

Iz bakine kuhinje

Recepti naših baka



J. P. R.
-1998.-
copyright reserved
/dopunjeno izdanje/
2011.

PREDGOVOR

Drage moje dame, prijateljice, blogerice, kreativke i one malo manje kreativne...

listajući ovo izdanje koje se nalazi pred Vama, molim Vas da mi ne zamjerite na nekim pogrešnim izrazima, ili pak možda na tiskarskim pogreškama. Ova moja kuharica je tek mali pokušaj da Vam približim recepte po kojima su kuhale naše prabake. Ova zbirka je dio recepata, odabranih prema vrsti sastojaka i lakoći pripreme.

Knjižica je namijenjena isključivo mojim prijateljima.

*Vaša autorica
(Good Ghost)
<http://goodghost-art.blogspot.com/>*

MANDL ŠTANGEL

Potrebno je:

18 dag brašna

14 dag margarina

7 dag šećera u prahu

Sve zajedno izmijesiti i razvaljati, te staviti u pleh.

Nadjev:

snijeg od 4 bjelanjka

14 dag mljevenih badema

21 dag vanilin šećera

10 dag čokolade

U snijeg se umiješa šećer, čokolada, te mandl i staviti na tijesto

Lagano peći.

MANDL PUSERL

Potrebno je:

42 dag brašna

25 dag putra

25 dag vanili šećera

25 dag badema (mljevenih)

3 cijela jaja

Na tijesto dođu rezani bademi (za ukrašavanje).



MANDL KOCH

Potrebno je:

10 dag šećera

6 jaja

10 dag mljevenih badema

7 dag čokolade

5 dag krušnih mrvica namočenih u malo ruma

limunov sok

1 oblatna

Postupak:

Šećer i žutanjke dobro izmiksati, dodati mandule. Smjesu razdijeliti na dva dijela. Jednoj polovici dodati čokoladu, a drugoj mrvice i malo soka od limuna. Na kraju svake polovici dodati snijeg od bjelanjka. U posudu za pečenje prvo uliti crni dio smjese, zatim se stavi 1 oblatna koja se namaže marmeladom, te se stavi druga polovica tijesta. Kuhati na pari. Kad je gotovo prelije se čokoladom.

VANILIE CVIBAK

Potrebno je:

32 dag brašna

27 dag vanili šećera

5 cijela jaja

Postupak:

Šećer i jaja dobro izmješati. Postepeno dodavati brašno. Kad je dobro izmješano stavi se u namašćenu tepsiju, te se peče na laganoj vatri. Kad je pečeno nareže se i još toplo valja u vanili šećer, te se stavi u pećnicu sušiti.

VANILI KIFLI

Potrebno je:

21 dag margarina

28 dag brašna

10 dag mandula (mljevenih)

.7 dag vanili šećera

Postupak:

Dobro umijesiti tijesto i izraditi kifle, te staviti peći.

KUGLOV

Potrebno je:

50 dag brašna

20 dag margarina

20 dag šećera u prahu

4 jaja

Sve zajedno dobro izmiksati, te dodati paketić praška za pecivo.

Staviti u oblik za kuglov i peći.

HUSARSKI KRAFNI

14 dag putra i 3 žutanjka dobro izmješati, dodati 7 dag šećera, mješati, 18 dag brašna. Kad je sve zajedno dobro izmješano staviti na hladno mjesto da malo odstoji. Kad je otvrdnulo izraditi male kuglice i prstom utisnuti sredinu. Peći dosta naglo. Puniti pekmezom.

GERM BUTTERTAJG

30 dag brašna
3 žutanjka
malo soli
kvasac
malo šećera i soli

Izvaljati tijesto, meko kao za štrudl.
Kad je tijesto gotovo podijeli se na dva dijela i razvalja.
Stavi se 1/8 putra razrezanog na listiće, zatim se pokrije drugom polovicom tijesta.
Izvaljati i staviti počivati na hladno mjesto.
To se ponovi 3 puta po 1/4 sata.
Narezati na četvorine, filati i oblikovati malene kifle.
Staviti dizati oko 1 sat. Namazati bjelanjkom i posipati šećerom te staviti peći.

KOLAČ OD ORAHA

Potrebno je
3 jaja
21 dag šećera
21 dag oraħa
1/2 limuna

Jaja i šećer dobro izmiksati, dodati oraħe, sok od 1/2 limuna i malo korice. Na kraju lagano umiješati brašno. Stavi se peći u dugoljast oblik za kolače.

BIŠOFSBROT

14 dag šećera
4 jaja
14 dag brašna

Šećer i žutaljke dobro izmiksati, Dodati brašno, malo mandula, limuna, korice vanilije i snijeg od bjelanjaka.

KOLAČ OD ČOKOLADE

5 dag margarina
4 jaja
5 dag čokolade
10 dag šećera
4 dag krušnih mrvica

Margarin, i žutaljke dobro izmiksati, zatim dodati čokoladu, šećera, te postepeno umiješati snijeg od bjelanjaka, i na kraju se dodaju krušne mrvice. Pleh dobro namastiti i kuhati u dunstu 3/4 sata. Na kraju se prelije rastopljenom marmeladom.

MELL KOCH

3,5 dag putra
3,5 dag brašna
3,5 velike žlice mlijeka

Putar, brašno i mlijeko kuhati. Dok se ohladi staviti 3-4 žlice šećera, sok od 1 limuna i cijelo jaje i 2 žutaljka. Na kraju se doda snijeg od 2 bjelanjaka, te se kuha 3/4 sata.

BAZLAMAČA

Miksati 6 žutanjka sa 6 žlica šećera, zatim staviti 6 žlica kukuruznog brašna, te na kraju 12 žlica kiselog vrhnja i snijeg od 6 bjelanjka.

Peći u prethodno dobro ugrijanoj pećnici.

OMLET

3 jaja

3 žlice šećera

2 žlice brašna

Miješati žutanjke sa šećerom i brašnom, na kraju dodati snijeg od bjelanjka.

BISKVITNA ROLADA

14 dag šećera

10,5 dag brašna

5 jaja

Šećer i žutanjke dobro izmiksati. Dodati snijeg od 5 bjelanjka i brašno.

Nadjev:

10 dag čokolade

2 žutanjka

mlijeko

3,5 dag šećera

Čokoaldu, žutanjke rastopiti i dobro izmiješati u kipućem mlijeku.

Ohladiti. Dodati šećer i kuhati na pari.

PUNČ KOCKE

6 žutanjka miješaj s 10 dag šečera.

Dodati 10 dag brašna i snijeg od bjelanjka.

Jedan dio smjese staviti u protvan u tankom sloju i staviti odmah peći. Ostalu smjesu razdjeliti na tri djela. 1 dio ostane žuti, a u drugi se stavi ribana čokolada, a treći se oboji crvenim ekstraktom.

Kad je pečeno rezati na kocke i slagati na biskvit koji smo prvo ispekli i prerezali na dva djela. Donji dio se namaže pekmezom od marelica i na njega se slažu kocke prethodno namočene u punč.

Kada su kocke složene stavi se druga polovica 1. biskvita. Na sve to staviti neki teret da se kocke dobro pritisnu. Ostaviti preko noći, skinuti teret staviti ocaklinu i narezati na kocke. Kocke moraju izgledati šareno, (žute, crvene i smeđe) prikladno za svečanosti.

INDIJANER KRAFNI

10 jaja

16 dag šečera

24 dag brašna

U čvrsti snijeg od bjelanjaka dodaj šečer, žutanjke i brašno. Izdubiti, napuniti slagom i preliti čokoladnom glazurom.

ENGLESKI KOLAČIĆI (IZVORNO)

*14 dag putra
14 dag cukra
14 dag cveba
28 dag mele
2 jaja
1 žutanjak
malo praška za pecivo*

HOSTIJE

*20 dag šečera
14 dag rezanih oraha
2 čokolade
4 bjelanjka*

Sve zajedno mješati na vatri dok zavrije. Smjesu staviti u protvan i peći. Rezati na dugoljaste oblike. Poslužiti uz čaj.

KUGLERI

*25 dag čokolade
6 dag margarina
2 dag cacao
10 dag šečera
2 žlice ruma ili crne kave*

Sve zajedno dobro izmijesiti. Izraditi kuglice, u sredinu staviti voće ili žele bombon i valjati u mrvicama čokolade.

SALAMA OD ČOKOLADE

25 dag čokolade
10 žlica mljevenih oraħa
7 žlica šećera u prahu
1 jaje

Mješati sve zajedno na pari. Kad je smjesta gusta i glatka dodati 10 dag sjeckanih oraħa. Staviti na dasku i oblikovati salamu, staviti na hladno.

OREHNJAČA BEZ KVASCA

30 dag brašna
8 dag šećera
1 prašak za pecivo
3 dag masti
1/2 dcl mljeka

Umijesiti tijesto. Tanko razvaljati, staviti filu od oraħa i peć

BAJADERA

50 dag šećera
10 žlica vode
20 dag mljevenih oraħa
20 dag mljevenih keksa
12,5 dag maslaca
2 rebra čokolade

Šećer i vodu malo špinati, dodati oraħe i kekese, maslac. Razdijeliti u dva dijela. U 2. dio umiješaj čokoladu, te ga namazati na prvi dio. Preliti glazurom od čokolade. Sve se može složiti i na oblatnama.

EUROKREM

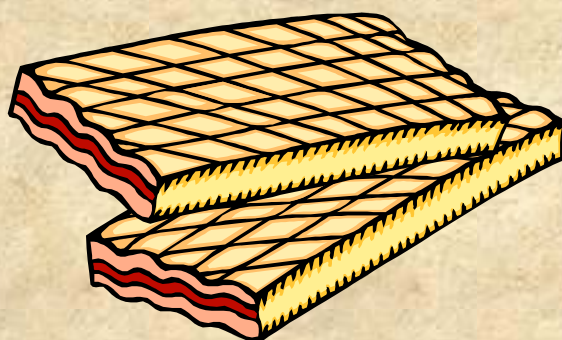
7 jaja
10 vanilin šečera
2 margarina
1 kg šečera
30 žlica oštrog brašna
1 l mljeka (može i u prahu)
kakao ili čokolada

Brašno sušiti 1 sat u pećnici na 40 stupnjeva. Jaja i šećer miksati, dodati vanilin šećer, kad se smjesa zgusne dodati brašno, prokuhano mljeko. Tako dobivenu smjesu ohladiti i u ohlađenu dodati margarin i miješati dok ne postane glatka, na kraju dodati čokoladu.

NAPOLITANKE

20 dag šečera
20 dag mljevenih oraha
1 čokolada
4 jaja

Ukuhati na vatri. Miješati tako dugo dok ne zakipi. U ohlađeno dodati 10 dag putra, malu žlicu ruma. Namazati na oblatne, opteretiti da se dobro sljepe. Rezati na željene oblike



MAĐARSKA PITA

60 dag brašna
20 dag šečera
5 dag maslaca
2 jaja
2 dcl vrhnja
prašak za pecivo
malo limunovog soka

Umijesiti tijesto, razdijeliti na pet djela. Svaki dio peći na okrenutom limu za pečenje.

FILA

0,5 l mlijeka
5-6 žlica brašna
30 dag šečera

Sve zajedno kuhati. U ohlađeno dodati: 25 dag maslaca i 10 dag čokolade.

HAMBURGER ŠNITE

15 dag margarina
20 dag brašna
7 dag šečera
2 žutanjka
Izraditi tijesto.

Nadjev:

Marmeladu namazati na tijesto
20 dag šečera
10 dag mandula
2 rebra čokolade
4 bjelanjka

PUDING OD KAVE

5 dag margarina
4 žutanjka
8 dag šečera
2 žemlje
4 žlice crne kave
snijeg od 4 bjelanjka

Margarin, žutanjke i šećer dobro izmiksati. Žemlje dobro namočiti te dodati u smjesu. Dodati kavu i prelići mlíjekom.

PITA OD JABUKA

18 dag margarina
21 dag brašna
2 žutanjka
2 žlice mlíjeka
malo soli
jabuke
marmelada

Izraditi tijesto. Kad je dobro izrađeno prepoloviti ga na dva dijela, te Prvi dio staviti u pleh za pečenje, na njega jabuke prethodno naribane, pekmez, malo šečera osipati, te pokriti drugim djelom tijesta. Naglo peći.

Kvasac stavimo dizati u malo mlíjeka i brašna. Umijesiti tijesto od brašna, maslaca, žutanjka, soli i šečera, dignutog kvasca i limunovog soka. Kad je dobro razvaljati prst debelo.

Staviti dizati u plastičnu vreću.

Kad je dignuto ispeći na pola.

Namazati pekmezom i snijegom kojem smo dodali šećer i rezane orahe. Ispeći do kraja. Rezati na četvorine.

OREHNJAČA

U ugrijano brašno staviti sol i kvasac, mlako mlijeko, šećer, jaja, korice od limuna, i rastopljeni maslac, te se izrađuje tako dugo dok se ne odvajaju od žlice. Tijesto pokriti, staviti na toplo mjesto i pustiti stajati 1 sat. Nakon jednog sata razvaljati tanko i nadjenuti nadjevom i pustiti još pola sata da se diže.

Za nadjev se orasi popare mlijekom, izmiješaju šećerom, koricom od limuna, malo ruma i cimetom po ukusu.

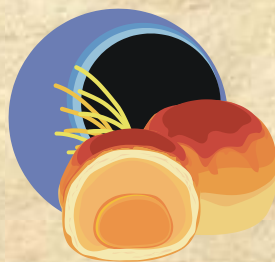
KOLAČ OD SNIJEGA

*4 bjelanjka
4 žlice pekmeza
5 dag oraha
8 dag šećera*

1 bjelanjak, šećer i pekmez izmiješati, dodati snijeg od 3 bjelanjka. Orahe narezati i njima nabosti nabujak. Peći.

KUGLICE OD ČOKOLADE

Od 1 bjelanjka načiniti čvrsti snijeg. U snijeg umiješati 14 dag šećera, 14 dag mljevenih badema. Načiniti kuglice, uvaljati u čokoladnu glazuru i sušiti na zraku.



ZVJEZDICE OD ORAHA

0,5 kg brašna
0,4 kg masti
0,4 kg mljevenih oraha
18 dag šečera
1 jaje
2 žutanjka i toliko vina

Iz svih sastojaka na daski izradi glatko tijesto, izrezati kalupom, namazati bjelanjkom i peći na jačoj vatri.

ČOKOLADNA SRCA

Od 2 bjelanjka načiniti čvrsti snijeg. Dodati 25 dag šečera, isto toliko mljevenih oraha, 6 dag čokolade, 15 g cimeta, brašna toliko koliko tijesto zahtjeva. Peći na jačoj vatri i vruće posipati šećerom ili glazurom od čokolade.

ŽENSKE MUŠICE

25 dag brašna
malo limunova soka
4 žutanjka
10 dag maslaca
5 dag šečera
3 dag kvasca
malo soli
5 žlica mlijeka
4 bjelanjka
15 dag šečera
10 dag oraha
20 dag marmelade

PITA OD ORAHA

25 dag margarina
3 žlice šečera
1 žlica vina
3 žutanjka
Umijesiti tijesto.

Fila:

6 jaja
6 žlica šečera
10 žlica brašna
10 dag čokolade
limunova korica

Jaja i šečer otopiti na vatri dok postane "flauming", dodati brašno i čokoladu, te limunove korice.

PITA OD ČOKOLADE

Izraditi tijesto kao za pitu od jabuka. Napola ga ispeći, dodati slijedeće: žutanjci i šečer se dobro miješaju. Poslije dodati limun, rastopljenu čokoladu, orahe i snijeg.

Fila:

4 žutanjka
14 dag šečera
sok od 1 limuna
1 čokolada
snijeg od 4 bjelanjka
14 dag oraha

KOLAČ OD NARANĐE

9 dag šećera
sok od 10 naranđi
4 jaja
žlica ruma
4 dag krušnih mrvica

Šećer, žutanjke sok, i rum dobro izmiksati. Dodati snijeg od bjelanjaka i mrvica, te peći. Kad je pečeno prelije se rastopljenom marmeladom.

KRAFNI

60 dag brašna
10 žutanjka
14 dag margarina
1 vrećica vanili šećera
malo limunovog soka, kvasac
5 g soli
3/8 l mlijeka

Izraditi rijesto, razvaljati prst debelo, te izrezivati okrugle oblike i peći. Prvo peći poklopljeno (oko 2 min) zatim okrenuti krafne i peći bez poklopca.

TURSKI MED

13 dag meda i 1 žlica vode staviti da 10 min vrije. Od 7 bjelanjaka snijeg i 28 dag šećera dobro promiješati. Dodati provrijani med i kuhati tako dugo dok ne postane gusto. Zatim dodati krupno rezanih oraħa. Još malo prokuhati. Debelo namazati na željeno mjesto (karton, tepsija ili nešto slično). Drugi dan se reže.

ŠNEL NOKLI

Na 0,5 l mljeka izmiješaj 3 bjelanjka, mljeko prokuhati, staviti malo vanili šečera. Nokle žlicom stavljati u smjesu i odmah vaditi van i odlagati u zdjelu koja mora biti u hladnoj vodi.

Smjesa:

2,5 dcl mljeka, 3 žutanjka, 3 žlice šečera, pola žlice brašna. Sve dobro miješati i kuhati, dok ne postane gusto, zatim izlijat nokle.

ŠPANIŠE VIND

3 jaja

25 dag šečera

3 bjelanjka istučí u čvrstí snijeg, umiješati šečer. Tepsiju obložiti oblatnama ili voskom. Formirati pusrle, te u toploj pećnici sušiti.

ŠPRIC KRAFNI

0,5 l mljeka

0,5 kg brašna

6 jaja

Mljeko skuhati, ukuhati brašno. Dobro miješati, staviti malo putra i soli. U ohlađeno staviti jaja, dobro izmiksati i staviti peći.

ŠAM ŠNITE

Načini tijesto iz 15 dag margarina, 17 dag brašna, 1 žlice šećera. Tanko razvaljati i staviti peći.

Kada je na pola pečeno izvaditi, namazati marmeladom, preliti sa tvrdo tučenim snijegom od 4 bjelanjka i 20 dag vanili šećera. Peći.

KREMŠNITE

28 dag margarina

28 dag brašna

Od polovice brašna i svog margarina umijesi se tijesto, a od druge polovice brašna izradimo drugo tijesto, dodajući 1 žutanjak, malo hladne vode i malo soli, ne smije biti pretvrdo.

Razvaljati prvo tijesti izrađeno s margarinom, zatim razvaljati drugo tijesto i staviti ga na prvo. Sklopiti tijesta zajedno kao rubac i staviti na hladno pola sata.

Nakon stajanja ponovno razvaljati i preklopiti, i to ponoviti 3 puta. 4. puta se prereže na dva djela i razvalja prema dužini tepsije. Peći na okrenutoj tepsiji.

Kad je pečeno gornji dio se okrene s licem prema podlozi i stavlja se krema.

KREMA

Kuhati

1 cijelo jaje

7 žutanjaka

15 dag šećera

1 vanili šećer

4 dag brašna

Kada provrije preliti prekuhanim mlijekom uz neprekidno

miješanje. Kad je dovoljno gusto stavi se na hladno da se ohladi. Hladnim se nadjeva oblatna, drugom oblatnom se prekrije krema, pošećeriti šećerom u prahu.

KOLAČ AJZEBANER

*14 dag margarina
14 dag šećera
2 jaja
14 dag brašna
rezani bademi (po duljini)*

Dobro izmiksati margarin, šećer i jaja. Dodati brašno i umiješati bademe. Staviti peći.

ENGLESKI KOLAČ

*28 dag margarina
21 dag šećera
28 dag brašna
8 žutanjka*

Margarin, šećer, brašno i žutanjke dobro izmiksati i to tako da se dodaje 1 žutanjak 1 žlica brašna. Zatim lagano umiješati snijeg od 4 bjelanjka. Tepsiju dobro nauljiti preliti smjesu u tankom sloju, preliti tekućom marmeladom (rastopljenom), zatim posuti krupnim šećerom i mandulama. Umjerenom peći i odmah vruće rezati.

KOLAČIĆI ZA ČAJ

0,5 kg brašna

19 dag margarina

15 dag šećera

1 jaje

2 žutanjka

mlijeka po potrebi (tj koliko ga tijesto primi, mora biti dosta čvrsto)

Razvaljati tanko. Izreži razne oblike i stavi peći u namašćenu tepsiju.



orte

DOMOTICOPY

ČOKOLADNA TORTA

6 žutanjka
14 dag šećera
8 dag čokolade
12 dag maslaca
9 dag brašna

Dobro izmiksati žutanjke i šećer, čokoladu rastopljenu u maslacu.

Na kraju naizmjenice umiješati brašno i snijeg od bjelanjaka. Kad je pečeno izreže se na tri djela i fila.

Nadjev:

12 dag čokolade
8 dag šećera
1 žlica vode

Sve zajedno kuhati tako dugo dok ne postane gusto, dodati 2 žutanjka i 2 dcl tučenog slatkog vrhnja.

PIŠINGER TORTA

5 jaja
4 žlice šećera
4 žlice brašna

Žutanjke i šećer dobro izmiksati, zatim dodati naizmjenice brašno i snijeg od 4 bjelanjaka. Smjesu peći na listove i filati.

Nadjev:

14 dag maslac
14 dag čokolade
2 žutanjka
1 cijelo jaje

3 žlice šećera

U dobro izmiješanu čokoladu i maslac dodati žutanjke, jedno jaje, šećer. Kuhati na pari.

DAN I NOĆ TORTA

28 dag šećera

12 jaja

14 dag brašna

1 limun

10 dag čokolade

Šećer i žutanjke dobro izmiksati. Naizmjenično dodavati brašno i snijeg od bjelanjaka. Dodati sok od 1 limuna. Smjesu razdijeliti na dva dijela. Prvi dio (bijeli) staviti peći da dobije laganu koricu, zatim doliti drugi dio tijesta, u koji smo prethodno umiješali čokoladu.

TORTA OD ORAHA

3 jaja

13 dag šećera u prahu

13 dag oraha

*Žutanjke i šećer dobro izmiksati. Dodati brašno, orahe, malo cimeta i klinčića. Na kraju se lagano umiješa snijeg od 3 bjelanjaka.
Stavi se peći.*

KRUMPIROVA TORTA

21 dag šećera
10 dag krumpirova brašno
8 jaja
1 limun

Šećer i žutanjke dobro izmiksati. Dodati sok od 1 limuna, te polagano umijesiti naizmjenice dodavajući snijeg od bjelanjaka i brašno. Stavi se peći u namašćenu tepsiju.

KAKAO TORTA

4 dag margarina
2 jaja
25 dag šećera
4 dag kakaa
mala šalica mlijeka
1 prašak za pecivo
25 dag brašna

Margarin, žutanjke, šećer, kakao, mlijeko, prašak za pecivo i brašno dobro izmiksamo. Na kraju lagano umiješati snijeg od 2 bjelanjka.
Oblik za torte dobro namastiti i posuti brašnom, peći na jačoj vatri.

TORTA OD KESTENA

24 dag šečera
5 jaja
25 dag kestena
1 žlica krušnih mrvica
mlijeko

Šečer i žutanjke dobro izmiksati.
Dodati snijeg od bjelanjaka i kestene koje smo prethodno skuhalo, oljuštiti i oljuštene u mlijeku prokuhati, te pasirati.
Dodati mrvice i sve zajedno izmiješati i staviti peći.

MOKA TORTA

15 dag lješnjaka
15 dag šečera
10 jaja
10 dag čokolade
4 dag brašna

Šečer i žutanjke dobro izmiksati. Dodati lješnjake, čokoladu i brašno. Na kraju lagano umiješatu snijeg od 8 bjelanjaka.
Tijesto se peče u 8 listova.

Nadjev:

5 žutanjka
15 dag šečera
5 žlica jake crne kuhane kave
1 kom vanilije
10 dag margarin

Žutanjke, šečer, kavu i vaniliju kuhati, (ne smije zakipiti).
Ohladiti, te dodati margarin.

Glazura:

3 jaja

13 dag šečera u prahu

limunov sok

Snijegu od 3 bjelanjka dodati šečer u prahu, malo limunovog soka. Preliti po torti i staviti u pečnicu da se suši.

BIJELA MANDL TORTA

12 jaja

1/4 kg šečera

1/4 kg badema

4 žlice krušnih mrvica

Žutanjke i šečer dobro izmiksati. Dodati bademe, mrvice i snijeg od bjelanjaka.

Glazura:

14 dag šečera kuhati u malo vode dok ne postane crvenkaste boje. Preliti po torti.

DADEL TORTA

21 dag šečera

3 jaja

14 dag badema (rezanih po dužini)

14 dag datulja

Šečer i snijeg od bjelanjaka dobro izmiješati. Dodati mandule, datulje. Peći.

Glazura od limuna:

Snijeg od 1 bjelanjka i 12 dag šečera dobro izmiješati, dodati sok od 1 limuna. Preliti preko pečene torte i staviti sušiti u pećnicu.

SIDONIE TORTA

*10 dag margarina
4 dag šečera
10 dag čokolade
8 jaja*

Margarin, šečer i čokoladu dobro izmiješati. Dodati 8 žutanjaka i snijeg od 6 bjelanjaka. Peći u dva dijela.

Nadjev:

14 dag šečera špinati s malo vode. Dodati 6 žutanjaka i dobro izmiješati. Ohlađenom dodati 20 dag margarina. Nadjenuti ohlađenu tortu.

TORTA OD KAVE

*14 dag šečera
6 jaja
10 dag čokolade
1 malča žlica kave
7 dag mljetih mandula ili oraħa*

Šečer i žutanjke dobro izmiksati. Dodati čokoladu, kavu, mandule i snijeg od bjelanjaka. Peći na tri dijela.

Nadjev:

*14 dag margarina
14 dag šečera*

14 dag vanili šečer
5 žutanjka
2 šalice jake crne kave

Margarin i šečer dobro izmiksati. Posebno miješati (kuhati na pari) vanili šečer, žutanjke i kavu. Ohladiti. Ohlađenom dodati margarin i šečer. Namazati tortu.

CARSKA TORTA

7 dag margarina
6 jaja
14 dag čokolade
14 dag šečera
6 jaja
9 dag brašna

Dobro izmiješati šečer i margarin. dodati čokoladu, brašno i snijeg od bjelanjaka. Peći u dva dijela.

Nadjev:

7 dag šečera
10 dag čokolade
3 žutanjka
2 dcl vrhnja

Kuhaj šečer i čokoladu u 1 dcl vode, tako dugo dok ne postane tvrdo. Malo ohladiti, zatim dodati žutanjke i dobro sve zajedno izmiješati dok potpuno ne ohladi. Premaži tortu. Tortu premazati šamom od vrhnja.

TORTA OD JAGODA

14 dag margarina

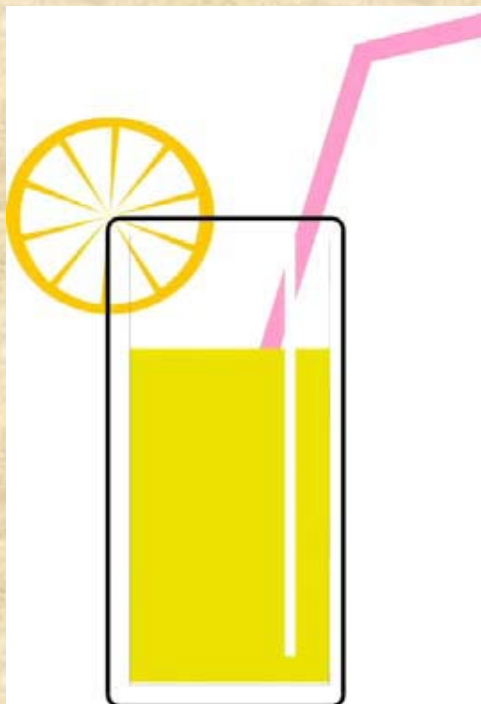
14 dag šećera

10 dag mljevenih oraħa

14 dag brašna

4 kuhana pasirana jaja

Od svih sastojaka zamijesiti tijesto koje se peče u dva kalupa. Kad se listovi ohlade, svaki se razmažu s svježe kuhanim jagodama. Staviti jedan na drugi, te odozgo namazati s svježom pjennom od soka koji je ostao nakon kuhanja.



VOĆNI SOKOVI

VOĆNA VINA

DOMOTOP

ŽELE OD JABUKA

Jabuke operemo i neljuštene razrežemo na komadiće i kuhamo u nekoliko voda da postanu mekane, ne raskuhane. Procijediti kroz gusto cijedilo. U procijeđeni sok umiješamo 15-50 dag šećera. Kad se šećer rastopi kuhamo sok brzo skidajući pjenu. Kad tekućina postane poput hladetina maknemo s vatre. Probatí se može kad se stvori kožica.

ŽELE OD ŠLJIVA

Na isti način kao i od jabuka.

ŽELE OD MALINA

Svježe, ne zrele maline isprešamo, zatim procijedimo sok i kuhamo kao ostale sokove. Dodamo malo soka od ribizla da se može skuhati. Na 1 litru soka stavlja se 40-50 dag šećera..Na ovaj način se radi žele od kupina, borovnica. Što manje prešamo to će žele biti čistí.

SOK OD JAGODA

Oprane jagode posipati šećerom i polijati s malo vode . Zatim ih ugrijavamo lagano do 90 stupnjeva i ostavimo u pokrivenoj posudi 1 dan. Zatim istisnemo sok i procijedimo, kratko vrijeme kuhamo uz uklanjanje pjene. Dok je još vruće ulijemo u staklenke. Na 1 kg ploda uzimamo 15-20 dag šećera.

SOK OD MALINA

Zrele i čiste maline zgnječiti i sprešati. Sokom napunjene staklenke pokriti i metnuti na toplo mjesto da vri. Nakon toga sok odlijemo, a maline procijedimo. Dodati 1 l čistog soka i 30-50 dag šećera. Ostavimo par minuta na jakoj vatri. Za vrijeme kuhanja pjenu obrati. Vrući sok naliti u boce.

SOK OD BOROVNICE

Na 1 kg borovnica dodajemo 15-25 dag šećera i nešto limunovog soka. Pustiti da prevri. Kad je sok čist nalijemo ga staklenke i metnemo na hladno mjesto.

SOK OD KRUŠAKA

Kruške razrezati na kriške, zatim kuhati u malo vode da omekša. Nato se sok procijedi kroz platno, ohladi i zakuha skidajući pjenu. Na litru soka stavimo 20-25 dag šećera.

VOĆNI LIKERI

OPĆENITO

Napuniti velike staklenke dobro očišćenim voćem i potrebnim šećerom i drugim dodacima, sve politi alkoholom. Dobro zatvorene boce metnemo tri ili više tjedana na sunce te ih više puta protresemo. Zatim tekućinu otočimo, procjedimo u staklenke i spremimo u hladne prostorije.

LIKER OD TREŠANJA I VIŠANJA

Na 1 kg voća dolazi 1 l rakije ili špirita i 75 dag šećera, te nešto cimeta ili klinčića. Staklenka neka stoji tri tjedna na suncu.

VOĆNA VINA

OPĆENITO

Jagodasto voće dobro oprati izgnječiti, te pokriti i ostaviti 2 dana na hladnom mjestu.

Više puta promiješati da se spriječi kvarenje.

Tada prešamo u platnenoj vrećici, dodati šećer koji rastopimo u vrućoj vodi. Ohlađen i vodom razrijeđen sok nalijemo u prikladne posude, ali ne do vrha.

Mošt dobro vrije ako se nalazi na mjestu koje ima 15-20 stupnjeva.

Vrenje se pospješuje ako se moštu doda čisti vinski kvasac.

Na taj način vino se prije očisti i brzo sazrije, stalnije je i čistijeg ukusa.

Ako prestane vrenje dok je još mošt sladak treba ga promiješati.

Kad se piće stane čistiti valja ga pretočiti i ponovno nakon 3-4 tjedna. Tada napunimo boce, dobro ih začepimo i spremimo u vodoravnom položaju na suho i hladno mjesto. Može se gornji dio boce zaliti voskom, te u tome slučaju mogu boce stajati uspravno.

VINO OD KUPINA

1 l soka, 1 l vode, 50 dag šećera i 2-3 g smrvljenog u prah vinskog kamena. Izvrsno piće je ako 1 l soka od kupina i 1 l soka od ribizla pomiješamo u 1 l vode i 1-1,5 kg šećera.

OD MALINA

1 l malinovog soka, 1,5 l vode, te 80-90 dag šećera.

OD JAGODA

1 kg crvenih jagoda, 3/4 l rakije, 50 dag šećera, nešto cimeta i klinčića metnemo u staklenku na 3 tjedna. Mora biti na suncu. Procijediti. Za maline na isti način.

LIKER OD MARELICE

6 kom zrelih marelica, malo cimeta, 3-4 klinčića, 80 dag vina 60 dag špirita (ili rakije), 83 g šećera i 300 g vode. Marelice i jezgru izgnječiti, te 8 dana sa špiritom i vinom držati na suncu. Zatim procijediti šećer sa vodom i od vina se ostavi 200 g. To sve zajedno pomiješaj, ohlađeno i procijeđeno zajedno smiješaj.

LIKER OD MLIJEKA

1 lit šečera u prahu pomiješati s 1 l mlijeka, dodati 1 štangu vanilije, 2 izrezana limuna i 1 l alkohola. To se dobro zatvori u bocu i pusti stajati 14 dana. Svaki dan sadržinu protresemo i nakon 14 dana liker se filtrira, ulije u flašu i začepi, pa pusti stajati da dobije bolji tek i postane proziran i svjetlo zelen.

LIKER OD KAVE

Na 17 dag pržene kave (mljevene) nalije se 1,5 l vode, pusti stajati 24 sata. Onda se ta kava kuha da kipi po prilici pola sata, malo neka odstoji i zatim procijediti kroz tkaninu. Ocjeđeno opet pusti da prokipi s 1 kg šečera, maknuti sa štednjaka i doliti polako 1 l špirita (rakije), 3 štange vanilije i opet pustiti da neko vrijeme kipi.



Konzerviranje

voća i povrća

UKUHANE KRUŠKE

Kruške oguliti, narezati, te ih nakvasiti u limunovoj vodi . Ukuhivati 30 minuta na 90 stupnjeva. Šečera staviti 10-30 dag na 1 l vode.

MARELICE

Oguljene namočiti u limunovu vodu. Ukuhavanje: 20 minuta uz 90 stupnjeva 20-25 dag šečera na 1 l vode.

TREŠNJE

Trešnje oprati. Rastopiti 10-40 dag šečera na 1 l vode. Ukuhavanje: 20 min na 90 stupnjeva.

VIŠNJE

isto kao trešnje, samo uz 20-60 dag šečera na 1 l vode.

JAGODE

Ne smiju biti prezrele. Dobro ih oprati kroz sito. Prije stavljanja u staklenke grijemo ih u šečeru uz slabu vatru do 80 stupnjeva. Na 1 kg jagoda ide 25 dag šečara. Nakon dovoljnog grijanja staviti pokrivenu posudu preko noći na hladno mjesto. Drugi dan napuniti staklenke jagodama i zaliti tekućinom u kojoj su se parile. Prije toga može se tekućina zgusnuti nad vatrom. Sterilizacija: 13 min uz 75-80 stupnjeva. piše sterilizacije ugrijavaju se jagode da ispuste nešto soka.

Bakini



savjeti

ZA NJEGU KOSE

Ugrijati 20 g ricinusovog ulja, pomiješati sa žlicom ruma i žutanjkom. S četkicom četkajte pramenove i prstima masirajte korijen kose. Sutradan oprati kosu.

PROTIV PROŠIRENIH PORA

U cvrsti snijeg od 3 bjlanjka postepeno kap po kap 1/2 l 40%-tnog alkohola i sok od 1/2 limuna. Poslije toga namazati lice svježim mlijekom, 10-20 minuta. Nakon toga isprati lice. Masku stavljati 2 puta tjedno, nakon ispiranja lice obavezno namazati hidratantnom kremom.

PROTIV ISPADANJA KOSE

200 g kišnice

200 g ruma

1/2 žličice soli i

10 g kinina

Izmiješati, te time dobro trljati tjeme 2-3 puta tjedno.

ZA PORAST KOSE

150 g suhog lišća žalfije i 8 g ružmarina staviti u vodu i provriti, zatim izlijati u bocu na dva dana (uz češće mućkanje). Nakon toga filtrirati i dodati čašu crnog vina ili ruma i masirati.

PROTIV MASNE KOSE

Kosu prati u vrućoj vodi sa sodom. Sapunati sumpornim sapunom i pjenu ostaviti u kosi 10 minuta. Isprati i istrljati eterom.

PROTIV KURJIH OČIJU

Lišće od poriluka staviti u ocat da stoji 24 sata. Zatim preko noći staviti na bolne dijelove i obložiti s vatom i gazom. Treba stavljati uzastopno nekoliko noći.

PROTIV OZEBLINA

U vodi prokuhati nekoliko grančica zelenog celera i ostaviti ga u vodi. U toj vodi kupati noge, nakon toga ih masirati i preko noći uviti. Voda može poslužiti više puta. Dobro je i za reumatizam.

ZA ČIŠĆENJE LICA

Istuci snijeg od 3 bjelanjka, dodati kap po kap 1/2 l 40%-tnog alkohola i (1/4l alkohola i 1/4 l vode) i sok od 1/2 limuna. Nakon toga oprati lice sumpornim sapunom.

PROTIV JEČMENCA NA OKU

Trljati bolno mjesto češnjakom.

LOSION PROTIV BORA

Izmiješati 2 g stipse, 100 g ruzine vodice i 25 g gustog bademovog mlijeka. Brisati lice vatom.