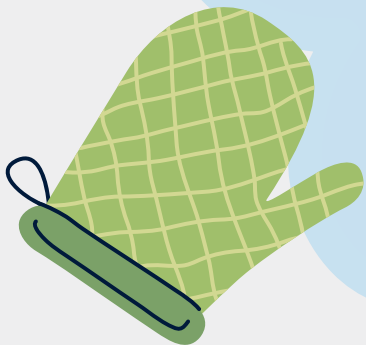




**KUHAJ,
USTVARJAJ
IN RAZISKUJ!**



**REGIOTASTE
INTERREG SLOVENIJA-
MADŽARSKA**

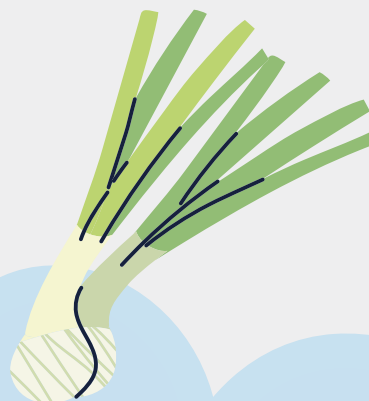
Interreg



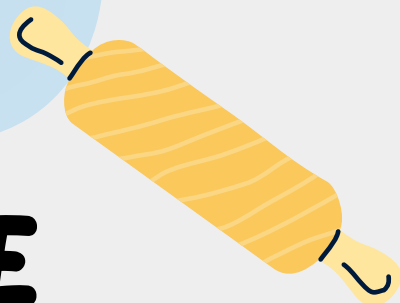
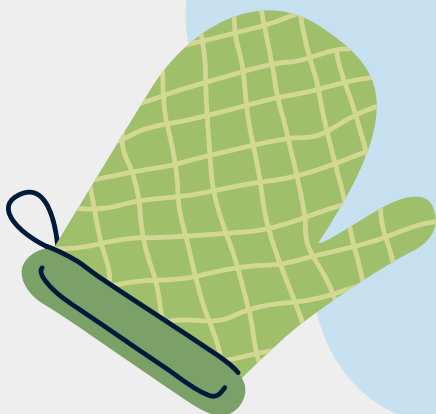
Sofinancira
EVROPSKA UNIJA
Az EURÓPAI UNIÓ
társfinanszírozásával

Slovenija – Magyarország

REGIOTASTE



**FŐZZ,
ALKOSS ÉS
FEDEZD FEL!**



REGIOTASTE
**INTERREG SLOVENIJA-
MAGYARORSZÁG**

Interreg



Sofincirra
EVROPSKA UNIJA
Az EURÓPAI UNIÓ
társfinanszírozásával

Slovenija – Magyarország

REGIOTASTE

**POMELAJ, ZADRUGA ZA
RAZVOJ PODEŽELJA
MALA POLANA
SLOVENIJA**



**SZLOVÉN VIDÉK KÖZHASZNÚ
NONPROFIT KFT
SZENTGOTTHÁRD
MAGYARORSZÁG**



**KOSSICS JÓZSEF
KÉTNYELVŰ ÁLTALÁNOS
ISKOLA ÉS ÓVODA,
FELSŐSZÖLNÖK
MAGYARORSZÁG**

**OŠ
MIŠKA KRANJCA
VELIKA POLANA
SLOVENIJA**

**APÁTISTVÁNFALVI
KÉTTANNYELVŰ
ÁLTALÁNOS ISKOLA ÉS
ÓVODA
APÁTISTVÁNFALVA
MAGYARORSZÁG**

**OHRANJANJE KULINARIČNE
DEDIŠČINE NA
ČEZMEJNEM OBMOČJU
SLOVENIJE IN MADŽARSKE**

**A SZLOVÉN-MAGYAR
HATÁRTÉRSÉG KULINÁRIS
ÖRÖKSÉGÉNEK MEGŐRZÉSE**



**KNJIGA RECEPTOV IN
POSTOPKOV
RECEPTEK ÉS ELKÉSZÍTÉSI
MÓDOK KÖNYVE**



Interreg



Sofinancira
EVROPSKA UNIJA
Az EURÓPAI UNIÓ
társfinanszírozásával

Slovenija – Magyarország

REGIOTASTE

UVOD

DRAGI BRALCI, LJUBITELJI TRADICIONALNE KULINARIKE,

PRED VAMI JE KNJIGICA, KI DIŠI PO DOMAČNOSTI IN RAZISKOVANJU. NASTAJALA JE SKOZI SEDEM ČEZMEJNIH KULINARIČNIH DELAVNIC, NA KATERIH SO OTROCI IZ TREH ŠOL SKUPAJ Z GOSPODINJAMI, UČITELJI, MENTORJI IN KUHARJI OBUDILI SKORAJ POZABLJENE JEDI NAŠEGA OBMEJNEGA PROSTORA. UČENCI SO RECEPTE IN POSTOPKE ZBIRALI PRI SVOJIH DRUŽINAH, SORODNIKI IN SOSEDIH, JIH SKRBNNO ZAPISALI, IZBRANE PA SO SKUPAJ Z MENTORJI TUDI PRIPRAVILI.

TAKO SO OKUSILI JEDI, KI SO JIH POVEZALE S STARIMI ČASI. PRI TEM SO ODKRIVALI OČARLJIVA NAREČNA IMENA, KOT SO MASTNI KÜLNJI, REJPNA ZAUNITYÁ, STRAUŠANCA, IN SE UČILI, KAKO SO TE JEDI NEKOČ GRELE DOMOVE TER POVEZOVALE SKUPNOSTI.

MLADI SO REZALI, MESILI, MEŠALI, ZAPISOVALI IN ILUSTRIRALI – IN TAKO IZ DROBNIH KUHARSKIH TRENUTKOV USTVARILI PRAVO ZAKLADNICO SPOMINOV, OKUSOV IN ZNANJA. TA KNJIGA JE ZATO VEČ KOT ZBIRKA RECEPTOV. JE POKLON DEDIŠČINI, KI JO OHRANJAMO TAKO, DA JO ŽIVIMO, UČIMO IN DELIMO NAPREJ.

NAJ VAM BO PRI BRANJU TOPLO, PRI KUHANJU ZABAVNO IN PRI OKUŠANJU NAVDIHUJOČE – TAKO KOT JE BILO OTROKOM, KI SO USTVARILI TE ČUDOVITE STRANI.

SARA KÖLEŠ RIBEIRO, PROJEKTI VODJA

BEVEZETŐ

KEDVES OLVASÓK, A HAGYOMÁNYOS KONYHA SZERELMESEI,

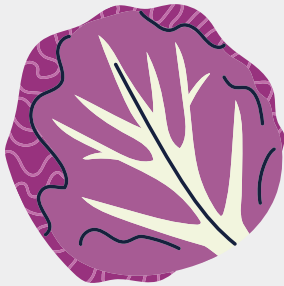
KEZÜKBEN TARTANAK EGY KIS KÖNYVECSKÉT, AMELY A MEGHITTSÉG ÉS A FELFEDEZÉS ILLATÁT HORDOZZA. HÉT HATÁRON ÁTNYÚLÓ KULINÁRIS MŰHELYMUNKA SORÁN SZÜLETETT, AHOL HÁROM ISKOLA TANULÓI HÁZIASSZONYOKKAL, TANÍTÓKKAL, MENTOROKKAL ÉS SZAKÁCSOKKAL EGYÜTT ELEVENITETTÉK FEL A HATÁRMENTI TÉRSÉG MAJD NEM ELFELEDETT ÉTELEIT. A TANULÓK A RECEPTEKET ÉS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOKAT CSALÁDTAGJAIKTÓL, ROKONAIKTÓL ÉS SZOMSZÉDJAIKTÓL GYŰJTÖTTÉK, GONDOSAN LEJEGYEZTÉK ŐKET, A KIVÁLASZTOTTAKAT PEDIG MENTORJAIKKAL KÖZÖSEN EL IS KÉSZITETTÉK.

ÍGY KÖSTOLTÁK MEG AZOKAT AZ ÉTELEKET, AMELYEK JELKÉPESEN ÖSSZEKÖTÖTTÉK ŐKET A RÉGI IDŐKKEL. KÖZBEN OLYAN BÁJOS TÁJNYELVI KIFEJEZÉSEKET FEDEZTEK FEL, MINT A MASTNI KŰLNJI, REJPNA ZAUNITYÁ VAGY A STRAUŠANCA, ÉS MEGTANULTÁK, HOGYAN MELEGÍTETTÉK EZEK AZ ÉTELEK EGYKOR AZ OTTHONOKAT ÉS HOGYAN ERŐSÍTETTÉK A KÖZÖSSÉGI KÖTELEKEKET.

A FIATALOK SZELETELTEK, GYŰRTAK, KEVERTEK, JEGYZETELTEK ÉS ILLUSZTRÁLTAK – ÉS ÍGY APRÓ KONYHAI PILLANATOKBÓL AZ EMLÉKEK, ÍZEK ÉS TUDÁS VALÓDI KINCSTÁRÁT TEREMTETTÉK MEG. EZ A KÖNYV EZÉRT TÖBB MINT EGY RECEPTEGYŰJTEMÉNY: TISZTELGÉS AZ ÖRÖKSÉG ELŐTT, AMELYET ÚGY ŐRZÜNK MEG, HOGY MEGÉLJÜK, TANÍTJUK ÉS TOVÁBBADJUK.

LEGYEN AZ OLVASÁS KELLEMES, A FŐZÉS ÖRÖMTELI ÉS A KÖSTOLÁS INSPIRÁLÓ – AHOGY MINDEZ A GYEREKEK SZÁMÁRA IS VOLT, AKIK MEGALKOTTÁK EZEKET A GYÖNYÖRŰ OLDALAKAT.

SARA KOLEŠ RIBEIRO, PROJEKTVEZETŐ



1. STRAUŠANCA

- KISLO ZELJE
- KUHAN FIŽOL
- BUČNO OLJE
- KISLO (KIS)

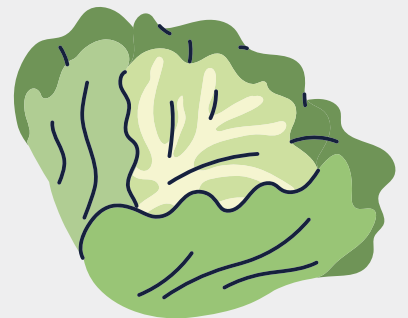
KISLO ZELJE IN SKUHAN FIŽOL ZMEŠAMO SKUPAJ IN ZALIJEMO Z BUČIM OLJEM. ČE TREBA MALO KISLO IN VODO TUDI DODAMO ZRAVEN. ZELO OKUSNA IN ZDRAVA SOLATA JE TO. DOBER TEK!

STRAUŠANCA

SAVANYÚ KÁPOSZTA
FŐTT BAB
TÖKMAGOLAJ
SAVANYÚ KÁPOSZTA LEVE

A SAVANYÚ KÁPOSZTÁT ÉS A MEGFŐTT BABOT ÖSSZEKEVERJÜK, MAJD MEGLOCSOLJUK TÖKMAGOLAJJAL.
HA SZÜKSÉGES, EGY KEVÉS SAVANYÚ KÁPOSZTALÉT ÉS VIZET IS ADUNK HOZZÁ.
NAGYON IZLETES ÉS EGÉSZSÉGES SALÁTA.

JÓ ÉTVÁGYAT!





**"KVAŠENO ZELJDŽE S FIŽOULON
PA S TIKVININ OLJDŽEN GOR"**

2. "MLEJČNA REPA Z OKAJENEM MESON"

OKAJENO MESO SKUHAMO. POTEK DAMO IZ VODE VEN, NAJ SE SHLADI. KVASANO REPO DAMO V TO VODO, ZRAVEN DAMO ŠE ČESEN, MALO SOL, LOVOROV LIST, CELI ČRNI POPER. NA KONCU NAREDIMO PREŽGANJE Z MOKO IN MASTOM. DAMO ŠE NOTRI SMETANO IN ZGOŠČENI PARADIŽNIK. NA KONCU POLOŽIMO NOTRI OKAJENO MESO.

DOBER TEK!

SLOVARČEK:
MLEJČNA REPA Z OKAJENEM MESON =
MLEČNA REPA Z DIMLJENIM MESOM
KVASANA REPA = KISLA REPA
Z MASTOM = Z MASTJO



TEJFÖLÖS SAVANYÚ RÉPA FÜSTÖLT HÚSSAL

A FÜSTÖLT HÚST MEGFŐZZÜK. AMIKOR MEGPUHULT, KIVESSZÜK A VIZBŐL ÉS HAGYJUK KIHŰLNI. UGYANABBA A FŐZŐVIZBE BELETESSZÜK A SAVANYÚ RÉPÁT, MAJD HOZZÁADJUK A FOKHAGYMÁT, EGY KEVÉS SÓT, BABÉRLEVELET ÉS EGÉSZ FEKETE BORSOT.

EZUTÁN ZSEMLESZINŰ RÁNTÁST KÉSZITÜNK LISZTBŐL ÉS ZSÍRBÓL, MAJD A RÉPÁHOZ ADJUK. BELEKEVERJÜK A TEJFÖLT ÉS A SŰRÍTETT PARADICSOMOT IS. A VÉGÉN VISSZATESSZÜK A FÜSTÖLT HÚST AZ ÉTELBE.

JÓ ÉTVÁGYAT!



Mlečna repa z obajenim mesom

Obajeno meso skuhamo. Potem damo v
vode ven, naj se stadi. Kovarno
repa damo v to vodo, traven damo
še česen, malo sol, bovorolist,
čeli črni poper. Na koncu naredimo
mešanje z moko in maščobam.

Damo še notri smetano in
zgoščeni paradižnik.

Na koncu položimo notri obajeno meso.

Dobro tek!



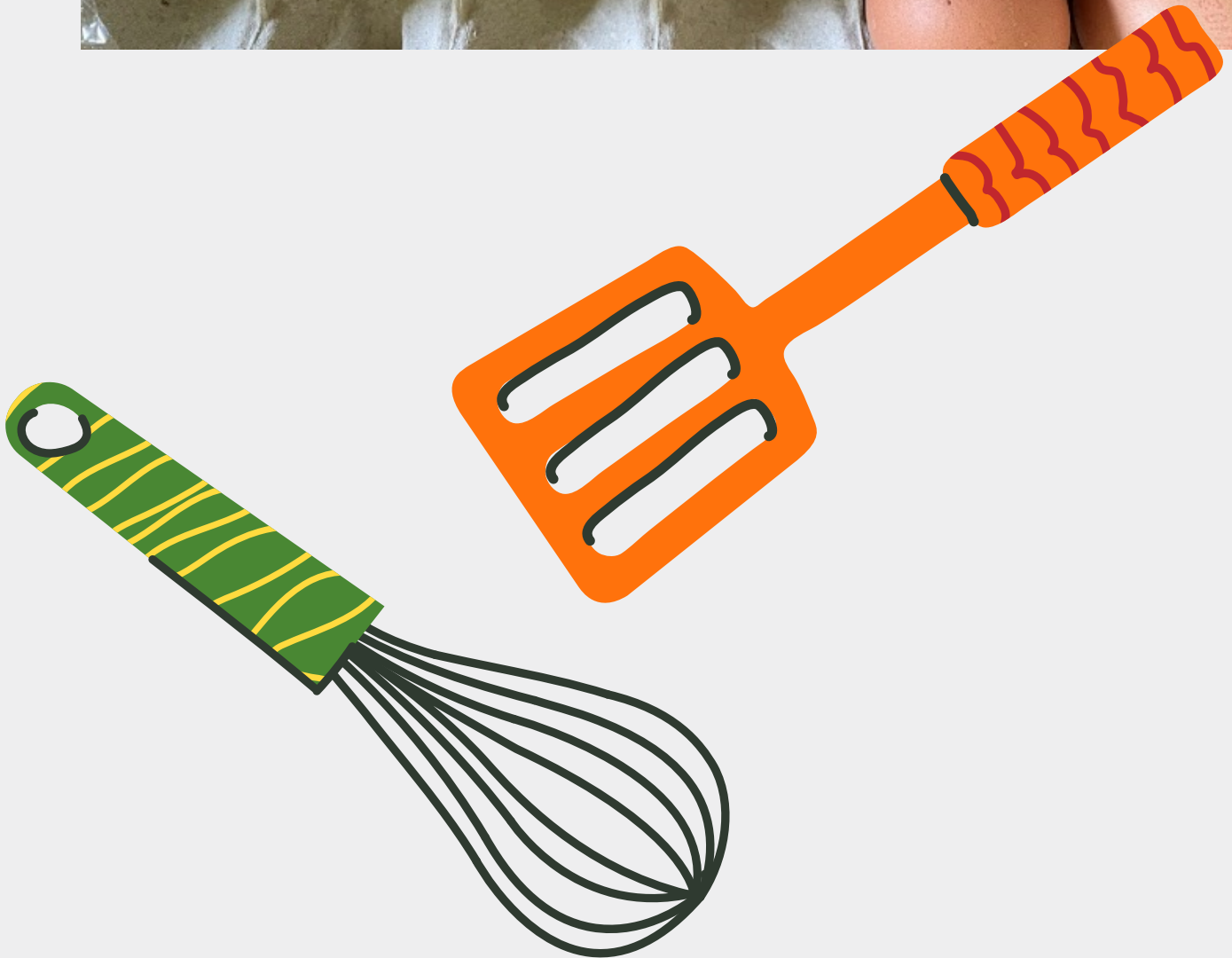


SLADICA / DESSZERT

3.BEZONOVEC

**TOU SO PA BEZGOVI CVEJTI V GOUSTON
TEJSTI OD PALAČINK**







**BEZONOVEC, ÉRETT BODZAVIRÁGOK
PALACSHINTATÉSZTÁBAN**

**AMIKOR ELFOGYTAK A VIRÁGOK, A
PALACSINTÁKAT EGYSZERŰEN MEGKENTÜK!**



**KO NAM JE CVETOV ZMANJKALO, SMO
NAMAZALI PALAČINKE!**



SKUHALI SMO BEZGOV SOK - JUM !!!
BODZASZÖRPÖT FÖZTÜNK - HMM,
DE FINOM VOLT !!!



yum!



4. DOMAČI BEZGOV SOK/SIRUP

Bezgov sirup

HÁZI BODZASZÖRP

Sestavine:

25 velikih bezgovih cvetov

2 l vode

40g citronske kisline

7 limone

1,5 kg sladkorja

Bodza szörp

25 db bodzavinog

2 l víz

40g citromsav

7 db citrom

1,5 kg cukor



RECEPT, KI GA NISMO PRIPRAVILI, A GA
ŽELIMO OHRANITI
A RECEPT, AMELYET NEM KÉSZÍTETTÜNK EL,
DE MEG SZERETNÉNK ÓRIZNI

5. PROSENA ZLIVANKA:

-1 LONČEK PROSA

-POL LITRA MLEKA

-MALO SLADKOR

-DVE JAJCI

PEKAČ NAMAŽEMO Z MARGARINOM, DAMO
NOTRI PROSO. ZALIJEMO Z MLEKOM. V MLEKO
ZMEŠAMO SLADKOR, JAJCI. SPEČEMO.
LAHKO ZRAVEN DAMO MARMELADO ALI
POTROSIMO S SLADKORJEM.
DOBER TEK!

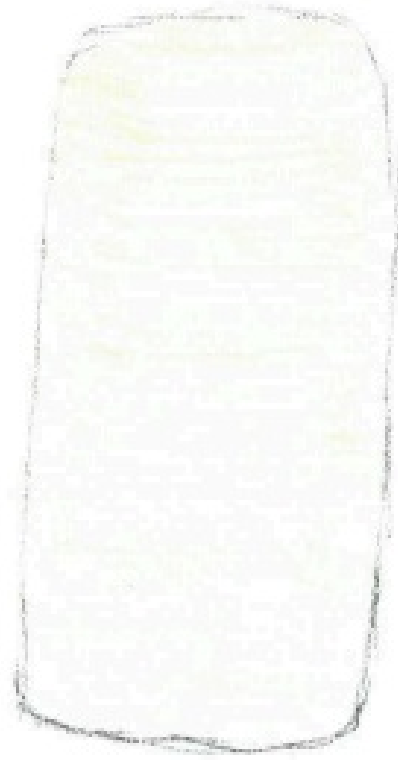
PROSENA ZLIVANKA

- 1 lonček mora
- 40 litra mleka
- malo sladkor
- dve jajci

Blatč namočimo z manganom, damo notri prosa. Zalijemo z mlekom
1 mlko vsaj malo sladkor, jajci. Spécimo.

lahko zraven damo marmelado ali potrosimo s sladkorjem.

Dobro tek!



KÖLESES TEP SIS SÜTI (PROSENA ZLIVANKA)

1 POHÁR KÖLES + FÉL LITER TEJ + KEVÉS CUKOR + 2 TOJÁS

A TEP SIT MARGARINNAL KIKENJÜK, MAJD BELESZÖRJÜK A KÖLEST.
FELÖNTJÜK TEJJEL. A TEJBE BELEKEVERJÜK A CUKROT ÉS A TOJÁSOKAT.
EZUTÁN MEGSÜTJÜK.

TÁLALHATJUK LEKVÁRRAL VAGY MEGHINTHETJÜK PORCUKORRAL.
JÓ ÉTVÁGYAT!



KUHARICE – SZAKÁCSNŐK

FOTO:

OSEBNI ARHIV AGICE HOLECZ, RAVNATELJICE

HOLECZ AGICA IGAZGATÓNŐ SZEMÉLYES ARCHIVUMÁBÓL



^{oo}
KULNJI

- Ocverkovi
- Smetani
- Lokovi
- Makovi
- Ore hovi

6. K'ULNJI
VEČ VRST -
MINDENFÄLE

JED IZVIRA ŽE OD NEKDAJ. KUHALI SO JO, KO SO ŠLI
NA TRAVNIK KOSIT TRAVO. HČERE, SINOVI IN STARI
STARŠI SO KOSILI, ŽENE SO JIM PA PRINESLE OZ.
PRIPELJALE NA TRAVNIK KÜLNJE. ČE SO BILI OTROCI
POSEBEJ PRIDNI, SO DOBILI MAKOVE KÜLNJE.

AZ ÉTEL EREDETE NAGYON RÉGRE NYÜLIK VISSZA. RÉGEN
AKKOR FŐZTÉK, AMIKOR A RÉTRE MENTEK FÜVET KASZÁLNI.
A LÁNYOK, FIÚK ÉS NAGYSZÜLŐK KASZÁLTAK, AZ ASSZONYOK
PEDIG KIVITTÉK VAGY KISZÁLLÍTOTTÁK NEKIK A KÜLNJIT A
RÉTRE. HA A GYEREKEK KÜLÖNÖSEN SZORGALMASAK VOLTAK,
MÁKOS KÜLNJIT KAPTAK.

HOZZÁVALÓK:

- LISZT
- SÓ
- LANGYOS VÍZ
- NYÜJTŐFA, KÉS



ELKÉSZÍTÉS:

A LISZTBŐL, SÓBÓL ÉS LANGYOS VÍZBŐL TÉSZTÁT GYÜRÜNK.
AMIKOR JÓL KIDOLGOZTUK ÉS KINYÜJTOTTUK, KESKENY CSÍKOKRA VÁGJUK.

A TŰZHELYEN VIZET FORRALUNK, ÉS KISSÉ MEGSÓZZUK.
AMIKOR A VÍZ FELFORR, A CSÍKOKAT KÉZZEL LETÉPKEDJÜK, ÉS A
FORRÁSBAN LÉVŐ VÍZBE DOBJUK.

HA MEGFŐTT ÉS LESZŰRTÜK HOZZÁADJUK A ZSÍRT, AZ APRÓRA VÁGOTT
HAGYMÁT, ÉS IZLÉS SZERINT PIROS PAPRIKÁT VAGY TEJFÖLT.
A KÜLNJI LEHET ZSÍROS, DIÓS, MÁKOS, KÁPOSZTÁS VAGY TŰRÓS.

MOČNATA JED:

MASTNI KÜLNJI:

SESTAVINE:

1. MOKA
2. SOL
3. MLAČNA VODA
4. VALJAR, NOŽ



PRIPRAVA:

1. UMESIMO TESTO IZ MOKE, SOLI IN MLAČNE VODE.
2. KO GA RAZMESIMO IN RAZVALJAMO, GA RAZREŽEMO NA OZKE TRAKOVE.
3. NA ŠTEDILNIKU DAMO KUHAŦ VODO IN JO MALO POSOLIMO.
4. KO VODA ZAVRE, TRAKOVE TRGAMO Z ROKAMI IN JIH DAJEMO V KROP.
5. DODAMO JIH V ZABELO (MAST), NAREZANO ČEBULO IN PO ŽELJI RDEČO PAPRIKO ALI KISLO SMETANO.
6. KÜLNJI SO LAHKO MASTNI, OREHOVI, MAKОВI, ZELJOVI ALI VRNJOVI.





KÜLNJI-MAKOVI IN MASTNI (NO. 2)

TESTO

0,5 KG MEHKE MOKE
1 ŽLICA MASTI ALI OLJA
MALO SOLI
2 DL VODE

POSIP

10 DKG MLETE MOKE
5 DKG SLADKORJA

PRELIV

1 ŽLICO MASTI ALI OLJA
1 KISLA SMETANA
MALO SOLI
1 MALA ŽLIČKA RDEČE PAPRIKE

POSTOPEK

TESTO UMESIMO IN RAZVALJAMO NA 0,5 CM DEBELINE. RAZREŽEMO GA NA POLJUBNE OBLIKE (2X2 CM). LAHKO PA TUDI NATRGAMO. V SLAN KROP (2L VODE ZAVREMO IN POSOLIMO) DAMO NAREZANO TESTO IN KUHAMO 10 MINUT.

ČE DELAMO OBE VRSTI KÜLNJEV, KUHAMO TESTO RAZDELIMO V 2 POSODI. NA ENO TESTO POTRESEMO MAK, DRUGO PA PRELIJEMO S PRELIVOM.

PRELIV PRIPRAVIMO TAKO, DA SESTAVINE MALO PREVREMO IN POLIJEMO NA KÜLNJE.

PRIPOVEDOVALA BABICA ROZINA KRAMAR, ZAPISALA MAŠA PALDAUF.

KÜLNJI – MÁKOS ÉS ZSÍROS VÁLTOZAT (NO. 2)

TÉSZTA

**0,5 KG FINOMLISZT
1 EVŐKANÁL ZSÍR VAGY OLAJ
KEVÉS SÓ
2 DL VÍZ**

SZÓRÁSHOZ

**10 DKG DARÁLT MÁK
5 DKG CUKOR**

ÖNTET

**1 EVŐKANÁL ZSÍR VAGY OLAJ
1 POHÁR TEJFÖL
KEVÉS SÓ
1 KÁVÉSKANÁL ŐRÖLT PIROSPAPRIKA**

ELKÉSZÍTÉS

A Tésztát összegyúrjuk, majd kb. 0,5 cm vastagságúra kinyújtjuk. Tetszőleges formákra vágjuk (kb. 2x2 cm-es darabokra), de akár kézzel is szaggathatjuk. Sós, forrásban lévő vízben (2 liter vizet felforraltunk és megsózunk) a felvágott tésztát 10 percig főzzük. Amennyiben mindkét fajta külnjit készítjük, a megfőtt tésztát két edénybe osztjuk. Az egyik adagot mákkal szórjuk meg, a másikat az öntettel locsoljuk meg. Az öntetet úgy készítjük el, hogy az összetevőket rövid ideig összeforraltuk, majd ráöntjük a külnjire.

ELMONDTA ROZINA KRAMAR NAGYMAMA, LEJEGYEZTE MAŠA PALDAUF.

Poljski mak



Znanstvena klasifikacija

Kraljestvo: **Plantae** (rastline)

Deblo: **Magnoliophyta**
(kritosemenke)

Razred: **Magnoliopsida**
(dvokaličnice)

Red: **Ranunculales**
(zlatichevci)

Družina: **Papaveraceae**
(makovke)

Rod: ***Papaver***

Vrsta: ***P. rhoeas***

Dvočlensko ime

Papaver rhoeas

L.



Pipacs növény

Rendszertani besorolás

Ország: **Növények** (*Plantae*)

Törzs: **Zárwatermők**
(*Magnoliophyta*)

Csoport: **Valódi kétszikűek**
(*Eudicots*)

Rend: **Boglárkavirágúak**
(*Ranunculales*)

Család: **Mákfélék**
(*Papaveraceae*)

Alcsalád: **Mákformák**
(*Papaveroideae*)

Nemzetség: **Mák** (*Papaver*)
L. (1753)

mák törése / trenje maka





7-8. ENOLONČNICA

HAJDINSKA KAŠA NA KRUMPLAJ

JED SE JE VELIKOKRAT PRIPRAVLJALA ZA VEČERJO, POSEBNO TAKRAT, KO SO PRI HIŠI IMELI TEŽAKE (DELAVCE), KI SO POMAGALI PRI VEČJIH OPRAVILIH. ZRAVEN SO PRIPRAVILI VLEJVANKO (PŠENIČNO, KORUZNO ALI AJDOVO). VČASIH PA SO JUHO SKUHALI KAR TAKO, TUDI ZA KOSILO.

DOBILI SMO KAR DVA RECEPTA ZA TO ENOLONČNICO, KI SE JE KUHALA V NAŠIH KRAJIH.

PRVI RECEPT JE NAŠIM UČENCEM ZAUPALA ANA ČURIČ IZ TRNJA, BABICA SEDMIH VNUKOV.

DRUGI RECEPT STA POSREDOVALI KAR DVE GOSPODINJI. PRABABICA JAKE ŽIŽKA, MARIJA ŽIŽEK IZ VELIKE POLANE IN PA BABICA LARISE HOZJAN MARIJA HOZJAN IZ VELIKE POLANE.



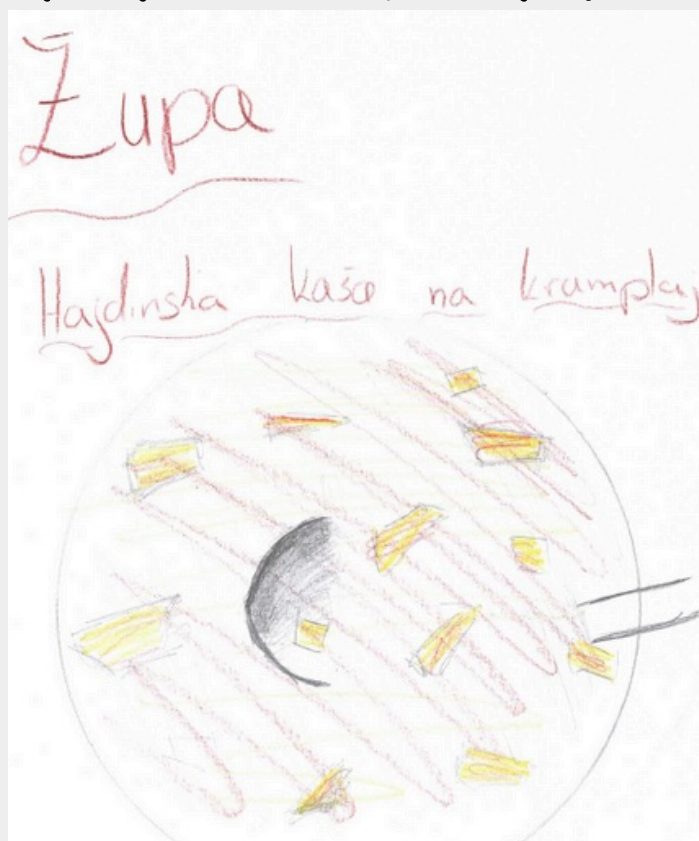
AZ ÉTELT GYAKRAN KÉSZÍTETTÉK VACSORÁRA, KÜLÖNÖSEN AKKOR, AMIKOR A HÁZNÁL MUNKÁSOK „TEŽAKI” DOLGOZTAK, AKIK SEGÍTETTEK A NAGYOBB MUNKÁK ELVÉGZÉSÉBEN. MELLÉ RENDSZERINT MÁLÉT »VLEJVANKA-T« SÜTÖTTEK (BÜZÁSAT, KUKORICÁSAT VAGY HAJDINÁSAT). NÉHA PEDIG A LEVEST CSAK ÚGY, MINDEN KÜLÖNÖSEBB OK NÉLKÜL IS MEGFŐZTÉK – AKÁR EBÉDRE IS.

EHHEZ AZ EGYTÁLÉTELHEZ KÉT RECEPTE T IS SIKERÜLT ÖSSZEGYŰJTENÜNK, AHOGYAN RÉGEN A MI VIDÉKÜNKÖN FŐZTÉK.

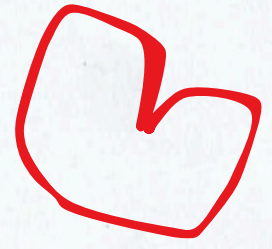
AZ ELSŐ RECEPTE T TANULÓINKNAK ANA ČURIČ MÉSÉLTE EL TRNYÉBŐL, HÉT UNOKA NAGYMAMÁJA.

A MÁSODIK RECEPTE T PEDIG KÉT HÁZIASSZONY ADTA TOVÁBB: JAKA ŽIŽEK DÉDNAGYMAMÁJA, MARIJA ŽIŽEK VELIKA POLANÁRÓL, VALAMINT MARIJA HOZJAN, LARISA HOZJAN NAGYMAMÁJA, SZINTÉN VELIKA POLANÁRÓL.

EGYTÁLÉTEL- HAJDINA KÁSA KRUMPLIVAL



1. recept: Sestavine za štiri osebe:	2. recept: Sestavine:
<p>80–100 g ajdove kaše 1 čebula 1 strok česna 2–3 krompirja 2 korenčka 1 žlica soli 2 lovorjeva lista 2 litra vode 1 žlica masti peteršilj</p> <p>Priprava: Vso zelenjavo narežemo na kocke. Čebulo prepražimo, da postekleni. Dodamo krompir in korenje (narezano na kocke). Pražimo približno tri minute. Dodamo stiskan česen in pražimo toliko časa, da zadiši (ne predolgo, ker se česen lahko zažge in potem greni). Dodamo ajdovo kašo in začimbe (sol, lovorjev list). Zalijemo z vodo in kuhamo tako dolgo, da je kuhana zelenjava in kaša. Na koncu dodamo sesekljan peteršilj.</p>	<p>2 litra vode 300 g krompirja 4 žlice ajdove kaše majaron, kis, sol, poper, lovor, peteršilj</p> <p>Prežganje: 1 žlica svinjske masti 1 čebula 1–2 stroka česna 3 žlice moke</p> <p>Priprava: Krompir olupimo, ga narežemo na kocke in kuhamo v slani vodi ter dodamo lovor. Ko je krompir napol kuhan, dodamo oprano ajdovo kašo, majaron in poper. Ko sta krompir in kaša kuhana, naredimo prežganje. Na maslu prepražimo sesekljano čebulo, dodamo sesekljan česen, potresemo z moko, ko zarumeni, razredčimo z vodo, prevremo in prilijemo h kuhanemu krompirju in kaši. Juho malenkost okisamo. Po servirani juhi potrosimo sesekljan peteršilj.</p>



REGIOTASTE

TRIKULTURNE NEKULturne IZVEDENICE NA OZEMSKEM OROVNIŠU SLOVENIJE IN
MAĐARSIJE / A SZÉKELYI MAGYARORSZÁGI HUNGARIKUS BÉKÉUDVÉNYEK
MŰSORA

Interreg Infrastruktúra
Regionális Fejlesztés
és Nemzeti Széchenyi Programterv

Slovenija – Magyarország

REGIOTASTE

**MAJARORSZÁGI
KISLENYEK**

**MAJARORSZÁGI
KISLENYEK**




Írta: ...

Szükséglet:

- 1. ...
- 2. ...
- 3. ...
- 4. ...

Elkészítés:

1. ...
2. ...
3. ...
4. ...
5. ...

**ENKÖLÖNÖS
HUNGARIKUS KISLENYEK**


Írta: ...

Szükséglet:

- 1. ...
- 2. ...
- 3. ...
- 4. ...
- 5. ...

Elkészítés:

1. ...
2. ...
3. ...
4. ...
5. ...



5. SZÉKELYI - KISLENYEK
- BÉKÉUDVÉNYEK ÉS KISLENYEK (KISLENYEK)
- "KISLENYEK" (KISLENYEK)
- "KISLENYEK" (KISLENYEK)

6. SZÉKELYI - KISLENYEK
- KISLENYEK (KISLENYEK)
- KISLENYEK (KISLENYEK)



**AJDINSKA KAŠA S KRUMPLAMI (RECEPT 3)
(ENOLOONČNICA, KI SO JO NAJVEČKRAT KUHALI JESENI, KO JE
BILA NOVA KAŠA)**

SESTAVINE:

**1 KROMPIR NAREZAN NA MANJŠE KOČKE
1 KAVNA ŠALČKA AJDOVE KAŠE
PRIBLIŽNO LITER VODE
ČEBULA (CELA, MANJŠA)
ZAČIMBE (LOVORJEV LIST, 3 ZRNA POPRA, ČESEN)**

**KROMPIR DAMO KUHAJ IN KO ZAČNE VRETI, DODAMO
OPRANO AJDOVO KAŠO, CELO ČEBULO TER ZAČIMBE.
POSEBEJ NAREDIMO PREŽGANJE: NA ZASEKI ALI SVINJSKI
MASTI PREPRAŽIMO ČEBULO IN DODAMO MOKO TER MALO
RDEČE PAPRIKE.**

**KO STA KAŠA IN KROMPIR KUHAN, ODVZAMEMO CELO
ČEBULO, DODAMO PREŽGANJE IN PREMEŠAMO.
JUHI LAHKO PO ŽELJI VKUHAMO ŠE ŽVRKLJANO JAJCE (ČE
JE JUHA PREREDKA).**

RECEPT JE PAVEDALA TEREZIJA HOZJAN (PAVLOVA TETA).

**HAJDINAKÁSA KRUMPLIVAL (RECEPT 3)
(EGYTÁLÉTEL, AMELYET LEGGYAKRABBAN ŐSSZEL FŐZTEK,
AMIKOR AZ ÚJ HAJDINAKÁSA ELKÉSZÜLT)**

HOZZÁVALÓK:

1 BURGONYA, KISEBB KOCKÁKRA VÁGVA

1 KÁVÉSCSÉSZE HAJDINAKÁSA

KB. 1 LITER VÍZ

1 KISEBB FEJ VÖRÖSHAGYMA (EGÉSZBEN)

FŰSZEREK (BABÉRLEVÉL, 3 SZEM BORS, FOKHAGYMA)

**A BURGONYÁT FELTESSZÜK FŐNI, ÉS AMIKOR FELFORR,
HOZZÁADJUK A MEGMOSOTT HAJDINAKÁSÁT, AZ EGÉSZBEN
HAGYOTT HAGYMÁT ÉS A FŰSZEREKET.**

**KÜLÖN RÁNTÁST KÉSZITÜNK: VÁGOTT ZSIRON (ZASEKA) VAGY
SERTÉSZSIRON MEGPIRÍTJUK AZ APRÓRA VÁGOTT HAGYMÁT,
MAJD HOZZÁADJUK A LISZTET ÉS EGY KEVÉS PIROSPAPRIKÁT.
AMIKOR A HAJDINAKÁSA ÉS A BURGONYA MEGFŐTT, KIVESSZÜK
AZ EGÉSZ HAGYMÁT, HOZZÁADJUK A RÁNTÁST, ÉS JÓL
ELKEVERJÜK.**

**A LEVESBE ÍZLÉS SZERINT HABART TOJÁST IS FŐZHETÜNK (HA
A LEVES TÚL HIG).**

**A RECEPTET TEREZIJA HOZJAN (PAVEL NAGYNÉNJE) MESÉLTE
EL.**



**A TANÍTÓNŐ ÉS A HELYI HÁZIASSZONYOK
MINT MENTOROK - UČITELJICA IN LOKALNE
GOSPODIŃJE KOT MENTORICE**

9.ZA POSLADEK: Z MEDOM SLAJEN JABOLČNI KOMPOT



**DESSZERTNEK: MÉZZEL
TERMÉSZETESÉN ÉDESÍTETT
ALMAKOMPÓT**

CESARICA MARIJA TEREZIJA JE PRED DOBRIMA DVEMA STOLETJEMA VEDELA, KAKO KORISTNA SO SADNA DREVESA ZA PREBIVALSTVO. IZDALA JE UKAZ, DA MORAJO LJUDJE NA SVOJA DVORIŠČA IN OB CESARSKIH POTEH ZASADITI SADNO DREVE, KI OBILNO OBRODIJO IN OMOGOČAJO PREHRANO TUDI V ZIMSKIH MESECIH. S TEM DEJANJEM JE ŽELELA ZAJEZITI LAKOTO V NAŠIH KRAJIH.

JABOLKA SO TISTI KLASIČNI, A VENDAR DOLGO PRIČAKOVANI PLODOVI, KI SO JIH ŽE NAŠI PREDNIKI ČESTO UPORABLJALI. POLEG SVEŽIH JABOLK SO JIH V KMEČKIH HIŠAH UPORABLJALI ZA JED KOT STA JABOLČNI RETAŠ IN PA JABOLČNI KOMPOT. NAREDILI SMO EN TAK KOMPOT Z VSEMI SLASTNIMI IN DIŠEČIMI DODATKI, KI SO JIH DODAJALI ŽE NEKOČ. OKUSEN POSLADEK ALI KAR MALICA, VČASIH TUDI ZAJTRK, JE ODLIČEN ŠE TOPEL; NASLEDNJI DAN, KO SE JABOLKA ŠE MALO BOLJ ZMEHČAJO IN SE OKUSI POVEŽEJO MED SABO, PA JE ŠE BOLJŠI.

10. JABOLČNI KOMPOT IZ STARIH ČASOV

8 JABOLK

1 L VODE

2 ŽLICI SLADKORJA ALI MEDU

10 SUHIH SLIV

KOMPOT SI SEVEDA LAHKO PRILAGODITE VAŠEMU OKUSU. ČE IMATE RADI VEČ TEKOČINE, DODATE VEČ VODE, ČE IMATE RADI BOLJ SLADKO, DODATE VEČ SLADKORJA. PO ŽELJI LAHKO DANES DODATE KLINČKE, CIMETOVE PALČKE, INGVER, RUM, VANILIJO, POMARANČNI ALI LIMONIN SOK IPD.

PRIPRAVA:

JABOLKA OPEREMO, PO ŽELJI OLUPIMO (ČE SO EKO JIH NI POTREBNO) IN JIH NAREŽEMO NA MAJHNE KOŠČKE.

V LONEC DODAMO ŠE VSE OSTALE SESTAVINE IN VSE SKUPAJ PRELIJEMO Z VODO.

KUHAMO, DA ZAVRE, POTEM PA ŠE 5 DO 10 MINUT NA NIZKEM OGNJU. VMES NEKAJKRAT PREMEŠAMO.

PO ŽELJI ŠE VROČEGA SHRANIMO V ČISTE STEKLENE KOZARCE, SICER PA POČAKAMO, DA SE MALO OHLADI – IN ŽE AROMATIČNO ZADIŠIJO DOMAČI OKUSI.

MÁRIA TERÉZIA CSÁSZÁRNÉ MÁR TÖBB MINT KÉT ÉVSZÁZADDAL EZELŐTT JÓL TUDTA, MILYEN FONTOSAK A GYÜMÖLCSFÁK A LAKOSSÁG SZÁMÁRA.

RENDELETBEN ÍRTA ELŐ, HOGY AZ EMBEREK AZ UDVARAIKRA ÉS A BIRODALMI UTAK MELLÉ BŐSÉGESEN TERMŐ GYÜMÖLCSFÁKAT ÜLTESSENEK, AMELYEK TERMÉSE TÉLI HÓNAPOKBAN IS BIZTOSÍTJA AZ ÉLELMET. EZZEL AZ INTÉZKEDÉSSEL AKARTA MEGELŐZNI AZ ÉHINSÉGET A MI VIDÉKEINKEN.

AZ ALMA AZ A KLASSZIKUS, MÉGIS MINDIG ÖRÖMMEL VÁRT GYÜMÖLCS, AMELYET MÁR ELŐDEINK IS GYAKRAN HASZNÁLTAK. A FRISS ALMÁN KIVÜL A PARASZTI HÁZTARTÁSOKBAN KÉSZÍTETTEK BELŐLE ALMÁS RÉTEST ÉS ALMAKOMPÓTOT IS. MI IS ILYEN RÉGI, ILLATOS ÉS ÍZEKBEN GAZDAG KOMPÓTOT KÉSZÍTETTÜNK – ÚGY, AHOGY EGYKORON IS CSINÁLTÁK. KIVÁLÓ DESSZERT VAGY AKÁR UZSONNA, SŐT NÉHA REGGELI IS; MELEGEN NAGYON FINOM, MÁSNAP PEDIG – AMIKOR AZ ALMA MÉG PUHÁBBAN OMLIK ÉS AZ ÍZEK TELJESEN ÖSSZEÉRNEK – TALÁN MÉG JOBB.

RÉGI IDŐK ALMAKOMPÓTJA

8 DB ALMA

1 LITER VÍZ

2 EVŐKANÁL CUKOR VAGY MÉZ

10 SZEM ASZALT SZILVA

A KOMPÓTOT TERMÉSZETESEN SAJÁT ÍZLÉSÉRE IS ALAKÍTHATJA. HA TÖBB LÉT SZERET, ADJON HOZZÁ TÖBB VIZET; HA ÉDESEBBEN KEDVELI, TÖBB CUKROT TEHET BELE. ÍZLÉS SZERINT MA MÁR TEHETÜNK HOZZÁ SZEGFŰSZEGET, FAHÉJRUDAT, GYÖMBÉRT, RUMOT, VANILIÁT, NARANCS- VAGY CITROMLEVET IS.

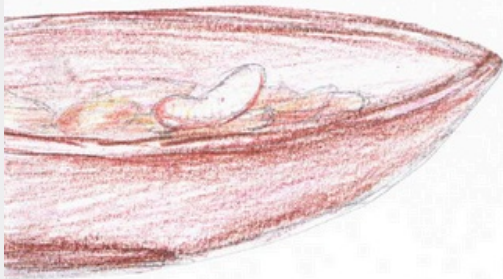
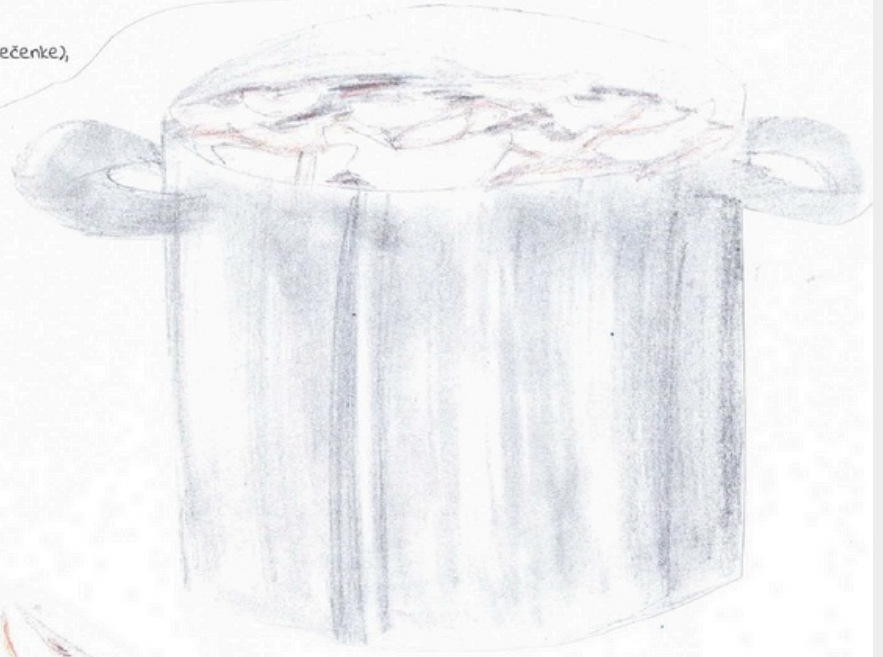
ELKÉSZÍTÉS:

AZ ALMÁKAT MEGMOSSUK, KIVÁNSÁG SZERINT MEGHÁMOZZUK (BIO ALMA ESETÉN NEM SZÜKSÉGES), MAJD KIS KOCKÁKRA VÁGJUK. A FAZÉKBA TESSZÜK A TÖBBI HOZZÁVALÓVAL EGYÜTT, MAJD FELÖNTJÜK VÍZZEL.

FELFORRALJUK, EZUTÁN MÉG 5-10 PERCIG KIS LÁNGON FŐZZÜK, KÖZBEN NÉHÁNSZOR MEGKEVERJÜK. HA SZERETNÉNK, MÉG FORRÓN TISZTA ÜVEGEKBE TÖLTHETJÜK; EGYÉBKÉNT HAGYJUK KISSÉ KIHŰLNI – ÉS MÁRIS OTTHON ILLATOZNAK A RÉGI, JÓL ISMERT ÍZEK.

Jabolčni kompot je bil nekoč zelo pogosta sladica ali priloga v slovenskih domovih, predvsem v času, ko ni bilo svežega sadja skozi vse leto. Gre za zelo preprost, domač recept, ki izhaja iz tradicije varčne uporabe sezonskega sadja. Pripravljali so ga predvsem jeseni, ko je bilo veliko jabolk, jedli pa so ga

- kot sladico po kosilu - pogosto ohlajenega,
- kot prilogo k težjim mesnim jedem (npr. svinjina, pečenke),
- za zajtrk ali malico - zlasti za otroke ali bolnike,
- pozimi - iz vložnega kompota v kozarcih.



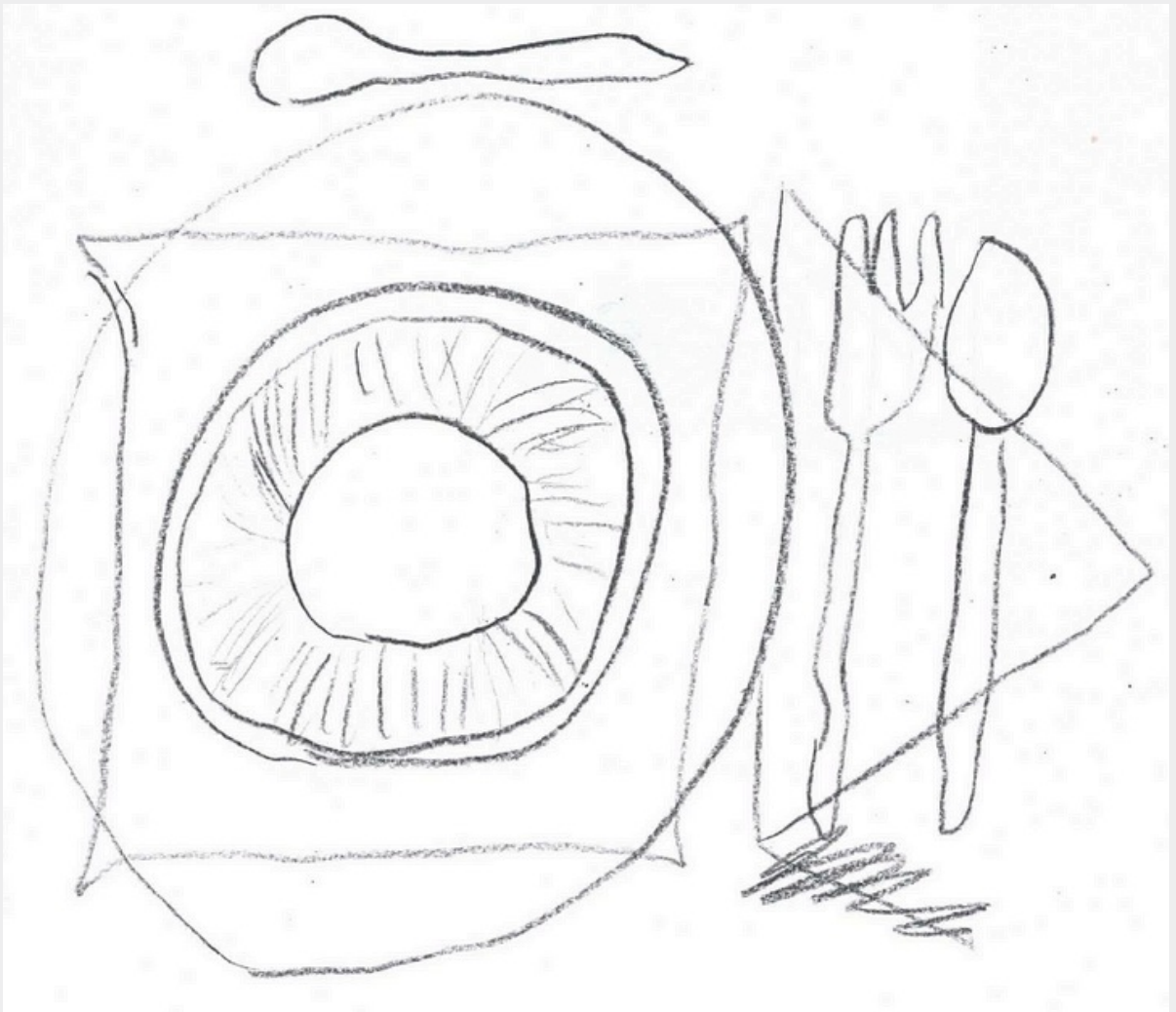
Starinski recept za jabolčni kompot

Sestavine:

- 1 kg jabolk (najbolje domača, neškropljena)
- 1 l vode
- 2-4 žlice sladkorja (po okusu)
- 1-2 cimetrovi paličiki ali ščepec mletega cimeta
- 2-3 klinčki (neobvezno)
- sok polovice limone (neobvezno - proti oksidaciji in za okus)

Postopek:

1. Jabolka operi, olupi (ali pusti neolupljena, če so domača), odstrani peščišča in jih nareži na kubičke.
2. V večji lonec nalij vodo, dodaj sladkor, cimet, klinčke in limonin sok.
3. Ko zavre, dodaj jabolka.
4. Kuhaj na zmernem ognju 10-15 minut, dokler jabolka ne postanejo mehka, a ne razkuhana.
5. Ohladi in postreži - lahko toplo, mlačno ali hladno.



**DELAVNICA INOVATIVNIH
METOD IN PRISTOPOV V
OHRANJANJU KULINARIČNE
DEDIŠČINE
MŰHELYMUNKA KULINÁRIS
ÖRÖKSÉGÜNK
MEGŐRZÉSÉNEK INNOVATÍV
MÓDSZEREIRŐL ÉS
MEGKÖZELÍTÉSEIRŐL**



**VPLIVNICA URŠKA FARTELJ, KULINARIČNA BLOGGERKA
"220 STOPINJ POŠEVNO" – URŠKA FARTELJ, A „220
STOPINJ POŠEVNO" GASZTROBLOG SZERZŐJE ÉS
INFLUENZSERE**

10. BUČKINA VLIVANKA

SESTAVINE ZA 6 OSEB:

1 VELIKA BUČKA

1 ČEBULA

1 JOGURTOV LONČEK PIRINE MOKE

1 JOGURTOV LONČEK VODE

2 ŽLICI OLIVNEGA OLJA

1/2 JOGURTOVEGA LONČKA KORUZNEGA
ZDROBA (POLENTE)

1/2 ŽLIČKE SOLI

1/2 ŽLIČKE MEŠANICE ZAČIMB (ROŽMARIN,
ORIGANO, TIMIJAN)

SVEŽE MLET POPER

OLIVNO OLJE ZA PEKAČ

1. BUČKO NARIBAMO NA 1-2 MM TANKE
DISKE, ČEBULO NAREŽEMO NA TANKE
REZANCE. NA ČIM TANJŠE. NA MALO
OLIVNEGA OLJA POPRAŽIMO BUČKE IN
ČEBULO. TOLIKO, DA SE OBOJE ZMEHČA IN
FAJN ZADIŠI.

2.V POSODI ZMEŠAMO MOKO, POLENTO, SOL, POPER, 2 ŽLICI OLIVNEGA OLJA IN VODO, ZATEM PA DODAMO S ČEBULO PRAŽENE BUČKE. GROBO PREMEŠAMO IN NA TAKO RAZPOREDIMO PO NAVADNEM PEKAČU, KI SMO GA PREMAZALI Z OLIVNIM OLJEM.

3.PEČEMO V ŽE OGRETI PEČICI NA 200 STOPINJ CELZIJA, PRIBLIŽNO 30 MINUT (ODVISNO OD PEČICE). BUČKINA VLVANKA MORA BITI ZGORAJ IN SPODAJ FAJN ZAPEČENA, V SREDINI PA MALCE MEHKA.

ČAS PRIPRAVE: 1 URA

1 LONČEK = 200 ML JOGURTOV LONČEK





**CUKĀINIS TĒPSIS LEPĒNY
(BUČKINA VLIVANKA)**



HOZZÁVALÓK 6 SZEMÉLYRE:

1 NAGY CUKKINI

1 HAGYMA

1 POHÁR TÖNKÖLYLISZT (JOGHURTOS POHÁR)

1 POHÁR VÍZ

2 EVŐKANÁL OLIVAOLAJ

1/2 POHÁR KUKORICADARA (POLENTA)

1/2 TEÁSKANÁL SÓ

**1/2 TEÁSKANÁL FŰSZERKEVERÉK (ROZMARING,
OREGÁNÓ, KAKUKKFŰ)**

FRISSEN ŐRÖLT BORS

OLIVAOLAJ A TEPSI KIKENÉSÉHEZ

**1. A CUKKINIT 1-2 MM VÉKONY KARIKÁKRA
GYALULJUK, A HAGYMÁT PEDIG NAGYON
VÉKONY SZELETEKRE VÁGJUK. EGY KEVÉS
OLIVAOLAJON EGYÜTT MEGPIRÍTJUK ŐKET
– CSAK ANNYIRA, HOGY MEGPUHULJANAK
ÉS KELLEMESEN ILLATUK LEGYEN.**

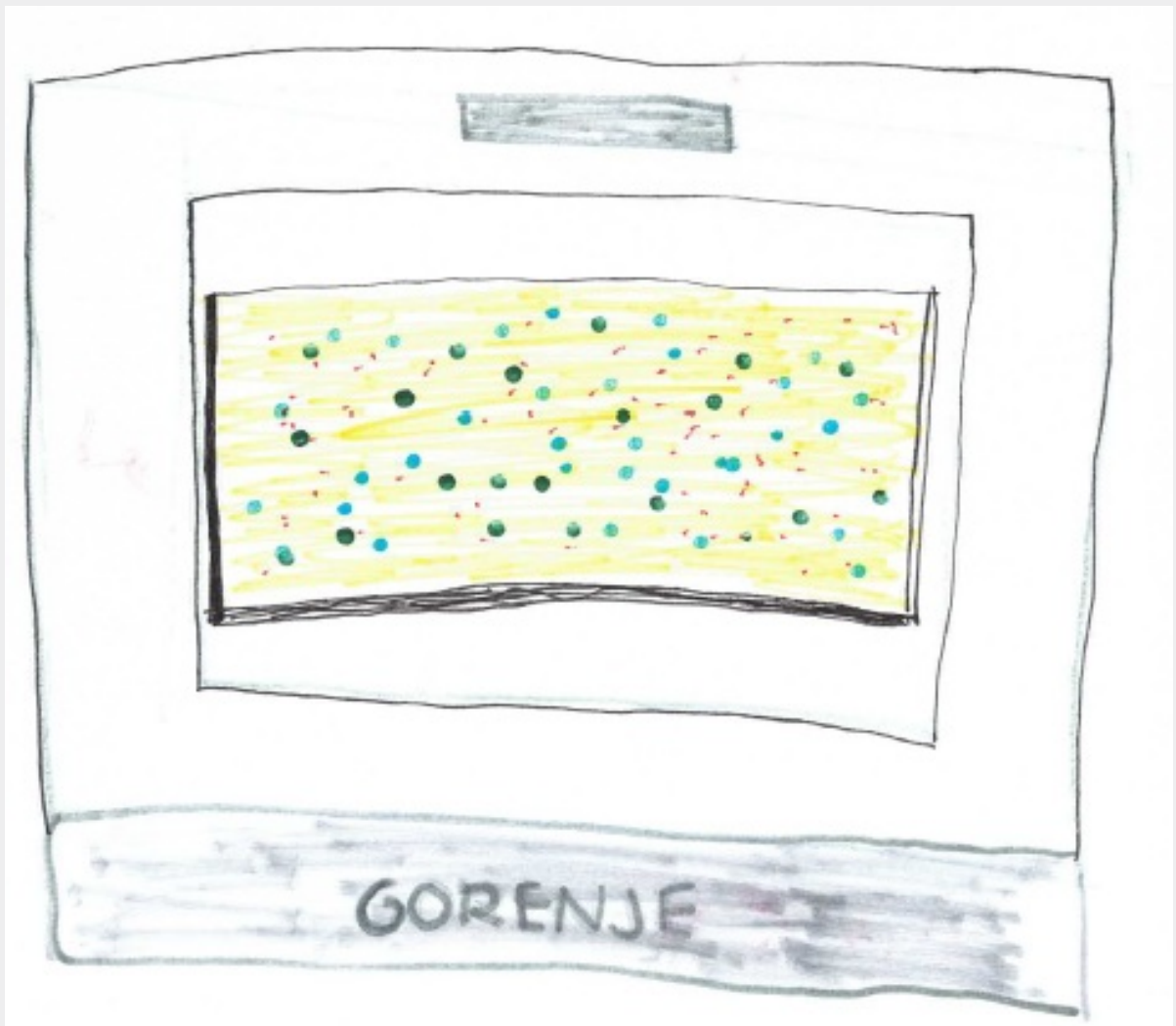
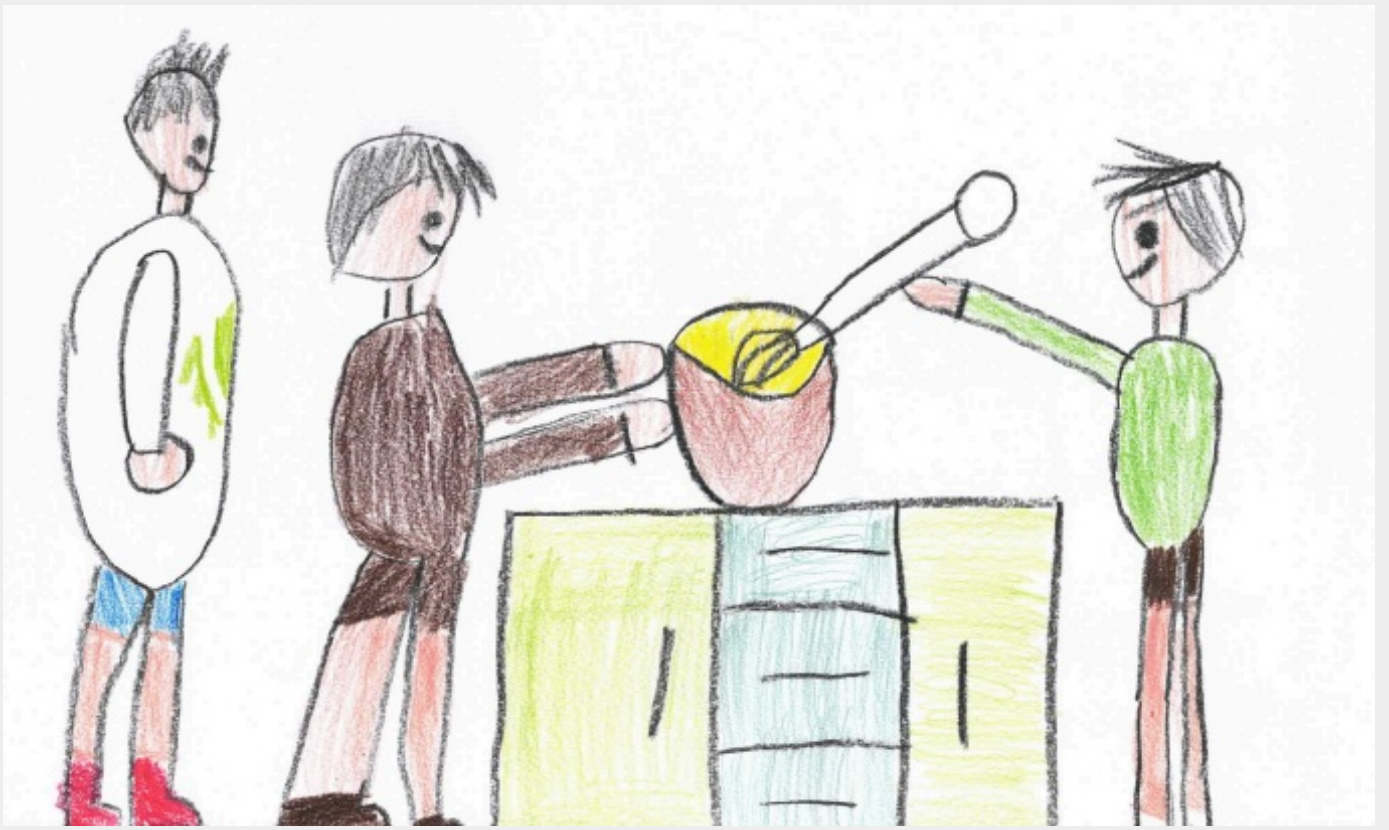
**2. EGY TÁLBAN ÖSSZEKEVERJÜK A LISZTET,
A POLENTÁT, A SÓT, A BORSOT, A 2
EVŐKANÁL OLIVAOLAJAT ÉS A VIZET, MAJD
HOZZÁADJUK A HAGYMÁVAL PIRÍTOTT
CUKKINIT.**

**LAZÁN ELKEVERJÜK, ÉS EGY OLIVAOLAJJAL
KIKENT TEPSIBEN EGYENLETESEN ELOSZLATJUK.**

**3.ELŐMELEGÍTETT SÜTŐBEN, 200 °C-ON KB. 30
PERCIG SÜTJÜK (SÜTŐTŐL FÜGGŐEN). A
CUKKINIS LEPÉNY TETEJE ÉS ALJA LEGYEN
SZÉPEN MEGPIRULVA, A KÖZEPE PEDIG KISSÉ
PUHA MARADJON.**

**ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 1 ÓRA
1 POHÁR = 200 ML JOGHURTOS POHÁR**







11. ZAVITEK S KROMPIRJEM IN KISLIM ZELJEM

SESTAVINE ZA 8 OSEB:

2 ZAVITKA LISTNATEGA TESTA (V ROLI)

2-3 VEČJI KROMPIRJI

1 KOZAREC KISLEGA ZELJA

25 G MASLA

50 ML MLEKA

KUMINA V ZRNJU

SOL & POPER

LOVORJEV LIST

1/2 -1 ŽLIČKA MLETE SLADKE PAPRIKE

1 BELA ČEBULA

1 JAJCE



1. KROMPIR OLUPIMO, NAREŽEMO IN SKUHAMO V SLANI VRELI VODI. ZA VEČ OKUSA, LAHKO V VODO, KJER SE KROMPIR KUHA, DODAMO ŠE MALO DODATNEGA MLEKA. KUHAN KROMPIR ODCEDIMO, DODAMO MLEKO IN NA LISTIČE NAREZANO MASLO TER VSE PRETLAČIMO V PIRE. MALCE OHLADIMO.

2. TA ČAS, KO SE KROMPIR KUHA, NA FINO NAREŽEMO ČEBULO IN JO POPRAŽIMO NA MALO OLIVNEGA OLJA. DODAMO ŠE KISLO ZELJE (KI GA, ČE JE PREKISLO, MALO SPLAKNEMO POD TEKOČO VODO), LOVORJEV LIST IN MLETO RDEČO PAPRIKO. VSE SKUPAJ PRAŽIMO PRIBLIŽNO POL URE, DA SE ZELJE ZMEHČA. MALCE GA OHLADIMO.

3. LISTNATO TESTO RAZVIJEMO, GA PO DALJŠI STRANICI DO 1/3 PREMAŽEMO S KROMPIRJEVIM PIREJEM, OBLOŽIMO S PRAŽENIM ZELJEM IN ZAVIJEMO V ZAVITEK. OB STRANEH KRAJCE TESTA SPNEMO IN PODVIHAMO. DAMO GA NA PEKAČ OBLOŽEN S PAPIRJEM ZA PEKO.

4. ZAVITEK PREMAŽEMO Z RAZTEPENIM JAJCEM, PREPIKAMO Z ZOBOTREBCEM, POTRESEMO Z MALCE KUMINE IN SPEČEMO. PEČEMO GA V ŽE OGRETI PEČICI 20-30 MINUT NA 220 STOPINJ CELZIJA.



ČAS PRIPRAVE: 2 URI



KRUMPLIS-SAVANYÚ KÁPOSZTÁS RÉTES

HOZZÁVALÓK - 8 SZEMÉLYRE:

2 CSOMAG LEVELES TészTA (TEKERCSBEN)

2-3 NAGYOBB BURGONYA

1 ÜVEG SAVANYÚ KÁPOSZTA

25 G VAJ

50 ML TEJ

EGÉSZ KÖMÉNY

SÓ ÉS BORS

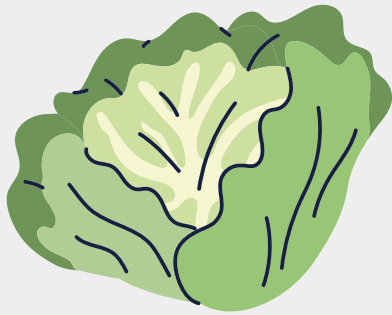
BABÉRLEVÉL

1/2-1 TEÁSKANÁL ÉDES PIROSPAPRIKA

1 HAGYMA

1 TOJÁS

OLIVAOLAJ



1. A BURGONYÁT MEGHÁMOZZUK, FELVÁGJUK ÉS SÓS, FORRÓ VIZBEN MEGFŐZZÜK. TÖBB IZÉRT A FŐZŐVIZHEZ EGY KEVÉS TEJET IS ADHATUNK. A MEGFŐTT BURGONYÁT LESZŰRJÜK, HOZZÁADJUK A TEJET ÉS A SZELETEKRE VÁGOTT VAJAT, MAJD KRUMPLIPÜRÉT KÉSZITÜNK. KICSIT HAGYJUK HŰLNI.

2. AMIG A BURGONYA FŐ, FINOMRA VÁGJUK A HAGYMÁT, ÉS KEVÉS OLIVAOLAJON MEGPIRÍTJUK. HOZZÁADJUK A SAVANYÚ KÁPOSZTÁT (HA TÚL SAVANYÚ, FOLYÓ VÍZ ALATT KICSIT ÁTÖBLÍTJÜK), A BABÉRLEVELET ÉS AZ ŐRÖLT ÉDES PAPRIKÁT. KÖRÜLBELÜL FÉL ÓRÁIG PIRÍTJUK, AMIG A KÁPOSZTA MEGPUHUL. EZT IS KISSÉ KIHÚTJÜK.

3. A LEVELES TésZTát KITERITJük, HOSSZANTI OLDALán KB. 1/3-IG MEGKENJük A KRUMPLIPÜRÉVEL, MAJD BEBORITJUK A PIRITOTT KáPOSZTÁVAL, és FELTEKERJük. A SZÉLEKET ÖSSZECSIPJük és ALÁHAJTJUK. A RÉTEST SÜTőPAPÍRRAL BÉLELT TEPSIRE TESSZük.

4. A TETEJÉT FELVERT TOJÁSSAL MEGKENJük, VILLÁVAL VAGY FOGPISZKÁLÓVAL MEGSZURKÁLJUK, MEGHINTJük KEVÉS KÖMÉNNYEL, és MEGSÜTJük. ELŐMELEGITETT SÜTőBEN 220 °C-ON 20-30 PERCIG SÜTJük.

ELKészITÉSI IDő: KB. 2 óRA



12. PEČENA PROSENA KAŠA S SUHIMI SLIVAMI

SESTAVINE ZA 8 OSEB:

1 LONČEK PROSENE KAŠE

4 LONČKI NARAVNO MOTNEGA JABOLČNEGA SOKA

1 VEČJE JABOLKO

1/2 ŽLIČKE SOLI

200 G MEHKIH SUHIH SLIV BREZ KOŠČIC

OLIVNO OLJE

SLADKOR V PRAHU Z VANILIJO (PO ŽELJI)

1. PROSENO KAŠO NA CEDILU SPEREMO POD TEKOČO VODO IN DOBRO ODCEDIMO.
2. PEKAČ NA TANKO PREMAŽEMO Z OLIVNIM OLJEM, PO NJEM RAZPOREDIMO PROSENO KAŠO, GROBO NARIBANO JABOLKO, TER GROBO NAREZANE SUHE SLIVE.
3. SOK POČASI PREVIDNO ZLIJEMO V PEKAČ. NE VSE NA ENO MESTO, DA NE PREMAKNEMO PREVEČ KAŠE. SOLIMO.
4. PROSENO KAŠO PEČEMO NA 180 STOPINJ CELZIJA, PRIBLIŽNO 1 URO – ODVISNO OD GLOBINE PEKAČA IN PEČICE.
5. PO PEČENI KAŠI POTRESEMO MALO VANILJEVEGA SLADKORJA V PRAHU IN ŠE TOPLO POSTREŽEMO.

ČAS PRIPRAVE: 1,5 URI

1 LONČEK = 200 ML JOGURTOV LONČEK

OGNJEVAREN PEKAČ MER 18X26 CM

SÜLT KÖLES ASZALT SZILVÁVAL

HOZZÁVALÓK: (8 SZEMÉLYRE)

1 POHÁR KÖLES

4 POHÁR TERMÉSZETES, SZŰRETLEN ALMALÉ

1 NAGY ALMA

1/2 TEÁSKANÁL SÓ

200 G PUHA, MAGOZOTT ASZALT SZILVA

OLIVAOLAJ

VANILIÁS PORCUKOR (ÍZLÉS SZERINT)

ELKÉSZÍTÉS:

1. A KÖLEST SZŰRŐBEN, FOLYÓ VÍZ ALATT ÁTÖBLÍTJÜK, MAJD JÓL LECSEPEGTETJÜK.
2. A HŐÁLLÓ TEPSIT VÉkonyan KIOLAJOZZUK, RÁSZÓRJUK A KÖLEST, A DURVÁRA RESZELT ALMÁT ÉS A NAGYOBB DARABOKRA VÁGOTT ASZALT SZILVÁT.
3. AZ ALMALEVET LASSAN, ÓVATOSAN ÖNTJÜK A TEPSIBE – NE EGY HELYRE, HOGY NE MOZDITSUK EL A KÖLEST. MEGSÓZZUK.
4. A KÖLEST 180 °C-ON KB. 1 ÓRÁN ÁT SÜTJÜK – A SÜTÉSI IDŐ A TEPSI MÉLYSÉGÉTŐL ÉS A SÜTŐTŐL FÜGG.
5. A KÉSZ KÖLESRE KEVÉS VANILIÁS PORCUKROT SZÓRUNK, ÉS MELEGEN TÁLALJUK.

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: KB. 1,5 ÓRA

1 POHÁR = 200 ML JOGHURTOS POHÁR

HŐÁLLÓ TEPSI MÉRETE: 18 × 26 CM



UMIVANJE

PROSENE

KAŠE



**ENA OD POMEMBNIH
SESTAVIN DOMAČEGA
LEDENEGA ČAJA SICER Z
BRESKVAMI SO SEVEDA
SPET JABOLKA – A HÁZI
ŐSZIBARACKOS JEGESTEA
EGYIK FONTOS
ALAPANYAGA
TERMÉSZETESÉN ISMÉT AZ
ALMA.**



Rezanje breskvi



13. DOMAČI LEDENI ČAJ Z BRESKVAMI

SESTAVINE ZA 8 OSEB:

3 L VODE

7 VREČK ZELENEGA ČAJA

1 ŽLIČKA HIBISKUSOVIH CVETOV (ALI 3 VREČKE HIBISKUS
ČAJA)

2 LIMONI

SVEŽA META

KOLIČINA MEDU PO ŽELJI

BRESKVE (+ JABOLKA)

LED

1. ČAJ SKUHAMO PO NAVODILU PROIZVAJALCA IN GA NEKOLIKO OHLADIMO. ŠE V MALCE TOPLEGA VMEŠAMO MED IN VANJ NATRGAMO SVEŽE LISTE METE.

2. ČAJ DOBRO OHLADIMO, NATO PA DODAMO NAREZANE BRESKVE, SOK LIMONE, ŠE MALO SVEŽE METE IN TIK PRED POSTREŽBO ŠE LED.

ČAS PRIPRAVE: 60 MINUT (KER SE MORA ČAJ OHLADITI. RAZEN, ČE IMAMO OGROMNO LEDU. :))

HÁZI ŐSZIBARACKOS JEGESTEA

HOZZÁVALÓK 8 SZEMÉLYRE:

3 L VÍZ

7 FILTER ZÖLD TEA

1 TEÁSKANÁL HIBISZKUSZVIRÁG (VAGY 3 FILTER HIBISZKUSZTEA)

2 CITROM

FRISS MENTA

MÉZ IZLÉS SZERINT

ŐSZIBARACK (+ ALMÁK)

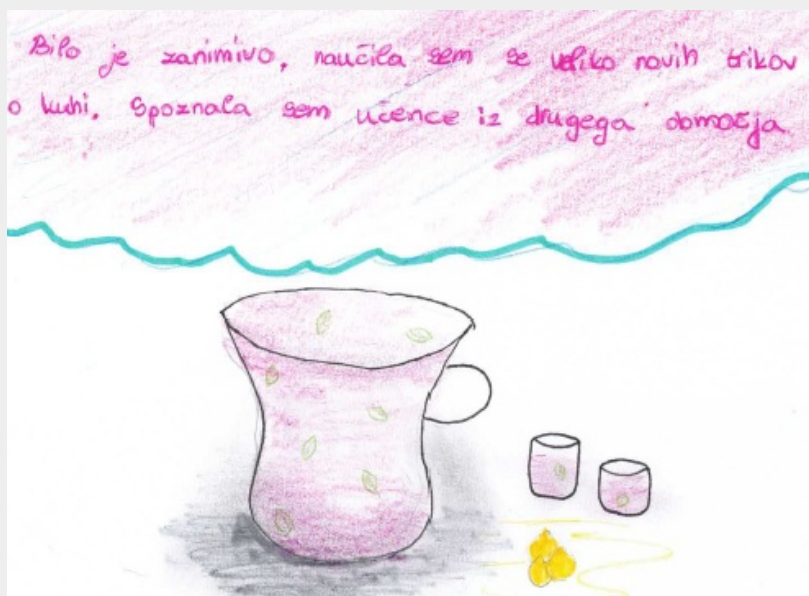
JÉG

ELKÉSZÍTÉS:

1. A TEÁT A GYÁRTÓ UTASÍTÁSAI SZERINT ELKÉSZITJÜK, MAJD KISSÉ KIHŰTJÜK. MÉG LANGYOSAN BELEKEVERJÜK A MÉZET, ÉS BELETÉPKEDJÜK A FRISS MENTALEVELEKET.

2. A TEÁT ALAPOSAN LEHŰTJÜK, MAJD HOZZÁADJUK A FELSZELETELT ŐSZIBARACKOT, A CITROM LEVÉT, MÉG EGY KEVÉS FRISS MENTÁT, VÉGŰL KÖZVETLENŰL TÁLLALÁS ELŐTT A JEGET.

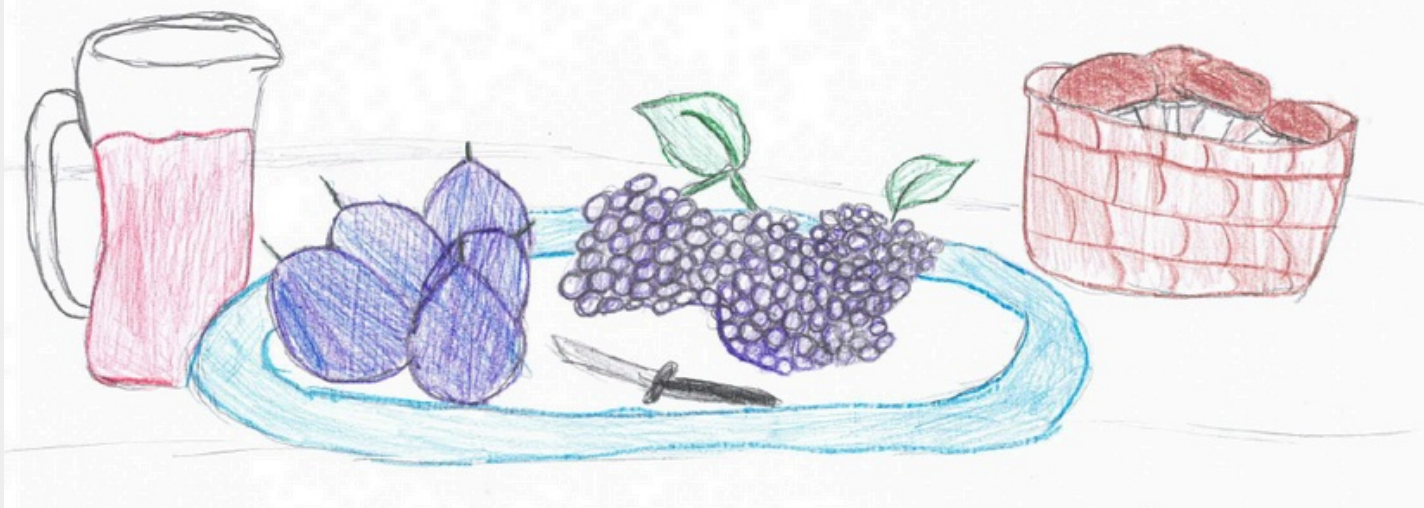
ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: KB. 60 PERC (MIVEL A TEÁNAK LE KELL HŰLNIE – KIVÉVE, HA NAGYON SOK JEGET HASZNÁLUNK 😊)





Kmetija
Gornji Serub

24.09.2025



**KUHAR CSABA STEFFEL NA SLOVENSKI VZORČNI KMETIJI JE VODIL
DELAVNICO - A SZLOVÉN MINTAGAZDASÁG SZAKÁCSA, CSABA
STEFFEL VEZETTE A MŰHELYMUNKÁT.**

Gombaleves

14.GOBOVA JUHA

Hozzávalók:

3ek olaj, 1 közepes fej vöröshagyma, 2 sárgarépa, 1 fehérrépa, 50dkg csiperkegomba, 8dkg hajdina, 1ek só, 1/2kk őrölt fekete bors, 1/2csokor petrezselyem, 1ek aprított tárkony, 175gr tejföl.

Elkészítés:

A felaprított hagymát megdinszteljük az olajon, majd rádobjuk a megtisztított, felaprított zöldséget is, és néhány percig együtt pároljuk. Közben a megtisztítjuk és felaprítjuk a gombát, a hagymás zöldséghez adjuk, és további 4-5 percig együtt pirítjuk. Felöntjük 15dl vízzel, beleszórjuk a fűszereket, a petrezselyemből és a tárkonyból egy keveset félreteszünk, felforraljuk, sózzuk, majd az alaposan megmosott hajdinát is hozzáadjuk. Fedő alatt, kis lángon főzzük 25 percig, néha megkeverjük, majd a megfőtt hajdinából és a zöldségekből kimerünk egy részt, botmixerrel pürésítjük, hozzákeverjük a tejfölt, pár percig még főzzük, így sűrítjük be a levest. A végén megszórjuk a félretett petrezselyemmel és tárkonnyal. (5 főre, 60 perc).

SESTAVINE:

**SVEŽE GOBE - ČEBULA - ČESEN - OLJE ALI MAST - RDEČA MLETA PAPRIKA
- SOL - POPER - LOVORJEV LIST - MOKA (ZA PREŽGANJE) - KISLA
SMETANA - VODA**

PRIPIRAVA:

NA MAŠČOBI PREPRAŽIMO DROBNO SESEKLJANO ČEBULO, DA POSTEKLENI. DODAMO NAREZANE GOBE IN JIH NA HITRO POPRAŽIMO. PRIMEŠAMO SESEKLJAN ČESEN, RDEČO MLETO PAPRIKO IN LOVORJEV LIST, NATO ZALIJEMO Z VODO. SOLIMO IN POPRAMO TER KUHAMO, DA SE GOBE ZMEHČAJO.

POSEBEJ PRIPRAVIMO PREŽGANJE IZ MOKE IN MAŠČOBE, GA RAZREDČIMO Z MALO JUHE IN PRIMEŠAMO JUHI. NA KONCU DODAMO KISLO SMETANO, DOBRO PREMEŠAMO IN JUHO ŠE NA KRATKO POKUHAMO.

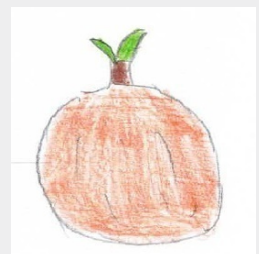
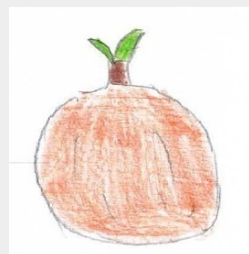
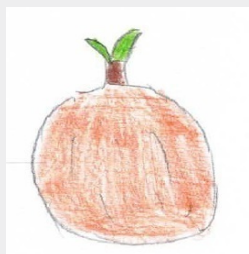
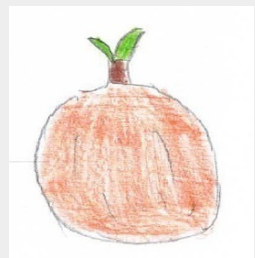
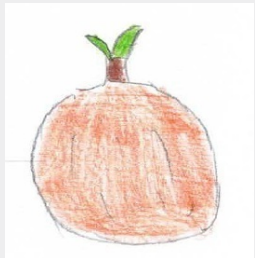
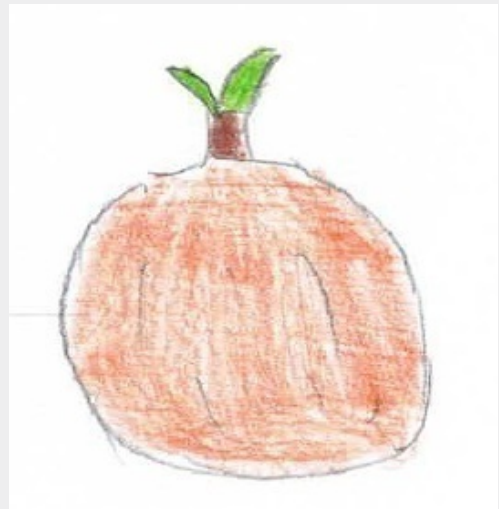
POSTREŽEMO TOPLO, PO ŽELJI S KRUHOM.





**"DODALI SMO TUDI KORENČEK -
HOZZÁDTUK A SÁRGARÉPÁT IS."**





15. PEREC, PEČEN NA VROČEM KAMNU

SESTAVINE:

500 G GLADKE MOKE
1 KOCKA SVEŽEGA KVASA (ALI 7 G SUHEGA)
1 ŽLIČKA SLADKORJA
1,5 ŽLIČKE SOLI
PRIBLIŽNO 300 ML MLAČNE VODE
2 ŽLICI OLJA
GROBA SOL ZA POSIP
(PO ŽELJI: KUMINA ALI SEZAM)

HŐKÖVÖN SÜLT PEREC

HOZZÁVALÓK:

500 G FINOMLISZT
1 KOCKA FRISS ÉLESZTŐ (VAGY 7 G SZÁRÍTOTT ÉLESZTŐ)
1 TEÁSKANÁL CUKOR
1,5 TEÁSKANÁL SÓ
KB. 300 ML LANGYOS VIZ
2 EVŐKANÁL OLAJ
DURVA SÓ A SZÓRÁSHOZ
(ÍZLÉS SZERINT: KÖMÉNY VAGY SEZÁMMAG)



PRIPRAVA:

KVAS RAZTOPIMO V MLAČNI VODI S SLADKORJEM IN PUSTIMO NEKAJ MINUT, DA SE AKTIVIRA.

MOKO PRESEJEMO V SKLEDO, DODAMO SOL, OLJE IN KVASEC TER ZAMESIMO GLADKO, MEHKO TESTO.

TESTO POKRIJEMO IN PUSTIMO VZHAJATI PRIBLIŽNO 45-60 MINUT, DA SE NJEGOV VOLUMEN PODVOJI.

VZHAJANO TESTO RAZDELIMO NA MANJŠE KOSE, IZ KATERIH OBLIKUJEMO DOLGE SVALJKE IN JIH ZAVIJEMO V OBLIKO PERECA.

PERECE POLOŽIMO NA VROČ KAMEN (ALI PEKAČ), JIH PO ŽELJI RAHLO NAVLAŽIMO Z VODO, POSUJEMO Z GROBO SOLJO IN PO ŽELJI S KUMINO ALI SEZAMOM.

PEČEMO V DOBRO OGRETI PEČICI PRI 220 °C PRIBLIŽNO 15-20 MINUT, DA LEPO PORJAVIJO.

POSTREŽBA:

PERECI SO NAJBOLJŠI ŠE TOPLI, KOT PRIGRIZEK ALI PRILOGA K JUHAM.

ELKÉSZÍTÉS:

AZ ÉLESZTŐT A LANGYOS VIZBEN A CUKORRAL FELFUTTATJUK.

A LISZTET TÁLBA SZITÁLJUK, HOZZÁADJUK A SÓT, AZ OLAJAT ÉS A FELFUTTATOTT ÉLESZTŐT, MAJD SIMA, LÁGY TÉSztÁT DAGASZTUNK.

A TÉSztÁT LETAKARVA KB. 45-60 PERCIG KELESZTJÜK, AMIG A TÉRFOGATA MEGDUPLÁZÓDIK.

A MEGKELT TÉSztÁT KISEBB DARABOKRA OSZTJUK, HOSSZÚ RUDAKAT SODRUNK BELŐLÜK, MAJD PEREC ALAKÚRA FORMÁZZUK.

A PERECEKET A FORRÓ KÖRE (VAGY TEPSIRE) HELYEZZÜK, SZÜKSÉG ESETÉN ENYHÉN MEGVIZEZZÜK, MEGSZÓRJUK DURVA SÓVAL, ÍZLÉS SZERINT KÖMÉNNYEL VAGY SZEZÁMMAGGAL.

ELŐMELEGÍTETT SÜTŐBEN 220 °C-ON KB. 15-20 PERCIG SÜTJÜK, AMIG SZÉP ARANYBARNÁRA SÜLNEK.

TÁLALÁS:

A PERECEK FRISSEN, MELEGEN A LEGFINOMABBAK, LEVESEK MELLÉ VAGY ÖNÁLLÓAN IS KINÁLHATÓK.



16A. DÖDÖLLE (HAGYOMÁNYOS KRUMPLIS-LISZT)

HOZZÁVALÓK:

1 KG BURGONYA

KB. 250 G LISZT (SZÜKSÉG SZERINT)

SÓ

ZSÍR VAGY OLAJ

1 FEJ HAGYMA

ELKÉSZÍTÉS:

A BURGONYÁT MEGHÁMOZZUK, FELKOCKÁZZUK, MAJD SÓS VIZBEN PUHÁRA FŐZZÜK. A FŐZŐVIZET NEM ÖNTJÜK LE TELJESEN: ANNYIT HAGYUNK RAJTA, AMENNYI A PÜRÉSÍTÉSHEZ SZÜKSÉGES. A BURGONYÁT ÖSSZETÖRJÜK, MAJD FOLYAMATOS KEVERÉS MELLETT FOKOZATOSAN HOZZÁADJUK A LISZTET, AMIG SÚRÚ, RAGAC SOS MASSZÁT NEM KAPUNK. A MASSZÁT MÉG NÉHÁNY PERCIG FŐZZÜK, KÖZBEN ERŐTELJESEN KEVERJÜK, HOGY NE CSOMÓSODJON. EGY SERPENYŐBEN ZSÍRT (VAGY OLAJAT) HEVITÜNK, HOZZÁADJUK AZ APRÓRA VÁGOTT HAGYMÁT, ÉS ARANYBARNÁRA PIRITJUK. A FORRÓ HAGYMÁS ZSIRADÉKBA KANÁLLAL BELESZAGGATJUK A DÖDÖLLÉT, KISSÉ MEGPIRITJUK, MAJD ÓVATOSAN ÁTFORGATJUK.

TÁLALÁS:

A DÖDÖLLÉT HAGYOMÁNYOSAN TEJFÖLLEL, SAVANYÚ KÁPOSZTÁVAL VAGY SALÁTÁVAL KÍNÁLJÁK.

MUCA NA KMETIJI CICA A GAZDASÁGBAN



PRIPRAVA:

KROMPIR OLUPIMO, NAREŽEMO NA KOŠČKE IN SKUHAMO V SLANI VODI DO MEHKEGA. TE VODE NE ODLIJEMO V CELOTI – PUSTIMO JE TOLIKO, KOLIKOR JE POTREBNO ZA TLAČENJE KROMPIRJA. KROMPIR PRETLAČIMO, NATO PA OB STALNEM MEŠANJU POSTOPOMA DODAJAMO MOKO, DA DOBIMO GOSTO, LEPLJIVO MASO. MASO ŠE NEKAJ MINUT KUHAMO IN MOČNO MEŠAMO, DA SE NE NAREDIJO GRUDICE. V PONVI SEGREJEMO MAST (ALI OLJE), DODAMO DROBNO NASEKLJANO ČEBULO IN JO PREPRAŽIMO DO ZLATO RJAVE BARVE. Z ŽLICO TRGAMO DÖDÖLE IN JIH DODAJAMO V VROČO ČEBULNO MAŠČOBO, RAHLO POPEČEMO TER PREVIDNO PREMEŠAMO.

DÖDÖLE (TRADICIONALNA KROMPIRJEVO-MOČNATA JED)

SESTAVINE:

1 KG KROMPIRJA
PRIBLIŽNO 250 G MOKE
(PO POTREBI)
SOL
MAST ALI OLJE
1 ČEBULA



POSTREŽBA:

DÖDÖLE TRADICIONALNO POSTREŽEMO S KISLIM ZELJEM, SOLATO ALI KISLO SMETANO.

ŠE VEČ RECEPTOV ZA DÖDÖLE

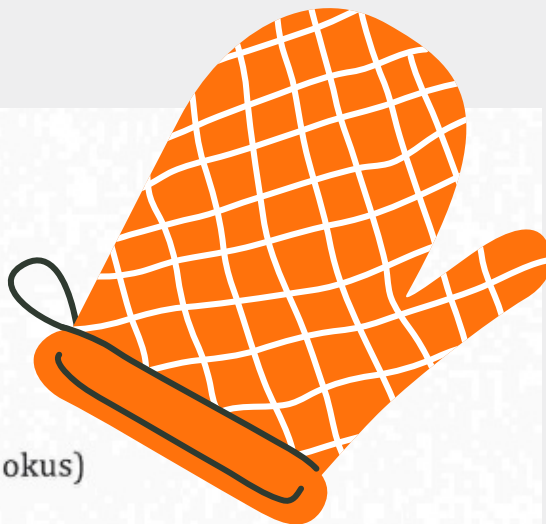
TÖBBFÉLE DÖDÖLLE RECEPTJE

16.B, 16.C, 16.D & 16.E

PREKMURKSI Dodoli

Sestavine (za 4 osebe):

- 1 kg krompirja (mokašaste sorte)
- 200–250 g gladke moke
- 150 g ocvirkov ali slanine
- sol po okusu
- voda (za kuhanje krompirja)
- 1 čebula (neobvezno – za dodaten okus)



Postopek priprave:

1. **Olupi in nareži krompir** na večje kose.
2. Krompir daj v lonec, **prelij z vodo** in posoli. Kuhaj do mehkega (kot za pire).
3. Ko je krompir kuhan, **ne odlij vode** – naj je ostane toliko, da je krompir še vedno v tekočini (približno 2–3 cm nad krompirjem).
4. V lonec s krompirjem **počasi vsuj moko v eni potezi**, brez mešanja. Pokrij s pokrovko in pusti stati **približno 10 minut**, da se moka »pari« nad krompirjem.
5. Po 10 minutah začni **močnejše mešati z leseno kuhalnico ali stepalko**, da nastane gosta, gladka masa brez grudic. To je najtežji del – masa postane zelo gosta.
6. Na ponvi posebej **zasekaj ocvirke ali na drobno narezano slanino**, po želji dodaj še **narezano čebulo** in praži do zlato rjave barve.
7. Dödöle s pomočjo žlice oblikuj v »žličnike« ali jih samo naloži na krožnik in **prelij z vročimi ocvirki ali slanino**.
8. Postrezi vroče – samostojno ali kot prilogo (npr. k mesu ali kislemu mleku).

Pripovedovala Terezija Vučko, zapisala Zoja Makoter.

Dödoli

Dödoli so tradicionalna slovenska jed, znana po svojem preprostem in bogatem okusu. Narejeni so iz krompirja, moke, čebule in kisle smetane, kar ustvari kremasto in nasitno jed.

Sestavine:

- 500g krompirja
- 450g moke
- Ščepec soli
- 2 žlici svinjske masti ali zaseke
- 1 večja čebula
- 400g kisle smetane

Postopek:

Krompir olupimo, narežemo na večje kose in ga damo kuhat v slano vodo. Voda mora ravno prekriti krompir. Ko je krompir skuhan, vode ne odlijemo ampak krompir v vodi pretlačimo. Nato dodamo moko. S kuhalnico mešamo toliko časa, da ne vidimo več grudic in je testo lepljivo. Med mešanjem to maso kuhamo približno 7 minut. Pri mešanju si lahko pomagamo z električnim mešalnikom.

Pripravimo zabelo iz kisle smetane in pražene čebule. Na maščobi prepražimo eno večjo čebulo narezano na kockice in ji dodamo žlico mlete paprike in eno veliko kisko smetano. Sestavine kuhamo do vretja. Nato z leseno kuhalnico »režemo« iz lepljive mase manjše koščke dödolov in jih dajemo v skledo. Tako narezane dödole zalijemo z zabelo.



Dódoli

Sestavine:

Krompir

Moka

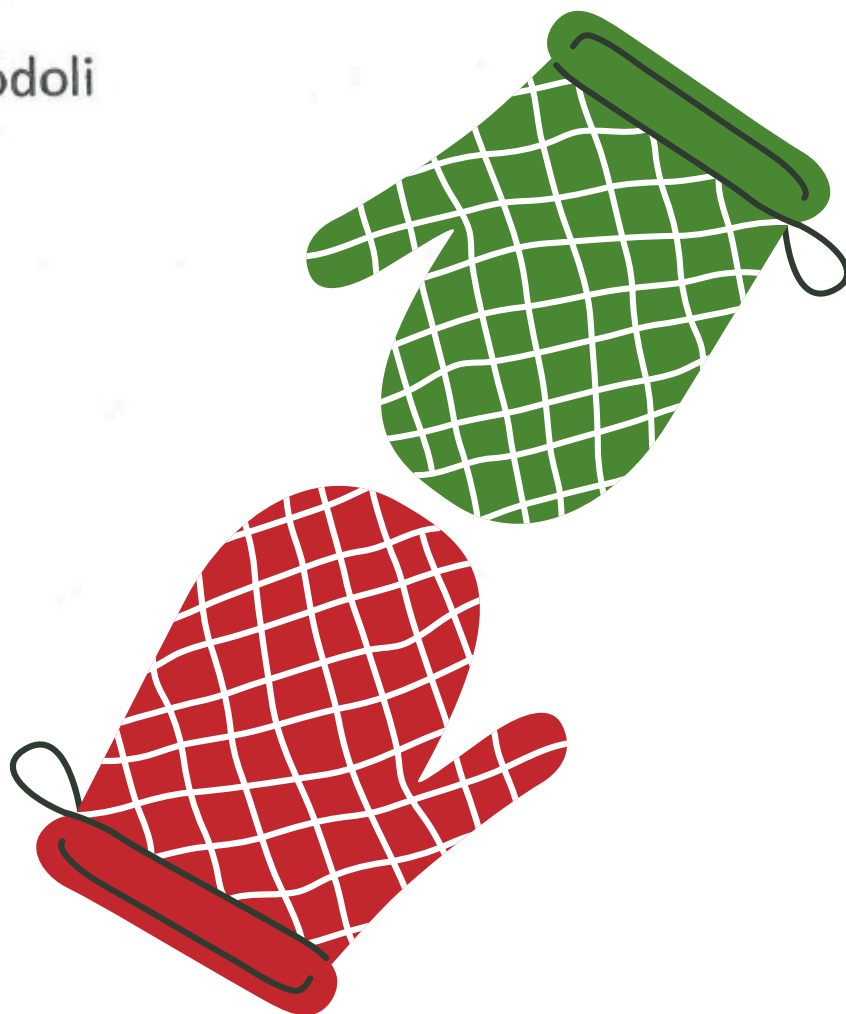
Sestavine za preliv:

Čebula

Zaseka

Rdeča paprika v prahu

Kisla smetana



Postopek:

Najprej olupimo krompir in ga skuhamo v slani vodi. Ko je krompir skuhan ga pretlačimo (vode ne odlivamo) dodamo moko in zmešamo v gladko maso. Na zaseki prepražimo čebulo dodamo rdečo papriko in kisko smetano. Nato z žlico oblikujemo žličnike in jih prelijemo z prelivom. Dober tek! 😊

Recept mi je povedala babica Marija.

Katarina Belovič

DÖDALA – PORABJE (ŠTEVANOVSKO NAREČJE)

LÜK NA DRAUVNO ZREJŽAMO, V ŽIREJ SPRAŽIMO. KROMČA OLÜJPAMO, NA ŠAJBA ZREJŽAMO PA STJÜJAMO V SOLEJNOJ VODEJ. VTJÜP ZMUŽDJIMO KROMČA Z MELOM (CA. 1 KG). Z ŽLICO VÖPUBAREMO NA FALATE PA Z LÜKOM SPEČEMO. AJ MALO SKAURDJO DOBI. TAK BAUKŠTJI ŽMA MA.

ČEBULO DROBNO NAREŽEMO IN JO NA MAŠČOBI PREPRAŽIMO. KROMPIR OLUPIMO, NAREŽEMO NA REZINE IN GA KUHAMO V SLANI VODI. NATO KROMPIR SKUPAJ Z MOKO (PRIBLIŽNO 1 KG) PRETLAČIMO. Z ŽLICO MASO POLAGAMO NA VROČO PONEV IN JO SKUPAJ S ČEBULO NA MASTI SPEČEMO. NAJ SE MALO ZAPEČE SKORJICA. TAKO IMA PEČENA JED BOLJŠI OKUS.

A HAGYMÁT APRÓRA VÁGJUK, MAJD ZSIRADÉKON MEGPIRÍTJUK. A BURGONYÁT MEGHÁMOZZUK, SZELETEKRE VÁGJUK, ÉS SÓS VÍZBEN MEGFŐZZÜK. EZUTÁN A BURGONYÁT A LISZTTEL EGYÜTT (KB. 1 KG) ÖSSZETÖRJÜK. A MASSZÁT KANÁLLAL FORRÓ SERPENYŐRE TESSZÜK, ÉS A HAGYMÁS ZSIRADÉKON MEGSÜTJÜK. HAGYJUK, HOGY ENYHÉN KÉRGESRE SÜLJÖN. ÍGY AZ ELKÉSZÜLT ÉTEL ÍZLETESEBB LESZ.

DÖDALA – RÁBA-VIDÉK (APÁTISTVÁNFAALVA NYELVJÁRÁSA)

17. RáBAVIDÉKI CSUTRI LEVES

PORABSKA JUHA

SESTAVINE:

(PO ŽELJI) 1 KG SVINJSKIH KOSTI ALI SVINJSKIH REBRC

30 DAG KUHANEGA PREKAJENEGA MESA

2 KG PESE

1 VEČJA ČEBULA

2 STROKA ČESNA

4 LOVORJEVI LISTI

SOL

MLETA RDEČA PAPRIKA

2 ŽLICI MOKE

2 ŽLICI KISLE SMETANE

5 DAG MASTI

1 ŽLICA KISA (10-ODSTOTNEGA)

VODA

ZA SKUTNE CMOČKE (CSUTRI):

2 DL KISLE SMETANE

2 ŽLICI MOKE

MALO VODE

PRIPRAVA:

ČE UPORABLJAMO MESO ALI KOSTI, JIH NAJPREJ DAMO KUHATI V VEČJI LONEC Z VODO. MEDTEM OLUPIMO IN NAREŽEMO PESO NA VEČJE KOSE.

ČEBULO DROBNO SESEKLJAMO, ČESEN NASEKLJAMO.

KO JE MESO DELNO KUHANDO, V LONEC DODAMO PESO, ČEBULO, ČESEN, LOVORJEV LIST IN SOL. KUHAMO, DOKLER SE PESA NE ZMEHČA.

MED KUHANJEM PRIPRAVIMO PREŽGANJE: NA MASTI POPRAŽIMO MOKO, DODAMO MLETO RDEČO PAPRIKO IN TAKOJ ZALIJEMO Z MALO JUHE, DA SE NE PRISMODI. PREŽGANJE PRIMEŠAMO JUHI.

KO JE PESA KUHANDA, JUHO RAHLO OKISAMO S KISOM.

PRIPRAVA SKUTNIH CMOČKOV:

V SKLEDI ZMEŠAMO KISLO SMETANO, MOKO IN MALO VODE, DA DOBIMO GOSTO MASO. Z ŽLIČKO ZAJEMAMO MAJHNE CMOČKE IN JIH DODAJAMO V VRELO JUHO. KUHAMO ŠE PRIBLIŽNO 10-15 MINUT, DA CMOČKI PRIPLAVAJO NA POVRŠJE IN SE SKUHAJO.

NA KONCU PO POTREBI ŠE SOLIMO, PREMEŠAMO IN JUHO POSTREŽEMO VROČO.

POSTREŽBA:

PORABSKO JUHO S SKUTNIMI CMOČKI POSTREŽEMO S SVEŽIM KRUHOM. PO ŽELJI JO LAHKO DODATNO OBOGATIMO S KISLO SMETANO.

HOZZÁVALÓK:

**(OPCIONÁLISAN) 1 KG SERTÉSCSONT VAGY SERTÉSBORDA
30 DKG FÖTT FÜSTÖLT HÚS
2 KG CSUTRI RÉPA
1 NAGY FEJ VÖRÖSHAGYMA
2 GEREZD FOKHAGYMA
4 BABÉRLEVÉL
Só
ÖRÖLT PIROSPAPRIKA
2 EVŐKANÁL LISZT
2 EVŐKANÁL TEJFÖL
5 DKG ZSÍR
1 EVŐKANÁL 10%-OS ECET
víz**

A CSUTRIHOZ:

**2 DL TEJFÖL
2 EVŐKANÁL LISZT
KEVÉS víz**

ELKÉSZÍTÉS:

HA CSONTOT VAGY HÚST HASZNÁLUNK, AZT ELŐSZÖR EGY NAGYOBB FAZÉKBAN VIZBEN FELTESSZÜK FŐNI. KÖZBEN A CSUTRI RÉPÁT MEGHÁMOZZUK ÉS NAGYOBB DARABOKRA VÁGJUK. A VÖRÖSHAGYMÁT FINOMRA APRÍTJUK, A FOKHAGYMÁT FELVÁGJUK.

AMIKOR A HÚS FÉLIG MEGFŐTT, HOZZÁADJUK A CSUTRI RÉPÁT, A VÖRÖSHAGYMÁT, A FOKHAGYMÁT, A BABÉRLEVELET ÉS A SÓT. ADDIG FŐZZÜK, AMIG A CSUTRI RÉPA MEGPUHUL.

KÖZBEN ELKÉSZÍTJÜK A RÁNTÁST: A ZSIRON MEGPIRÍTJUK A LISZTET, HOZZÁADJUK AZ ÓRÖLT PIROSPAPRIKÁT, MAJD AZONNAL FELÖNTJÜK EGY KEVÉS LEVESSEL, HOGY NE ÉGJEN MEG. A RÁNTÁST A LEVESHEZ ADJUK.

AMIKOR A CSUTRI RÉPA MEGFŐTT, A LEVEST ENYHÉN SAVANYÍTJUK AZ ECETTEL.

A CSUTRI ELKÉSZÍTÉSE:

EGY TÁLBAN ÖSSZEKEVERJÜK A TEJFÖLT, A LISZTET ÉS EGY KEVÉS VIZET, HOGY SŰRŰ MASSZÁT KAPJUNK. KISKANÁLLAL KIS GALUSKÁKAT SZAGGATUNK A FORRÁSBAN LÉVŐ LEVESBE. KÖRÜLBELÜL 10-15 PERCIG FŐZZÜK, AMIG A CSUTRIK FELJÖNNEK A LEVES TETEJÉRE ÉS MEGFŐNEK.

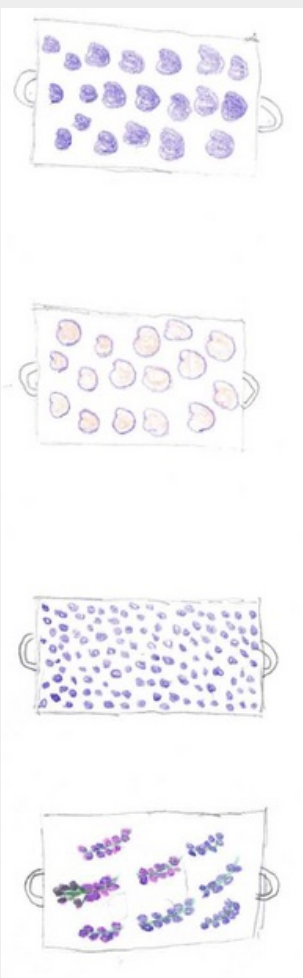
A VÉGÉN SZÜKSÉG SZERINT MÉG SÓZZUK, JÓL ELKEVERJÜK, ÉS FORRÓN TÁLALJUK.

TÁLALÁS:

A RÁBAVIDÉKI CSUTRI LEVEST FRISS KENYÉRREL KINÁLJUK. ÍZLÉS SZERINT TEJFÖLLEL IS GAZDAGÍTHATÓ.



18. SADNI AJDOV KOLÁČ (GYÜMÖLCSÖS HAJDINAMÁLÉ)



Gyümölcsös hajdinamálé

Hozzávalók: 50 dkg gyümölcs (körte, cseresznye, szilva, vagy tetszés szerinti idénygyümölcs), 30 dkg kristálycukor a gyümölcsökhöz. hat dl aludttej, 2 kávéskanál szóda bikarbóna, 2 kávéskanál só, 2 kávéskanál kristálycukor, kb. 14 evőkanál búzaliszt, 8 evőkanál hajdinaliszt. A tepszi zsírozásához és a sütemény locsolásához sertészsír, egy dl tejföl, a tetejére porcukor. A gyümölcsöket megtisztítjuk, magházukat (magjukat) eltávolítjuk, és felkockázzuk. Egy tálban összekeverjük a kristálycukorral.

Az aludttejbe beletesszük a szóda bikarbónát, sót, cukrot, a búzalisztet, a hajdinalisztet, és alaposan kikeverjük. Piskóta sűrűségű tésztamasszát kapunk, amit kizsírozott tepsibe öntünk. A tetejét megszórjuk gyümölcsökkel, meglocsoljuk tejföllel, és olvasztott zsírral. Előmelegített sütőben kisütjük. Kicsit hűlni hagyjuk, majd szeleteljük. Tetejét meghinthetjük porcukorral.

SESTAVINE:

AJDOVA MOKA
JAJCA
SLADKOR
MLEKO ALI JOGURT
OLJE ALI STOPLJENO MASLO
PECILNI PRAŠEK
SEZONSKO SADJE (NPR. SLIVE, JABOLKA, HRUŠKE ALI DRUGO SADJE)
PO ŽELJI: ŠČEPEC SOLI, VANILJEV SLADKOR ALI CIMET

PRIPRAVA:

V POSODI ZMEŠAMO JAJCA IN SLADKOR, DA ZMES POSTANE SVETLA IN PENASTA. DODAMO MLEKO (ALI JOGURT) TER OLJE OZIROMA STOPLJENO MASLO IN DOBRO PREMEŠAMO. NATO PRIMEŠAMO AJDOVO MOKO, PECILNI PRAŠEK IN PO ŽELJI ŠE ŠČEPEC SOLI ALI DRUGE ZAČIMBE.

SADJE OPEREMO, PO POTREBI OLUPIMO IN NAREŽEMO NA MANJŠE KOŠČKE. PEKAČ NAMAŽEMO Z MAŠČOBO IN VANJ VLIJEMO PRIPRAVLJENO MASO. PO VRHU ENAKOMERNO RAZPOREDIMO SADJE IN GA RAHLO POTISNEMO V MASO. ZLIVANKO PEČEMO V OGRETI PEČICI, DOKLER NI LEPO ZAPEČENA IN ZLATO RJAVE BARVE. KO JE PEČENA, JO NEKOLIKO OHLADIMO, NATO NAREŽEMO IN POSTREŽEMO.

POSTREŽBA:

SADNA AJDOVA ZLIVANKA JE ODLIČNA KOT SLADICA ALI MALICA. POSTREŽEMO JO LAHKO ŠE TOPLO ALI HLADNO, PO ŽELJI POSUTO S SLADKORJEM V PRAHU.





19. LANGAŠ - LANGOS

Langoš

sestavine

50 dag moke

1,5 dl mleka

1 jogurt

1 jajce

1 mala žlička soli

1 mala žlička sladkorja

1 pecilni prašek

približno 2 dag kvasa

olje za cvrtje

NISMO GA PRIPRAVLJALI, AMPAK OHRANITI SE MORAJI

to mi je povedala babica
Marisa Horjan
Larisa Horjan

**„NEM KÉSZÍTETTÜK EL, DE MEG KELL
ŐRIZNI!”**

LÁNGOS

HOZZÁVALÓK:

50 DKG LISZT

1,5 DL TEJ

1 JOGHURT

1 TOJÁS

1 KÁVÉSKANÁL SÓ

1 KÁVÉSKANÁL CUKOR

1 CSOMAG SÜTŐPOR

KB. 2 DKG ÉLESZTŐ

OLAJ A SÜTÉSHEZ

A RECEPTE T MARIJA HOZJAN NAGYMAMA MONDTA EL.

(LARISA HOZJAN)

20. "OŽENJENA KAŠA"

PROSO + AJDA = LEP PAR



KÖLES + HAJDINA = SZÉP PÁR

OŽENJENA KAŠA

Sestavine:

- masl
- česula
- prosova kaša
- ajdova kaša
- mlita rdeča paprika
- sol



Na masli prepražiš čebulo in dodaš mlito rdečo papriko. Nato dodaš obe kaši in vse skupaj zaliješ z vodo in posoliš. Kuháš na zmernem ognju. Jed mora biti gosta. Po želji na koncu dodaš še malo bučnega oja. Po pripovedovanju babice Angele Horvat. Napisal Gašper Vučko.





HÁZAS KÁSA

(OŽENJENA KAŠA)

HOZZÁVALÓK:

- KRUMPLI (BURGONYA)
- KÖLES
- HAJDINA
- ZSÍR

ELKÉSZÍTÉS:

A HAJDINÁT ÉS A KÖLEST KÜLÖN-KÜLÖN MEGFŐZZÜK.
A KRUMPLIT MEGHÁMOZZUK, FELKOCKÁZZUK, ÉS SÓS VIZBEN
MEGFŐZZÜK.

AMIKOR MINDEN MEGFŐTT, A KÖLEST ÉS A HAJDINÁT A KRUMPLIHOZ
ADJUK.

ZSÍRT TESZÜNK HOZZÁ, MAJD AZ EGÉSZET JÓL ÖSSZEKEVERJÜK.
ÍGY KAPJUK MEG A HÁZAS KÁSÁT.





KCUJ SMO DELALI ŠE **ZELEJNO ŠALATO** Z
BUČNIN OLIJON



MELLÉ MÉG CSINÁLTUNK ZÖLDSALÁTÁT TÖKMAGOLAJJAL.

21. ZELENA SOLATA Z BUČNIM OLJEM

SOLATA Z BUČNIM OLJEM JE NASITNA SOLATA, KI JE LAHKO TUDI SAMOSTOJNA JED. OBOGATIMO JO LAHKO S SEMENI (BUČNA SEMENA) IN TRDO KUHANIM JAJCEM, NA KONCU DODAMO ŠE BUČNO OLJE. NAJBOLJŠE JE DOMAČE GOSTO BUČNO OLJE, KI IMA IZRAZIT VONJ IN OKUS.

PRIPOMOČKI:

VEČJA POSODA
CEDILO
MANJŠI NOŽ
DESKA ZA REZANJE
2 ŽLICI (ZA MEŠANJE)



SESTAVINE:

POLJUBNA ZELENA SOLATA (KRISTALKA, RUKOLA, MOTOVILEC, MLADA ŠPINAČA)
SOL (PO OKUSU)
DOMAČE BUČNO OLJE
DOMAČI JABOLČNI KIS
1-2 TRDO KUHANI JAJCI (PO ŽELJI)

POSTOPEK:

UPORABIMO LAHKO KATEROKOLI VRSTO ZELENE SOLATE, POZIMI TUDI RADIČ. ODLOČIMO SE LAHKO ZA SAMO ENO VRSTO (NPR. KRISTALKA, RUKOLO, MLADO ŠPINAČO, MOTOVILEC ALI KAKŠNO DRUGO) ALI PRIPRAVIMO MEŠANICO RAZLIČNIH VRST. SOLATO OTREBIMO, IZLOČIMO POŠKODOVANE DELE RASTLINE, DOBRO OPEREMO IN ODCEDIMO NA CEDILU. ODCEJENO STRESEMO V VEČJO POSODO. TRDO KUHANO JAJCE NAREŽEMO NA TANJŠE KOLOBARJE. PO ŽELJI JIH LAHKO NAREŽEMO TUDI NA MANJŠE DELE. DODAMO JIH NA SOLATO. VSE SKUPAJ PRELIJEMO Z DOMAČIM BUČNIM OLJEM, DOMAČIM KISOM IN PREMEŠAMO Z 2 ŽLICAMA. SOLATA JE PRIPRAVLJENA. POSTREŽEMO JO TAKOJ.

TÖKMAGOLAJOS ZÖLDSALÁTA

A TÖKMAGOLAJOS SALÁTA TÁPLÁLÓ ÉTEL, AMELY ÖNÁLLÓ FOGÁSKÉNT IS FOGYASZTHATÓ. GAZDAGÍTHATJUK TÖKMAGGAL ÉS KEMÉNYRE FŐTT TOJÁSSAL. A LEGJOBB A HÁZI, SÚRÚ TÖKMAGOLAJ, AMELYNEK JELLEGZETES ILLATA ÉS ÍZE VAN.



ESZKÖZÖK:

- NAGY TÁL
- SZŪRŐ
- KISEBB KÉS
- VÁGÓDESZKA
- 2 EVŐKANÁL (KEVERÉSHEZ)

HOZZÁVALÓK:

- ZÖLDSALÁTA TETSZÉS SZERINT (FEJES SALÁTA, RUKKOLA, MADÁRSALÁTA, BÉBISPENÓT; TÉLEN CIKÓRIA IS)
- SÓ (ÍZLÉS SZERINT)
- HÁZI TÖKMAGOLAJ
- HÁZI ALMAECET
- 1-2 KEMÉNYRE FŐTT TOJÁS (OPCIONÁLIS)

ELKÉSZÍTÉS:

A SALÁTÁT MEGTISZTÍTJUK, A SÉRÜLT RÉSZEKET ELTÁVOLÍTJUK, ALAPOSAN MEGMOSSUK, MAJD SZŪRŐBEN LECSEPEGTETJÜK. A LECSEPEGTETETT SALÁTÁT NAGY TÁLBA TESSZÜK. A KEMÉNYRE FŐTT TOJÁST KARIKÁKRA VAGY KISEBB DARABOKRA VÁGJUK, ÉS A SALÁTÁHOZ ADJUK. HÁZI TÖKMAGOLAJJAL ÉS ALMAECETTEL MEGLOCSOLJUK, ÍZLÉS SZERINT MEGSÓZZUK, MAJD KÉT EVŐKANÁLLAL ÓVATOSAN ÖSSZEKEVERJÜK. AZONNAL TÁLALJUK.

22. KUKARČNI ŽGANIKI KUKORICAGÁNICA – – VEČ VARIANT TÖBBFÉLE VÁLTOZAT



Z OCVIKRI – TEPERTÖVEL

KUKARČNI ŽGANIKI

Sestavine:

- koruzna moka (30 dag)
- sol
- voda (3x toliko kot je žganec).

Vodo posejimo in zavremo. Vanjo strememo koruzno moko, ko moka prerre, kupo prebodemo ali pustimo v ryšef stati kuhalnico. Kuhati jo moramo pol ure. Odvečno vodo odlijemo.

Žganike damo v krožnik in jih prelizemo z vročim mlekom ali belo kavo.

Po pripovedi vanj u babice Angele Horvat.
Napisal Gašper Vučko.

**V VROČEM POLNOMASTNEM KRAVJEM MLEKU
FORRÓ, TELJES TEJBE**



HOZZÁVALÓK:

- KUKORICALISZT (30 DKG)**
- SÓ**
- VÍZ (KB. HÁROMSZOR ANNYI, MINT A GÁNICA MENNYISÉGE)**

ELKÉSZÍTÉS:

A VIZET MEGSÓZZUK ÉS FELFORRALJUK. A FORRÁSBAN LÉVŐ VÍZBE BELESZÓRJUK A KUKORICALISZTET. AMIKOR A LISZT MEGFŐ, JÓL ÖSSZEKEVERJÜK VAGY FAKANÁLLAL ÖSSZETÖRJÜK.

LEGALÁBB FÉL ÓRÁIG FŐZZÜK, A FELESLEGES VIZET LEÖNTJÜK. A GÁNICÁT TÁLBA TESSZÜK, ÉS FORRÓ TEJJEL VAGY FEHÉR KÁVÉVAL LEÖNTJÜK.

A RECEPTET ANGELA HORVAT NAGYMAMA ELMONDÁSA ALAPJÁN JEGYEZTE LE GAŠPER VUČKO.

EZEK A GÁNICÁK CIKÓRIAKÁVÉBA VANNAK TÁLALVA – IGAZÁN FINOMAK!



TI ŽGANCI SO POTOPLJENI V KAVO IZ
CIKORIJE – ZELO FINI!

Mezei katáng ⓘ



A katáng virágai

Rendszertani besorolás

Ország: Növények (*Plantae*)
Törzs: Zárvaermők (*Magnoliophyta*)
Csoport: Valódi kétszikűek (*eudicots*)
Csoport: Asteridae
Csoport: Euasterids II
Rend: Fészekvirágzatúak (*Asterales*)
Család: Őszirózsafélék (*Asteraceae*)
Nemzetség- Katángrokonúak csoport:
Nemzetség: **Katáng** (*Cichorium*)
Faj: **C. intybus**

Tudományos név
Cichorium intybus
L.

Navadni potrošnik



Navadni potrošnik (*Cichorium pumilum*)

Znanstvena klasifikacija

Kraljestvo: **Plantae** (rastline)
Deblo: **Magnoliophyta** (kritosemenke)
Razred: **Magnoliopsida** (dvokaličnice)
Red: **Asterales** (košarnice)
Družina: **Asteraceae** (nebinovke)
Rod: ***Cichorium***
Vrsta: ***Cichorium intybus***
L.

23.KORUZNA VLEJVANKA Z JABOLKI - SLADICA :)



KUKARČNA VLEJVANKA Z DŽABOLKAMI

PEČENJE: 30 MIN
PRIPRAVA: 10 MIN
ZA: 12 OSEB

SESTAVINE:

$\frac{3}{4}$ L MLEKA
2 NAVADNA JOGURTA
5 ŽLIC SLADKORJA (BOLJŠI JE RJAVI)
1 KISLA SMETANA (ZA PREMAZ PO ŽELJI)
2 VEČJI JAJCI
2 VEČJI JABOLKI
KORUZNA MOKA (LAHKO JE POL KORUZNE IN POL OSTRE)
PECILNI PRAŠEK (PO ŽELJI)
DOMAČA MARMELADA (MARELIČNA, SLIVOVA, VIŠNJEVA,
ČEŠNJEVA ...)

POSTOPEK:

1. MLEKO, JOGURT, JAJCA (SLADKOR PO ŽELJI) DOBRO ZMEŠAMO TER DODAMO TOLIKO MOKE, DA JE MASA MALO BOLJ GOSTA KOT ZA PALAČINKE.
2. JABOLKA OPEREMO, OLUPIMO IN NARIBAMO TER JIH DODAMO K MASI. VSE SKUPAJ DOBRO PREMEŠAMO IN PRELIJEMO V POMAŠČEN IN POMOKAN PEKAČ CCA NA 1 CM DEBELO. Z ŽLIČKO PO VRHU NAREDIMO KUPČKE Z DOMAČO MARMELADO.
3. PEČEMO PRI 180 STOPINJAH OZ. DOKLER NI VLEJVANKA ZLATO ZAPEČENA.
4. PO ŽELJI ŠE VROČE PECIVO NAMAŽEMO S KISLO SMETANO.

KUKORICÁS LEPÉNY ALMÁVAL

SÜTÉSI IDŐ: 30 PERC
ELŐKÉSZÍTÉS: 10 PERC
ADAG: 12 FŐ RÉSZÉRE

HOZZÁVALÓK:

$\frac{3}{4}$ L TEJ
2 NATÚR JOGHURT
5 EVŐKANÁL CUKOR (JOBBA A BARNÁ CUKOR)
1 POHÁR TEJFÖL (KENÉSHEZ, IGÉNY SZERINT)
2 NAGYOBB TOJÁS
2 NAGYOBB ALMA
KUKORICALISZT (LEHET FELE KUKORICALISZT, FELE RÉTESLISZT)
SÜTŐPOR (IZLÉS SZERINT)
HÁZI LEKVÁR (BARACK-, SZILVA-, MEGGY-,
CSERESZNYELEKVÁR STB.)

ELKÉSZÍTÉS:

1. A TEJET, A JOGHURTOT, A TOJÁSOKAT (ÉS A CUKROT, IZLÉS SZERINT) JÖL ÖSSZEKEVERJÜK, MAJD ANNYI KUKORICALISZTET ADUNK HOZZÁ, HOGY A MASSZA KISSÉ SÚRÚBB LEGYEN, MINT A PALACSHINTATÉSZTA.
2. AZ ALMÁKAT MEGMOSSUK, MEGHÁMOZZUK, LERESZELJÜK, MAJD A MASSZÁHOZ ADJUK. AZ EGÉSZET ALAPOSAN ÖSSZEKEVERJÜK, ÉS EGY KIVAJAZOTT, LISZTEZETT TEPSIBE ÖNTJÜK KB. 1 CM VASTAGON. A TETEJÉRE KANÁLLAL KIS HALMOKAT TESZÜNK A HÁZI LEKVÁRBÓL.
3. 180 °C-ON SÜTJÜK, AMIG A LEPÉNY SZÉP ARANYBARNÁRA NEM SÜL.
4. IGÉNY SZERINT A MÉG MELEG SÜTEMÉNYT TEJFÖLLEL MEGKENJÜK.

**OPOMBA: NAMESTO
SLADKORJA SMO UPORABILI
RAJE 2 SLADKA JABOLKA, KI
STA ŽE MALO MOKASTA IN
IMATA NAGUBANO LUPINO.**

**MEGJEGYZÉS: A CUKOR
HELYETT INKÁBB 2 ÉDES
ALMÁT HASZNÁLTUNK,
AMELYEK MÁR KISSÉ
HÉJÜK.**



**NEKOČ JE BILA VZLEJVANKA ZARADI SVOJE PREPROSTOSTI,
A ODLIČNEGA OKUSA ZNANA SKORAJ PRI VSAKI HIŠI. PRAV
TAKO SE JE NJEN RECEPT PREDAJAL IZ RODA V ROD, ZATO
JE BILA PRI VSAKI GOSPODINJI MALCE DRUGAČNA.**

**RÉGEN A VLEJVANKA EGYSZERŰSÉGE ÉS KIVÁLÓ IZE MIATT
SZINTE MINDEN HÁZNÁL ISMERT VOLT. A RECEPT
GENERÁCIÓRÓL GENERÁCIÓRA ÖRÖKLŐDÖTT, EZÉRT MINDEN
HÁZIASSZONYNÁL KISSÉ MÁSKÉPP KÉSZÜLT.**

23.A Domače vzlejanke **HáZI MálÉ**

po receptu moje babice

Za pripravo potrebujemo:

685g	Moka (pol ostre, pol gladke)
360g	Navadni jogurt
2	Jajci
3 žlice, (na koncu še za na vrh)	Kisla smetana
2 ščepca	Sol
0,5	Pecilni prašek

Za premaz pekača bomo potrebovali še malo masla in olja.

Postopek priprave:

Vzamemo skledo ter vanjo zmešamo vse tekoče sestavine. Dodamo še moko zmešano z pecilnim praškom, nato pa mešamo da masa ne bo imela grudic ter mehurčkov. Preden maso vlijemo v pekač ga moramo namazati z oljem ter maslom, medtem pa pečico segrejemo na 210 stopinj. Nastalo maso pečemo do zlato-rjave barve. Ko so vzlejanke pečene jih premažemo še s kisló smetano ter posujemo s sladkorjem.

- Pri peki se včasih naredijo mehurčki; ko se bo jed ohlajala, bodo počili,
- Ko delamo vzlejanke ne varčujmo s sestavinami.

Nekoč je bila vzlejanke zaradi svoje preprostosti, a odličnega okusa znana skoraj pri vsaki hiši. Prav tako se je njen recept predajal iz roda v rod, zato je bila pri vsaki gospodinji malce drugačna.

Slike: 1. slika: kako naj bi izgledala gotova sladica, slika 2: izgled mase ter pekača



Pripovedovala babica Marija, zapisala Ana Balažic

HÁZI MÁLÉ
A NAGYMAMÁM RECEPTJE SZERINT

HOZZÁVALÓK:

685 G LISZT (FELE RÉTESLISZT, FELE FINOMLISZT)

360 G NATÚR JOGHURT

2 TOJÁS

3 EVŐKANÁL TEJFÖL (A VÉGÉN MÉG A TETEJÉRE IS)

2 CSIPET SÓ

0,5 CSOMAG SÜTŐPOR

A TEPSI KIKENÉSÉHEZ MÉG EGY KEVÉS VAJRA ÉS OLAJRA LESZ SZÜKSÉG.

ELKÉSZÍTÉS:

EGY TÁLBAN ÖSSZEKEVERJÜK AZ ÖSSZES FOLYÉKONY HOZZÁVALÓT. HOZZÁADJUK A SÜTŐPORRAL ELKEVERT LISZTET, MAJD ALAPOSAN ELKEVERJÜK, HOGY A MASSZÁBAN NE MARADJANAK CSOMÓK VAGY LÉGBUBORÉKOK.

MIELŐTT A MASSZÁT A TEPSIBE ÖNTENÉNK, A TEPSIT OLAJJAL ÉS VAJJAL KIKENJÜK, KÖZBEN A SÜTŐT 210 °C-RA ELŐMELEGÍTJÜK.

A MASSZÁT ADDIG SÜTJÜK, AMIG SZÉP ARANYBARNÁRA NEM SÜL. AMIKOR A VLEJVANKA MEGSÜLT, MEGKENJÜK TEJFÖLLEL, MAJD MEGSZÓRJUK CUKORRAL.

MEGJEGYZÉSEK:

- SÜTÉS KÖZBEN IDŰNKÉNT BUBORÉKOK KELETKEZNEK; AHOGY AZ ÉTEL HÚL, EZEK KIPUKKADNAK.**
- A VLEJVANKA KÉSZÍTÉSEKOR NE SPÓROLJUNK A HOZZÁVALÓKKAL.**

RÉGEN A VLEJVANKA EGYSZERŰSÉGE ÉS KIVÁLÓ IZE MIATT SZINTE MINDEN HÁZNÁL ISMERT VOLT. A RECEPT GENERÁCIÓRÓL GENERÁCIÓRA ÖRÖKLŐDÖTT, EZÉRT MINDEN HÁZIASSZONYNÁL KISSÉ MÁSKÉPP KÉSZÜLT.

KÉPEK: KÉP1: A KÉSZ SÜTEMÉNY KINÉZETE, KÉP2: A MASSZA ÉS A TEPSI KINÉZETE

ELMONDTA MARIJA NAGYMAMA, LEJEGYEZTE ANA BALAZIC.

KUKARČNA VLEJVANKA

23.B

4 JAJCA
3 dl SLADKORJA } ZMEŠAMO

DODAMO:

3 dl KORUŽNE MOKE
1,5 dl GLADKE BELE MOKE
1 PEČILNI PRAŠEK
1 dl BELEGA OLJA
1 dl MLEKA
3 NARIBANA JABOLKA
MALO SOLI
VSE ZMEŠAMO

MASO VLIJEMO V NAHAZAN MODEL, DAHO
V OGRETO PEČICO NA 200°C, TER PEČEMO
15 - 20 MINUT.

PEČENO VLEJVANKO PREHAŽEMO S KISLO SMETANO,
TER POSUJEMO S SLADKORJEM.

PO PRIPOUVEDOVANJU BABICE ROZINE KRAMAR

NARJALA MASA PALJAUČ.

KUKORICÁS MÁLÉ



HOZZÁVALÓK:

4 TOJÁS

3 DL CUKOR

(EZEKET ÖSSZEKEVERJÜK)

HOZZÁADJUK:

3 DL KUKORICALISZT

1,5 DL FINOM FEHÉR LISZT

1 CSOMAG SÜTŐPOR

1 DL ÉTOLAJ

1 DL TEJ

3 RESZELT ALMA

KEVÉS SÓ

MINDENT JÓL ÖSSZEKEVERÜNK.

A MASSZÁT KIVAJAZOTT FORMÁBA ÖNTJÜK, ELŐMELEGITETT SÜTŐBEN 200 °C-ON 15-20 PERCIG SÜTJÜK.

A MEGSÜLT VLEJVANKÁT TEJFÖLLEL MEGKENJÜK, MAJD CUKORRAL MEGSZÓRJUK.

ROZINA KRAMAR NAGYMAMA ELMONDÁSA ALAPJÁN.

RAJZOLTA: MAŠA PALDAUF.

23.C.ZLEJVANKA

TEO LEBAR ŠTAMAN PO RECEPTU STARE MAME BABICE VIDE LEBAR

SESTAVINE:

2 JAJCI

0,5 L MLEKA

1 JOGURT (180 G)

4 ŽLIČKE SLADKORJA

POL ŽLIČKE PECILNEGA PRAŠKA

SOL

MOKA PO OBČUTKU - MALO TRŠA MASA

DODATKI:
MARMELADA ALI KISLA SMETANA IN KRISTALNI SLADKOR

POSTOPEK:

STEPAMO JAJCE IN DODAMO MOKO, JOGURT, SLADKOR, SOL N PECILNI PRAŠEK. MOKO DODAJAMO PO ŽLICAH, DA DOBIMO MALO TRŠO ZMES ZA PALAČINKE. MASO VLIJEMO V PEKAČ IN PEČEMO, LAHKO ŽE DODAMO MARMELADO. 25 MINUT 200 °C.

KO JE OB ROBOVIH RAHLO RJAVA, JO VZAMEMO IZ PEČICE. ZA DRUGO RAZLIČICO NA VROČO NAMAŽEMO KISLO SMETANO IN POSIPAMO S KRISTALNIM SLADKORJEM.

POČAKAMO, DA SE OHLADI.



10034 Chivasso - TO - ITALY
Z.I. CHIND - Via E. Nazzaro 24-26
Tel. +39 0119195315 - Fax. +39 0119190922



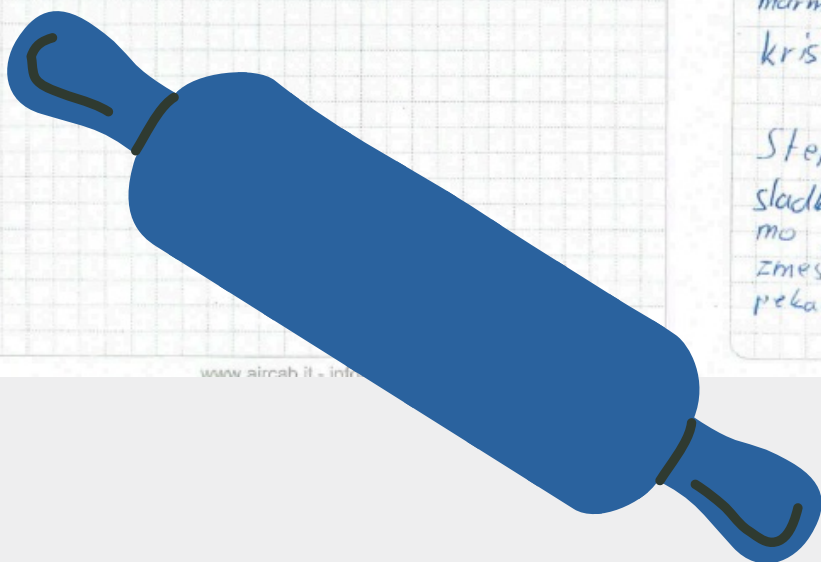
10034 Chivasso - TO - ITALY
Z.I. CHIND - Via E. Nazzaro 24-26
Tel. +39 0119195315 - Fax. +39 0119190922

Ko je ob robovih rahlo rjava
je vzamemo iz pečice. Za drugo
različico ^{na} vročo namažemo ^{kislo} smetano in
presipamo s kristalnim sladkorjem.
Počakamo da se ohladi

ZLEJVANKA Teo Lebar Štaman
Babica Vida Lebar

2 jajci
0,5 l mleka
1 jogurt (180 g)
4 žličke sladkorja
1/2 pol žličke pecilnega praska
sol
moka po občutku malo trša masa
dodatki:
marmelada ~~o~~ ali kislta smetana in
kristalni sladkor

Stepemo jajce in dodamo mleko, jogurt,
sladkor, sol in pecilni prašek. Moko dodajamo
po žlicah da dobimo malo tršo
zmes za palačinke. Maso vlijemo v
pekač in pečemo lahko ~~že~~ dodamo marmelade
25 min 200 °C



MáLé

TEO LEBAR ŠTAMAN – A NAGYMAMA, VIDA LEBAR RECEPTJE SZERINT

HOZZÁVALÓK:

2 TOJÁS

0,5 L TEJ

1 JOGHURT (180 G)

4 TEÁSKANÁL CUKOR

½ TEÁSKANÁL SÜTŐPOR

SÓ

LISZT SZÜKSÉG SZERINT – KISSÉ SÚRÚBB TÉSZTA

ELKÉSZÍTÉS:

A TOJÁSOKAT, A TEJET, A JOGHURTOT ÉS A CUKROT EGY TÁLBAN ÖSSZEKEVERJÜK. HOZZÁADJUK A SÜTŐPORT, EGY CSIPET SÓT, MAJD FOKOZATOSAN ANNYI LISZTET KEVERÜNK BELE, HOGY KISSÉ SÚRÚBB MASSZÁT KAPJUNK.

A TEPSIT OLAJJAL KIKENJÜK, A MASSZÁT BELEÖNTJÜK, MAJD ELŐMELEGITETT SÜTŐBEN 200 °C-ON KB. 25 PERCIG SÜTJÜK, AMIG A TETEJE SZÉP ARANYBARNÁRA NEM SÜL.

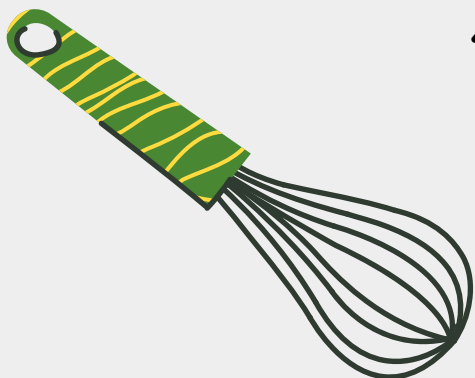
A MEGSÜLT ZLEJVANKÁT ÍZLÉS SZERINT LEKVÁRRAL VAGY TEJFÖLLEL MEGKENHETJÜK, ÉS KRISTÁLYCUKORRAL MEGSZÓRHATJUK.

IN ŠE 23.D.VLEJVANKA S SEDENIM MLEJKOM

VLEJVANKA S SEDENIM MLEJKOM (KISLIM MLEKOM;
DANES UPORABLJAMO NAVADNI JOGURT ALI KEFIR) SE
JE NAJVEČKRAT PEKLA OB VEČERIH, ZLASTI, KO SO
DOBILI KAKŠEN OBISK. VČASIH SE JE SPEKLA TUDI ZA
KOSILO ZRAVEN JUHE. PEKLI SO JO, KADAR SO IMELI
ČAS, VOLJO IN SESTAVINE. PRIPRAVILI SO JO V
ZAHVALO ZA POMOČ PRI RAZNEM DELU. VELIKOKRAT
JE BILA TO VLEJVANKA IZ PŠENIČNE MOKE, SAJ SO LE
TE IMELI NAJVEČ. VSE TO NAM JE PRIPOVEDOVALA
MARIJA ŽIŽEK.

SESTAVINE:

1 L SEDENEGA MLEKA
2 JAJCI
1 ŽLIČKA SODE BIKARBONE
8 ŽLIC SLADKORJA
18 ZVRHANIH ŽLIC MOKE
ŠČEPEC SOLI



PREMAZ:

VRNJE (KISLA SMETANA)
KRISTALNI SLADKOR

PRIPRAVA:

JAJCI IN SLADKOR TER ŠČEPEC SOLI PREMEŠAMO V POSODI, DODAMO POLOVICO MOKE IN POLOVICO SEDENEGA MLEKA. SPET NARAHLO PREMEŠAMO IN DODAMO ŠE PREOSTALO POLOVICO MOKE IN SEDENEGA MLEKA. VSE SKUPAJ PREMEŠAMO IN VLIJEMO V PEKAČ TER PEČEMO NA 200 °C 20-30 MINUT. PO KONČANI PEKI VLEJVANKO PREMAŽEMO Z VRNJEM IN POSIPAMO S KRISTALNIM SLADKORJEM.

VLEJVANKA S SEDENIM MLEJKOM

A VLEJVANKA S SEDENIM MLEJKOM (SAVANYÚ TEJJEL; MA LEGGYAKRABBAN NATÚR JOGHURTOT VAGY KEFIRT HASZNÁLUNK) LEGGYAKRABBAN ESTÉNKÉNT KÉSZÜLT, KÜLÖNÖSEN AKKOR, AMIKOR VENDÉGEK ÉRKEZTEK. ELŐFORDULT, HOGY EBÉDRE IS MEGSÜTÖTTÉK, LEVES MELLÉ. AKKOR KÉSZITETTÉK, AMIKOR VOLT IDŐ, KEDV ÉS ALAPANYAG. GYAKRAN HÁLÁBÓL SÜTÖTTÉK MEG KÜLÖNFÉLE MUNKÁKÉRT KAPOTT SEGÍTSÉGÉRT. SOKSZOR BÚZALISZTBÓL KÉSZÜLT, MIVEL EBBŐL ÁLLT RENDELKEZÉSRE A LEGTÖBB. MINDEZT MARIJA ŽIŽEK MESÉLTE EL NEKÜNK.

HOZZÁVALÓK:

1 L ALUDDTEJ

2 TOJÁS

1 TEÁSKANÁL SZÓDABIKARBÓNA

8 EVŐKANÁL CUKOR

18 PÜPOZOTT EVŐKANÁL LISZT

EGY CSIPET SÓ

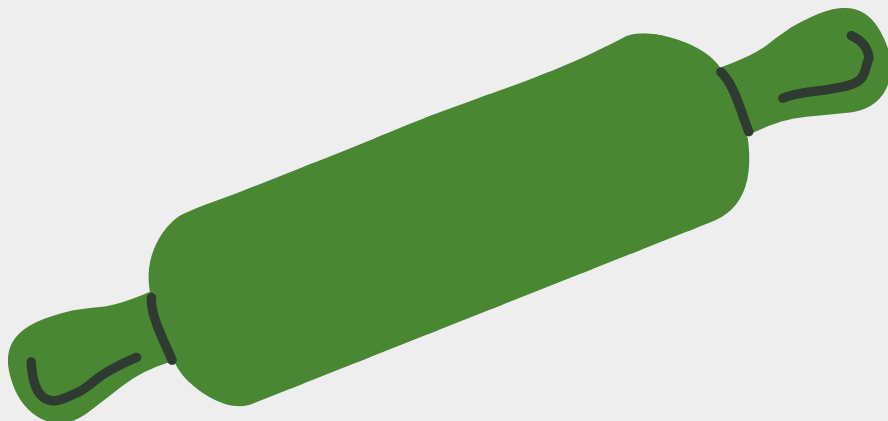
TETEJÉRE:

VRNJE (TEJFÖL)

KRISTÁLYCUKOR

ELKÉSZÍTÉS:

A TOJÁSOKAT, A CUKROT ÉS EGY CSIPET SÓT EGY TÁLBAN ÖSSZEKEVERJÜK, MAJD HOZZÁADJUK A LISZT FELÉT ÉS A SEDENEGA MLEKA FELÉT. ISMÉT ÓVATOSAN ELKEVERJÜK, EZUTÁN HOZZÁADJUK A MARADÉK LISZTET ÉS A SEDENEGA MLEKÁT. AZ EGÉSZET ALAPOSAN ÖSSZEKEVERJÜK, TEPSIBE ÖNTJÜK, MAJD 200 °C-ON 20-30 PERCIG SÜTJÜK. A SÜTÉS UTÁN A MÁLÉT TEJFÖLLEL MEGKENJÜK ÉS KRISTÁLYCUKORRAL MEGSZÓRJUK.





**SMO DOKUMENTIRALI
DOKUMENTÁLTUK**

**SMO ILUSTRIRALI
VTISE
ILLUSZTRÁLTUK A
BENYOMÁSAINKAT**



**PRIMERJALI RECEPTE
ÖSSZEHAJONLITOTTUK
A RECEPTKET**

PRIPRAVILI RAZSTAVO KIÁLLÍTÁST KÉSZÍTETTÜNK

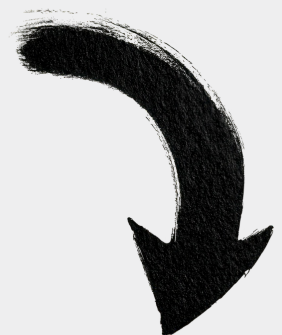


**NA ZADNJI DELAVNICI SO NAM MADŽARSKE
GOSPODINJE SPEKLE BOŽANSKE SLADICE**

**AZ UTOLSÓ MŰHELYFOGLALKOZÁSON A
MAGYAR HÁZIASSZONYOK MENNYEI
SÜTEMÉNYEKET SÜTÖTTÉK :**



- **POTICA Z BUČNI SEMENI (PRIPRAVO JE PREDSTAVILA MEGGYES FERENC JÓZSEFNÉ-HUGI MEGGYES /MONOŠTER-SLOVENSKA VES/).**
- **PESIN IN JABOLČNI (RETEŠ) ZAVITEK (PRIPRAVILA IN RECEPT PRINESLA DONCSECZ FERENCNÉ - ILUŠ DONCSECZ /ŠTEVANOVCI/).**
- **BUČNA ROLADA - (HOLECZ LAJOSNÉ - AGICA HOLECZ /ŠTEVANOVCI/ JE NA INOVATIVEN NAČIN ZDRUŽILA TRADICIONALNO IN MODERNO PECIVO NAMESTO MOKE VSEBUJE MLETA BUČNA SEMENA, NADEV PA JE NAREJEN NA OSNOVI MASCARPONEJA).**
- **„REJPNA ZAUNITYÁ” - BUČNI-MAKOVI KOLAČ (PRINESLA PO DRUŽINSKI TRADICIJI PRIPRAVLJENO RAZLIČICO DONCSECZNÉ NÉMETH ANNA -ANUŠ DONCSECZ /ŠTEVANOVCI/).**
- **DOMAČI KRUH IZ KRUŠNE PEČI (RECEPT, KI GA JE PREDSTAVILA HANZSEK ALAJOSNÉ -AGI HANZSEK /GORNJI SENIK/, PRIPRAVLJA GA V VEČJIH KOLIČINAH, SAJ KRUH VEDNO SPEČE ŠE ZA DRUŽINE SVOJIH OTROK).**



**MEGGYES FERENC
JÖZSEFNÉ-HUGI
MEGGYES IZ
MONOŠTRA-
SLOVENSKE VESI**



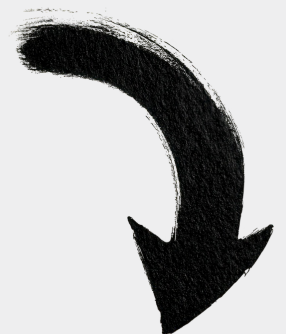
**DONCSE CZ FERENCNÉ
- ILUŠ DONCSE CZ IZ
ŠTEVANOVCE V**



**HOLECZ LAJOSNÉ –
AGICA HOLECZ IZ
ŠTEVANOVCÉV,
RAVNATELJICA DOŠ
ŠTEVANOVCÍ – AZ
APÁTISTVÁN FALVI
KÉTTANNYELVŰ
ÁLTALÁNOS ISKOLA ÉS
ÓVODA IGAZGATÓNŐJE**



**DONCSECZNÉ
NÉMETH ANNA –
ANUŠ DONCSECZ IZ
ŠTEVANOVCÉV**



**HANZSEK
ALAJOSNÉ -AGI
HANZSEK IZ
GORNJEGA
SENIKA**



**ZSOHÁR LÁSZLÓNÉ -
HILDA ŽOHAR IZ
GORNJEGA SENIKA**







**UČENKE IN UČENCI PA SO S POMOČJO HILDE
ŽOHAR PRIPRAVILI / A TANULÓK PEDIG ZSOHÁR
LÁSZLÓNÉ SEGÍTSÉGÉVEL ELKÉSZÍTETTÉK :**



24. JABOLČNI LEPENJ / ALMÁS LEPÉNY

Almás lepény

- 45 dkg liszt
- 20 dkg cukor
- 2 tojás sárgája
- 2 púpos evőkanál zsír
- 1 kis doboz tejföl (175g)
- 1 csipet só
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 csomag sütőpor

Töltelék

10 db reszelt alma

1 teáskanál fahéj

5 evőkanál cukor

180° 30 perc



Jabolčna pita

Sestavine zatesto

- 45 dkg pšenične moke
- 20 dkg sladkor
- 2 rumenjaki
- 2 žlice žir
- 175 g kisló smetano
- 1 g soli
- 10 g vanilin sladkorja
- 10 g pečilnega praška

Poznjenje

10 jabolk
cimet
sladkor

180° 30 min









KER JE ZADNJA DELAVNICA SOVPADLA S PRAZNOVANJEM BUČ, SLEDI NEKAJ ZBRANIH RECEPTOV Z BUČAMI (TAKŠNIMI IN DRUGAČNIMI)

MIVEL AZ UTOLSÓ MŰHELYFOGLALKOZÁS EGYBEESETT A TÖK ÜNNEPÉVEL, KÖVETKEZZEN NÉHÁNY ÖSSZEGYŰJTÖTT TÖKÖS RECEPT, MINDENFÉLE VÁLTOZATBAN

25.ROLADA Z BUČNIMI SEMENI, PO PORABSKO "BUČNA SEMENSKA ROLADA" – ROLÁD TÖKMAGGAL

**6 JAJC, 12 DKG SLADKORJA, 10 DKG ZDROBLJENO BUČNO SEME,
1 ŽLICA BUČNO OLJE, PECILNI PRAŠEK.**

ZMEŠAMO, DAMO V PEKAČ. KO SE SPEČE, ZAVIJEMO TESTO. KO SE OHLADI, JO NAMAŽEMO Z MARMELADO ALI S KREMO MASCARPONE. SPET ZAVIJEMO, MALO POČAKAMO IN JO RAZREŽEMO.

**6 TOJÁS, 12 DKG CUKOR, 10 DKG DARÁLT TÖKMAG, 1 EVŐKANÁL
TÖKMAGOLAJ, SÜTŐPOR.**

**ÖSSZEKEVERJÜK, TEPSIBE TESSZÜK. AMIKOR MEGSÜL, A TÉSztÁT
FELTEKERJÜK.**

**MIUTÁN KIHÚLT, LEKVÁRRAL VAGY MASCARPONEKRÉMMEL MEGKENJÜK.
ISMÉT FELTEKERJÜK, RÖVID IDEIG PIHENTETJÜK, MAJD FELSZELETELJÜK.**

26.RETAŠ IZ BUČ

SESTAVINE:

4 POLE DOMAČEGA ALI KUPLJENEGA LISTNATEGA TESTA

1,5 KG NARIBANIH BUČ

2 ŽLICI SLADKORJA

1 VANILIJA

OLJE

MARGARINA

PO ŽELJI:

1 KISLA SMETANA, SLADKOR V PRAHU

PRIPRAVA:

MARGARINO RAZTOPIMO NA KOZICI. NA TESTO NALOŽIMO NARIBANE BUČE IN JIH POSIPAMO Z MAKOM, SLADKORJEM IN VANILIN SLADKORJEM. PRELIJEMO Z RAZTOPLJENO MARGARINO IN ZAVIJEMO TESTO. TAKO PONOVIAMO ZA VSE POLE TESTA. ZVITKE POLOŽIMO V NAOLJEN PEKAČ ALI NA PEKI PAPIR IN PEČEMO OKOLI 45 MINUT NA 200 STOPINJAH.

PEČENEGA POSIPAMO S SLADKORJEM V PRAHU ALI PRELIJEMO S KISLO SMETANO.

TÖKÖS RÉTES

HOZZÁVALÓK:

4 LAP HÁZI VAGY BOLTI RÉTESTÉSZA

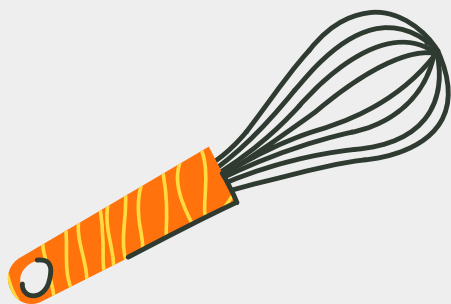
1,5 KG RESZELT TÖK

2 EVŐKANÁL CUKOR

1 CSOMAG VANILIÁS CUKOR

OLAJ

MARGARIN



ÍZLÉS SZERINT:

TEJFÖL

PORCUKOR

ELKÉSZÍTÉS:

A MARGARINT EGY KIS LÁBASBAN FELOLVASZTJUK. A RÉTESTÉSZTÁRA RÁTESSZÜK A RESZELT TÖKÖT, MAJD MEGSZÖRJUK MÁKKAL, CUKORRAL ÉS VANILIÁS CUKORRAL. MEGLOCSOLJUK AZ OLVASZTOTT MARGARINNAL, MAJD FELTEKERJÜK A TÉSztÁT.

EZT MEGISMÉTELJÜK AZ ÖSSZES RÉTESLAPPAL. A FELTEKERT RÉTESEKET KIOLAJOZOTT TEPSIBE VAGY SÜTŐPAPIRRA HELYEZZÜK, ÉS KB. 45 PERCIG SÜTJÜK 200 °C-ON.

A MEGSÜLT RÉTEST PORCUKORRAL MEGSZÖRJÜK, VAGY TEJFÖLLEL MEGLOCSOLJUK.

27. BUČKE V LISTNATEM TESTU

ZA NADEV:

3 MLADE BUČKE

2 KROMPIRJA

1 ČEBULA

3 STROKI ČESNA

PETERŠILJ

SOL

POPER

250 G NEPASIRANE SKUTE

2 JEDILNI ŽLICI KISLE SMETANE

1 JEDILNA ŽLICA OLIVNEGA OLJA

3 JEDILNE ŽLICE PŠENIČNEGA ZDROBA

PRIPRAVA:

V POSODI ZMEŠAMO NASTRGANE BUČKE, OLUPLJENA IN NASTRGANA KROMPIRJA, NASTRGANO ČEBULO, NA DROBNO NASEKLJANE STROKE ČESNA IN NA DROBNO NASEKLJAN PETERŠILJ. V SESTAVINE NARAHLO VMEŠAMO ŠE NEPASIRANO SKUTO, KISLO SMETANO Z MALO OLIVNEGA OLJA, SOL, POPER IN NA KONCU ŠE PŠENIČNI ZDROB. TESTO VZAMEMO IZ HLADILNIKA, GA RAZDELIMO NA DVA DELA IN VSAKEGA POSEBEJ RAZVALJAMO Z VALJARJEM NA MANJ KOT 1 CM DEBELINE. NA PRVO POLOVICO TESTA NEENAKOMERNO POTRESEMO NADEV. ROBOVE TESTA Z LEVE IN DESNE STRANI ZA KAKŠEN CENTIMETER ZAVIHAMO, DA NE BI NADEV PRI PEKI UŠEL VEN, IN TESTO Z NADEVOM ZAVIJEMO V ZAVITEK, KOT BI ZAVIJALI PALAČINKO. POSTOPEK PONOVIŠO ŠE PRI DRUGI POLOVICI TESTA IN JU POLOŽIMO V NAMAŠČEN PEKAČ.

PREDEN ZAVITKA DAMO PEČI, JU NAMAŽEMO ŠE Z RAZŽVRKLJANIM JAJCEM IN PREBODEMO Z VILICAMI, SAJ S TEM PREPREČIMO, DA SE TESTO PRI PEKI NAPIHNE. PEČICO SEGREJEMO NA 200 STOPINJ IN ZAVITKA V PEKAČU PEČEMO 30 DO 40 MINUT.

CUKKINI LEVELES TÉSZTÁBAN

A TÖLTÉLKHEZ:

3 FIATAL CUKKINI

2 BURGONYA

1 VÖRÖSHAGYMA

3 GEREZD FOKHAGYMA

PETREZSELYEM

Só

BORS

250 G DARABOS TÜRÖ

2 EVŐKANÁL TEJFÖL

1 EVŐKANÁL OLIVAOLAJ

3 EVŐKANÁL BÜZADARA



ELKÉSZÍTÉS:

EGY TÁLBAN ÖSSZEKEVERJÜK A LERESZELT CUKKINIT, A MEGHÁMOZOTT ÉS LERESZELT BURGONYÁT, A RESZELT HAGYMÁT, AZ APRÓRA VÁGOTT FOKHAGYMÁT ÉS AZ APRÓRA VÁGOTT PETREZSELYMET. AZ ALAPANYAGOKHOZ ÓVATOSAN HOZZÁKEVERJÜK A DARABOS TÜRÖT, A TEJFÖLT KEVÉS OLIVAOLAJJAL, SÓT, BORSOT, VÉGÜL A BÚZADARÁT.

A TÉSztÁT KIVESSZÜK A HÚTÓBŐL, KÉT RÉSZRE OSZTJUK, MAJD MINDKÉT RÉSZT KÜLÖN-KÜLÖN KINYÚJTJUK SODRÓFÁVAL 1 CM-NÉL VÉKONYABBRA. A TÉSztA EGYIK FELÉRE EGYENLŐTLENÜL ELOSZTJUK A TÖLTELÉKET. A TÉSztA BAL ÉS JOBB OLDALÁT KB. 1 CM SZÉLESEN VISSZAHAJTJUK, HOGY A TÖLTELÉK SÜTÉS KÖZBEN NE FOLYJON KI, MAJD A TÉSztÁT A TÖLTELÉKKEL EGYÜTT FELTEKERJÜK, MINTHA PALACSINTÁT GÖNGYÖLNÉNK. A MŰVELETET MEGISMÉTELJÜK A MÁSIK TÉSztARÉSZNÉL IS, MAJD A TEKERCEKET KIVAJAZOTT TEPSIBE HELYEZZÜK. SÜTÉS ELŐTT A TEKERCEKET FELVERT TOJÁSSAL MEGKENJÜK, MAJD VILLÁVAL MEGSZURKÁLJUK, HOGY SÜTÉS KÖZBEN NE PUFFADJANAK FEL. A SÜTŐT 200 °C-RA ELŐMELEGITJÜK, ÉS A TEKERCEKET 30-40 PERCIG SÜTJÜK.

28. BUČKE NA LISTNATEM TESTU

SESTAVINE:

250 G LISTNATEGA TESTA, 250 G BUČK, 250 G SVEŽEGA SIRA, 2 STROKA ČESNA, 3 JAJCA, SOL, SVEŽE MLETI POPER, MUŠKATNI OREŠČEK

PRIPRAVA:

LISTNATO TESTO RAZVALJAMO NA 3 MILIMETRE DEBELINE IN GA PRENESEMO V PEKAČ, OBLOŽEN S PAPIRJEM ZA PEKO. BUČKE NAREŽEMO NA ZELO TANKA KOLESKA, JIH POSOLIMO IN PUSTIMO PRIBLIŽNO 20 MINUT, DA IZLOČIJO VODO.

SVEŽI SIR ZMEŠAMO Z NASEKLJANIM ČESNOM, NARIBANIM MUŠKATNIM OREŠČKOM IN JAJCI. POSOLIMO, POPRAMO IN DOBRO PREMEŠAMO. SIRNO ZMES ENAKOMERNO RAZPOREDIMO PO TESTU, PO NJEJ POLOŽIMO KOLOBARJE BUČK IN PEČEMO V PEČICI, SEGRETI NA 170 STOPINJ, PRIBLIŽNO 30 MINUT.

CUKKINI LEVELES TÉSztÁBAN

HOZZÁVALÓK:

250 G LEVELES TÉSztA, 250 G CUKKINI, 250 G FRISS SAJT, 2 GEREZD FOKHAGYMA, 3 TOJÁS, SÓ, FRISSEN ŐRÖLT BORS, SZERECSENDIÓ

ELKÉSZÍTÉS:

A LEVELES TÉSztÁT 3 MILLIMÉTER VASTAGSÁGÚRA KINYÚJTJUK, MAJD SÜTŐPAPÍRRAL BÉLELT TEPSIBE HELYEZZÜK. A CUKKINIT NAGYON VÉKONY KARIKÁKRA VÁGJUK, MEGSÓZZUK, ÉS KB. 20 PERCIG ÁLLNI HAGYJUK, HOGY LEVET ERESSZEN.

A FRISS SAJTOT ÖSSZEKEVERJÜK AZ APRÓRA VÁGOTT FOKHAGYMÁVAL, A RESZELT SZERECSENDIÓVAL ÉS A TOJÁSOKKAL. SÓZZUK, BORSOZZUK, MAJD ALAPOSAN ÖSSZEKEVERJÜK. A SAJTOS KEVERÉKET EGYENLETESEN ELOSZTJUK A TÉSztÁN, RÁHELYEZZÜK A CUKKINI KARIKÁKAT, MAJD 170 °C-RA ELŐMELEGÍTETT SÜTŐBEN KB. 30 PERCIG SÜTJÜK.



29. BUČKE S SKUTO

SESTAVINE:

800 G BUČK

500 G SKUTE

150 G KISLE SMETANE

3 CELA JAJCA

250 G SVEŽEGA, ŽE RAZVALJANEGA LISTNATEGA TESTA

SOL PO OKUSU

POPER PO OKUSU

MUŠKATNI OREŠČEK

ŠČEP TIMIJANA (LAHKO TUDI ŽLICO POSUŠENEGA)

ŠČEP PETERŠILJA (LAHKO TUDI ŽLICO POSUŠENEGA)

2-3 STROKI ČESNA

MOKA ZA POMOKANJE POVRŠINE

MASLO ZA MAZANJE PEKAČA

PRIPRAVA:

NAJPREJ BUČKE OPEREMO IN JIH NAREŽEMO NA PRIBLIŽNO 1-2 CENTIMETRA VELIKE KOČKE. ČE ŽELIMO, LAHKO BUČKE PREDHODNO TUDI OLUPIMO. BUČKE POSOLIMO, JIH DAMO V CEDILO IN JIH PUSTIMO 20-30 MINUT, DA SPUSTIJO VODO. NATO PRIPRAVIMO ELEKTRIČNO PEČICO IN TEMPERATURO NASTAVIMO NA 180 °C (VENTILACIJSKA PEČICA). NATO Z MASLOM NAMAŽEMO PEKAČ. Z MOKO POMOKAMO DELOVNO POVRŠINO IN NANJO RAHLO RAZVALJAMO SICER ŽE RAZVALJANO SVEŽE LISTNATO TESTO. RAZVALJAMO GA LE TOLIKO, DA BO USTREZAL MERAM PEKAČA. LISTNATO TESTO NATO POLOŽIMO V PEKAČ IN ROBOVE ZAVIHAMO VEN IZ PEKAČA.

SEDAJ PRIPRAVIMO NADEV. SKUTO, KISLO SMETANO, JAJCA IN ZAČIMBE (ČESEN OLUPIMO IN ČIM BOLJ DROBNO SESEKLJAMO, PRAV TAKO TIMIJAN IN PETERŠILJ – UPORABIMO LAHKO SVEŽA) ZMEŠAMO SKUPAJ S POMOČJO METLICE ZA STEPANJE (ALI SI POMAGAMO KAR Z ROČNIM ELEKTRIČNIM MEŠALNIKOM), TAKO DA SO SESTAVINE PREMEŠANE IN POVEZANE. NATO DODAMO ŠE DOBRO ODCEJEJENE BUČKE. VSE SKUPAJ SPET DOBRO PREMEŠAMO.

LISTNATO TESTO PO DNU S POMOČJO VILICE (ALI ZOBOTREBČA) PRELUKNJAMO NA VEČ MESTIH. NADEV S SKUTO IN BUČKAMI VLIJEMO V PEKAČ IN GA PORAZDELIMO PO PEKAČU. ROBOVE LISTNATEGA TESTA ZAVIHAMO NAZAJ V PEKAČ TAKO, DA USTVARIMO ROB.

PEČEMO V PEČICI, KI SE JE SEDAJ ŽE OGRELA NA 180 °C (VENTILACIJSKA PEČICA), PRIBLIŽNO 40 MINUT (LAHKO MALO MANJ ALI VEČ, ODVISNO OD MOČI VAŠE PEČICE), DA SE VSE SKUPAJ LEPO ZAPEČE.

PEČENO VZAMEMO IZ PEČICE IN PUSTIMO NEKAJ MINUT, DA MALO POSTOJI, ŠELE NATO PA RAZDELIMO NA POLJUBNO VELIKE KOSE IN POSTREŽEMO.

CUKKINI TÜRÖVAL

HOZZÁVALÓK:

800 G CUKKINI

500 G TÜRÖ

150 G TEJFÖL

3 EGÉSZ TOJÁS

250 G FRISS, ELŐRE KINYÚJTOTT LEVELES TÉSZTA

SÓ IZLÉS SZERINT

BORS IZLÉS SZERINT

SZERECSENDIÓ

EGY CSIPET KAKUKKFŰ (VAGY 1 EVŐKANÁL SZÁRÍTOTT)

EGY CSIPET PETREZSELYEM (VAGY 1 EVŐKANÁL SZÁRÍTOTT)

2-3 GEREZD FOKHAGYMA

LISZT A MUNKAFELÜLET LISZTEZÉSÉHEZ

VAJ A TEPESI KIKENÉSÉHEZ

ELKÉSZÍTÉS:

ELŐSZÖR A CUKKINIT MEGMOSSUK, MAJD KB. 1-2 CM-ES KOCKÁKRA VÁGJUK. IGÉNY SZERINT A CUKKINIT ELŐZETESEN MEG IS HÁMOZHATJUK. A CUKKINIT MEGSŐZZUK, SZŪRŐBE TESSZÜK, ÉS 20-30 PERCIG ÁLLNI HAGYJUK, HOGY LEVET ERESSZEN. EZUTÁN ELŐKÉSZÍTJÜK A SÜTŐT, ÉS A HŐMÉRSÉKLETET 180 °C-RA ÁLLÍTJUK (LÉGKEVERÉSES SÜTŐ). A TEPSIT VAJJAL KIKENJÜK. A MUNKAFELÜLETET LISZTEZZÜK, ÉS A FRISS, MÁR ELŐRE KINYÚJTOTT LEVELES TÉSztÁT ENYHÉN TOVÁBB NYÚJTJUK, CSAK ANNYIRA, HOGY A TEPsi MÉRETÉHEZ IGAZODJON. A LEVELES TÉSztÁT A TEPsiBE HELYEZZÜK, A SZÉLEIT PEDIG KIFELE HAJTJUK A TEPsiN TÚL.

EZUTÁN ELKÉSZÍTJÜK A TÖLTELÉKET. A Túrót, A TEJFÖLT, A TOJÁSOKAT ÉS A FŰSZEREKET (A FOKHAGYMÁT MEGTISZTITJUK ÉS FINOMRA VÁGJUK, UGYANIGY A KAKUKKFŰVET ÉS A PETREZSELYMET – HASZNÁLHATUNK FRISSET IS) HABVERŐVEL (VAGY KÉZI ELEKTROMOS MIXERREL) ALAPOSAN ÖSSZEKEVERJÜK, HOGY A HOZZÁVALÓK JÖL ÖSSZEÁLLJANAK. EZUTÁN HOZZÁADJUK A JÖL LECSEPEGTETETT CUKKINIT, ÉS ISMÉT ALAPOSAN ÖSSZEKEVERJÜK.

A LEVELES TÉSztÁT AZ ALJÁN VILLÁVAL (VAGY FOGPISZKÁLÓVAL) TÖBB HELYEN MEGSZURKÁLJUK. A Túrós-CUKKINIS TÖLTELÉKET A TEPsiBE ÖNTJÜK, EGYENLETESEN ELOSZTJUK. A LEVELES TÉSztA SZÉLEIT VISSZAHAJTJUK A TEPsiBE, HOGY PEREMET KÉPEZZÜNK.

AZ ELŐMELEGÍTETT, 180 °C-OS (LÉGKEVERÉSES) SÜTŐBEN KB. 40 PERCIG SÜTJÜK (A SÜTŐ TELJESÍTMÉNYÉTŐL FÜGGŐEN VALAMIVEL RÖVIDEBB VAGY HOSSZABB IDEIG), AMIG SZÉPEN MEG NEM SÜL.

A MEGSÜLT ÉTELT KIVESSZÜK A SÜTŐBŐL, Néhány PERCIG PIHENTETJÜK, MAJD TETSZŐLEGES MÉRETŰ DARABOKRA VÁGVA TÁLALJUK.

AZ UTOLSÓ MŰHELYFOGLALKOZÁSON EGY NAGYON RÉGI RECEPT ALAPJÁN KÉSZÜLT ÉDESSÉGET KÖSTOLTUNK MEG, AMELY A DONCSECZNÉ NÉMETH ANNA – ANUŠ DONCSECZ CSALÁD HAGYOMÁNYOS RECEPTJE – NA ZADNJI DELAVNICI SMO POSKUSILI SLADICO PO TEM ZELO STAREM RECEPTU, KI SO GA PRIPRAVLJALI V DRUŽINI DONCSECZNÉ NÉMETH ANNA – ANUŠ DONCSECZ

30.REPNI ZAUNIKI – REJPNA ZAUNITYÁ – „REJPNA ZAUNITYÁ” CSUTRIS-MÁKOS LEPÉNY

KVAS NAREDITI Z MLEKOM.

1 KG MOKA, DVE JAJCI, MALO SOL, SLADKOR, SMETANA IN OLJE.

TESTO NAJ POČIVA.

NADEV: REPO ZRIBAMO, MALO JO PARIMO, DAMO ŠE MALO SLADKOR. KDAJ SE OHLADI MEŠAMO Z MAKOM. MAK POPREJ TUDI MALO SKUHAMO IN MU DODAMO SLADKOR.

V PEKAČ SPODAJ DAMO POLOVICE GIBANO TESTO, NA TO DAMO NADEV IN ZGORAJ SPET TESTO. DAMO V PEČICO IN SPEČEMO.

AZ ÉLESZTŐT TEJJEL FELFUTTATJUK.

**1 KG LISZTET, KÉT TOJÁST, KEVÉS SÓT, CUKROT, TEJFÖLT ÉS OLAJAT ADUNK HOZZÁ.
A TÉSztÁT PIHENTETJÜK.**

TÖLTELÉK:

**A RÉPÁT LERESZELJÜK, KISSÉ MEGPÁROLJUK, MAJD KEVÉS CUKROT ADUNK HOZZÁ.
AMIKOR KIHÜLT, ÖSSZEKEVERJÜK A MÁKKAL. A MÁKOT ELŐZŐLEG SZINTÉN KISSÉ
MEGFŐZZÜK, ÉS CUKROT ADUNK HOZZÁ.**

**A TEPsi ALJÁRA A GyÜRT TÉSztA FELÉT TESSZÜK, ERRE KERÜL A TÖLTELÉK, MAJD A
TETEJÉRE A MARADÉK TÉSztA.
SÜTŐBE TESSZÜK ÉS MEGSÜTJÜK.**

**DVE JEDI IZ PORABJA (V ORIGINALU): KÉT ÉTEL A RÁBA-
VIDÉKRŐL (EREDETI FORMÁBAN):**

31.DJAJČOVI KAUP

**PET DJAJC FTÜP ZMEŠÄTI, V TA PAU LITRA MLJEKA, MALO SOLI, MELO (TJEKO
GORA ZEMA). TAV FTÜPAR ZGRAUŽAMO.**

**LABOŠKO VÜNAMAŽAMO Z ŽIROM, NA TO MASO GORAVLAJEMO PA V TOPEL
REGLI DEJAMO PEČT. PAU VÖRA NJAMO, NAJ SE SPEČE.**

JAJČNI KRAPI

**PET JAJC DOBRO ZMEŠAMO, DODAMO POL LITRA MLEKA, MALO SOLI IN MOKE
(TOLIKO, DA DOBIMO PRIMERNO MASO). TESTO DOBRO PREGNETEMO.**

**PEKAČ DOBRO PREMAŽEMO Z MASTJO, VANJ VLIJEMO MASO IN JO
PORAVNAMO. POSTAVIMO V TOPLO PEČICO IN PEČEMO. PUSTIMO POL URE, DA
SE DOBRO SPEČE.**

TOJÁSOS KAUP

**ÖT TOJÁST JÖL ÖSSZEKEVERÜNK, HOZZÁADUNK FÉL LITER TEJET, EGY KEVÉS
SÓT ÉS ANNYI LISZTET, HOGY MEGFELELŐ SÜRÜSÉGÜ MASSZÁT KAPJUNK. A
TÉSztÁT JÖL KIDOLGOZZUK.**

**EGY TEPsIT ALAPOSAN KIKENÜNK ZSIRRAL, BELEÖNTJÜK A MASSZÁT ÉS
ELSIMITJÜK. ELÖMELEGITETT SÜTŐBE TESSZÜK, ÉS MEGSÜTJÜK. KÖRÜLBELÜL
FÉL ÓRÁIG SÜTJÜK, HOGY JÖL ÁTSÜLJÖN.**

32. AJDOVI KAUP

4 DECI SEGJANO MLJEKO, MALO OLAJA, PAV LITRA MLJEKA, 5 ŽLIC AJDOVO
MEJLO VTJÜP ZMEJŠÄTI.

LABOŠKO VÜNAMAŽAMO Z ŽIROM, NA TO MASO GORAVLAJEMO, VRKAJ MALO Z
OLAJOM PULAJEMO, PA V TOPEL REGLI DEJAMO PEČT.

PAU VÖRA NJAMO, NAJ SE SPEČE.

AJDOVI KRAPI

ŠTIRI DECILITRE OGRETEGA MLEKA, MALO OLJA IN POL LITRA MLEKA ZMEŠAMO S
PETIMI ŽLICAMI AJDOVE MOKE.

PEKAČ DOBRO PREMAŽEMO Z MASTJO, VANJ VLIJEMO MASO IN JO PORAVNAMO.

PO VRHU POKAPAMO ŠE Z MALO OLJA IN POSTAVIMO V TOPLO PEČICO, DA SE
SPEČE. PUSTIMO POL URE, DA SE DOBRO SPEČE.

HAJDINÁS KAUP

NÉGY DECILITER MELEG TEJET, EGY KEVÉS OLAJAT ÉS FÉL LITER TEJET
ÖSSZEKEVERÜNK ÖT EVŐKANÁL HAJDINALISZTTAL.

EGY TEPSIT ALAPOSAN KIKENÜNK ZSIRRAL, BELEÖNTJÜK A MASSZÁT ÉS
ELSIMÍTJÜK. A TETEJÉT KEVÉS OLAJJAL MEGLOCSOLJUK, MAJD ELŐMELEGITETT
SÜTŐBE TESSZÜK, ÉS MEGSÜTJÜK. KÖRÜLBELÜL FÉL ÓRÁIG SÜTJÜK, HOGY JÖL
ÁTSÜLJÖN.

TO PA JE RECEPT ZA KRAPEC / EZ A KRAPEC RECEPTJE:

33. KRAPEC

TESTO:

3 DL MLEKA
0,5 KOCKE KVASA
MALO SLADKORJA
1 ŽLICA MASTI
1 JAJCE
30 DAG MEHKE MOKE
MALO SOLI

NADEV:

2 L MLEKA
70 G RIŽA
40 DAG SLADKORJA (OZIROMA PO
OKUSU)
1 KG SKUTE
1 MALA KISLA SMETANA

PRELIV:

30 DAG MLETIH OREHOV
10 DAG SLADKORJA
1 VELIKA KISLA SMETANA

POSTOPEK:

KVAS NAMOČIMO V TOPLO MLEKO, DODAMO MALO SLADKORJA IN PUSTIMO VZHAJATI. KO KVAS NARASTE, IZ NAVEDENIH SESTAVIN ZAMESIMO TESTO. TESTO MORA BITI MEHKO IN PROŽNO. PUSTIMO GA VZHAJATI, VMES PA PRIPRAVIMO NADEV.

OPRANO RIŽEVO ZRNJE V MLEKU KUHAMO DO MEHKEGA. VMES DOSTIKRAT PREMEŠAMO, SAJ SE RIŽ RAD PRIJEMA. KO JE RIŽ KUHAN, DODAMO SLADKOR IN SKUTO. VSE DOBRO PREMEŠAMO. NADEV MORA BITI MEHAK.

KO TESTO PRVIČ VZHAJA, GA DAMO NA POMOKANO DESKO, NA TANKO RAZVALJAMO IN DAMO V POMAŠČEN PEKAČ. NA TESTO NALOŽIMO NADEV IZ KISAČE, PREMAŽEMO S KISLO SMETANO IN DAMO V PEČICO. PEČEMO PRIBLIŽNO POL URE NA 220 STOPINJ CELZIJA.

OREHE, SLADKOR IN KISLO SMETANO ZMEŠAMO SKUPAJ NA OGNJU. MASA NAJ VRE MINUTO ALI DVE. KO JE KRAPEC ŽE SKORAJ PEČEN, GA PRELIJEMO S PRIPRAVLJENIM PRELIVOM IN SPEČEMO DO KONCA. KRAPEC PEČEMO SAMO TOLIKO ČASA, DA SE SPEČE TESTO, SAJ JE VSE OSTALO NA NJEM ŽE KUHAHO.

KDA SI GA DELALA? PO VEČINOMA SEM GA DELALA ZA BRATOV, IN TA TRADICIJA OSTAJA MNOGA LETA, KER GA ZMERAJ DELAMO.

TÉSZTA:

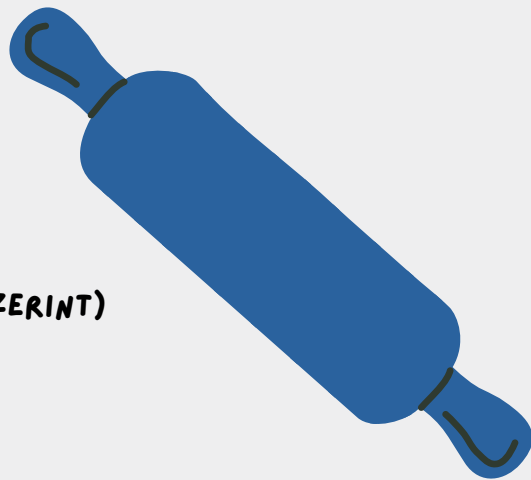
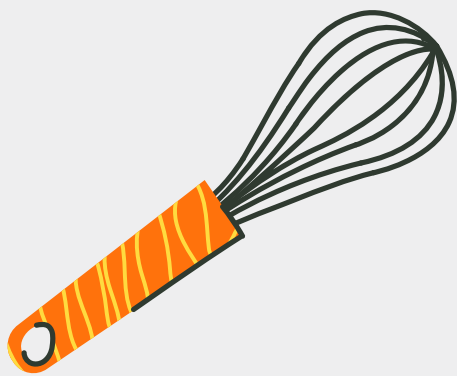
3 DL TEJ
½ KOCKA ÉLESZTŐ
KEVÉS CUKOR
1 EVŐKANÁL ZSÍR
1 TOJÁS
30 DKG FINOMLISZT
KEVÉS SÓ

TÖLTÉLÉK:

2 L TEJ
70 G RIZS
40 DKG CUKOR (VAGY IZLÉS SZERINT)
1 KG TÚRÓ
1 KIS POHÁR TEJFÖL

ÖNTET:

30 DKG DARÁLT DIÓ
10 DKG CUKOR
1 NAGY POHÁR TEJFÖL



ELKÉSZÍTÉS:

AZ ÉLESZTŐT LANGYOS TEJBEŊ KEVÉS CUKORRAL FELFUTTATJUK. AMIKOR AZ ÉLESZTŐ MEGKELT, A MEGADOTT HOZZÁVALÓKBÓL TÉSztÁT DAGASztUNK. A TÉSztÁNAK LÁGYNAK ÉS RUGALMASNAK KELL LENNIE. KELESZTJÜK, KÖZBEN ELKÉSZITJÜK A TÖLTELÉKET.

A MEGMOSOTT RIZST TEJBEŊ PUHÁRA FŐZZÜK. KÖZBEN GYAKRAN MEGKEVERJÜK, MERT KÖNNYEN LEÉG. AMIKOR A RIZS MEGFŐTT, HOZZÁADJUK A CUKROT ÉS A TÜRÖT, MAJD ALAPOSAN ÖSSZEKEVERJÜK. A TÖLTELÉK LEGYEN LÁGY ÁLLAGÚ.

AMIKOR A TÉSztA ELŐSZÖR MEGKELT, LISZTEZETT DESZKÁRA TESSZÜK, VÉKONYRA NYÚJTJUK, MAJD KIVAJAZOTT TEPsIBE HELYEZZÜK. A TÉSztÁRA RÁTESSZÜK A TÜRÖS TÖLTELÉKET, MEGKENJÜK TEJFÖLLEL, MAJD SÜTŐBE TESSZÜK. KÖRÜLBELÜL FÉL ÓRÁIG SÜTJÜK 220 °C-ON.

A DIÓT, A CUKROT ÉS A TEJFÖLT TŰZÖN ÖSSZEFŐZZÜK. A MASSZÁT EGY-KÉT PERCIG FORRALJUK. AMIKOR A KRAPEC MÁR MAJD NEM MEGSÜLT, RÁÖNTJÜK AZ ELKÉSZITETT ÖNTETET, ÉS KÉSZRE SÜTJÜK. A KRAPECET CSAK ADDIG SÜTJÜK, AMIG A TÉSztA MEGSÜL, MIVEL A RAJTA LÉVŐ TÖBBI HOZZÁVALÓ MÁR FŐTT.

MIKOR KÉSZITETTÉK?

LEGINKÁBB A TESTVÉREK SZÁMÁRA KÉSZÜLT, ÉS EZ A HAGYOMÁNY SOK ÉVEN ÁT FENNMARADT, MERT MA IS MINDIG ELKÉSZITIK.

KAJ SO TO?!
OCVIRKI!



MIK EZEK?!
TEPERTŐK!

34.OCVIRKOVE POGAČE / TEPERTŐS POGÁCSÁK

Recept za ocvirkove pogače

Sestavine:

- 500g moke
- 250g mletih ocvirkov
- 50g kvasa
- 2dcl kisle smetane
- 0,5dcl mleka
- Sol
- Mleti poper
- 1 žlička sladkorja
- Jajce za premaz
- Papir za peko

Postopek: V mleku vzhajaj kvas. Vse sestavine skupaj umesi in naj vzhaja 1 uro. Nato razvaljaj, izreži, premaži z jajcem in speci.



To mi je pripovedovala babica Marija, da so radi jedli zvečer in so radi pili zraven mleko.

Larisa Hozjan, 1971/1972

TEPERTŐS POGÁCSA RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

500 G LISZT

250 G DARÁLT TEPERTŐ

50 G ÉLESZTŐ

2 DL TEJFÖL

0,5 DL TEJ

SÓ

ŐRÖLT BORS

1 TEÁSKANÁL CUKOR

1 TOJÁS A KENÉSHEZ

SÜTŐPAPÍR

ELKÉSZÍTÉS:

AZ ÉLESZTŐT LANGYOS TEJBE FELFUTTATJUK. AZ ÖSSZES HOZZÁVALÓT ÖSSZEGYÜRJÜK, MAJD A TÉSztÁT 1 ÓRÁN ÁT KELESZTJÜK. EZUTÁN KINYÚJTJUK, KISZAGGATJUK, TOJÁSSAL MEGKENJÜK ÉS MEGSÜTJÜK.

EZT A RECEPTET MARIJA NAGYMAMA MESÉLTE EL NEKEM; ESTE SZÍVESEN ETTÉK, ÉS MELLÉ TEJET ITTAK.

LARISA HOZJAN

35. ŽÜJCA - ŽOLCA

BESEDA ŽOLCA, PRI NAS REČEMO ŽÜJCA, JE ENA IZMED STAREJŠIH JEDI. IZHAJA IZ AVSTRO-OGRSKE, IZ OKRAJA ZALA. VČASIH SO JO KUHALI PREDVSEM ZJUTRAJ ALI ZVEČER. VELIKOKRAT JE BILA TO PREPROSTA JED, KI SO JO PRIPRAVLJALI DOMA V ZIMSKEM ČASU, NEKAJ DNI PO KOLINAH, KADAR NI BILO VELIKO SESTAVIN. KUHALI SO JO IZ OSNOVNIH ŽIVIL, KI SO BILA VEDNO PRI ROKI. ŽÜJCA JE BILA NASITNA IN PREPROSTA ZA PRIPRAVO, ZATO SE JE POGOSTO ZNAŠLA NA MIZI. KOT TRADICIONALNA JED SE JE UPORABLJALA NA POROKAH IN SEVEDA OB DRUGIH PRILOŽNOSTIH.

KUHALA SE JE NA ZELO NIZKEM OGNJU, DA NE BI POSTALA MOTNA. KOT NAJBOLJ POMEMBNO PRI TEM JE BILO, DA SO SVINJO NAJPREJ OSMODILI S SLAMO, ZARADI OBSTOJNOSTI, KER TAKRAT NISO IMELI HLADILNIKOV ALI ZAMRZOVALNIKOV. NA KONCU KUHANJA SO ZA LEPŠI IZGLED DODALI V MOŽNARJU MLETO RDEČO PAPRIKO. NATO SO ŽOLCO RAZDELILI V VEČ POSOD. OHLAJENO, ČVRSTO ŽOLCO SO DEKORIRALI IN SERVIRALI. OB POSEBNIH PRILOŽNOSTIH SO JI DODALI KUHANA JAJCA, BUČNO OLJE IN SUROVO ČEBULO.

GOSPOD ŠTEFAN ŠIMONKA NAM JE POLEG ZGORAJ NAVEDENEGA POVEDAL, DA JE ŽOLCA ENA OD PREČIŠČEVALNIH JEDI. PONEKOD SO ZARADI BOLJŠEGA OKUSA DALI V ŽOLCO ŠTÖLCLIN (SVINJSKO KRAČO), A JE JED TAKRAT VELJALA ZA MANJVREDNO, SAJ JE MESO TEŽJE RAZGRADLJIVO, ZATO GA NEKATERI NISO UPORABLJALI.

SESTAVINE:

1 KG SVINJSKIH KOŽ

4 NASEKANE SVINJSKE NOGICE

VODE ZA DVA PRSTA VEČ OD SESTAVIN

DVE GLAVI SREDNJE VELIKEGA ČESNA

SOL PO OKUSU

POPER

LOVORJEV LIST

MLETA SLADKA PAPRIKA PO ŽELJI

PRIPRAVA:

V PRIMERNEM LONCU PRISTAVIMO HLADNO VODO, DODAMO KOŽO IN NOGICE TER POSOLIMO. KO VODA ZAČNE VRETI, ZMANJŠAMO TEMPERATURO NA MINIMALNO IN POBIRAMO PENE TAKO DOLGO, DOKLER SE POJAVLJAJO. NATO DODAMO OSTALE SESTAVINE (ČESEN NAJ BO NAREZAN NA LISTIČE). NA NIZKEM OGNJU KUHAMO TAKO DOLGO, DOKLER SE MESO OZIROMA KOŽA NE ODSTRANI OD KOSTI. KUHAMO PRIBLIŽNO 3-4 URE ALI ŠE VEČ ČASA, ODVISNO OD SESTAVIN. PUSTIMO MIROVATI OKOLI DVE URI. ŠELE NATO TEKOČINO RAZTOČIMO V POLJUBNE POSODE TER DODAMO KOŽE IN NOGICE. NA KONCU PA LAHKO POSIPAMO Z MLETO SLADKO PAPRIKO.

ŽÜJCA – KOCSONYA

A ŽOLCA SZÓ, AMELYET NÁLUNK ŽÜJCA (KOCSONYA) NÉVEN EMLEGETÜNK, AZ EGYIK RÉGEBBI ÉTEL. AZ OSZTRÁK–MAGYAR MONARCHIA IDEJÉBŐL SZÁRMAZIK, ZALA VÁRMEGYÉBŐL. EGYKOR LEGINKÁBB REGGEL VAGY ESTE FŐZTÉK. GYAKRAN EGYSZERŰ ÉTEL VOLT, AMELYET TÉLEN, A DISZNÓVÁGÁS UTÁN NÉHÁNY NAPPAL KÉSZÍTETEK OTTHON, AMIKOR KEVÉS ALAPANYAG ÁLLT RENDELKEZÉSRE. OLYAN ALAPVETŐ HOZZÁVALÓKBÓL FŐZTÉK, AMELYEK MINDIG KÉZNÉL VOLTAK. A ŽÜJCA LAKTATÓ ÉS EGYSZERŰEN ELKÉSZÍTHETŐ ÉTEL VOLT, EZÉRT GYAKRAN KERÜLT AZ ASZTALRA. HAGYOMÁNYOS ÉTELKÉNT LAKODALMAKON ÉS TERMÉSZETESEN MÁS ALKALMAKKOR IS FELSZOLGÁLTÁK.

NAGYON KIS LÁNGON FŐZTÉK, HOGY NE ZAVAROSODJON MEG. KÜLÖNÖSEN FONTOS VOLT, HOGY A SERTÉST ELŐSZÖR SZALMÁVAL PERZSELJÉK MEG A TARTÓSSÁG ÉRDEKÉBEN, MIVEL AKKORIBAN MÉG NEM ÁLLTAK RENDELKEZÉSRE HŰTŐSZEKRENYEK VAGY FAGYASZTÓK. A FŐZÉS VÉGÉN, SZEBB MEGJELENÉS CÉLJÁBÓL, MOZSÁRBAN TÖRT ŐRÖLT PIROSPAPRIKÁT ADTAK HOZZÁ. EZUTÁN A ŽOLCÁT TÖBB EDÉNYBE SZÉTOSZTOTTÁK. A KIHŰLT, MEGSZILÁRDULT ŽOLCÁT FELDISZÍTETTÉK ÉS FELSZOLGÁLTÁK. KÜLÖNLEGES ALKALMAKKOR FŐTT TOJÁST, TÖKMAGOLAJAT ÉS NYERS HAGYMÁT IS ADTAK HOZZÁ.

ŠTEFAN ŠIMONKA ÚR AZ ELMONDOTTAKON TŰL MEGJEGYEZTE, HOGY A ŽOLCA AZ EGYIK TISZTÍTÓ HATÁSÚ ÉTEL. EGYES HELYEKEN AZ ÍZ JAVÍTÁSA ÉRDEKÉBEN ŠTÖLCLINT (SERTÉSCSÜLKÖT) IS TETTEK BELE, ÁM ILYENKOR AZ ÉTELT ALACSONYABB ÉRTÉKŰNEK TARTOTTÁK, MIVEL A HŰS NEHEZEBBEN EMÉSZTHETŐ, EZÉRT EGYESEK NEM HASZNÁLTÁK.

HOZZÁVALÓK:

1 KG SERTÉSBŐR

4 FELAPRÍTOTT SERTÉSLÁB

ANNYI VÍZ, HOGY KÉT UJJNYIVAL ELLEPJE AZ ALAPANYAGOKAT

2 FEJ KÖZEPES MÉRETŰ FOKHAGYMA

SÓ ÍZLÉS SZERINT

BORS

BABÉRLEVÉL

ŐRÖLT ÉDES PIROSPAPRIKA (ÍZLÉS SZERINT)

ELKÉSZÍTÉS:

EGY MEGFELELŐ EDÉNYBEN HIDEG VIZET TESZÜNK FEL, HOZZÁADJUK A BŐRT ÉS A LÁBAKAT, MAJD MEGSÓZZUK. AMIKOR A VÍZ FORRNI KEZD, A HŐMÉRSÉKLETET MINIMÁLISRA CSÖKKENTJÜK, ÉS A HABOT ADDIG SZEDJÜK LE, AMIG KÉPZŐDIK. EZUTÁN HOZZÁADJUK A TÖBBI HOZZÁVALÓT (A FOKHAGYMÁT SZELETEKRE VÁGVA). KIS LÁNGON ADDIG FŐZZÜK, AMIG A HŰS, ILLETVE A BŐR EL NEM VÁLIK A CSONTTÓL. KÖRÜLBELÜL 3–4 ÓRÁN ÁT, VAGY AZ ALAPANYAGOKTÓL FÜGGŐEN MÉG TOVÁBB FŐZZÜK. EZUTÁN KÖRÜLBELÜL KÉT ÓRÁN ÁT PIHENTETJÜK. CSAK EZUTÁN ÖNTJÜK A LEVET TETSZŐLEGES EDÉNYEKBE, ÉS HOZZÁADJUK A BŐRT ÉS A SERTÉSLÁBAKAT. A VÉGÉN MEGSZÓRHATJUK ŐRÖLT ÉDES PIROSPAPRIKÁVAL.

36. GRAJ NA ZELJDŽI

ZELJE, REPA, FIŽOL IN KROMPIR JE BILA REDNA HRANA PREBIVALSTVA NE GLEDE NA GOSPODARSKO MOČ; RAZLIKA JE BILA V TEM, DA JE V REVNEJŠI HIŠI TA HRANA BILA SLABO ZABELJENA, POGOSTEJŠA IN ČESTO EDINA JED DNEVNEGA OBROKA. PO LJUDSKEM PRIPOVEDOVANJU JE TREBA ZELJE SEJATI NA GREGORJEVO, DA NE POSTANE ČRVIVO. PRED DESETLETJI SO PRIDELALI VEČ ZELJA, KER PRIPOVEDUJEJO, DA SO IMELI STARO ZELJE DO NOVEGA IN SO STARO POLOŽILI NA NOVO, KO SO GA NAKVASILI.

GRAJEVO ZELJE JE ZELO STARA JED, KI JE IZ PREKMURSKIH KRAJEV PRIŠLA TUDI V SOSEDNJE SEVEROVZHODNE MADŽARSKÉ VASI V ŐRSEGU. TO JED SO KUHALI ZELO POGOSTO POZIMI, ŠE POSEBEJ OB PETKIH, KO NISO JEDLI MESA. REDKO KDAJ SO DALI V ZELJE SVINJSKO MESO.

V ZVEZI S FIŽOLOM SO RAZŠIRJENA RAZNA VEROVANJA: KO GA SADI, MORA IMETI PISAN PREDPASNIK, DA BO BOLJ RODEN; IZ ISTEGA RAZLOGA SE JE TREBA PREPIRATI IN MNOGO GOVORITI, KO GA SADI. PREDEN GREDO FIŽOL SADIT, ZAKOPLJEJO TRI PESTI GNOJA. KO GA SADE, GOVORE: VI ZAJCI, TA FIŽOL NAJ VAM TAKO SMRDI KOT GNOJ.

SESTAVINE:

FIŽOL
VODA
LOVORJEV LIST
MLETI POPER
MLETA KUMINA
SOL
ZELJE
MAST
ČEBULA
MOKA
RDEČA PAPRIKA

PRIPRAVA:

V VODO DAMO FIŽOL
DAMO LOVORJEV LIST, MLETI POPER, MLETO
KUMINO, SOL
KO JE FIŽOL SKUHAN, DODAMO ZELJE
NAREDIMO ZABELO
V MAST DODAMO NAREZANO ČEBULO
KO PREPRAŽIMO, DAMO MOKO IN DODAMO
RDEČO PAPRIKO
KO JE VSE KONČANO, DAMO VSE V ZELJE IN
ŠE MALO KUHAMO



BABOS KÁPOSZTA (GRAJ NA ZELJI)

A KÁPOSZTA, A RÉPA, A BAB ÉS A BURGONYA A LAKOSSÁG MINDENNAPI ÉTELE VOLT, FÜGGETLENÜL A GAZDASÁGI HELYZETTŐL; A KÜLÖNBSÉG ABBAN ÁLLT, HOGY A SZEGÉNYEBB HÁZAKBAN EZEK AZ ÉTELEK GYENGÉBBEN VOLTAK MEGZSÍROZVA, GYAKRABBAN KÉSZÜLTEK, ÉS SOKSZOR A NAPI ÉTKEZÉS EGYETLEN FOGÁSÁT JELENTETTÉK. A NÉPI HAGYOMÁNY SZERINT A KÁPOSZTÁT GERGELY-NAPON KELL VETNI, HOGY NE LEGYEN FÉRGES. ÉVTIZEDEKSEL EZELŐTT TÖBB KÁPOSZTÁT TERMESZTETTEK, MERT ÚGY TARTOTTÁK, HOGY AZ ÓKÁPOSZTA KITART AZ ÚJIG, ÉS AMIKOR SAVANYÍTOTTÁK, A RÉGIT AZ ÚJRA FEKTETTÉK.

A GRAJEVO ZELJE (BABOS KÁPOSZTA) NAGYON RÉGI ÉTEL, AMELY A MURAVIDÉK (PREKMURJE) TERÜLETÉRŐL A SZOMSZÉDOS, ÉSZAKKELET-MAGYARORSZÁGI ŐRSÉGI FALVAKBA IS ELJUTOTT. EZT AZ ÉTELT TÉLEN IGEN GYAKRAN FŐZTÉK, KÜLÖNÖSEN PÉNTEKENKÉNT, AMIKOR NEM ETTEK HÚST. SERTÉSHÚST CSAK RITKÁN TETTEK A KÁPOSZTÁBA.

A BABHOZ SZÁMOS HIEDELEM KAPCSOLÓDIK: ÜLTETÉSKOR SZÍNES KÖTÉNYT KELLETT VISELNI, HOGY BŐ TERMÉST HOZZON; UGYANEZEN OKBÓL SOKAT KELLETT BESZÉLNI ÉS VESZEKEDNI IS ÜLTETÉS KÖZBEN. MIELŐTT A BABOT ELÜLTETTÉK, HÁROM MARÉK TRÁGYÁT ÁSTAK EL. ÜLTETÉSKOR IGY MONDTÁK: TI NYULAK, EZ A BAB OLYAN BÜDÖS LEGYEN NEKTEK, MINT A TRÁGYA.

HOZZÁVALÓK:

BAB
VIZ
BABÉRLEVÉL
ŐRÖLT BORS
ŐRÖLT KÖMÉNY
SÓ
KÁPOSZTA
ZSÍR
VÖRÖSHAGYMA
LISZT
PIROSPAPRIKA

ELKÉSZÍTÉS:

A BABOT VIZBEN FELTESSZÜK FŐNI.
HOZZÁADJUK A BABÉRLEVÉLET, AZ ŐRÖLT BORSOT, AZ
ŐRÖLT KÖMÉNYT ÉS A SÓT.
AMIKOR A BAB MEGFŐTT, HOZZÁADJUK A KÁPOSZTÁT.
RÁNTÁST KÉSZITÜNK.
A ZSÍRBAN MEGPIRITJUK AZ APRÓRA VÁGOTT HAGYMÁT.
AMIKOR MEGPIRULT, HOZZÁADJUK A LISZTET ÉS A
PIROSPAPRIKÁT.
AMIKOR MINDEN ELKÉSZÜLT, AZ EGÉSZET A KÁPOSZTAHOZ
ADJUK, ÉS MÉG RÖVID IDEIG EGYÜTT FŐZZÜK.



37. FIŽOL NA KAŠI

Nekoč so jedli mlečno kašo , mlečen močnik,
kulje, dodole, zeljne krpice in fižol na kaši.

Recept za fižol na kaši:

Zarumenimo čebulo, dodamo proseno kašo,
zaližemo z vodo, solimo in popramo, dodamo
lovorjev list in kuhamo, poskusimo če po potrebi
dodamo sol ali poper in še na rahlo premešamo.

Te jedi so jedli takrat ko so imeli pestro delo.

Recept mi je povedala babica Ana Vučko

Gašper Vučko



EGYKOR TEJKÁSÁT, TEJES KÁSÁT, KÁSÁT, DÖDÖLÉT,
KÁPOSZTÁS KRUMPLIT ÉS BABOS KÁSÁT ETTEK.

RECEPT A BABOS KÁSA ELKÉSZÍTÉSÉHEZ:

A HAGYMÁT MEGPIRITJUK, HOZZÁADJUK A KÖLESKÁSÁT,
FELÖNTJÜK VIZZEL, MEGSÓZZUK ÉS MEGBORSOZZUK,
HOZZÁADJUK A BABÉRLEVELET, MAJD FŐZZÜK.
MEGKÖSTOLJUK, ÉS SZÜKSÉG SZERINT MÉG SÓT VAGY
BORSOT ADUNK HOZZÁ, MAJD ÓVATOSAN ÁTKEVERJÜK.
EZEKET AZ ÉTELEKET AKKOR ETTÉK, AMIKOR NEHÉZ, SOK
MUNKÁVAL JÁRÓ FELADATAIK VOLTAK.

A RECEPTET ANA VUČKO NAGYMAMA MONDTA EL NEKEM,
GAŠPER VUČKO

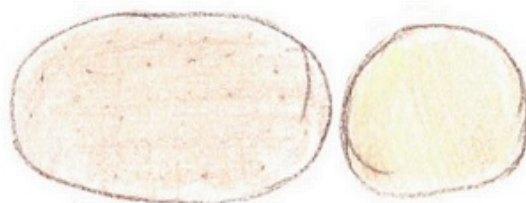


38. PEČENI KRUMPLI - PEČEN KROMPIR

„PEČENI KRUMPLI“

IZBEREMO KRUMPIR ENAKE DEBELINE (3 NA OSEBU)
II. GA DOBRO OPEREMO.
ZLOŽIMO GA V PEKAČ - NEOLUPLJENEGA.
VEČKRAT GA PREBODEMO Z VILICO, DAMO GA
V PEČICO - 180°C. PEČEMO GA 50-60 MINUT.
PEČENEGA PREREŽEMO IN NAMAŽEMO Z ZASEKO,
MASLOM, SKUTO...
V ZIMSkih VEČERIH SHO TAK KRUMPIR PEKLI
V ŠTEDILNIKU NA DRVA. DIŠALA JE USA
HIBA, ZRAVEN SHO JEDLI KISLO ZELJE
IN ČEBULO.

PO PRIPOUEDOVANJU BABICE ROZINE KRAHAR
NAPIŠALA MISA PALDAUF.



SÜLT KRUMPLI (SÜLT BURGONYA)

EGYFORMA NAGYSÁGÚ BURGONYÁT VÁLASZTUNK (SZEMÉLYENKÉNT 3 DARABOT), JÓL MEGMOSSUK.

TEPSIBE TESSZÜK HÉJASTUL, TÖBBSZÖR MEGSZURKÁLJUK VILLÁVAL, MAJD 180 °C-RA ELŐMELEGITETT SÜTŐBEN 50-60 PERCIG SÜTJÜK.

A MEGSÜLT BURGONYÁT FELVÁGJUK, ÉS ZSÍRRAL, VAJJAL VAGY TÚRÓVAL MEGKENJÜK.

TÉLI ESTÉKEN IGY SÜTÖTTÜK A BURGONYÁT A SPARHELTBEN. KÉT NAPIG ÁLLT AZ ASZTALON. AZ EGÉSZ HÁZ ILLATOZOTT, KÖZBEN SAVANYÚ KÁPOSZTÁT ÉS HAGYMÁT ETTÜNK HOZZÁ.

BABICA ROZINA KRAMAR ELBESZÉLÉSE ALAPJÁN.
LEJEGYEZTE: MAŠA PALDAUF.



39. PEČEN KROMPIR V PEČI NA DRVA SESTAVINE:

- POLJUBNO ŠTEVILO SREDNJE VELIKIH KROMPIRJEV
- SOL
- ZASEKA
- ČEBULA

KROMPIR OPEREMO IN GA DAMO (NEOLUPLJENEGA) CELEGA V PEČICO. KROMPIR IMA BOLJŠI OKUS, ČE GA PEČEMO V PEČI NA DRVA. KO JE PEČEN (MEHEK), GA PREREŽEMO NA POL, POSOLIMO, PREMAŽEMO Z ZASEKO IN NA VSE SKUPAJ POLOŽIMO NAREZANO ČEBULO. KROMPIR POJEMO ŠE VROČ.

KEMENCÉBEN SÜLT BURGONYA (FATÜZELÉSŰ KEMENCÉBEN)

HOZZÁVALÓK:

- **TETSZŐLEGES MENNYISÉGŰ KÖZEPES MÉRETŰ BURGONYA**
- **SÓ**
- **TEPERTŐZSÍR (ZSÍR)**
- **HAGYMA**

A BURGONYÁT MEGMOSSUK, MAJD HÉJASTUL, EGÉSZBEN A SÜTŐBE TESSZÜK. A BURGONYA ÍZE MÉG JOBB, HA FATÜZELÉSŰ KEMENCÉBEN SÜTJÜK. AMIKOR MEGSÜLT (PUHA), FÉLBEVÁGJUK, MEGSÓZZUK, ZSÍRRAL MEGKENJÜK, MAJD A TETEJÉRE APRÓRA VÁGOTT HAGYMÁT TESZÜNK. A BURGONYÁT MÉG MELEGEN FOGYASZTJUK.



40.CÜJCEKI - NUDLI

HOZZÁVALÓK:

- **BURGONYA**
- **LISZT**
- **SÓ**
- **ZSÍR, ZSEMLEMORZSA**
- **SÜTŐPOR**

A BURGONYÁT MEGHÁMOZZUK, KOCKÁKRA VÁGJUK, MAJD SÓS VÍZBEN MEGFŐZZÜK. AMIKOR MEGFŐTT, LESZŪRJUK ÉS ÁTTÖRJÜK. EZUTÁN HOZZÁADJUK A LISZTET ÉS A SÜTŐPORT, MAJD AZ EGÉSZET ÖSSZEGYÜRJÜK, HOGY MASSZÁT KAPJUNK, AMELYBŐL KÖNNYEN FORMÁZHATÓK A CÜJCEKIK. A CÜJCEKIT SÓS VÍZBEN FŐZZÜK. ADDIG FŐZZÜK, AMIG FEL NEM JÖNNEK A VÍZ FELSZINÉRE.

ZSÍRON MEGPIRÍTJUK A ZSEMLEMORZSÁT. A KIFŐTT CÜJCEKIT A PIRÍTOTT MORZSÁVAL MEGSZÓRT EDÉNYBE TESSZÜK. AZ EDÉNYT ÓVATOSAN MEGRÁZZUK, HOGY A MORZSA RÁTAPADJON A CÜJCEKIKRE. A MORZSÁS CÜJCEKIT MEGSZÓRTHATJUK CUKORRAL, ÉS MELLÉ ALMAPÜRÉT IS KINÁLHATUNK.

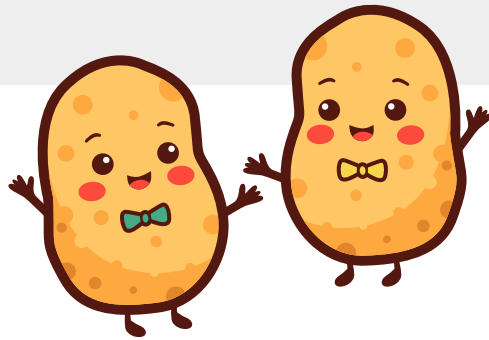
BABICA ANGELA HORVAT ELBESZÉLÉSE ALAPJÁN.

LEJEGYEZTE: GAŠPER VUČKO.

ČUJČEKI

Sestavine:

- krompir
- moka
- sol
- mast, drobtine
- pecilni prašek



Krompir olupiš, ga narežeš na kocke in ga skuhaš v slani vodi. Ko se skuha, ga odcediš in ga pretlačiš. Nato dodaš moko ^{in pecilni} in vse skupaj zmešaš, da dobiš maso, ki jo lahko oblikuješ v čufceke. Čufceke skuhaš v slani vodi. Kuhani so minuto za tem, ko priplavajo na površje.

Na masti prepražiš drobtine. Odcejene čufceke daš v posodo s praženimi drobtinami. Posodo s čufčki rahlo potreseš, da se drobtine sprimejo čufcekor. Čufceke z drobtinami lahko potrosiš s sladkorjem in zraven potrežeš še jabolan kumpet.

Po pripovedovanju babice Angele Horvat.

Napisal Gajper Vučko.



41.

VRTANIK

Pekli so ga ob družinskih praznikih in kmečkih opravilih.

SESTAVINE:

- 1 kg mehke moke
- 1/2 kvasa (približno 21 g)
- žlička sladkorja
- 3 žličke soli
- 5 dcl mleka ali več – po potrebi
- 1 lonček (180g) navadnega čvrstega jogurta ali kislega mleka (sedeno mlejko)
- 15 dag masla ali svinjske masti
- 1 jajce – za premaz

Deciliter mleka rahlo segrejemo, vanj nasujemo sladkor in nadrobimo kvas. Pustimo nekaj minut, da začne kvas vzhajati. Tačas damo v večjo skledo moko, preostalo mleko, jogurt/kislo mleko, maščobo in sol. Premešamo in dodamo vzhajan kvas. Testo gnetemo tako dolgo, dokler ne postane gladko. Testo naj bo mehko, zato imejmo pri roki še mleko, ki ga po potrebi dodamo. Testo pustimo vzhajati v toplem prostoru. Vzhajano testo razdelimo na 3 dele in vsakega posebej pregnetemo in spet pustimo počivati, da vzhaja. Iz vzhajanih delov oblikujemo dolge svaljke. Svaljke še malo zasukamo. Iz teh svaljkov spletemo kito in oba konca združimo v venec. Kiti na vsaki strani odvezamemo nekaj testa, iz katerega naredimo tanek svaljek, ki ga obložimo okrog oblikovanega vrtanika in služi kot okras. Nato ga postavimo na pekač in ga zopet pustimo počivati, da ponovno vzhaja. Pred peko, ga premažemo z razžvrkljanim jajcem.

Pečemo ga lahko v pečici. Nekoč so ga pekli v krušni peči.

BOSMAN je podoben vrtanku, spleten iz štirih svaljkov ali kit in okrašen s srčki, ptički in drugimi okraski. Pekli so ga ob poroki.

Z vrtankom ali bosmanom je povezanih veliko običajev. Nevesti so po poroki domači ali botra naproti nesla vrtanik in pint, ples z bosmanom...

Recent Terezije Hozjan (Pavlove tete) M.P. 60



Katarina Belonić



PEREC (VRTANIK)

CSALÁDI ÜNNEPEKEN ÉS MEZŐGAZDASÁGI MUNKÁK ALKALMÁVAL SÜTÖTTÉK.

HOZZÁVALÓK:

1 KG FINOMLISZT
½ KOCKA ÉLESZTŐ (KB. 21 G)
1 TEÁSKANÁL CUKOR
3 TEÁSKANÁL SÓ
5 DL TEJ VAGY SZÜKSÉG SZERINT TÖBB
1 POHÁR (180 G) NATÚR SÚRÚ JOGHURT VAGY SAVANYÚ TEJ (SEDENO MLEJKO)
15 DKG VAJ VAGY SERTÉSZSÍR
1 TOJÁS – A KENÉSHEZ

EGY DECILITER TEJET LANGYOSRA MELEGITÜNK, BELEKEVERJÜK A CUKROT, MAJD BELEMORZSOLJUK AZ ÉLESZTŐT. NÉHÁNY PERCIG ÁLLNI HAGYJUK, HOGY AZ ÉLESZTŐ FELFUSSON. EZUTÁN EGY NAGY TÁLBA TESSZÜK A LISZTET, A MARADÉK TEJET, A JOGHURTOT/SAVANYÚ TEJET, A ZSIRADÉKOT ÉS A SÓT. ÖSSZEKEVERJÜK, MAJD HOZZÁADJUK A FELFUTTATOTT ÉLESZTŐT. A TÉSztÁT ADDIG DAGASZTJUK, AMIG SIMA NEM LESZ. A TÉSztA NE LEGYEN TÚL KEMÉNY, EZÉRT SZÜKSÉG SZERINT MÉG TEJET ADUNK HOZZÁ. A TÉSztÁT MELEG HELYEN KELESZTJÜK.

A MEGKELT TÉSztÁT HÁROM RÉSZRE OSZTJUK, MINDEGYIKET KÜLÖN-KÜLÖN ÁTGYÜRJÜK, MAJD ISMÉT PIHENTETJÜK, HOGY ÚJRA MEGKELJEN. A MEGKELT TÉSztÁBÓL HOSSZÚ RUDAKAT FORMÁZUNK. MINDEGYIK RUDAT ENYHÉN MEGSODORJUK. EZEKBŐL A RUDAKBÓL A VÉGÜKÖN ÖSSZEFONVA KOSZORÚT KÉSZITÜNK. AZ EGYIK OLDALON EGY DARAB TÉSztÁT LEVÁGUNK, EBBŐL VÉKONY RUDAT FORMÁLUNK, ÉS A MEGFORMÁZOTT VRTANIK KÖRÉ HELYEZZÜK, DISZITÉSKÉNT RÁSIMULVA. EZUTÁN TEPSIRE TESSZÜK, ÉS ISMÉT PIHENTETJÜK, HOGY ÚJRA MEGKELJEN. SÜTÉS ELŐTT FELVERT TOJÁSSAL MEGKENJÜK.

SÜTŐBEN SÜTJÜK MEG. RÉGEN KENYÉRSÜTŐ KEMENCÉBEN SÜTÖTTÉK.

A BOSMAN (ESKÜVŐI FONOTT KENYÉR) HASONLÓ A VRTANIKHOZ: NÉGY RUDBÓL FONJÁK, VAGY DISZITIK SZÍVEKKEL, MADÁRKÁKKAL ÉS MÁS MOTIVUMOKKAL. ESKÜVŐK ALKALMÁVAL SÜTÖTTÉK.

A VRTANIKHOZ ÉS A BOSMANHOZ SZÁMOS SZOKÁS KAPCSOLÓDIK. AZ ESKÜVŐ UTÁN A MENYASSZONY ELÉ PERECET ÉS EGY PINT ITALT VITTEK A HELYIEK VAGY A KERESZTANYA, TÁNC BOSMAN KENYÉRREL.

RECEPT: TEREZIJA HOZJAN, PAVLOVA NAGYNÉNJE. KATARINA BELOVIČ

ZA KONEC PA VAM PREDSTAVIMO ŠE RECEPTE ZA TRI SLADICE, KI SMO JIH PRIPRAVILI NA POMELAJU V MALI POLANI NA PRVI DELAVNICI PROJEKTA REGIOTASTE 26. MAJA 2025, KO SMO SE ZBRALI IN POVEZALI KULINARIČNI DELEŽNIKI, PROJEKTA PARTNERJA IN ŠOLE. NADALJNJIH ŠEST DELAVNIC NAS JE TAKO ZBLIŽALO, DA SMO SKLENILI SRČNA PRIJATELJSTVA, KI JIH BOMO GOJILI TUDI ZASEBNO IN V DRUGIH PROJEKTIH ŠE NAPREJ.

VÉGÜL BEMUTATJUK AZT A HÁROM DESSZERT RECEPJT IS, AMELYEKET A REGIOTASTE PROJEKT ELSŐ MŰHELYFOGLALKOZÁSÁN KÉSZITETTÜNK EL A MALA POLÁNÁN TALÁLHATÓ POMELAJBAN (2025.05.26), AMIKOR A GASZTRONÓMIAI SZEREPLŐK, A PROJEKTPARTNEREK ÉS AZ ISKOLÁK KÉPVISELŐI ÖSSZEGYÜLTÉK ÉS KAPCSOLATBA LÉPTEK EGYMÁSSAL. A TOVÁBBI HAT MŰHELYFOGLALKOZÁS ANNYIRA KÖZEL HOZOTT BENNÜNKET EGYMÁSHOZ, HOGY SZÍVBŐL JÖVŐ BARÁTSÁGOK SZÖVŐDTEK, AMELYEKET A JÖVŐBEN MAGÁNÉLETÜNKBEN ÉS MÁS PROJEKTEK KERETÉBEN IS TOVÁBB ÁPOLUNK.

42. GIBICA (1)

MOKA PECILNI MLEKO SOL

OMESI. RAZDELI NA VEČ KUPČKOV IN VSAKEGA POSEBEJ RAZVALJAJ V OKROGLO OBLIKO. TO SPEČI NA PLATI ŠTEDILNIKA (NAVADEN ŠTEDILNIK NA DRVA). KO JE PEČENO, MALO POŠKROPI Z VODO IN ZAVIJ V KRPO, DA SE POČASI HLADI. MEDTEM PRIPRAVI PRILIV. NA MALO MASTI PREPRAŽI ČEBULO IN PRELIJ Z MLEKOM. PREVRI. GIBICE STRGAŠ NA KOŠČKE IN JIH PRELIJEŠ Z VROČIM MLEKOM. RECEPT SVOJE MAME MARIJE BAKAN JE PO SPOMINIH IZ OTROŠTVA ZAPISALA IN PRIPRAVILA IVANKA KIREC.



LISZT SÜTŐPOR TEJ SÓ

ÖSSZEGYÜRJÜK.

TÖBB KISEBB DARABRA OSZTJUK, és MINDEGYIKET KÜLÖN-KÜLÖN KERÉK FORMÁRA NYÚJTJUK.
FORRÓ PLATNIN (HAGYOMÁNYOS, FATÜZELÉSŰ TŰZHELYEN) MEGSÜTJÜK.
AMIKOR MEGSÜLT, ENYHÉN MEGLOCSOLJUK VÍZZEL, MAJD KONYHARUHÁBA CSAVARJUK, HOGY LASSAN
HŰLJÖN KI. KözBEN ELKÉSZÍTJÜK AZ ÖNTETET. KEVÉS ZSÍRON MEGPIRÍTJÜK A HAGYMÁT, MAJD
FELÖNTJÜK TEJJEL. FELFORRALJUK. A GIBICÉT KISEBB DARABOKRA TÉPJÜK, és LEÖNTJÜK A FORRÓ
TEJJEL.

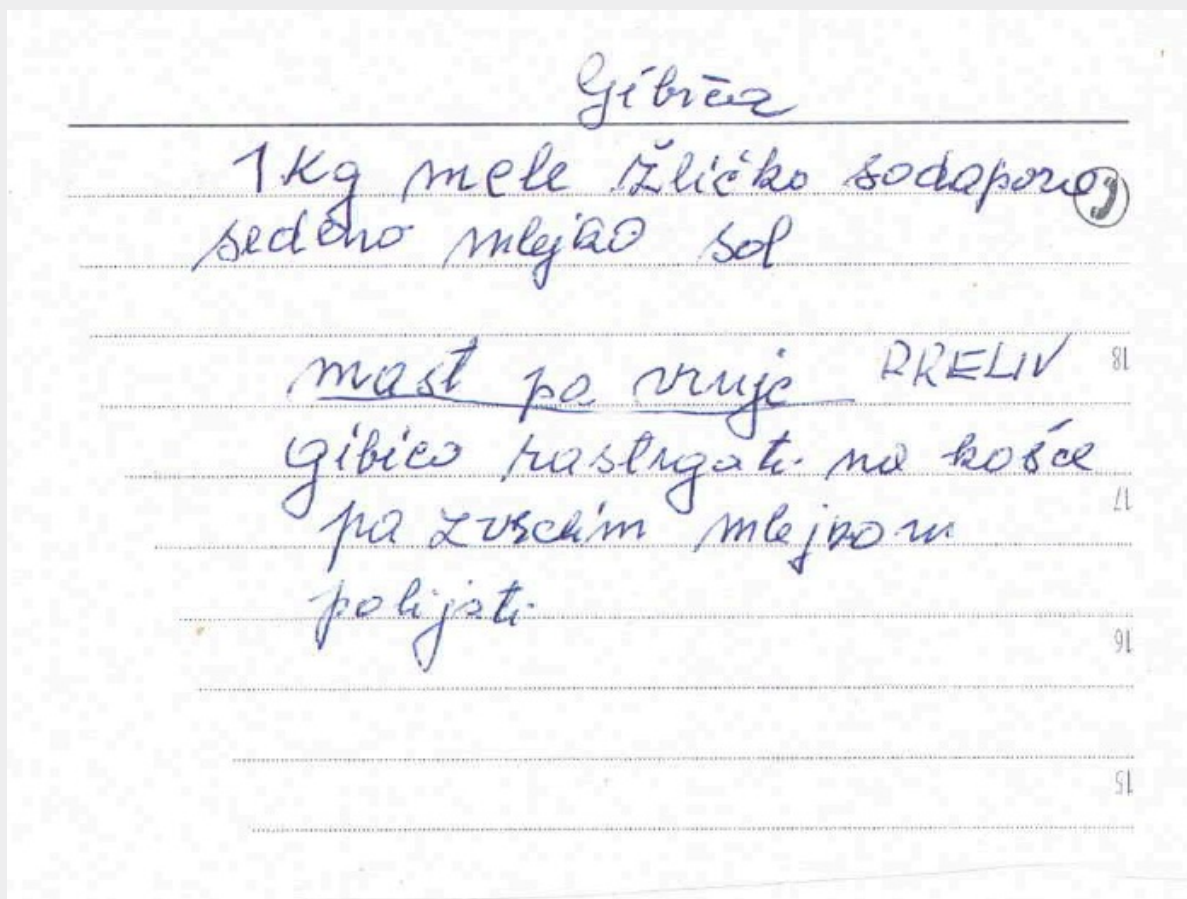
A RECEPTE T MARIJA BAKAN ÉDESANYJA EMLÉKEI ALAPJÁN IVANKA KIREC ÍRTA LE és KÉSZÍTETTE EL.



43. GIBICA (2)

DRUGO VARIANTO RECEPTA ZA GIBICO, KOT JO JE PRIPRAVLJALA NJENA BABICA VERONA ŽALIK, JE ZAPISALA IN PRIPRAVILA DRAGICA HOZJAN.

A GIBICA RECEPTJENEK EGY MÄSIK VÄLTOZATÄT, AHOGYAN AZT A NAGYMAMÄJA, VERONA ŽALIK KÄSZITETTE, DRAGICA HOZJAN JEGYEZTE LE ÉS KÄSZITETTE EL.



1 KG MELE (MOKE), ŽLIČKO SODE BIKARBONE, SEDENO MLEJKO (KEFIR), SOL.

MAST PA VRNJE (KISLA SMETANA) **RELIV**

GIBICO RAZTRGATI NA KOŠČKE
PA Z VRELIM MLEJKOM POLIJATI (PRELITI)

**1 KG LISZT, 1 TEÁSKANÁL SZÓDABIKARBÓNA, SAVANYÚ TEJ (KEFIR), SÓ.
ZSÍR ÉS TEJFÖL – ÖNTET
A GIBICÁT DARABOKRA TÉPJÜK, MAJD FORRÓ TEJJEL LEÖNTJÜK.**

POSTOPEK PRIPRAVE ELKÉSZÍTÉS





**OBE GIBICI SE TU SREČATA :)
ITT TALÀLKOZIK A KÈT GIBICA :)**





NA TEJ FOTOGRAFIJI PA DRAGICA HOZJAN DRŽI V ROKAH PEKAČ NJENE BABICE. EZEN A FÉNYKÉPEN HOZJAN DRAGICA A NAGYMAMÁJA TEPSIJÉT TARTJA A KEZÉBEN



ZA KONEC PA ŠE SLADICA "GEJENO VLIJANO" VÈGÜL PEDIG MÈG A »GEJENO VLIJANO« (KELT ÖNTÖTT) DESSZERT

**PRIpravILI STA JO GOSPODINJI OLGA ŽARDIN IN
MARIJA HOZJAN**

44.VLIJANA POGAČA

500 G PRESAJANEGLADKE MOKE

2 JAJCI, KI JU RAZŽVRKLJAMO

½ KOCKEKVASA

ŠČEP SOLI,

5-6 ŽLIC SLADKORJA

0,5 DCL OLJA

MLEKO PO POTREBI

ROZINE (NAMAKAMO JIH V RUMU ALI VINU)

NEKAJ ŽLIC GOSTE MARMELADE

MOKO PRESEJEMO V VEČJO SKLEDO IN OB ROBU DODAMO SOL. KVAS VZHAJAMO Z ŽLIČKO SLADKORJA. VZHAJAN KVAS PRILIJEMO V MOKO, DODAMO ŠE SLADKOR, NAMOČENE ROZINE, JAJCA, OLJE IN MLAČNO MLEKO PO POTREBI. S KUHALNICO TESTO DOBRO STEPAMO, (TESTO S KUHALNICO DVIKUJEMO) STEPAMO TAKO DOLGO, DA NASTAJAJO MEHURJI. TESTO MORA BITI BOLJ MEHKO. TESTO PUSTIMO VZHAJATI V SKLEDI, KI JO POKRIJEMO S KRPO. VZHAJAMO CCA. 30 MINUT. VZHAJANO TESTO VLIJEMO V POMAŠČEN IN RAHLO POMOKAN PEKAČ. TESTA NAJ BO V PEKAČU 2-3 CM. PO ŽELJI LAHKO PO TESTU NADEVAMO KUČPKE DOBRE GOSTE MARMELADE. PUSTIMO ŠE VZHAJATI. VZHAJANO POGAČO DAMO V OGRETO PEČICO (180- 200 C) IN PEČEMO Približno 30 MINUT, DO ZLATO RJAVE BARVE. PEČENO POGAČO BOGATO PREMAŽEMO S KISLO SMETANO IN POTRESEMO S KRISTALNIM SLADKORJEM.





OLGA ŽARDIN ÉS MARIJA HOZJAN HÁZIASSZONYOK KÉSZÍTETTÉK EL.

**500 G ÁTSZÍTÁLT FINOMLISZT
2 TOJÁS, FELVERVE
½ KOCKA ÉLESZTŐ
EGY CSIPET SÓ
5-6 EVŐKANÁL CUKOR
0,5 DL OLAJ
TEJ SZÜKSÉG SZERINT
MAZSOLA (RUMBA VAGY BORBA ÁZTATVA)
NÉHÁNY EVŐKANÁL SŰRŰ LEKVÁR**

A LISZTET EGY NAGY TÁLBA SZÍTÁLJUK, A SZÉLÉHEZ HOZZÁADJUK A SÓT. AZ ÉLESZTŐT EGY TEÁSKANÁL CUKORRAL FELFUTTATJUK. A FELFUTTATOTT ÉLESZTŐT A LISZTBE ÖNTJÜK, MAJD HOZZÁADJUK A CUKROT, AZ ÁZTATOTT MAZSOLÁT, A TOJÁSOKAT, AZ OLAJT ÉS SZÜKSÉG SZERINT A LANGYOS TEJET. A TÉSztÁT FAKANÁLLAL ALAPOSAN KIKEVERJÜK (A TÉSztÁT FAKANÁLLAL EMELGETJÜK), ADDIG VERJÜK, AMIG BUBORÉKOK NEM KELETKEZNEK. A TÉSztÁNAK INKÁBB LÁGY ÁLLAGÚNAK KELL LENNIE.

A Tésztát letakarva, a tálban kb. 30 percig kelesztjük. A megkelt tésztát kivajazott és enyhén lisztezett tepsibe öntjük. A tészta vastagsága a tepsiben legyen kb. 2-3 cm. Ízlés szerint a tésztára kisebb halmokban sűrű lekvárt tehetünk. Ezután még egyszer kelesztjük.

A megkelt süteményt előmelegített sütőben (180-200 °C) kb. 30 percig sütjük, amíg aranybarnára sül. A megsült pogácsát bőségesen megkenjük tejföllel, majd kristálycukorral megszórjuk.



**PROJEKT REGIOTASTE JE TRAJAL OD 1. MAJA 2025 DO
31. OKTOBRA 2025. A REGIOTASTE PROJEKT 2025.
Május 1-jétől 2025. október 31-ig tartott.**



**SODELOVALI SO UČENKE IN UČENCI OSNOVNIH ŠOL MIŠKA KRANJCA VELIKA
POLANA, DVOJEZIČNE OSNOVNE ŠOLE ŠTEVANOVCI IN DVOJEZIČNE
OSNOVNE ŠOLE JOŽEFA KOSIČA GORNJI SENIK, NJIHOVE UČITELJICE IN
RAVNATELJICE, MENTORICE, MENTORJI IN LOKALNE GOSPODINJE, KI SE
JIM PARTNERJA PROJEKTA LEPO ZAHVALJUJEVA ZA PRISRČNO IN
PRIJATELJSKO KULINARIČNO DRUŽENJE.**

**SARA KÖLEŠ RIBEIRO, DIREKTORICA POMELAJA IN TAMÁS KOVÁCS,
DIREKTOR RAZVOJNE AGENCIJE SLOVENSKA KRAJINA**

INFO@POMELAJ.SI

SZLOVENVIDEK@GMAIL.COM

A PROJEKTBEN A MIŠKO KRANJEC ÁLTALÁNOS ISKOLA (VELIKA POLANA), AZ APÁTISTVÁNFAI KÉTTANNYELVŰ ÁLTALÁNOS ISKOLA ÉS ÓVODA, VALAMINT A KOSSICS JÓZSEF KÉTNYELVŰ ÁLTALÁNOS ISKOLA ÉS ÓVODA (FELSŐSZÖLNÖK) TANULÓI, TOVÁBBÁ TANÍTÓIK ÉS INTÉZMÉNYVEZETŐIK, MENTOROK ÉS HELYI HÁZIASSZONYOK VETTEK RÉSZT. A PROJEKT PARTNEREI EZÜTON IS SZERETNÉNEK KÖSZÖNETET MONDANI MINDANNYIUKNAK A SZÍVÉLYES ÉS BARÁTI HANGULATÚ KULINÁRIS EGYÜTTLÉTÉRT.

SARA KÖLEŠ RIBEIRO, A POMELAJ IGAZGATÓJA, VALAMINT TAMÁS KOVÁCS, A SZLOVÉN VIDÉK KÖZHASZNÚ NONPROFIT KFT. ÜGYVEZETŐ IGAZGATÓJA

Interreg



Sofinancira
EVROPSKA UNIJA
Az EURÓPAI UNIÓ
társfinanszírozásával

Slovenija – Magyarország

REGIOTASTE

O UPORABI GRADIVA

TA PUBLIKACIJA JE NASTALA V OKVIRU EVROPSKEGA PROJEKTA REGIOTASTE IN JE JAVNO DOSTOPNA. GRADIVO JE NAMENJENO IZOBRAŽEVALNI, KULTURNI IN PROMOCIJSKI RABI. OB VSAKI NADALJNJI UPORABI, POVZETKIH ALI REPRODUKCIJI VSEBIN (BESEDIL, RECEPTOV IN FOTOGRAFIJ) PROSIMO ZA JASNO NAVEDBO VIRA IN IZDAJATELJEV. ZA KOMERCIÁLNO UPORABO ALI OBSEŽNEJŠO REPRODUKCIJO GRADIVA JE POTREBNO PREDHODNO SOGLASJE IZDAJATELJEV. RECEPTI IN ZAPISI TEMELJIMO NA OSEBNIH PRIČEVANJIH, LOKALNEM ZNANJU TER DELAVNICAH, IZVEDENIH V OKVIRU PROJEKTA. SOGLASJA ZA OBJAVO FOTOGRAFIJ OTROK SO BILA PRIDOBILJENA V OKVIRU SODELUJOČIH OSNOVNIH ŠOL, OSEBNA IMENA AVTORJEV RECEPTOV PA SO NAVEDENA Z DOVOLJENJEM AVTORJEV OZIROMA NJIHOVIH SVOJCEV.

**AZ ANYAG FELHASZNÁLÁSÁRÓL
EZ A KIADVÁNY AZ REGIOTASTE EURÓPAI PROJEKT
KERETÉBEN KÉSZÜLT, ÉS NYILVÁNOSAN HOZZÁFÉRHETŐ.
AZ ANYAG OKTATÁSI, KULTURÁLIS ÉS PROMÓCIÓS
CÉLOKRA HASZNÁLHATÓ FEL.
A TARTALMAK (SZÖVEGEK, RECEPTEK, FÉNYKÉPEK)
BÁRMILYEN TOVÁBBI FELHASZNÁLÁSA, KIVONATOLÁSA
VAGY REPRODUKCIÓJA ESETÉN KÉRJÜK A FORRÁS ÉS A
KIADÓK EGYÉRTELMI FELTÜNTETÉSÉT. AZ ANYAG
KERESKEDELMELI CÉLÚ FELHASZNÁLÁSÁHOZ VAGY
NAGYOBB TERJEDELMI REPRODUKCIÓJÁHOZ A KIADÓK
ELŐZETES HOZZÁJÁRULÁSA SZÜKSÉGES.
A RECEPTEK ÉS LEÍRÁSOK SZEMÉLYES
VISSZAEMLEKEZÉSEKEN, HELYI TUDÁSON, VALAMINT A
PROJEKT KERETÉBEN MEGVALÓSULT
MŰHELYFOGLALKOZÁSOKON ALAPULNAK. A
GYERMEKEKRŐL KÉSZÜLT FÉNYKÉPEK KÖZZÉTÉTELÉHEZ
AZ ÉRINTETT ÁLTALÁNOS ISKOLÁK KERETÉBEN
SZEREZTÜK BE A SZÜKSÉGES HOZZÁJÁRULÁSOKAT, A
RECEPTEK SZERZŐINEK SZEMÉLYNEVEI PEDIG A
SZERZŐK, ILLETVE HOZZÁTARTOZÓIK ENGEDÉLYÉVEL
KERÜLTEK FELTÜNTETÉSRE.**