



ZASAVSKA  
LJUDSKA  
UNIVERZA



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,  
ZNANOST IN ŠPORT

ŠTUDIJSKI KROŽEK  
Jezik in kultura z roko v roki

# SLADICE NAŠIH KRAJEV

skupina Čebelice predstavlja  
*e-knjigo receptov*



Na Zasavski ljudski univerzi je od 5. 3. do 16. 5. 2018 potekal Študijski krožek Jezik in kultura z roko v roki. Študijski krožki so majhne skupine za neformalno učenje, ki so pomembne za osebni in lokalni razvoj.

Krožek so aktivno sestavljale Mirela, Emina, Anela, Ševala, Marija, Sadija, Shyhrete in Izeta, vodila ga je mentorica Valentina s pomočjo Mojce. Na srečanjih so udeleženske obravnavale teme s področja jezika in kulture: osebna identiteta in osebna razmerja, družina in naravno okolje, poklic, delo in brezposelnost, prosti čas, kultura in družba, telo in zdravje, hrana in pijača ter javno življenje. Skozi te vsebine so izboljševale svojo komunikacijo v slovenščini, spoznavale lokalne navade in običaje ter delovanje tukajšnjih ustanov.

Študijski krožek se je 12. 4. 2018 predstavil v prispevku Saše Kisovec v oddaji Poročila ob petih na RTV Slovenija. Članice krožka so 15. 5. 2018 v okviru Tedna vseživljenjskega učenja na Zasavski ljudski univerzi sodelovale na kulinarčni delavnici priprave baklave. Javnosti so se predstavile 16. 5. 2018 na stojnici Zasavske ljudske univerze na Paradi učenja v Trbovljah. Obiskovalcem so postregle sladice iz pričujoče e-knjige.



## SKUPINA ČEBELICE BAKLAVA

### SESTAVINE

1 kg vlečenega testa  
1 kg mletih orehov  
1 kg sladkorja  
1 liter vode  
pol litra olja  
250 g masla  
1 limona



### PRIPRAVA

Vlečeno testo na zelo tanko razvaljamo in ga razvlečemo ter ga narežemo na 24 enako velikih pravokotnikov. V skledi zmešamo orehe in sladkor. V kozici stopimo maslo in jo odstavimo. Pekač namažemo z maslom in obložimo z enim listom testa. Testo premažemo z maslom. Postopek ponovimo še s petimi listi testa in vsakega premažemo z maslom. Nato testo posujemo z eno tretjino orehove mešanice. Postopek ponovimo še dvakrat, vsakokrat uporabimo šest listov testa, vsak list premažemo z maslom in vsakega šestega posujemo z orehovo mešanico. Končamo s šestimi listi testa, ki jih premažemo z maslom. Pečico segrejemo na 220° C. Odvečno testo, ki gleda čez rob, odrežemo in nato z ostrim nožem večkrat zarezemo do polovice. Pekač postavimo v pečico in pečemo 15 minut. Nato temperaturo pečice zmanjšamo na 180° C in pečemo še 15 minut, da je testo po vrhu hrustljivo in lepo zapečeno. Pečeno vzamemo iz pečice. Vodo in sladkor skuhamo in pustimo malo povreti (5 minut). Dodamo limonin sok. Ko je baklava pečena, še po vroči polijemo vroč sirup. Najbolje jo je pustiti čez noč, da se res fino prepoji.

## IZETA – SIRNICA

### SASTOJCI

250 ml mlake vode

3 čaše brašna

1 žličica soli

1 dl ulja

Za nadjev:

1 kg svežeg sira

1 žličica soli

2 - 3 jaja

### SESTAVINE

250 ml mlačne vode

3 skodelice moke

1 žličica soli

1 dl olja

Nadev

1 kg svežega sira

1 žličica soli

2-3 jajca



### PRIPREMA

Od mlake vode, brašna, ulja i soli zamijesiti glatko, za ruke ljepljivo tijesto. Podijeliti ga na 3 kuglice i premazati uljem. Ostaviti pokriveno na tanjuru oko 20 minuta. Pripremiti nadjev od svežeg sira, jaja i soli. Na pobrašnjenom stolnjaku prvu kuglicu malo rukama rastegnuti, nauljiti je s gornje strane i lagano prstima razvući u tanke prozirne kore preko cijelog stola. Kore premazati s malo ulja, a zatim s 1/3 nadjeva. Prepoloviti kore na pola po sredini tako da možete oblikovati dvije savijače. Sa svake strane pomoću stolnjaka zarolati savijače. Tepsiju nauljiti i svaku savijači početi rolati od sredine u spiralu. Drugu savijači nastaviti rolati od kraja. Peći 25 – 30 minuta na 250°C dok ne porumeni.

### POSTOPEK

Iz navedenih sestavin zgnetemo testo, dlje ga bomo gnetli, lepše bo-cca. 20 minut. Ne sme se nam prijemati na roke ali posodo. Nato ga pustimo počivati kakšne pol ure, medtem pa pripravimo nadev. Vse sestavine na hitro zmešamo skupaj. Testo razvaljamo, malo pokapamo z oljem in namažemo z nadevom in ga zavijemo kot zavitek. V skodelici si pripravimo olje in vodo in s tem premažemo zavitek. To ponovimo tudi med samim pečenjem. V ogreti pečici, na 180–200 stopinj ga pečemo približno 1 uro.

## MARIJA – OBLANDA

### SASTOJCI

700 g šečera  
250 g margarine  
0,25 dcl vode  
400 g mljeka u prahu  
1 velika oblonda

### PRIPREMA

Provreti vodu i šečer, dodati margarin, kuvati 7 min, zatim dodati mleko u prahu i kroz par minuta filovati oblandu.

### SESTAVINE

700 g sladkorja  
250 g margarine  
0,25 dcl vode  
400 g mleka v prahu  
1 velika oblata

### PRIPRAVA

Zavimo vodo in sladkor, dodamo margarino in kuhamo 7 minut, nato dodamo mleko v prahu in čez nekaj minut prelijemo oblato.



## SHYHRETE – ČIS KEJK

### SASTOJCI

200 grama mljevenog keksa  
125 grama maslaca  
2 kašike soka od narandze

#### Fil:

350 grama krem namaza  
500 ml vrhnja za šlag  
15 grama želatina  
10 kašika hladne vode  
2-3 kašike soka od limuna  
200 grama šećera u prahu

#### Fil od narandze:

5-6 kašika šećera  
15 grama želatina  
10 kašika hladne vode

### PRIPREMA

Kekse pomesati sa rastopljenim puterom i toplim mlekom, umesiti a potom utisnuti u dno okruglog kalupa. Ostaviti u frizider. Potopiti zelatinu u hladnu vodu. Zagrevati malo soka od narandze. Ukloniti sa vatre pa u soku rastopiti omeksalu i ocedjenu zelatinu. Dobro promesati da se zelatina rastopi te dodati ostatak soka. Ostaviti sa strane izmiksati zajedno krem sir, creme fraiche i secer u prahu pa polako umuksati sok sa zelatinom. Krem istresti na podlogu. Vratiti u frizider da se krema stisne. Za top zagrevati sok od narandze pa mu dodati gustin i secer koji smo prethodno rastvorili u malo soka koje smo oduzeli od 200 ml te kuvati 2 minuta. Ukloniti sa vatre pa u vrelom soku rastopiti zelatinu koju smo prethodno namocili u hladnoj vodi i oceddeli. Ohladiti. Vocnim preljevom od narandze preliti krem. Vratiti u frizider da se preljev stisne.

### SESTAVINE

200 g piškotov  
125 g masla  
2 žlici pomarančnega soka

#### Krema

350 g kremnega namaza  
500 ml smetane  
15 g želatine  
10 žlic hladne vode  
2 – 3 žlici limoninega soka  
200 g sladkorja v prahu

#### Preliv:

5 – 6 žlic sladkorja  
15 g želatine  
10 žlic hladne vode



### PRIPRAVA

Zdrobimo kekse in jih umešamo s stopljenim maslom in toplim mlekom. Nato maso damo v pekač in dobro stisnemo. Damo v hladilnik, da se dobro shladi in strdi. Želatinu potopimo v vodo in segrejemo malo soka od pomaranč. Zmešamo sir in sladkor v prahu in narahlo umešamo sok z želatino. Kremu stresemo na podlago iz keksov in vrnemo nazaj v hladilnik, da se krema dobro strdi. Segrejemo sok pomaranče in mu dodamo gustin in sladkor, ki smo ga prethodno segreli. Ohladimo in prelijemo kremu, nato damo nazaj v hladilnik.

## MIRELA – LOKUM

### SASTOJCI

250 gr putra  
½ kg brasna  
2 čaše ulja  
2-3 šače staub secera  
Staub secer za uvaljati gotove lokume

### PRIPREMA

Putar umutiti sa secerom, dodati ulje, u to dodati brasno i sve dobro izraditi. Istresti na radnu površinu, (obicno ne treba brasna) izraditi jos malo rukama, podjeliti u vise hrpica (kuglica) 7-8. Od svake kuglice napraviti valjak. Rezati na duzinu od 4-5 cm, redati u tepsiju u koju smo stavili pek papir. Peci/ susiti na 130 \*C oko 1½ sat. Moraju ostati svjetli. Gotove uvaljati u staub secer, kad se ohlade spakovati u kutiju.

### SESTAVINE

250 g margarine  
½ kg moke  
2 skodelici olja  
2 – 3 skodelici sladkorja v prahu  
sladkor v prahu za posipanje

### PRIPRAVA

Margarino in sladkor zmešamo ter dodamo olje, nato v zmes dodamo še moko in vse lepo oblikujemo. Stresemo na delovno površino in razdelimo v več kupčkov. Iz vsakega kupčka naredimo dolge trakove, tako da jih valjamo z roko. Razrežemo trakove na 4–5 cm dolge in jih položimo v pekač, v katerega smo dali peki papir. Pečemo na 130° C 1 uro, ampak morajo ostati svetli. Ko so pečeni, jih povaljamo v sladkor v prahu.



## EMINA – NASER

### SASTOJCI

6 jaja  
6 kašica šečera  
1 frt mlijeka  
1 frt ulja  
1 frt griza  
1 frt brašna  
1 prah za pecivo  
1 in po frt oraha  
Zaljev:  
3 frt šečera  
3 frt. vode - vruče

### PRIPREMA

Prvo umutiti jaja sa šoljom šečera, zatim dodati ulje i to lagano umutiti. Onda dodati mlijek, zatim mljevene orahe. U brašno dodati prašak za pecivo i onda griz. Dodati brašno u smjesu i sve pomiješati, te presuti u tepsiju. Rernu zagrijati na 250 stepeni pa onda smanjiti na 200 i peći 30 minuta. U dvije šolje vode staviti šećer i kuhati agdu dok se šećer ne otopi. Kada se kolač ispeće zaliti ga agdom i ostaviti da se ohladi. Staviti kolač u frižider da se stisne.

### SESTAVINE

6 jajc  
6 skodelic sladkorja  
1 merica mleka  
1 merica olja  
1 merica gresa  
1 merica moko  
1 pecilni prašek  
1 in pol merico orehov  
Preliv:  
3 merice sladkorja  
3 merice vroče vode

### PRIPRAVA

Najprej umešamo jajca in sladkor, nato dodamo olje in počasi mešamo. Dodamo mleko in orehe. V moko dodamo pecilni prašek in gres ter vse skupaj damo v pekač. Pečico segrejemo do 250° C ter jo nato zmanjšamo na 200° C in pečemo 30 minut. Vodo in sladkor kuhamo, da se stopi, in pustimo ohladiti. Nato prelijemo po pecivu in ohlajeno pecivo damo v hladilnik.





## SADIJA – HALVA

### SASTOJCI

110 gr. maslaca  
110 gr. brašna  
110 gr. sečera  
220 ml. vode  
orasi za posipanje

### PRIPREMA

Secer i vodu sastavite i ostavite na stranu. U serpu rastopite maslac i kad pocnu da se stvaraju mjehurici, smanjite temperaturu, dodajte brasno. Sa drvenom kasikom pecite brasno oko 10-ak minuta, dok ne dobijete njezno smedju boju. Kad je brasno u pola peceno stavite da Vam prokuha secer i voda, i kuhajte par minuta ne vise. Gotovo proprzeno brasno stavite na stranu sa drvenom kasikom unutra. U lijevoj ruci drzite poklopac od serpe a u desnoj zaljev.

### SESTAVINE

110 g masla  
110 g bele moke  
110 g sladkorja  
220 ml vode  
orehi za posipanje

### PRIPRAVA

V posodi stopimo maslo in ga segrejemo, dodamo mu moko in mešamo, dokler ne dobi zlato rumene barve in začne odstopati od kuhavnice. Medtem v drugo posodo stresemo sladkor, ga prelijemo z vodo, kuhamo deset minut. Z vročim sirupom prelijemo praženo moko in hitro mešamo na zmerni temperaturi tako dolgo, da se halva enakomerno zgosti. Toplo halvo zajemamo z žlico in naredimo cmočke ali z njo napolnimo poljubne modelčke. Oblikovane halve zložimo na krožnik in jih posujemo z orehi.



## ŠEVALA – MUNCHMALLOW

### SASTOJCI

5 zumančeta  
1 čaša secera  
1 čaša ulja  
1 časa mleka  
2 kasika kakaoa  
1 prasak za pecivo  
1 vailin šečer  
1 casa brasna

### Saum

4 belanceta  
6 kasika secera  
Glazura:  
20 dag čokolade za testo  
malo ulja

### PRIPREMA

Za koru umutiti zumanca se secerom, dodati ulje, mleko, kakao i na kraj polako umesati brasno sa praskom za pecivo. Usuti masu u podmazan pleh manjih dimenzija, kod mene je 30x20 cm, i peci u rerni zagrejanj na 180 stepeni. Preko pecenog testa izruciti cvrsto ulupan saum od belanaca i secera, poravnati i vratiti u rernu na temperaturu od 100 stepeni. Kolac prosusiti desetak minuta, iskljuciti rernu i ostaviti ga u toploj rerni dok se ne prohladi. Za glazuru rastopiti cokoladu sa malo ulja, preliti preko prohladjenog kolaca i ostaviti ga da se dobro prohladi u frizideru.

### SESTAVINE

5 rumenjakov  
1 lonček sladkorja  
1 lonček olja  
1 lonček mleka  
2 žlici instant kakava  
1 pecilni prašek  
1 vaniljev sladkor  
1 lonček gladke moke  
1 lonček sladkorja  
Nadev in preliv  
4 beljaki  
6 žlic sladkorja v prahu  
20 dag temne ali jedilne čokolade  
malo olja



### PRIPRAVA

Penasto zmešamo rumenjake s sladkorjem. Postopoma dodajamo olje, moko s pecilnim praškom in mleko. Pekač še malo namastimo z maslom in vlijemo maso v pekač. Med peko biskvita stepemo beljake in sladkor v prahu. Namažemo po biskvitu in ga damo še za približno 5 minut nazaj v pečico, da se beljaki strdijo. Nato pripravimo še preliv. V manjšo posodo damo maslo in nalomimo čokolado. Ob stalnem mešanju stopimo čokolado in jo prelijemo po biskvitu in beljakih. Zdaj moramo samo še počakati, da se sladica dobro ohladi. Če ne bo dovolj ohlajena, nam lahko čokolada steče iz beljaka. Ohlajeno razrežemo na koščke in ponudimo.

## ANELA – HURMAŠICE

### SASTOJCI

Tiesto

- 2 jajeta
- 2 šoljice šećera
- 2 šoljice ulja
- brašna po potrebi
- pola praška za pecivo

Agda

- 9 šoljica šećera
- 11 vode

### SESTAVINE

Testo

- 2 jajci
- 2 skodelici sladkorja
- 2 skodelici olja
- moke po potrebi
- pol pecilnega praška

Preliv

- 9 skodelic sladkorja
- 11 vode



### PRIPREMA

Umutiti jaja sa šećerom i uljem. Postepeno dodavati brašno i prašak za pecivo dok se ne dobije masa srednje tvrdoće. Od tijesta oblikovati kuglice veličine većeg oraaha, malo ih spljoštiti i pritisnuti uz ribež (najsitnije rupice). Slagati hurmašice u suhu tepsiju (nepodmazanu) i peći na 200-220 stepeni dok ne porumene. Za to vrijeme napraviti agdu tako što se šećer zalije vodom i promješa dobro kašikom da se šećer istopi. Pečene hurmašice zaliti hladnom (nekuhanom) agdom i poklopiti da se hurmašice ohlade i upiju agdu.

### PRIPRAVA

Umešamo jajca in sladkor. Postopoma dodamo moko in pecilni prašek, dokler ni masa srednje trda. Iz testa oblikujemo kroglice na velikost oreha in jih sploščimo z ribežnom. Hurmašice zložimo v suh pekač in pečemo na 200–220 stopinj Celzija dokler ne porumenijo. Med tem časom naredimo preliv, tako da sladkor prelijemo z vodo in mešamo toliko časa, da se sladkor stopi. Preliv prelijemo čez hurmašice.