ZLATAN NADVORNIK

JELA VRBOVEČKOGA KRAJA

KAJ°SU°JELI
NAŠI°STARI

ZLATAN NADVORNIK

Zlatan Nadvornik: *Jela vrbovečkoga kraja*

Izdavač: "*ABACUS*" *d.o.o. Vrbovec i Turistička zajednica grada Vrbovca*

Glavni i odgovorni urednik: *Željko Malinarić*

Likovni urednik i crteži: *Dragutin Mandekić*

Fotografije: *Davorin Supek*

Lektura i korektura: *Jure Žgela*

Tehnički urednik: *Gordan Mikac*

Priprema za tisak: "*ABACUS*" *d.o.o.*

Izrada fotolita: "*DAMAŽ*" *d.o.o.*

Tisak: "*ABACUS*" *d.o.o. Vrbovec*

© Copyright, *Zlatan Nadvornik*, Zagreb 1997.

CIP - Katalogizacija u publikaciji
Nacionalne i sveučilišne knjižnice
Z A G R E B

UDK 641. 568 (497b Vrbovec) (083.12)

NADVORNIK, Zlatan
Jela vrbovečkoga kraja: kaj su jeli naši stari / Zlatan Nadvornik ; crteži Dragutin Mandekić; fotografije Davorin Supek. - Vrbovec: Abacus : Turistička zajednica grada Vrbovca, 1997. - 120 str., ilistr. ; 23 cm

Bibliografija: str. 111.

ISBN 953 97273-0-8

970826022

ZLATAN NADVORNIK

JELA VRBOVEČKOGA KRAJA

VRBOVEC, 1997.

Sastav: 7 žlica slatkog vrhnja, 2 žumanca, malo sode bikarbone, brašna po potrebi, mast ili ulje za prženje, šećer za posipanje.

Zamijesite ne pretvrdo tijesto i ostavite ga da malo odstoji. Razvaljajte ga, narežite na oblike, pržite na vrućoj masnoći i pospite šećerom.

(Paruževac)

Jastučići sa sirom

Sastav: 1 kg brašna, 3 dag kvasca, sol, 1 kg svježeg kravljeg sira, 2 jaja, mrvice, mast.

Razmrvite kvasac u malo tople vode s malo brašna. Kad na toplom uzađe, umiješajte s brašnom, malo vode i solju u dosta tvrdo tijesto. Ostavite ga na toplom oko pola sata. Podijelite tijesto na 4 dijela i svaki razvaljajte na kvadrate veličine 20 x 10 cm. Dobro ocijeđeni sir pomiješajte s jajima, posolite i podijelite po razvaljanom tijestu u hrpice. Preklopite tijesto, narežite na jastučiće (režite bridom tanjura) i kuhajte ih u vreloj vodi 10 minuta. Izvadite i prelijte mrvicama ispržnim na masti.

(Vrbovec)

Kukuruzni "štrudli"

Sastav: tijesto za savijaču. Za nadjev: 1 veći svježi kravlji sir, 2 dcl kukuruznog brašna, malo soli, šećer po ukusu, 1 dcl vrhnja, 1 dcl otopljenog maslaca, maslac za lim i mašćenje savijače ("štrudla").

Zgnječite sir za nadjev i umiješajte ostale sastojke. Tijesto poškropite otopljenim maslacem i prekrijte nadjevom. Savijte tijesto u savijaču, stavite je u namašćeni lim i ispecite da porumeni. Odozgo savijaču premazujte maslacem dok se peče. Odmah poslužite.

(Haganj)

Slana pera

Sastav za tijesto: 2 dag kvasca, 2 žlice rastopljenog maslaca, 50 dag brašna, žličica soli. Za nadjev: 1 svježi kravlji sir, 2 jaja, 2 dcl vrhnja, malo soli.

Zamijesite tijesto s kvascem s navedenim sastojcima i 2 dcl mlake vode. Ostavite uzaći na toplome. Za nadjev zgnječite sir, umiješajte sol, jaja i vrhnje. Uzašlo tijesto premijesite, razvucite tako da pokriva dno i stranice namašćenog lima. Pokrijte tijesto nadjevom a krajeve tijesta malo zavijte preko nadjeva. Ispecite na 200 C°.

(Vrbovec)

Sastav za tijesto: 20 dag brašna, sol, malo ulja. Za nadjev: 3 bjelanca, 2 žlice šećera u prahu, mast za prženje, šećer u prahu i cimet za posipanje.

Od brašna, soli i malo vode zamijesite tijesto kao za savijaču (štrudl). Razvucite ga i narežite na veće pačetvorine. Istucite čvrsti snijeg, umiješajte šećer i razdijelite na pačetvorine. Presavijte tijesto da dobijete jastučiće koje ispržite u dosta masti. Pospite šećerom i cimetom i odmah poslužite.

(Vrbovečki Pavlovec)

Siromaki

Sastav: 1 svježi kravlji sir, 5 žlica brašna, 4 žlice otopljenog maslaca, 2 dcl vrhnja, 5 dcl kukuruznog brašna, veliki listovi kupusa.

Sve sastojke dobro izmiješajte. Dobiveni nadjev premažite preko listova kupusa. Nekada se taj kolač pekao u krušnoj peći a danas se radi u pećnici. Ispečeno odmah poslužite, a svatko žlicom skida pečeni nadjev s lista kupusa.

(Dulepska)

Pera

Sastav za tijesto: 1,25 kg brašna, malo soli, 0,5 dcl ulja, 0,5 l mlijeka. Za nadjev: 1 svježi sir, 1 jaje, malo brašna, sol. Za preljev: 2 dcl vrhnja, 1 jaje.

Od brašna, soli, ulja i mlijeka zamijesite tijesto i ostavite ga da počiva sat vremena. Zgnječite sir, dodajte jaje, sol i malo brašna za žitki nadjev. Tijesto razvucite na loporki (drvenoj lopati za krušnu peć, ili je zamijenite većim okruglim limom). Sir stavite na tijesto, krajeve malo zavinite preko ruba, sve premažite vrhnjem u koje ste umutili jaje. Ispecite i poslužite toplo.

(Pogančec)

Sastav za tijesto: 50 dag brašna, malo kvasca, 3 dcl mlijeka, malo soli. Za nadjev: 1 veći svježi kravlji sir, 2 jaja, 1/2 l prokuhane prosene kaše ili krupice (griza), 2 žlice šećera i malo soli, nekoliko žlica otopljenog maslaca, 2 dcl kiselog vrhnja.

Od kvasca, malo mlijeka i malo šećera napravite kvas. Kad uzađe, zamijesite tijesto s preostalim sastojcima. Ostavite ga na toplom dizati. Za nadjev iscijedite sir, dodajte sve ostale sastojke i pomiješajte. Razvaljano tijesto stavite u plitki kalup, premažite nadjevom i krajeve zadignite. Prelijte otopljenim maslacem i vrhnjem pa ispecite.

(Gradečki Pavlovec)

Pera s rižom

Sastav za tijesto: 50 dag brašna, 10 dag maslaca, 1 kvasac, 3 dcl mlijeka, malo soli. Za nadjev: 2 dcl riže, 3 dcl mlijeka, 1 šalica za kavu krupice (griza), 3 jaja, 80 dag svježeg kravljeg sira, malo soli, 4-5 žlica vrhnja.

Od kvasca, malo mlijeka, malo brašna i šećera naravite kvas i stavite ga na toplo da uzađe. Dodajte ostale sastojke za tijesto, dobro istucite i ostavite dizati. Za nadjev skuhajte rižu u mlijeku, ukuhajte i krupicu. Kad se ohladi, dodajte usitnjeni sir, jaje i malo soli. Razvaljajte tijesto i stavite u lim da pokrije i dno i stranice, pokrijte nadjevom, prelijte vrhnjem i pecite jedan sat na 150 C°, a poslije smanjite temperaturu.

(Repinec)

Slatka pera

Sastav za tijesto: 50 dag brašna, 2 dcl mlijeka, 1 žličica otopljene masti, 1 žlica ulja, malo soli, malo šećera. Za nadjev: 1 veći svježi kravlji sir, 2 jaja, 2 žlice šećera, malo soli, nekoliko žlica otoljenog maslaca, 2 dcl kiselog vrhnja, 2 dcl kukuruzne ili pšenične krupice, maslo i vrhnje za prelijevanje.

Zamijesite tijesto s kavscem i ostavite na toplom uzaći. Za nadjev dobro iscijedite sir, zgnječite ga, dodajte ostale sastojke i dobro promiješajte. Uzašlo tijesto razvucite u namašćenom plitkom limu. Tijesto pokrijte nadjevom a krajeve tijesta malo zadignite. Prelijte otopljenim maslom i vrhnjem pa ispecite. Pera je najbolja topla.

(Dulepska)