Prilog 17.

Kuhinja babe Eve (2021): Novi recepti od *Čepinskog kupusa.* (Općina Čepin).

NOVI RECEPTI OD ČEPINSKOG KUPUSA

Proljetni festival, koji je Općina Čepin planirala još za travanj 2020. godine, zatim za travanj ove godine, zbog epidemioloških se mjera, nažalost, nije uspio održati uživo. No, kako bi se ipak promovirala blaga našeg kraja, održan je "online" festival, odnosno, snimljena je emisija "Kuhinja babe Eve". A u otkrivanju blaga - čepinskog kupusa, voditeljici Doris Pinčić, pomogao je i svima dobro poznati chef Tomislav Špiček! U nastavku donosimo recepte koje je Tomislav Špiček kreirao za čepinski kupus, a emisiju „Kuhinja babe Eve", specijalno izdanje iz Čepina, pogledajte na društvenim mrežama Općine Čepin!

Želimo dodati kako je ovo tek prvi korak u promociji i brendiranju čepinskog kupusa. Što se Proljetnog festivala, ali ostalih manifestacija tiče, iskreno se nadamo kako će se epidemiološke prilike čim prije popraviti kako bismo kroz sve manifestacije i dalje pokazivali bogatstvo našeg kraja.

KRUMPIROVE KNEDLE PUNJENE KISELIM ČEPINSKIM KUPUSOM S RAGUOM OD SVINJSKE VRATINE

(ZA 4 OSOBE)

- 0,5 kg starog krumpira
- 0,3 kg glatkog brašna
- 0,4 kg rezanog kiselog čepinskog kupusa
- 2 jaja
- 0,5kg crvenog luka
- 3 češnja češnjaka
- 10 g crvene slatke domaće mljevene paprike
- 3 g ljute crvene domaće mljevene paprike
- 80 g svinjske masti
- 25 ml biljnog ulja
- 80 g slanine
- 800 g svinjske vratine bez kosti
- 50 g mileram vrhnja
- prstohvat muškatnog oraščića
- sol, papar

Za knedle

Skuhajte krumpir u ljusci u posoljenoj vodi. Kada je kuhan, ocijedite ga od vode i pustite da se ohladi te ga ogulite od kore. Protisnite ga kroz stiskalicu za krumpir. Dodajte ulje, jaja, muškatni oraščić. Posolite i popaprite po želji. Dodajte glatko brašno pa sve dobro izmjesite u jednoličnu smjesu. Ako je potrebno dodajte još brašna, jer tijesto mora biti čvrsto, a krumpir ikad nije isti.

Za punjenje

100 g crvenog luka narežite na sitne kockice, te ga pirjate na 300 g svinjske masti. Kada je luk požutio dodajte rezani kiseli čepinski kupus i sitno nasjeckan jedan češanj češnjaka. Dodajte crvene slatke i ljute

paprike po želji i sve dobro izmješajte. Dinstajte sve zajedno dok tekućina ne ispari, te ga dobro ohladite prije punjenja knedli. Kada se kupus ohladio, njime napunite knedle, te ih kuhajte u posoljenoj vodi.

Za ragout

Preostali crveni luk narežite na ploške, te pirjajte na ostatku svinjske masti. Dodajte slaninu i svinjsku vratinu narezane na kockice, te sitno nasjeckan ostatak češnjaka. Dodajte crvene paprike ljute i slatke po želji i sve lagano pirjajte dok svinjska vratina ne smekša. Povremeno podlijevajte vodom, ako je potrebno. Kada je jelo gotovo začinite ga solju i paprom po vašoj želji, te umiješajte kiselo vrhnje . Sve zajedno kuhajte još 5 minuta, pa maknite s vatre.

Servirajte tako da ragout stavite na tanjur, a na njega posložite knedle.

Vrijeme pripreme – 2sata i 30 minuta + vrijeme hlađenja

KRPICE (FLEKICE) SA SLATKIM ČEPINSKIM KUPUSOM I MESNIM OKRUGLICAMA ZAPEČENIM U ROLU (BAZA 4 OSOBA)

- 160 g kg krpica (flekica)
- 200 g crvenog luka
- 800 g mladog čepinskog kupusa
- 600 g mljevene svinjetine
- 30 ml mlijeka
- 40 g žemlji
- 1 češanj češnjaka
- 50 g svinjske masti
- 2 žličice šećera
- 40 g slanine
- 40 g polutvrdog masnog sira
- 3 g crvene slatke mljevene paprike
- 100 g mileram vrhnja
- 2 jaja
- 20 g peršinovog lista
- sol, papar
-

Stavite kuhati tjesteninu u posoljenu kipuću vodu. Kada je kuhana, ocijedite ju od viška tekućine. Dio tekućine ostavite za podlijevanje, a krpice dobro ohladite pod hladnom vodom.

120 g crvenog luka narežite na sitne kockice i stavite peći na 20 g svinjske masti. Kada se luk zažutio, dodajte šećer i pustite da se lagano rastopi. Dodajte svježi čepinski kupus narezan na kocke veličine krpica. Poklopite i lagano pirjajte 30 minuta uz povremeno podlijevanje vodom od kuhanja tjestenine. Posolite po želji i dobro popaprite. Bitno je da sva tekućina iz kupusa ispari. Kada je omekšalo, dodajte tjesteninu koju lagano umješajte u kupus. Probajte ju, te ponovno posolite i popaprite po želji ako vam nije dovoljno.

Preostali luk narežite na sitne kockice. Isto tako narežite i slaninu, pa stavite zajedno peći u većoj tavici na 15 g svinjske masti. Kada se luk zasmeđio, dodajte sitno nasjeckan češnjak. Pecite još 1 minutu pa maknite s vatre. Dodajte crvenu slatku papriku i promješajte. Pustite da se ohladi. Kada se ohladilo,

dodajte smjesu u mljeveno meso. Ubacite unutra sitno nasjeckani peršin, sir i 1 jaje. Sve dobro izmješajte. Žemlje narežite na kockice i prelijte toplim mlijekom. Pustite da se ohladi pa dodajte u smjesu s mesom. Posolite sve zajedno i popaprite, te dobro izmješajte u jednoličnu smjesu. Od dobivene smjese radite male okruglice.

Okruglice pecite na preostaloj svinskoj masti u većoj tavici. Kada su dobile lijepu boju, stavljajte ih sa strane. Kada ste sve ispekli, dio masnoće dodajte u lim za pečenje gdje ćete sve to peći. Na masnoću dodajte krpice sa kupusom. Na njih posložite i utisnite okruglice. Drugo jaje i mileram dobro izmutite i prelijte preko krpica i okruglica. Stavite peći u pećnicu na 180°C 20 minuta. Kada je gotovo izvadite van, pustite da se lagano ohladi, pa servirajte.

Vrijeme pripreme – 2 sata i 30 minuta

ŠTRUDLA S MLADIM SVJEŽIM ČEPINSKIM KUPUSOM, MAKOM, SIROM I MEDOM

- 1 paket kora za štrudlu
- 75 g maslaca
- 120 g svježeg sira (dobro ocijeđenog)
- 40 g mljevenog maka
- 600 g svježeg mladog čepinskog kupusa
- 30 g meda
- 40 g šećera
- 20 ml biljnog ulja
- 150 ml vrhnja za kuhanje
- 2 jaja
- sol

Svježi čepinski kupus očistite od loših listova i izdubite korjen. Narežite ga na sitne kockice, te blanširajte u kipućoj posoljenoj vodi. Ocijedite i pustite da se prirodno ohladi. Kada se ohladilo, ocijedite rukama višak tekućine.

U veću posudu stavite sviježi sir, mak, jaja, med, šećer, 40 ml vrhnja za kuhanje i ohlađeni kupus. Sve dobro promješajte u jednoličnu smjesu.

Štrudle punite tako da prvo stavite jednu koru pa ju premažite otopljenim maslacem. Na nju dodajte drugu koru, te ju napunite nadjevom. Ponovno ju pokapajte otopljenim maslacem, pa ju zarolajte u štrudlu. (Nadjev namažite na tanko do pola kore). Tako ponovite postupak sa svim korama i slažite štrudle u lim za pečenje koji ste obložili papirom za pečenje i lagano ga nauljili. Kada ste sve napunili premažite štrudle odozgo preostalim otopljenim maslacem i vrhnjem za kuhanje. Stavite peći u pećnicu na 190°C 40 minuta (mora dobiti lijepu zlatno smeđu boju).

Kada su se štrudle ispekle izvadite ih van i pustite da se ohlade dvadeset minuta, pa onda režite i poslužite.

Vrijeme pripreme – 1 sat i 30 minuta