



Osnovna šola KIDRIČEVO
s podružnico Lovrenc na Dravskem polju
in enoto Vrtec Kidričevo



KAKO LEPO DIŠI

PECIVO NAŠIH MAMIC IN BABIC



ZGODOVINA

RAZISKOVALNA NALOGA

Lana Kozjak

Teja Medved

Sonja Topolovec

Kidričevo, 2017

KAZALO

BOŽIČNO-NOVOLETNO PECIVO

Beljakovo pecivo	6
Belo rebro	7
Brizgani piškoti.....	8
Cimetovo pecivo	9
Keksi »na modelčke«	10
Linške oči.....	11
Mastni keksi z orehovim posipom	12
Medenjaki	13
Mehki medenjaki	14
Orehovi rogljički.....	15
Orehov suhor.....	16
Sadni kruh	17
Skalci.....	18
Skutini »kiflji«	19
Strojni keksi	20
Štajerske rezine.....	21

PECIVO ZA POSEBNE PRILOŽNOSTI

Bela pita	23
Bosman (pšenična pletena pogača)	24
Janeževi upognjenci	25
Izvrstne orehove rezine	26
Krhki flancati.....	27
Krofi	28
Lešnikove rezine.....	29
Orehove rezine	30
Pariška roža	31
Puhanci	32
Rumeno-bela pita.....	33
Kvašeni flancati	34

VSAKDANJE PECIVO

Ajdova pogača	36
Biskvit	37
Domači oblati.....	38
Domači prijatelj	39
Domača rulada.....	40
Gibanica	41
Gibanica »na posip«	42
Haloška gibanica	43
Hitro pecivo	44
Jabolčna pita.....	45
Jabolčni zavitek	46
Jagodno pecivo	47
Jogurtovo pecivo	48
Marmorni kolač.....	49
Orehove rezine s skuto	50
Pecivo z jabolki.....	51
Pecivo s sadjem.....	52
Pijana nevesta.....	53
Pita s sadjem.....	54
Ribezovo pecivo	55
Rumovi polmeseci	56
Skutino pecivo	57
Sirova torta.....	58
Smetanove rezine	59
»Štrudl lene gospodinje«	60

VELIKONOČNO PECIVO

Potica	62
Biskvitna potica	63
Čokoladno-kokosova potica	64
Jabolčna potica	65
Kokosova potica.....	66

Makova potica	67
Sadna pogača.....	68
Škofov kolač.....	69
Velikonočna potica.....	70

KAZALO SLIK

Slika 1: Beljakovo pecivo (Vir: Jerenec J., 2016)	6
Slika 2: Linške oči (Vir: Klajdarić T., 2016)	11
Slika 3: Medenjaki (Vir: Klajdarić T., 2016).....	14
Slika 4: Orehovi rogljički (Vir: Klajdarić T., 2016)	15
Slika 5: Skalci (Vir: Klajdarić T., 2016).....	18
Slika 6: Strojni keksi (Vir: Jerenec J., 2016)	20
Slika 7: Krhki flancati (Vir: Topolovec S., 2016)	27
Slika 8: Puhanci (Vir: Topolovec S., 2016).....	32
Slika 9: Peka peciva (Vir: Klajdarić T., 2016).....	71



Avtorica ilustracije:
Lana Kozjak, 9. a

BELJAKOVO PECIVO

Sestavine:

5 beljakov

12 dag sladkorja

1 vanilijev sladkor

10 dag moke

malo pecilnega praška

malo limonove lupine

5 dag masla ali margarine

2 pesti rozin, orehov ali naribane čokolade



Slika 1: Beljakovo pecivo (Vir: Jerenec J., 2016)

Priprava:

Posebej zmešaš beljake, sladkor in vanilijev sladkor. Nato dodaš vse ostale sestavine. Peci 25 minut pri 180 stopinjah Celzija.

BELO REBRO

Sestavine:

6 beljakov

20 dag sladkorja

10 dag margarine

12 dag moko

7 dag rozin

Priprava:

Beljake stepamo – postopoma dodajamo sladkor; stepamo, da bo gosto, dodamo moko, rozine in stopljeno margarino. Pečemo v rebrasti posodi in mrzlo prelijemo s čokolado.

BRIZGANI PIŠKOTI

Sestavine:

300 g masla

100 g sladkorja

vrečka vanilijevega sladkorja

ščepec soli

2 jajci

400 g bele moke

polovica pecilnega praška

marmelada

100 g grenke čokolade

malo olja

100 g kokosove moke

Priprava:

Maslo pustimo na sobni temperaturi, da se zmehča, potem ga z mešalnikom penasto stepemo. Ko je rahlo, mu postopoma začnemo dodajati sladkor v prahu, vaniljev sladkor in sol. Mešamo, dokler masa ni enakomerna, potem eno po eno umešamo jajci, na koncu še po žlicah dodajamo maslo. Pekač obložimo s peki papirjem ter z vrečko z zvezdastim vstavkom vbrizgamo školjke. Lahko pa tudi samo kupčke. Pečemo 12 - 15 minut v pečici, ogreti na 170 stopinj Celzija. Pustimo jih, da se ohladijo, premažemo jih z malo marmelade in zlepimo po 2 skupaj. Čokolado, v katero smo dali malo olja, stopimo na sopari in vanjo namažemo robove piškotov, potem pa del piškota, namočenega v čokolado, povaljamo še v kokosu.

CIMETOVO PECIVO

Sestavine:

60 dag moka
25 dag margarine
25 dag sladkorja
2 celi jajci
1 pecilni prašek
klinčki
cimet

Nadev:

marmelada
sneg 2 beljakov
sesekljani orehi
naribana čokolada

Priprava:

Zgneteš testo, spečeš skoraj do konca, nato namaži z marmeladnim snegom. Posipaj z orehi in s čokolado in še malo peci.

KEKSI »NA MODELČKE«

Sestavine:

50 dkg moke

20 dkg margarine

2 rumenjaka

20 dag sladkorja

1 dcl mleka

polovica pecilnega praška

1 vanilijev sladkor

Priprava:

Zamesimo, pustimo 0,5 ure na hladnem, nato razvaljamo na 3 mm debelo in z modelčki izrežemo kekse in v srednje vroči pečici spečemo.

LINŠKE OČI

Sestavine:

200 g moke

50 g škroba

2 mali žlici pecilnega praška

100 g sladkorja

sok ene limone

1 jajce

120 g masla ali margarine



Slika 2: Linške oči (Vir: Klajdarić T., 2016)

Priprava:

Iz vseh navedenih sestavin zgneti testo in ga pusti počivati na hladnem. Nato ga razvaljaj, z modelčki izreži piškote. Peci jih pri 170 stopinj Celzija in pečene zlepi skupaj z marmelado. Po vrhu jih potresi s sladkorjem v prahu.

MASTNI KEKSI Z OREHOVIM POSIPOM

Sestavine:

½ kg moke

10 dag sladkorja

1 margarina

1 kislá smetana

2 rumenjaka

Priprava:

Zgneteš vse sestavine v testo. Poljubno oblikuješ testo ter ga namažeš z beljakom in potreseš z orehi.

MEDENJAKI

Sestavine:

6 jajc

$\frac{1}{2}$ kg sladkorja v prahu

8 žlic meda

1 žlica cimeta

$\frac{1}{2}$ žlice klinčkov

1,10 kg ostre moke

1 žlica sode bikarbone

Priprava:

Vse zmešamo in damo v hladilnik za najmanj 2 uri, nato naredimo kroglice in jih spečemo pri 180 stopinjah Celzija.

MEHKI MEDENJAKI

Sestavine:

1 kg moke

2 žlički sode bikarbone

25 dag sladkorja

25 dag masla ali margarine

25 dag medu

4 jajca

po okusu mleti cimet in klinčki v prahu



Slika 3: Medenjaki (Vir: Klajdarić T., 2016)

Priprava:

Zmešaj vse sestavine in postavi čez noč v hladilnik. Nato testo razvaljaj na tanko in oblikuj v poljubne oblike.

OREHOVI ROGLJIČKI

Sestavine:

15 dag zmletih orehov
30 dag masla
16 dag sladkorja v prahu
45 dag moke
2 jajci
2 žlici kisle smetane
1 vaniljev sladkor



Slika 4: Orehovi rogljički (Vir: Klajdarić T., 2016)

Posip:

25 dag sladkorja v prahu
1 vaniljev sladkor

Priprava:

Na hitro vse sestavine zgneteš v testo. Testo postavi za 1 uro v hladilnik. Nato oblikuj rogljičke in jih peci pri 180 stopinj Celzija. Še vroče povaljaj v sladkorju, odišavljenem z vaniljevim sladkorjem.

OREHOV SUHOR

Sestavine:

24 dag moke

½ pecilnega praška

3 cela jajca

24 dag sladkorja

10-15 dag sesekljanih orehov

pest ali dve rozin

malo limoninega soka

3 žlice vode

Priprava:

Jajca in sladkor penasto zmešaš. Dodaš vse ostalo in pečeš 20 - 25 minut pri 200 stopinjah Celzija.

SADNI KRUH

Sestavine:

$\frac{1}{4}$ kg sladkorja

$\frac{1}{4}$ kg fig

$\frac{1}{4}$ kg rozin

$\frac{1}{4}$ kg orehov

4 rumenjaki – sneg

$\frac{1}{4}$ kg moke

limonina lupina

Priprava:

Zgneteš testo in pečeš v srednje vroči pečici.

SKALCI

Sestavine:

2 jajci

13 dag sladkorja

10 dag masla



Slika 5: Skalci (Vir: Klajdarić T., 2016)

Priprava:

Najprej zmešaj te sestavine, nato jim dodaj 10 dag lešnikov in 10 dag rozin. Nato zgneti v testo $\frac{1}{2}$ pecilnega praška in 30 dag moke. Oblikuj v majhne kupčke in peci pri 175 stopinjah Celzija približno 15 minut.

SKUTINI »KIFLJI«

Sestavine:

20 dag skute

20 dag moke

20 dag margarine

Priprava:

Zmešaš testo, razvaljaš, napolniš z marmelado in poljubno oblikuješ. Povaljaš v sladkorju v prahu.

STROJNI KEKSI

Sestavine:

60 dag moka

$\frac{3}{4}$ pecilnega praška

30 dag sladkorja v prahu

1 vaniljev sladkor

35 dag masla

4 rumenjaki

1 dcl kisle smetane ali mleka



Slika 6: Strojni keksi (Vir: Jerenec J., 2016)

Priprava:

Zgneteš vse sestavine in oblikuješ po želji.

ŠTAJERSKE REZINE

Sestavine:

Testo:

15 dag margarine

4 rumenjaki

20 dag sladkorja

10 dag orehov

18 dag moke

1 pecilni prašek

2 žlici ruma

2,5 dcl mleka (mlačnega)

Krema:

4 beljaki

8 žlic sladkorja

3 žlice kisle marmelade

limonin sok

Zmešaj in speci skoraj do konca. Pred koncem pa namaži in peci še 5 minut skupaj s kremo.

Preliv:

5 dag margarine

10 jedilne čokolade

Stopi čokolado in margarino. Namaži na ohlajeno pecivo, da se strdi in serviraj.



Avtorica ilustracije:
Sonja Topolovec, 8. a

BELA PITA

Sestavine:

Testo:

½ bele ostre moke

7 dag masla

4 žlice mleka ali smetane

$\frac{3}{4}$ zavoja pecilnega praška

1 celo jajce

15 dag sladkorja

Testo dobro zmešaj. Razdeli na 3 ali 4 dele, razvaljaj in peci.

Nadev:

½ l mleka

3 žlice ostre moke ali puding

Mleko in moko oz. puding skuhaj. Ves čas mešaj, dokler ne zavre.

Krema:

20 dag sladkorja

2 vanilijeva sladkorja

sok limone

Ko se krema ohladi, vse skupaj premešaj in namažeš na vsako ploščo posebej. Daj eno na drugo in potresi s sladkorjem v prahu. Daj na hladno, da se ohladi in strdi.

BOSMAN (pšenična pletena pogača)

Bosman je tradicionalni praznični kruh, ki se je že od nekdaj pekel ob porokah v dar nevesti, ob rojstvu in krstu otroka. Okrašen je s testenimi rožami, kitami in ptički.

Sestavine:

3 rumenjaki

1 kg moke

8 dag kvasa

malo sladkorja

1 dcl belega olja

ščepec soli

mleko po potrebi

Priprava:

Zamesimo testo in naredimo tri hlebčke. Vzhajamo in spletemo kite. Nekateri ga obogatijo z rezinami prekmurske šunke, ki jo zamesijo v eno od kit. Premažemo ga z rumenjaki in spečemo.

JANEŽEVI UPOGNJENCI

Sestavine:

3 jajca

12 dag sladkorja

10 dag moka

Priprava:

Zmešaš jajca in sladkor, da vse penasto naraste. Primešaš moko. Testo z žlico polagaj na namazan pekač, da nastanejo majhni kupčki, ki se naj razlezejo in na vrh vsakega posipamo malo janeža. Peci jih pri 180 stopinjah Celzija. Pečeni so, ko imajo rahlo obarvane robove. Še vroče položi v kozarce, da se upognejo.

IZVRSTNE OREHOVE REZINE

Sestavine:

1 zavitek listnatega testa

5 jajc

20 dag sladkorja

8 dag mletih orehov

1 pecilni prašek

4 žlice ostre moke

Krema:

½ l mleka

5 žlic ostre moke

10 dag sladkorja v prahu

1 vanilijev sladkor

1 margarina

V vrelo mleko umešaš vse sestavine in jih namažeš na testo.

KRHKI FLANCATI

Sestavine:

25 dag moke
žlica ruma
3 dag margarine
2 žlici sladkorja
ščepec soli
4 rumenjake
2 žlici kisle smetane
3 žlice belega vina



Slika 7: Krhki flancati (Vir: Topolovec S., 2016)

Priprava:

Moko presejemo v skledo in v sredini naredimo jamico. Vanjo damo maslo, kislo smetano, rumenjake, sladkor, vanilijev sladkor, rum, limonin sok in sol. Iz vseh sestavin zamesimo gladko in voljno testo. Zgneteno testo mora biti mehkejše kot za rezance. Testo pokrijemo s čistim prtičem in pustimo, da pol ure počiva. Testo položimo na pomokano delovno površino in ga razvaljamo. Testo narežemo na pravokotnike in vsak pravokotnik 2 do 3-krat zarežemo. Pred cvrenjem trakove med seboj prepletemo. V večji posodi segrejemo olje. V vročem olju zlato rjavo ocvremo flancate. V skledo razgrnemo papirnato brisačo in nanjo položimo ocvrte flancate, da se odcedi odvečna maščoba.

KROFI

Sestavine:

Vse sestavine naj bodo ogrete na sobno temperaturo!

1 kg moke (najboljša Farina + univerzalna – od vsake polovico)

14 dag olja

10 dag kvasa

1 mala žlička soli

½ l mleka

8 rumenjakov

10 dag sladkorja

2 vanilijeva sladkorja

nastrgana limonina lupinica

rum

muškatni orešček

Priprava:

Kvas »damo vzhajat« v toplo mleko. Vzhajanega dodamo v pripravljeno zmes moke in dodatkov. Zmes vseh teh sestavin stepamo 20 minut v mešalniku ali ročno. Po končanem gnetenju naj testo vzhaja do dvojne količine. Ko je vzhajano, začnemo oblikovati kroglice, ki jih oblikujemo tako:

kroglico, ki smo jo odtrgali od testa, damo na mizo, jo pokrijemo z upognjeno dlanjo, s katero krožimo po mizi, da se oblikuje lepa, enakomerna kroglica.

Ko so kroglice nared, jih pokrijemo in pustimo nekaj časa vzhajati. Če boste preveč neučakani in boste dali krofe prehitro peč, ne bodo imeli lepih venčkov. Če pa je testo preveč vzhajano, je zadeva ista.

Kroglice damo v olje in ga segrevamo zelo počasi. Temperatura je primerna takrat, ko v ogreto olje potopimo do dna leseno kuhalnico in vidimo, da ob njej izhajajo mehurčki.

Krofe polagamo v olje tako, da jih obrnemo glede na to, kako so ležali na prtičku – zgornja stran gre v olje. Pečemo 4 minute v zaprti posodi, nato obrnemo in 4 minute na drugi strani v odprti posodi.

Pečene krofe položimo na papirnate serviete, da se olje odcedi. Počakamo, da se ohladijo in jih nato z brizgalko napolnimo z marelično marmelado.

LEŠNIKOVE REZINE

Sestavine:

Testo:

15 dag moke

10 dag sladkorja

1 celo jajce

5 dag margarine

1 pecilni prašek

1 vanilijev sladkor

Zmešaj testo, daš peč. Ko je pečeno, vzemi iz pečice; pusti, da se ohladi, nato pa namaži z marmelado ter na koncu še z nadevom.

Nadev:

2 veliki žlici mleka

10 dag masla

10 dag sladkorja

Skuhaj in v to maso nasuj 10 dag sesekljanih in 10 dag mletih lešnikov. Pusti nadev, da se ohladi in ohlajeno namaži.

OREHOVE REZINE

Sestavine:

Testo:

15 dag margarine

10 dag sladkorja v prahu

30 dag moka

½ pecilnega praška

4 rumenjaki

Nadev:

sneg 4 rumenjakov

20 dag sladkorja

20 dag mletih orehov

Priprava:

Najprej zmešaj rumenjake, sladkor in margarino. Nato dodaj še pecilni prašek in moko.

Testo nato razvaljaj, položi v pekač in namaži z marmelado. To premaži z nadevom.

PARIŠKA ROŽA

Sestavine:

Testo:

20 dag moke

10 dag masla

3 rumenjaki

kvas

2 žlici sladkorja

2 žlici ruma

1 vaniljev sladkor

malo limonine lupine

Nadev:

20 dag sladkorja v prahu

sneg 3 beljakov

15 dag zmletih orehov

Priprava:

Zmešaš vse sestavine za testo. Testo nato razvaljaš na 3 - 4 mm debelo. Namažeš z nadevom in zaviješ kot potico. Narežeš na koščke in jih polagaš na pekač. Peci pri 200 stopinjah Celzija. Zapečeni naj bodo blede rumeno, nato jih povaljaš v sladkorju v prahu.

PUHanci

Sestavine:

500 g moke

2 dl jogurta

1 dl mleka

1 jajce

40 g svežega kvasa

5 g soli

olje za cvrtje



Slika 7: Puhanci (Vir: Topolovec S.,
2016)

Priprava:

Sestavine dobro zmešajte. Pustite testo, da počiva 30 minut. Testo razvaljajte in izdelajte željene oblike. Cvrite na olju. Postrezite še tople.

RUMENO-BELA PITA

Sestavine:

Testo:

4 cela jajca

30 dag sladkorja

2 dcl olja

2 dcl mleka

40 dag moke

1 pecilni prašek

Narediš biskvitno testo, razdeliš na 3 dele, vsak oblat peci posebej. V enega umešaj 2 žlici čokolade v prahu.

Nadev:

5 dcl mleka

4 žlice moke

Skuhaš kot puding.

V ohlajeno maso primešaš:

20 dag masla

20 dag sladkorja v prahu

1 vaniljev sladkor

limonin sok

Ohlajene oblate polagaš tako, da je čokoladni v sredini, vmes pa nadev. Po vrhu posipaš sladkor v prahu. Pustiš stati čez noč, da oblata vpijejo nadev.

KVAŠENI FLANCATI

Sestavine:

1 kg mehke moke

4 rumenjaki

sol

vaniljev sladkor

limonina lupina

malo ruma

olje

margarina

2 zavitka kvasa

pol litra mleka

Priprava:

Zamesimo, pustimo vzhajati. Razvaljamo in razrežemo na pravokotnike. Počakamo, da malo vzhajajo in spečemo v vročem olju.



Avtorica ilustracije:
Teja Medved, 9. b

AJDOVA POGAČA

Sestavine:

80dag ajdove moke
3 dl slanega kropa
120 dag pšenične moke
dober ščep soli
20 dag kvasa
čajna žlička sladkorja

Nadev:

250 dag nepasirane skute
2 jajci
2 vanilijeva sladkorja
2 žlici rjavega sladkorja
2 žlici pšeničnega polnozrnatega zdroba
2 žlici kisle smetane

Priprava:

2/3 ajdove moke poparimo, ohladimo, dodamo sol, ko se ohladi dodamo 1/3 bele moke in zmesimo. Testo razdelimo na dva dela in razvaljamo. V namaščen in pomokan pekač položimo prvo plast testa, na tanko namažemo z nadevom, ga pokrijemo z drugim delom testa, premažemo z nadevom, prelijemo s kisló smetano in spečemo.

BISKVIT

Sestavine:

Testo:

4 cela jajca

15 dag sladkorja

20 dag moko

½ pecilnega praška

1 vanilijev sladkor

limonina lupina ali sok

10 žlic mlačne vode

4 žlice mrzle vode

Preliv:

7 dag čokolade – stopljene

7 dag masla

Priprava:

Z mešalnikom umešaš rumenjake, sladkor in mlačno vodo. Dodaš moko s pecilnim praškom in narahlo zmešaš. Dodaš sneg in 4 žlice mrzle vode. Uliješ v namaščen in pomokan pekač in pečeš približno 45 minut pri 200 stopinjah Celzija. Ko se ohladi, preliješ s prelivom.

DOMAČI OBLATI

Sestavine:

1 zavoje kupljenih koruznih oblatov

Namažemo enega po enega s kremo po strani, ki ima večje luknje.

Krema:

1 l mleka

0,5 kg sladkorja

Kuhamo tako dolgo, da se popolnoma zgosti.

DOMAČI PRIJATELJ

Sestavine:

25 dag sladkorja

30 dag moka

4 jajca

$\frac{1}{2}$ pecilnega praška

20 dag narezanih lešnikov, mandljev, rozin

mleko po potrebi

Priprava:

Zgneti testo in iz tega oblikuj majhne štruce. Pred pečenjem jih premaži z razžvrkljanim jajcem. Peci pri 170 stopinjah Celzija do zlato rumene barve. Še vroče nareži in jih povaljaj v sladkorni moki.

DOMAČA RULADA

Sestavine:

7 jajc

7 žlic mlačne vode

7 žlic sladkorja

1 vaniljev sladkor

ščepec soli

noževa konica pecilnega praška

7 žlic ostre moke

Namaz:

slivova marmelada

Priprava:

Vse sestavine zmešaj, namaži na pekač in peci pri 180 stopinjah Celzija. Še vročo zvij. Ko se rulada ohladi, jo namaži s slivovo marmelado.

GIBANICA

Sestavine:

Testo:

0,5 kg moke

3 žlice olja

malo soli

kvas

2 dcl mleka

Zamesimo vlečeno testo in pustimo počivati.

Nadev:

700 g skute

4 dcl kisle smetane

4 dcl sladke

250 masla

rozine

1 jajce

450 g sladkorja

1 vanilijev sladkor

limonina lupina

Priprava:

Na loparju razvaljamo testo, namažemo skuto do sredine testa. Robove pustimo, da jih bomo potegnili čez nadev. Po nadevu potrosimo rozine, rob razdelimo na 9 delov in vsak del posebej povlečemo in namažemo izmenoma s smetano, zmešana sladka in kislá, in z maslom. Vrhinja plast je premazana s smetano.

GIBANICA »NA POSIP«

Sestavine:

12 dag ostre moke

12 dag pšeničnega zdroba

18 dag sladkorja

1 pecilni prašek

3 vanilijev sladkor

Zmes razdeli v 5 lončkov.

1. nadev: 5 naribanih jabolk s cimetom

2. nadev: 15 dag maka

3. nadev: 15 dag mletih orehov s cimetom

4. nadev: 500 g skute + 60 g sladkorja

Priprava:

Na namaščen pekač potresi 1 lonček posipa, nato sledi 1. nadev, nato naslednji posip in nadev 2. Tako nadaljuj do konca. Po vrhu gibanice prelij zmes iz 0,5 l sladke smetane, 1 kisle smetane, 3 jajc in 3 dcl mleka. Gibanico prebodi z vilicami, da se posipi prepojijo. Peci 1 uro na 180 stopinjah Celzija.

HALOŠKA GIBANICA

Sestavine:

Testo:

350 g ostre moke

350 g mehke moke

60 g masla

3,5 dcl mleka

1 žlica sladkorja

2 jajci

1 zavitek kvasa

10 g soli

Nadev:

1 kg skute

2 dcl kisle smetane

200 g sladkorja

100 g zdroba

2 jajci

cimet

+ 1 jajce za preliv

Priprava:

Najprej damo v malo topleje mleko (1 dcl) kvas in žličko sladkorja in moko. To pomešamo k moki in vse ostale sestavine vse skupaj zgnetemo v »globoko« testo, ki se več ne lepi ročno (cca. ½ ure). Medtem pripravimo nadev. Iz pšeničnega zdroba in moke skuhamo mlino, nato dodamo k skuti, ki ji dodamo še sladkor, cimet, jajci in 1 dcl smetane. Vse skupaj zmešamo in razvaljamo v obliki kroga. Na vsak del testa dodamo 1/3 nadeva. Nato razžvrkljamo jabolčne gibanice. Pečemo približno 40 minut na 180 stopinj Celzija.

HITRO PECIVO

Sestavine:

3 jajca

1 jogurt

1 jogurtov lonček sladkorja

polovica lončka olja

2 lončka moke

1 vanilijev sladkor

1 pecilni prašek

Priprava:

Vse sestavine zgnetemo. Testo pustimo nekaj časa počivati. Nato oblikujemo po želji.

JABOLČNA PITA

Sestavine:

35 dag moke

15 dag masla

1 rumenjak

2 žlici sladkorja

malo soli

pecilni prašek

$\frac{3}{4}$ kozarca vina

Priprava:

Vse sestavine zmešaj v testo. Razdeli na 2 polovici. Testo razvaljaj na 3 - 4 mm debelo in na testo položi naribana jabolka (po občutku). Potresi s sladkorjem in cimetom. Nato prekrij z drugim delom testa.

JABOLČNI ZAVITEK

Sestavine:

40 dag moke (polovica gladke, polovica ostre)

2 žlici raztopljene bele masti

sol

2 do 3 dcl vode

Priprava:

Sestavine zgneteš v kepo, ki naj počiva pol ure, nato testo razvaljaš in nanj naribaš jabolka, ki jih posuješ s sladkorjem in z mletimi orehi. Zaviješ v zavitek in postaviš v toplo pečico in pečeš približno 40 minut. Ko je zavitek pečen, ga posuješ s sladkorjem v prahu in poješ.

JAGODNO PECIVO

Sestavine:

3 jajca – sneg

2 skodelici sladkorja

1 skodelica olja

1 skodelica vode

3 skodelice moke

malo pecilnega praška

Priprava:

Stepeš, na koncu dodaš sneg; in ko je pecivo že v pekaču, potrosiš z jagodami.

JOGURTOVO PECIVO

Sestavine:

1 jogurt
1 jogurtova skodelica ostre moke
1 jogurtova skodelica mehke moke
1 jogurtova skodelica sladkorja
 $\frac{1}{2}$ jogurtove skodelice olja
2 celi jajci
1 pecilni prašek
1 vanilijev sladkor
1 cela limona (sok + lupina)
malo ruma
sadje

Priprava:

Najprej zmešaj jogurt, sladkor, vanilijev sladkor, jajci in olje. Nato dodaj še sok limone, malo ruma ter zelo počasi še moko ter pecilni prašek. Ko maso streseš v pekač, počasi položi še sadje po izbiri. Peci približno 20 minut na 180 stopinjah Celzija.

MARMORNI KOLAČ

Sestavine:

125 dag masla

3 jajca (rumenjaki + beljaki)

25 dag sladkorja

10 žlic mleka

3 žlice olja

25 dag moka

0,5 zavitka pecilnega praška, 2 žlici kakava

limonina lupina

Priprava:

Penasto umešamo maslo, postopoma dodamo 3 rumenjake, 25 dag sladkorja, limonino lupino, mleko in olje. Nazadnje dodamo moko, pecilni prašek in sneg. Ko je vse zmešamo, razdelimo na dva dela in v en del zmešamo 2 žlici kakava. Na pomaščen pekač polagamo z žlico belo maso in 1 žlico čokoladne mase. Na vrhu potegnemo z vilicami. Pečemo na 180 stopinj Celzija.

OREHOVE REZINE S SKUTO

Sestavine:

14 dag margarine

14 dag sladkorja

14 dag orehov

6 rumenjakov

2 žlici drobtin, namočenih v 3 žlicah ruma

14 dag skute

Priprava:

Penasto umešaš margarino, sladkor in rumenjake. Nato dodaš orehe, drobtine in skuto. Nazadnje ročno umešaš še sneg 6-ih beljakov.

Peci pri temperaturi 200 stopinj Celzija v nameščenem in z moko potresenem pekaču.

PECIVO Z JABOLKI

Sestavine:

Testo:

- 3 jajca
- 3 dcl sladkorja
- 2 dcl olja
- 3 dcl moko
- 4 dcl mleka
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilijev sladkor

Nadev:

- 1 kg jabolk
- ½ kg sladkorja
- 2 vanilijeva sladkorja
- 2 sladki smetani
- 1 l vode
- čokoladne »mrvice«

Priprava:

Stepoš rumenjake s sladkorjem, počasi dodaš olje, mleko, moko, pecilni prašek in sneg. Spečeš testo v večjem pekaču, da je tanko.

Medtem skuhaš kompot. Sadje in sladkor skuhaš v 1 l vode. V soku kompota skuhaš puding. Na biskvit naložiš kuhano sadje, čezenj pa preliješ še vroč puding. Ko je pecivo hladno, na vse skupaj nadevaš sladko smetano in posipaš z »mrvicami« ali z naribano čokolado.

PECIVO S SADJEM

Sestavine:

10 žlic moka

10 žlic mleka

1 čokoladni puding

2 jajci

1 vaniljev sladkor

1 pecilni prašek

5 žlic olja

Priprava:

Vse skupaj zmešaj. Na vrh nareži jabolka oz. potresi s sadjem po okusu. Nato peci pri 180 stopinjah Celzija približno 20 minut.

PIJANA NEVESTA

Sestavine:

3 cela jajca

9 žlic sladkorja

9 žlic olja

9 žlic moke

9 žlic mleka

1 vaniljev sladkor

1 pecilni prašek

Preliv:

10 žlic ruma

1 dcl mleka

Priprava:

Zmešaj vse sestavine. Testo peci 20 minut pri 180 stopinjah Celzija. Vroče testo prelij s prelivom.

V $\frac{3}{4}$ l mleka skuhaj 2 vaniljeva pudinga. Puding zmešaj s $\frac{1}{2}$ margarine ter prekrij pecivo. Na koncu premaži pecivo s smetano.

PITA S SADJEM

Sestavine:

Testo:

20 dag masla

4 rumenjaki

20 dag sladkorja

Stepi in dodaj:

20 žlic mleka

4 žlice čokolade ali kakava

Nato primešaj še:

25 dag moke

1 pecilni prašek

Priprava :

Posebej pripraviš sadje po želji in sladkor. Posebej stepeš 4 beljake s sladkorjem. Maso daš peč. Ko se dvigne oz. speče do polovice, jo obtežiš s sadjem. Še peci. Na koncu dodaš oz. namažeš po vrhu še s snegom in peci tako dolgo, da je sneg rjav.

RIBEZOVO PECIVO

Sestavine:

Testo:

15 dag margarine

10 dag sladkorja

1 jajce

20 dag moka

½ pecilnega praška

10 dag orehov

malo mleka

Zgneti in raztegni v pekač. Peci 20 minut pri 200 stopinjah Celzija.

Nadev:

2 beljaka

10 dag sladkorja

ribez

Nato po vročem pecivu namaži še nadev in peci še 20 minut pri 170 stopinjah Celzija.

RUMОВI POLMESECI

Sestavine:

Testo:

5 žlic sladkorja

3 jajca

10 dag čokolade v prahu

6 žlic moka

½ margarine

½ pecilnega praška

Preliv:

5 žlic mletga sladkorja

sok 1 limone

4 žlice ruma

Priprava:

Zmešaš jajca, sladkor in margarino. Nato rahlo umešaš še moko, pecilni prašek ter čokolado. Peci pri temperaturi 200 stopinj Celzija približno 15 minut. Preliv namaži na toplo pecivo.

SKUTINO PECIVO

Sestavine:

Testo 1:

4 jajca

1 jogurtov lonček sladkorja

1,5 jogurtovega lončka moke

$\frac{3}{4}$ jogurtovega lončka belega olja

1 jogurtov lonček mleka

1 pecilni prašek

Umešaj vse sestavine in ulij polovico mase v pekač na peki papir. V drugo polovico zmešaj $\frac{1}{2}$ jogurtovega lončka kakava. Nato riši s temno maso na svetlo maso.

Testo 2:

3 jajca

$\frac{1}{2}$ kg skute

400 ml kisle smetane

1 vanilijev sladkor

5 žlic sladkorja

1 vanilijev puding v prahu

Zmešaj vse sestavine in ulij na pekač na prvo maso. Prav tako riši kot prej. Peci na 180 stopinjah Celzija.

SIROVA TORTA

Sestavine:

1 kg skute

4 jajca – sneg

12 dag margarine

sok 1 limone

1 pecilni prašek

1 vanilijev sladkor

6 žlic pšeničnega zdroba

sladkor po okusu

Priprava:

Zmešaš sladkor in maslo, pretlačiš skuto, dodaš 4 rumenjake k maslu in sladkorju. Nato dodaš 6 žlic zdroba in pecilni prašek ter na koncu sneg 4 beljakov. Peci v premazanem z drobtinami potresenem pekaču 1 uro pri temperaturi 150 stopinj Celzija.

SMETANOVE REZINE

Sestavine:

Testo

6 jajc – sneg

6 žlic sladkorja

5 žlic ostre moke

1 žlica kakava

1 pecilni prašek

Speci in prereži.

Krema:

10 dag margarine

10 dag čokolade v prahu

10 dag sladkorja v prahu

1 jajce

Kremo namaži na spodnjo polovico testa, nato dodaj 2 stepeni sladki smetani in na koncu položi zgornjo plast testa.

»ŠTRUDL LENE GOSPODINJE«

Sestavine:

3 jajca

2 jogurta

7 žlic moke

ščepec soli

1 skuta

3 žlice olja

1 dcl kisle smetane

Priprava:

Zmešaj vse sestavine in peci pol ure na 180 stopinjah Celzija.

VELIKONOČNO PECIVO



Avtorica ilustracije:
Lana Kozjak, 9. a

POTICA

Sestavine:

Testo:

1 kg moke (polovica ostre, polovica mehke) od tega $\frac{3}{4}$ stresemo v električni mešalnik in posolimo

3 dag kvasa

nekaj žlic mleka

1 žlička sladkorja

2 žlički moke zmešamo in postavimo na toplo

Priprava testa:

V drugi posodi trdo spenimo 3 rumenjake, 3 cela jajca, 90 g sladkorja in malo limonine lupinice. Na loncu zmešamo še 0,375 l mrzlega mleka. Ko se kvas dvigne, ga zliješ na moko, preliješ s pripravljeno mlečno – jajčno zmesjo in vklopiš mešalnik z metlicama za testo. Vmes postaviš na ogenj kozico z 200 g masla, ki ga tako, kot se topi, sproti kapljaš na testo v mešalniku. Stepaš, dokler ne postane lepo gladko, da se loči od stene posode in mešalnih lopatic in se prično delati mehurji. Nato daš testo v pomokano skledo, ki ga nato z moko potreseš po vrhu in pokrito postaviš na toplo.

Nadev:

Med tem pripraviš $\frac{3}{4}$ kg orehov, 4 pesti rozin, ki jih namočiš v rum, 150 g masla, 5 jajc, limonina lupina, malo cimeta. Ko testo vzhaja, streseš v kozico 350 g sladkorja in toliko vode, kolikor je popije. Potem postaviš na štedilnik in kuhaš toliko časa, da obvisi kapljica sladkorja na kuhalnici. S tem sladkorjem popariš 55 dag orehov, 20 dag prihraniš; dobro premešaš in dodaš umešana jajca in maslo. Razvaljaš testo, namažeš z nadevom, ki ga potreseš še z ostalimi suhimi orehi in z rozinami. Model namastiš, previdno zviješ v potico, zelo tesno, in daš v model. Potico večkrat prebodeš z iglo in premažeš z mlekom. Pečeš pri 200 stopinjah Celzija eno uro.

BISKVITNA POTICA

Sestavine za testo (kot za običajno potico):

50 gramov moke

2,5 dcl mleka

100 g masla

2 rumenjaka

500 g sladkorja

60 g kvasa

Biskvit:

5 jajc – sneg beljakov

5 žlic ostre moke

5 žlic sladkorja

1 vanilijev sladkor

½ pecilnega praška

Narediš 2 biskvita. V drugo maso dodaš 1 žlico kakava. Spečeš ju in nato sestavljaš potico, kot je zapisano v postopku.

Sestavine za nadev:

1 jajce

sladkor

½ kg skute

½ kisle smetane

Zmešaš, kot da bi delal zavitek. 60 dag orehov popariš, sladkaš enako kot za potico.

Priprava:

Testo za potico razvaljaš, daš v pekač, namažeš z orehi, nanje daš skuto, nato svetli biskvit, zopet orehe, nato skuto, temni biskvit, potem orehe ter skuto. Pokriješ s testom, daš vzhajati in daš peči za 1 uro na 180 stopinj Celzija.

ČOKOLADNO-KOKOSOVA POTICA

Sestavine za testo:

500 g mehke moke

50 g kakava ali čokolade v prahu

1 zavitek kvasa + 1 žlička sladkorja (raztopi v mlačnem mleku)

100 g masla

3 rumenjaki

3 žlice sladkorja

naribana lupinica limone

100 ml mlačnega mleka

100 ml sladke smetane

100 ml mlačnega mleka po potrebi

Priprava:

Umesimo lepo voljno testo in ga pustimo vzhajati. Testo razvaljamo in namažemo z nadevom. Izdelano potico večkrat prebodemo in postavimo v mrzlo pečico. Vklopimo na 175 stopinj Celzija. Pečemo 1 uro. Na polovici peke jo pokrijemo z alufolijo.

Sestavine za nadev:

450 ml sladke smetane

50 g masla

350 g kokosove moke

1 vanilijev sladkor

3 rumenjaki

150 g sladkorja

6 beljakov – sneg

Priprava:

Smetano segrejemo, dodamo maslo, sladkor, kokos in vaniljev sladkor. Potem ohladimo in dodamo rumenjake in sneg.

JABOLČNA POTICA

Sestavine za testo:

500 g mehke moke
80 do 100 g masla
2,5 dcl mleka
25 g kvasa
3 rumenjaki (beljake uporabi pri nadevu)
100 g sladkorja
rum
sol
maščobe
drobtine za model

Sestavine za nadev:

600 g jabolk
120 g piškotnih drobtin
120 g sladkorja
120 g rozin
vaniljev sladkor
limonina lupina
cimet
konica ingverja v prahu

Postopek:

Umesimo testo kot za običajno potico. Potem ko je potica že vzhajala, jo razvaljamo in jo namažemo z nadevom. Zvijemo in damo v pekač, počakamo da vzhaja še malo, jo namažemo z mlekom in z vilicami prebodemo. Pečemo pri 180 stopinjah Celzija približno 1 uro.

KOKOSOVA POTICA

Sestavine za testo:

500 g gladke moke + 50 g kakava

200 g masla (natrgaj v moko)

250 ml hladnega mleka

1 kvas (raztopi v 3 žlicah mleka)

6 rumenjakov

2 žlici sladkorja

malo soli

Sestavine za nadev:

500 ml sladke smetane

400 g kokosove moke

200 g sladkorja

1 vanilijev sladkor

6 beljakov za sneg

1 celo jajce

Priprava:

Vse sestavine v skledi zmešaš in pokriješ z alufolijo ter mokro krpo in pustiš čez noč v hladilniku oz. najmanj 6 ur. Ko vzameš iz hladilnika, pusti stati 15 minut. Medtem namaži pekač. Testo razvaljaj, mu dodaj nadev ter zavij in pusti, da vzhaja 40 minut (lahko tudi dlje). Pečemo 1 uro na 180 stopinjah Celzija. Na polovici peke pokrijemo z alufolijo, da se ne zapeče preveč.

Priprava nadeva:

Segreti smetani dodamo sladkor in kokosovo moko. Dobro premešamo in počakamo, da se ohladi. Dodamo sneg (narejen iz beljakov) in celo jajce.

MAKOVA POTICA

Sestavine:

50 gramov moka

2,5 dcl mleka

100 g masla

2 rumenjaka

500 g sladkorja

60 g kvasa

Nadev:

400 g maka

150 g sladkorja

2 dcl mleka

1 žlica masla

rozine

Priprava:

Kvas raztopimo v decilitru toplega mleka, ki smo mu dodali sladkor. Vzhaja na toplem. V presajeno moko umešamo vzhajan kvas, sladkor, rumenjake, zmehčano maslo, mleko. Umesimo testo, ga pokrijemo in pustimo vzhajati. Medtem pripravimo nadev, testo razvaljamo, premažemo z nadevom, zavijemo in položimo v pekač, premažemo s stepenim jajcem. Pečemo 45 minut pri 175 stopinjah Celzija.

SADNA POGAČA

Sestavine:

20 dag masla

15 dag sladkorja v prahu

5 jajc

5 dag sladkorja v prahu

20 dag moka

1 zavitek vanilijevega sladkorja

½ pecilnega praška

sadje iz kompota

Priprava:

Maslo penasto umešaj, dodaj rumenjake in sladkor. Iz beljakov stepi trd sneg – proti koncu dodaj sladkor v prahu, dodaj pecilni prašek z moko. Pekač dobro namasti, ulij testo, napikaj odcejeno sadje iz kompota. Na pečeno pecivo polij sok kompota.

ŠKOFOV KOLAČ

Sestavine:

14 dag ostre moke

14 dag sladkorja v prahu

3 jajca

5 dag čokolade

5 dag rozin

5 dag orehov

Priprava:

Sladkor in jajca umešaj, nato dodaj čokolado, rozine in orehe. Na koncu dodaj še moko, sneg in limono.

VELIKONOČNA POTICA

Sestavine:

60 dag moke
2 dag kvasa
2 žlički soli
3 rumenjaki
5 dag sladkorja
1 žlica ruma
3 dcl toplega mleka
12 dag masla

Nadev:

40 dag mletih orehov
20 dag sladkorja
2 dcl smetane
 $\frac{1}{2}$ žličke mlete kave
2 žlici drobtin
2 jajci
10 dag masla
rum

Priprava:

Kvas raztopimo v decilitru toplega mleka, ki smo mu dodali sladkor. Vzhaja na toplem. V presajeno moko umešamo vzhajan kvas, sladkor, rumenjake, zmehčano maslo, mleko. Umesimo testo, ga pokrijemo in pustimo vzhajati. Medtem pripravimo nadev, testo razvaljamo, premažemo z nadevom, zavijemo in položimo v pekač, premažemo s stepenim jajcem. Pečemo 45 minut pri 175 stopinjah Celzija.



Slika 8: Peka peciva (Vir: Klajdarić T., 2016)