

Recepti treh dežel

Mednarodna izmenjava receptov
s sestrskimi knjižnicami
s Finske, Litve in Slovenije.



Družinski recepti
naših bralcev

Mednarodna izmenjava receptov s sestrskimi knjižnicami s Finske, Litve in Slovenije.

Zbirka receptov je plod sodelovanja med Knjižnico Ivana Tavčarja Škofja Loka ter našima pobratenima knjižnicama v Litvi (Občinska knjižnica Panevežys) in na Finskem (Splošna knjižnica Pyhäjoen kirjasto). V okviru programa NAPLE SISTER LIBRARIES smo povabili obiskovalce omenjenih knjižnic, da delijo in sodelujejo pri izmenjavi receptov za jedi, ki so jim posebej pri srcu. Z veseljem ugotavljamo, kako raznolika in bogata je kulinarična dediščina treh dežel - Slovenije, Litve in Finske.

Posebna zahvala gre vsem, ki ste se odzvali našemu vabilu k zbiranju receptov jedi, ki jih najraje kuhate in jeste. Skupaj smo stkali mrežo zanimivih okusov, recepte treh dežel, ki jih objavljamo v tej knjižici.

Vabimo vas, da se podate na kulinarično potovanje skozi strani te zbirke ter raziskujete okuse, vonje in zgodbe, ki so jih naši bralci delili z vami. Vabimo vas, da preizkusite tudi recepte najljubših jedi bralcev iz pobratenih knjižnic v Litvi in na Finskem. Naj bodo ti recepti navdih za ustvarjanje in uživanje v dobri hrani ob družbi knjig, ki nas vedno povezujejo.

Prijetno kuhanje in dober tek!

Piščančji hrustavčki

Sestavine:

- 680 g trakcev piščančjega mesa
- 100g cornflakesa ali krekerjev
- ½ čajne žličke česna v prahu
- ½ čajne žličke paprike v prahu
- ¼ čajne žličke soli
- ¼ čajne žličke popra
- 2 jajci
- rastlinsko olje



Priprava:

Pečico segrej na 200 C. Pekač obloži s peki papirjem in ga pomaži z oljem. V plastično vrečko daj cornflakes ali krekerje, zapri vrečko in na leseni deski potolči z valjarjem, da dobiš večje drobtine. V litrski vrečki združi drobtine, česen, papriko v prahu, poper in sol. V srednje veliki skledi zmešaj jajca. Piščanca splakni s hladno vodo in osuši s papirnatimi brisačkami. Meso nareži na trakce. Piščančje trakce položi v jajčno mešanico, da so popolnoma prekriti. Z vilicami prenesi dva ali tri trakce v vrečko. Zapri vrečko in pretresi. Obložene kose piščanca položi na pomaščen pekač.

Piščančje trakce peci 10 minut, nato jih obrni in peci še deset minut.

Piščančji hrustavčki so dober prigrizek na večerih s prijatelji. Postrežemo jih lahko tudi z različnimi hladnimi pomakami.

Dober tek!

Larisa

Bigos

Sestavine:

- svinjska mast
- 4 čebule
- 750 g svinjskega mesa
- 100 g slanine
- 1 kg narezanega svežega zelja
- 1 kg kislega zelja
- 4 lovorove liste
- 2 žlici mlete sladke/pekoče paprike
- paradižnikova mezga po okusu
- 2 suhi klobasi



Priprava:

Narezano čebulo pražimo na masti da postekleni. Dodamo na koščke narezano svinjino in domačo slanino. Malo popražimo. Nato dodamo narezano sveže in kislo zelje, lovorove liste, papriko in paradižnikovo mezgo.

Jed naj se počasi kuha 2 do 3 ure. Po potrebi zalijemo z vodo ali z malo belega vina. Nazadnje jedi dodamo na koščke narezano suho klobaso in skuhamo do konca.

Dober tek!
Živana

Drobnjakovi štruklji “na žup”

Sestavine:

- 30 dag moke
- 1 jajce
- 1,5 dl mlačne vode
- malo soli
- malo masla
- drobnjak
- kruhove drobtine



Priprava:

Iz sestavin zamesimo testo, ga razvaljamo na tenko, cca. 2 -3 mm. Premažemo ga s stopljenim maslom in na gosto potresemo z drobnjakom. Zvijemo v svaljek, cca 3 cm premera. Dolge svaljke pomokamo in jih s hrbtnim delom noža narežemo na približno 2 cm velike štrukeljce. Potem zavremo vodo, jo solimo in vanjo počasi dodajamo narejene štruklje. Kuhamo 10 minut in dodamo na maslu prepražene drobtine. Pustimo na rahlem ognju še par minut in postrežemo.

Dober tek!

Majda

Zlata kuhalnica 2023

Zmagovalni jedilnik učencev
OŠ Škofja Loka - Mesto

Praznična čorba Božanska sladica Rožni napoj

Količina: za 6 oseb :-)

Praznična čorba

Sestavine:

Mineštra:

- 75 g (pol sesekljanje rjave čebule)
- 15 g (3 stroki sesekljanega česna)
- 30 g - 5 žlic olivnega olja
- 250 g piščančjega fileja
- 1500 g zelenjavne osnove
- 250 g krompirja narezanega na kocke
- 200 g korenja narezanega na rezine
- 150 g rumene kolerabe narezane na kocke
- 200 g kuhanega rdečega fižola v zrnju
- 200 g cvetače, natrgane na cvetove
- 100 g kuhanega graha
- začimbe: šetraj, majaron, timijan, lovorov list, črni poper in sol po okusu, 35 g - 4 žlice jabolčnega kisa, 20 g sesekljanega svežega peteršilja, ocvrta slanina

Sestavine za vlivance:

- 1 veliko jajce
- 1 žlica sončničnega olja
- 50 g bele moke
- sol



Priprava:

Na olivnem olju popražimo sesekljano čebulo. Ko začne rumeneti, dodamo sesekljan česen in pražimo, da zadiši. Dodamo meso in pražimo, da zakrknje in se tekočina posuši. Dodamo korenje, krompir in kolerabo ter popražimo. Zalijemo z jušno osnovo in začinimo s šetrajem, timijanom in lovorovim listom. Posolimo in popopravimo. Ko je zelenjava na pol kuhana, dodamo cvetačo, fižol in grah. Kuhamo toliko časa, da je trda zelenjava kuhana na ugriz.

V skodelici razžvrkljamo jajce, posolimo in postopoma dodajamo moko, ki jo vmešamo z vilicami. Masa mora biti gladka, gosta, brez grudic. V mineštro vlivamo vlivance in kuhamo še 5 minut.

Preden postrežemo, začinimo še z majaronom in z jabolčnim kisom. Na olju ocvremo rezine slanine, ki jih dodamo na servirano mineštro. Potresemo s sesekljanim peteršiljem.

Božanska sladica

Sestavine za testo:

- 3 večja jajca
- 30 g sladkorja
- 50 g masla
- 190 g polnovredne pirine moke
- 380 ml polnomastnega mleka
- sol



Priprava:

V mlačno mleko vlijemo raztopljeno maslo, posolimo in dodamo 3 jajca. Med mešanjem počasi dodajamo moko in vmešamo v gladko tekočo maso, brez grudic. Maso za palačinke pustimo počivat 20 minut. Pri peki vsake palačinke ponev rahlo namastimo in spečemo. Palačinke odložimo na krožnik, da jih bomo potem polnili.

Sestavine za polnilo:

- 250 g polnomastne skute
- 40 g kisle smetane
- 1 jajce
- sladkor po okusu
- sesekljan pehtran
- vanilin sladkor
- mlet cimet po občutku

Sestavine za preliv:

- 1,5 dl sladke smetane
- 1 veliko jajce
- 20 g sladkorja

**Priprava:**

V skledi zmešamo skuto, smetano, jajce, sladkor, pehtran in cimet. Nadev porazdelimo na vse palačinke in jih zložimo v žepke. Žepke položimo tesno skupaj na pekač. Za preliv vmešamo sladko smetano, sladkor in jajce. Prelijemo po polnjenih palačinkah in damo v ogreto pečico na 180°C za 20 minut.

Sestavine za sadni preliv:

- 250 g borovnic,
- 80 g – 4 žlice sladkorja
- metini listi
- karamelni sladkor za dekoracijo

Priprava:

Borovnice, sladkor in metine liste zavremo. Odstavimo od ognja in odstranimo metine liste. Zmiksamo s paličnim mešalnikom. Gratinirane palačinke zložimo na krožnike, ob palačinko dodamo borovničev preliv in dekoriramo z listi mete, karameliziranim sladkorjem in hruško.

Rožni napoj**Sestavine:**

- 1,2 l vode
- 30 g suhega (3 žlice) domačega šipka
- 3 žlice posušenih cvetov vrtnic
- žličko ognjičevih cvetov
- 200 g (5 velikih žlic) medu
- limonsok
- rezina limone
- cvet vrtnice

Priprava:

Zavremo vodo, čajnik odstavimo in vanj stresemo šipek, cvetne lističe vrtnic in cvetove ognjiča. Pustimo stati 5 minut, da se voda malce ohladi. Nato čaj precedimo, zmešamo z limoninim sokom ter sladkamo z medom. Nalijemo v kozarce. Dekoriramo z listi vrtnice in rezino limone.

Dober tek vam želijo: Benjamin, Oskar, Jure, Iva in mentorica Katarina

Buče in jabolka

Sestavine:

- kvašeno testo (uporabila sem v trgovini kupljeno Sveže kvašeno listnato testo z maslom)
- cca. 5 manjših rdečih jabolk (sorte Gala)
- večjo bučo (muškatno ali hokaido)
- muškatni orešček
- nekaj pečenih kostanjev (v trgovini kupljen Pečen kostanji maroni)
- maslo
- pšenični zdrob
- rjav sladkor in mleti sladkor
- mleti mandlji
- cimet v prahu
- piment
- med za posip po pečenju



Priprava:

Najprej olupi bučo in z žlico odstrani semena. Nareži jo na manjše kose in položi na pekač, obložen s peki papirjem. Kose malo posuj z muškatnim oreščkom. Peči jih v pečici na 200 °C cca 40 min oz. dokler se ne zmehčajo. Pečene kose buče stresi v plastično posodo in jih skupaj z kostanji s paličnim mešalnikom zmelji v kašo. Vmešaj maslo, pšenični zdrob, mandlje, začimbe in sladkor po okusu. Dobiti moraš gosto maso. Če je preveč tekoča, dodaj še malce gresa oz. piškotne drobtine. Če je masa presladka, kapni vanjo sok limone za svežino. Jabolka operi, jih razreži na četrtine in odstrani peščičišča. Vsako četrtino nalistaj na tanjše lističe, vendar ohrani lističe skupaj. Kupljeno kvašeno testo odvij na pekač in ga razreži na 3 x 5 kvadratkov (testo je veliko cca 36 x 24 cm). Na vsak kvadrataček položi za manjšo jušno žlico mase. V maso zapiči nalistane dele jabolk v obliki pahljače. Za vsak kvadrataček je ena četrtina jabolka. Peci v pečici na 200 °C cca. 20 min oz. da testo svetlo porjavi. Pečene rezine po želji posuj z mletim sladkorjem ali pred serviranjem tanko prelij z medom.

OPOMBE: enako slastno pridejo rezine z hruškami ali pa samo z drobno narezanimi pečenimi kostanji. Hokaido buča je trša in manj primerna za sladice, medtem ko je muškatna buča že sama po sebi bolj mehka in sladka, pečena pa ima vonj po kostanjih. Mlete mandlje lahko zamenjaš za mlete orehe ali druge oreščke.

Dober tek!

Špela

Limonina pita

Sestavine:

Beljakov pokrov

- 4 beljaki
- 130 g sladkorja
- 2 žlički (zravnani) koruznega škroba

Krema

- 130 g kristalnega sladkorja
- 2 žlici (zravnani) koruznega škroba
- drobno naribana lupinica ene limone
- 1 pomaranča
- 85 g masla, narezanega na koščke
- 3 rumenjaki
- 1 jajce

Testo

- 80 g kristal sladkorja
- 200 g hladnega masla, narezanega na koščke
- 1 rumenjak in eno celo jajce



Priprava - 1 h 30 min, kuhanje - 50 min, skupaj - 2 h 20 min

Postopek:

Pekač za pite (premera 23 cm) namastimo z maslom in poprašimo z moko (odvečno moko odstranimo). V skledo stresemo moko in jo zmešamo s sladkorjem. Po mešanici potrosimo na koščke narezano maslo. Maščobo s konicami prstov hitro vgnemo v suhe sestavine ter pri tem mešanico dvigamo, da postane zračna in podobna drobtinam. Dodamo jajca ter vse skupaj s hladnimi rokami pognemo v gladko testo.

Testo na pomokani površini razvaljamo 0,5 cm debelo in ga previdno prenesemo na pekač. * S prsti ga rahlo pritisnemo ob dno in obod pekača, nato porežemo odvečno testo in naredimo lep rob. Testo na dnu na več mestih prebodemo z vilicami, nato pa ga prekrijemo s folijo za živila in za 30 minut postavimo v hladilnik, da se dobro ohladi.

Pečico segrejemo na 175 °C. Pekač s testom vzamemo iz hladilnika in odstranimo folijo za živila. Na testo položimo kos papirja za peko (alufolije) in po njem razporedimo suha fižolova zrna (kroglice za peko). Pekač za 15 minut potisnemo v ogreto pečico, nato pa ga vzamemo iz pečice, odstranimo zrna in papir ter potisnemo v pečico še za 5 minut. Ko se testo lepo zlato rjavo obarva, pekač vzamemo iz pečice in temperaturo znižamo na 150 °C

Medtem ko se testo peče, pripravimo nadev. V kozici zmešamo sladkor, naribano limonino lupinico in koruzni škrob. V kozico čez cedilo vlijemo limonin sok. Pomarančo prerežemo na pol in iz obeh polovic iztisnemo sok, ki ga vlijemo v merilni vrč. Prilijemo še toliko vode, da je tekočine točno 200 ml. Mešanico pomarančnega soka in vode čez cedilo vlijemo v kozico. Sestavine dobro premešamo, kozico pristavimo na kuhalnik in vsebino med nenehnim mešanjem počasi segrevamo. Ko se ves sladkor raztopi in tekočina zavre, kozico odstavimo in dodamo maslo. Mešamo še toliko časa, da se maslo povsem raztopi.

V skledi dobro razžvrkljamo rumenjake in celo jajce. Mešanico vlijemo v kozico, ki jo ponovno pristavimo na kuhalnik. Na srednji temperaturi med nenehnim mešanjem kuhamo še toliko časa, da nastane gladka in gosta krema (približno 5-10 minut). Kozico odstavimo in pustimo, da se krema malce ohladi.

Medtem ko se krema hladi, pripravimo beljakov sneg. V veliki skledi z električnim mešalnikom beljake stepamo toliko časa, da se na površini pričnejo tvoriti pokončni rožički. Mešamo dalje in v sneg počasi (po žlicah) dodajamo sladkor. Ko dodamo ves sladkor, dodamo škrob in mešamo še 2 do 3 minute, da nastane čvrst in bleščeč sneg.

Vzamemo pekač z napol pečenim testom in vanj vlijemo toplo limonino kremo. Z žlico ob robu naložimo kupčke snega in jih s hrbtno stranjo žlice nežno razmažemo. Na koncu naložimo kupčke snega še na sredino pite in jih prav tako nežno razmažemo, da dobimo lep beljakov pokrov. Pito pečemo v ogreti pečici 15 minut oziroma toliko časa, da se beljakov sneg lepo svetlo rjavo zapeče.

Pečeno pito približno 30 minut hladimo v pekaču, potem pa jo preložimo na rešetko in hladimo še 1 do 2 uri pred serviranjem. Ohlajeno pito razrežemo na poljubno velike kose, ki jih serviramo na krožnike in postrežemo.

Dodatni nasvet:

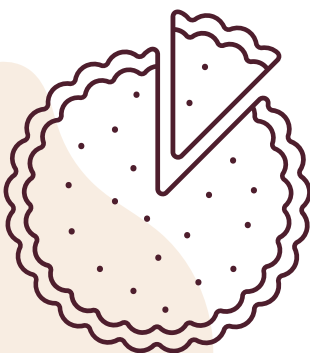
Pomembno je, da uporabimo bio limone, saj njihova lupina ni obdelana s škodljivimi kemikalijami.

Limonina pita je najboljša tisti dan, ko jo pripravimo.

* Ko prenašamo testo v pekač, si pomagamo z valjarjem na katerega navijemo testo, ki ga nad pekačem odvijemo in položimo v pekač.

Dober tek!

Sonja



Prosenka kaša na mleku s suhimi slivami

Sestavine:

- 1/2 kg prosene kaše
- 1,5 l mleka
- malo soli
- malo sladkorja
- 8 dag masla
- ¼ l sladke smetane
- 20 dag suhih (izkoščičenih) sliv



Priprava:

V kozici zavremo mleko, ga posolimo in vanj zakuhamo proseno kašo. Ko se kaša skuha in se zgosti, dodamo suhe slive, maslo in sladko smetano. Na koncu posujemo s sladkorjem in ponudimo z domačim kompotom iz jabolk in hrušk.

Dober tek!

Majda



Blejske kremšnite

Količina: 15 kremšnit

Sestavine:

500g listnatega testa

Za kremo:

- 1,6 l polnomastnega mleka
- 9 jajc
- 300 g sladkorja za mešanico rumenjakov
- 100 g sladkorja za sneg
- 180 g moka (če je moka zelo mehka, uporabite pol ostre, pol mehke)
- 2 zavitka vanilin sladkorja
- 2 veliki žlici ruma



Za smetano:

- 500 ml smetane
- 0,5 velike žlice sladkorja v prahu

Za serviranje:

- 1 velika žlica sladkorja v prahu

Priprava testa in izbira pekača:

Testo razvaljamo za kakšen centimeter več, kot je velikost pekača, ker se bo med peko malo skrčilo. Položimo ga na pekač in ga prepikamo z vilicami, da se testo ne napihne.

Pečemo ga približno 10-15 minut na okoli 200 °C oz. dokler ni zlato-rumeno zapečeno. Testo je bolje peči v nizkem pekaču in ne v pekaču, v katerem bodo kremšnite, ker se pečenega lažje da iz pekača. Če je pečeno testo preveliko, ga obrežemo z nožem na velikost pekača za kremšnite.

Pekač, v katerem bodo kremšnite, naj bo velikosti 35x25x7 (d,š,v) - zadostuje za 15 ravno prav visokih kremšnit. Na dno pekača položimo eno plast pečenega testa.

Priprava kreme:

Bolj mastno kot je mleko, boljša bo krema, zato lahko del mleka (2,5 dl) nadomestite tudi s sladko smetano.



Iz količine 1,6 l mleka vzamemo približno 2 dl hladnega mleka, ker ga bomo porabili za jajčno mešanico. Ostalo količino (1,4 l) pa damo zavreti.

Rumenjake in beljake ločimo tako, da damo beljake v veliko posodo, rumenjake pa v manjšo. Med rumenjake dodamo sladkor, vanilin sladkor, rum, moko ter mleko, ki smo ga prej odvzeli za jajčno mešanico. Vse skupaj zmešamo z električnim mešalnikom, da dobimo gladko zmes, približno 1-2 minuti mešanja.

Iz beljakov naredimo trd sneg. Ko je le ta dovolj trden, začnemo počasi dodajati med nenehnim mešanjem sladkor. Sladkor ne smemo vsuti naenkrat, ker lahko sneg pade skupaj. Po tem ko dodamo sladkor, sneg mešamo še kakšne 2 do 3 minute, da postane resnično čvrst.

V vrelo mleko počasi vlijemo jajčno mešanico in jo nenehno mešamo. Za mešanje uporabimo električni mešalnik, ker mešanje z metlico po kakšni minuti ali dveh postane zelo težko, ker se krema zgosti. Za mešanje ne uporabljajte kuhalnice, ker boste dobili grudice. Po tem ko smo vlili jajčno mešanico v mleko, zmes kuhamo s stalnim mešanjem približno 3-5 minut. Zmes mora stalno rahlo vreti, ne sme biti na prevelikem ognju, da se zmes ne prime posode ali celo zažge.

Ko je jajčna zmes kuhana, pa pride tisti del, pri katerem večina reče, da jim kremšnite niso uspele ali pa da so jih na krožnik dajali z zajemalko.

V čem je torej trik? Nujno kar potrebujemo je zelo velika metlica za stepanje, sneg pa mora biti v zelo veliki posodi, kajti ne daje se ga v vrelo kremo, ampak se da vrelo kremo v sneg. Najbolje, da vam nekdo pomaga vlivati jajčno zmes v sneg.

Ko je jajčna zmes kuhana, jo počasi vlivamo v sneg, druga oseba pa naj stalno meša oz. stepa z metlico. Če jajčno mešanico vlivamo prehitro, bo beljak prehitro koaguliral in dobili bomo grudice. Bolje počasneje, kot prehitro. Pazimo tudi, kako mešamo - ne mešamo, kot bi mešali s kuhalnico, ampak delamo krožne gibe z metlico in hkrati zmes privzdigujemo. Celotno vmešavanje naj ne poteka dlje kot 1 minuto.

Nato zmes vlijemo v pekač, v katerem je že ena plast testa. Enakomerno porazdelimo zmes po pekaču in postavimo na stran, da se ohladi. Ko je zmes ohlajena, dodamo stepeno smetano ter drugo plast pečenega testa. Pečeno testo je bolje prej narezati na 15 enakih delov in ga zložiti na smetano, kot pa da bi ga rezali po tem, ko smo ga položili na smetano. Posujemo še s sladkorjem v prahu in postrežemo.

Če boste uporabljali točne količine, ki so v receptu, ter točen postopek, vam mora uspeli. Pa dober tek!

Rok



Miške

Sestavine:

- 2 jogurtova lončka moko
- 2 jajci
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilijev sladkor
- 3 žlice sladkorja
- 1 žlica ruma
- 1 jogurt
- malo soli

jogurtov lonček = 0,2 l



Priprava:

Jajca, sladkor, vanilijev sladkor in rum penasto zmešamo. Ko se sladkor stopi, dodamo jogurt. Moko, pecilni prašek in malo soli zmešamo posebej v skledi in nato dodamo k jajčni zmesi. Dobro zmešamo in pustimo testo stati 15 minut. Olje segrejemo in vanj z žlico polagamo testo in zlato-rumeno ocvremo. Posujemo z mledim sladkorjem.

Za različne variante lahko v zmes dodate tudi naribano limonino lupinico, cimet ali mešanico začimb za medenjake.

Veselo sladkanje vam želi

Saša

Bučna juha – Moliūgų sriuba

Sestavine:

- 5 srednje velikih krompirjev
- 3 srednje veliki korenčki
- 2 čebuli
- 2 stroka česna
- 1 por
- 700 g naribane buče
- 1 l jušne osnove
- 3 žlice olivnega olja
- sol, poper in druge začimbe po želji



Priprava:

Krompir olupite, narežite na rezine in kuhajte v jušni osnovi. Korenje olupite in naribajte. Na drobno sesekljajte čebulo, česen in por. V ponvi na olivnem olju najprej prepražite čebulo, česen in por, nato dodajte še naribano korenje. Pražite še par minut in dodajte v lonec h krompirju. Bučo pražite ločeno. V lonec dodajte začimbe po želji, praženo bučo in kuhajte približno 10 minut.

Ugasnite štedilnik in vse skupaj zmiksajte s paličnim mešalnikom.

Po okusu lahko dodate nariban sir, smetano, popečen slanino ali kruhove kocke.

Dober tek!

Vaida



Švilpikai



Sestavine:

- 700-800 gramov krompirja
- 100-150 gramov moke
- ščepec soli
- 1 jajce in 1 beljak



Priprava:

Švilpikai je ena najpreprostejših jedi litovske kuhinje, vendar po mojem mnenju tudi ena najboljših. Švilpikai so majhni kosi krompirjevega testa, pečeni v pečici. Hrustljavi zunaj in puhasti znotraj - jed preprosto izžareva domače udobje. Velja omeniti, da lahko pri pripravi testa dodate svoje najljubše začimbe ali vključite sir. Vendar vam bom ponudila recept za tradicionalni Švilpikai.

Operite, olupite in skuhajte krompir. Odcedite ga in ga zmečkajte, podobno kot pri pripravi pire krompirja. Dodajte jajce, ščepec soli in moko. Gnetite testo. Vzemite košček testa in ga zvijte med rokami, dokler se ne oblikuje v obliko klobase. Položite ga na mizo in ga oblikujte v kačo. Malo ga sploščite in narežite na kose v obliki romba. Švilpikai položite na pekač in premažite z beljakom.

Pecite približno 30 minut v pečici, segreti na 200 °C, ali dokler ne postanejo koščki zlato rjavi. Švilpikai lahko postrežete s katerokoli omako. V Litvi ga najpogosteje postrežemo s slanino, z gobovo omako ali preprosto kar s kisló smetano.

Dober tek!

Elena



Polnjene paprike



Sestavine:

- mleto meso
- polovice paprike
- riž
- trdi sir
- sol in poper



Priprava:

Narežite papriko na pol. Zmešajte mleto meso, kuhan riž, sol in poper. Napolnite polovice paprik z mešanico mletega mesa in jih položite v globoko ponev. Pokrijte s pokrovom in dušite približno 35 minut. Dodajte nekaj naribanega sira in dušite še približno 10 minut. Postrezite s svojo najljubšo omako.

Dober tek!

Gintare



Gobe s paradižnikovo omako



Naša družina zelo rada uživa gobe. Vedno imamo pripravljene kuhane gobe v zamrzovalniku, ki jih radi pripravimo na naslednji način: v ponvi na olju prepražimo nasekljano čebulo, dodamo kuhane gobe, paradižnikovo omako, začimbe (poper, sol, jaz vedno dodam čili). Pražimo 10-15 minut in postrežemo s kuhanim krompirjem.

Zelo okusno!

Almoné



Palačinke iz kuhanega krompirja s sirom

Sestavine (za dve osebi):

- 300 g kuhanega krompirja
- 100 g naribanega trdega sira
- 1 jajce
- 40 g pšenične moke
- 2-3 stroki česna
- sol, poper po okusu
- olje za cvrtje



Priprava:

Zmečkajte kuhan krompir s stiskalnico za krompir, dodajte sol in poper, vmešajte jajce in stisnite česen, dodajte sir in premešajte.

Krompirju v posodi dodajte moko, ponovno dobro premešajte.

Iz dobljene mase oblikujte majhne palačinke.

Cvrite v segretem olju z obeh strani, dokler ne porjavijo.

Jed postrezite s kisló smetano ali drugo najljubšo omako.



Dober tek!

Skirmantė

Kugelis

Sestavine:

- 2 kg olupljenega krompirja
- 2 čebuli
- 1 jajce
- 100-120 g šunke
- 2 žlici krompirjevega škroba
- 1/2 žlice soli
- mleti črni poper in začimbe za krompir po okusu

Priprava:

Naribajte krompir in čebulo, dodajte stepeno jajce, kocke šunke, sol, začimbe, škrob in vse dobro premešajte.

Maso nato položite v glinene posode ali primeren pekač. Pecite v pečici pri 200 °C približno 1 uro.



Sestavine za omako:

- 120 g masla
- 2 čebuli, nasekljani na kocke
- 200-230 g kisle smetane
- ščepec soli

Priprava omake:

V skodelici stopite maslo. Dodajte nasekljano čebulo in pražite, dokler se ne zmehča in rahlo obarva. Nato dodajte kisló smetano in sol, dobro premešajte in segrevajte, dokler omaka ne postane gladka. Kugelis nato postrezite s to omako.

Zelo okusno!

Rūta

Zdrav kruh

Čas priprave:

1 dan in pol

Sestavine:

- 400 g ajdove kaše
- voda
- 1 čajna žlička soli
- 2 čajni žlički konoplje
- pest kurkume
- ½ čajne žličke cvetov drobnjaka
- ščepec sivke
- ščepec kumine
- pest bučnih semen
- pest ajdovih zrn za posipanje



Priprava:

Ajdove kaše ne kuhamo. Zvečer v skledo nasujemo ajdovo kašo in jo prelijemo z vodo ter pustimo čez noč. Zjutraj vodo odcedimo. Dodamo približno 300 ml vode in z mešalnikom zmeljemo. Dodamo vsa preostala semena in sol, razen pest ajde in nekaj bučnih semen - ta bodo za posipanje. Vse pustimo en dan do naslednjega jutra.

Nato maso damo v modelčke (jaz uporabljam silikonske) in pečemo pri 190 °C stopinjah približno eno uro.

S to količino dobimo 2 velika in 1 majhen hlebček kruha. Shranjujemo v hladilniku, lahko pa zamrznemo.

Zdrav kruh je primeren za sendviče ali za prilogo k različnim jedem.

Dober tek!

Sigita

Ajdova kaša z jurčki

Sestavine:

- 100 g ajdove kaše
- 300 g jurčkov
- šopek mlade čebule
- 1 majhna čebula
- olje
- sol
- poper



Priprava:

Zavrite vodo, dodajte ajdovo kašo in kuhajte 20 minut.

Segrejte malo olja v ponvi, dodajte nasekljano čebulo in jurčke. Kuhajte približno 10 minut pri nizki do srednji temperaturi.

Dodajte odcejeno kuhano ajdovo kašo v ponev in premešajte.

Dodajte mlado čebulo in ponovno premešajte.

Dodajte sol in poper po okusu.

Dober tek!

Elena

Polpeti z gobovo omako

Sestavine:

- mleto svinjsko meso
- česen, sol in poper
- 1 jajce
- drobtine
- trdi sir
- najljubše gobe
- čebula
- maslo
- kopr
- mleko
- moka



Priprava:

Mleto meso začinimo s česnom, soljo in poprom. Dodamo jajce, nariban sir in malo dobtin. Oblikujemo v polpete in spečemo.

Gobe in čebulo nasekljamo ter prepražimo na maslu. Dodamo malo mleka in moka, začinimo s soljo in poprom ter premešamo. Na koncu dodamo nasekljan koper.

Postrežemo s pire krompirjem in kuhanimi in naribanimi rdečimi pesami, ki jim dodamo vloženo rdečo čebulo in solatni preliv iz balzamičnega kisa.

Dober tek!

Aistė



Virtinukai – cmoki z gobami

tradicionalna božična jed na božični večer

Sestavine:

- 3 lončki pšenične moke
- 1 lonček vode
- 3 žlice olja
- 0,5 čajne žličke soli

Za nadev:

- 100 g blanširanih jurčkov
- 20 g suhih jurčkov
- 1 čebula
- poprova meta
- ščepec soli
- olje za praženje

Za omako:

- 25 g masla
- 1 čebula
- 100 g kisle smetane
- ščepec soli



Priprava:

Nadev: suhe jurčke namočimo in skuhamo. Nasekljamo čebulo, jo damo v ponev z malo olja in pražimo, da postane zlato rjava. Blanširane jurčke drobno nasekljamo, dodamo v ponev s čebulo in pražimo nekaj minut. Posolimo in popramo po okusu.

Testo: v skledo damo moko in sol ter premešamo. Dodamo olje, sveže zavreto vodo in s kuhalnico hitro premešamo. Testo pustimo nekaj minut, nato ga z rokami pregnetemo v gladko maso. Skledo s testom pokrijemo s prtom in pustimo stati 10-15 minut, da moka nabrekne. Testo razvaljamo, polnimo z nadevom in oblikujemo cmočke. Pripravljene zvitke damo v osoljeno vrelo vodo in kuhamo približno 5 minut.

Omaka: na maslu prepražimo na drobno narezano čebulo, dodamo kisko smetano in posolimo.

Dober tek!

Liepa



Bučni kolač

Sestavine:

- 500 g buče
- 1 lonček sladkorja
- 0,5 lončka rastlinskega olja
- 3 jajca
- 3 lončke moko
- 1 pecilni prašek
- sesekljeni orehi (za dekoracijo)
- 200 g čokolade za preliv



Priprava:

Bučno naribamo. V skledi stepemo jajca in sladkor. Nato dodamo olje, pecilni prašek, naribano bučo in moko ter dobro premešamo, da dobimo kar gosto testo. Po želji lahko dodamo tudi pest v rum namočenih rozin.

Namastimo pekač in vanj vlijemo testo. Kolač pečemo v pečici, ogreti na 200 °C, približno 50-60 minut, da lepo porjavi. Ko je pečen in ohlajen, ga prelijemo s stopljeno čokolado in posujemo s sesekljanimi oreščki.



Zelo dobro je!

Maryte

Litovska božična smreka

Sestavine:

- 20 jajc
- 1 kg masla
- 1 kg sladkorja
- 3,5 kg moka
- 0,5 l kisle smetane
- 2 čajni žlički pecilnega praška
- 1 čajna žlička citronske kisline
- vanilijev sladkor
- malo limoninega soka

Za čokoladno glazuro:

- 500 g sladkorja
- 1 kozarec vode
- 200-300 g masla
- 100 g kakava

Za belo glazuro:

stepemo beljake s sladkorjem v prahu, dodamo malo citronske kisline.

eee



Priprava:

Jajčne rumenjake (beljakov ne boste potrebovali) stepamo s sladkorjem. Postopoma dodajamo maslo, dokler ne dobimo puhaste mase. H kisli smetani dodamo pecilni prašek in citronsko kislino, nato primešamo rumenjake. Dodamo še vanilijev sladkor, moko in zgnetemo v testo. V hladilniku pustimo počivati 5 ur.

Nato testo razvaljamo na približno 1-1,5 cm debelo. Iz papirja izrežemo šestkotne zvezde s premerom od 10 cm do 30 cm. Papirnato zvezdo položimo na razvaljano testo in izrežemo več kosov vsake velikosti. Pečemo v pečici na 190-200 °C dokler ne postanejo lepo zapečeni.

Ko se ohladijo, jih postavimo v padajočem vrstnem redu in jih zlepimo s čokoladno glazuro. Okrasimo še z belo glazuro.

To božično drevo pečem skoraj dvajset let - enkrat letno samo za Božič. Na fotografiji je smreka pečena z uporabo polovične količine.

Vesel Božič!

Rūta

Tradicionalna ribja jed za božični večer

Sestavine:

- 500 g fileja bele ribe (npr. oslič)
- 3 srednje velike čebule
- 1 jajce
- 2 žlici zdroba
- 2-3 korenčki
- 4 žlice paradižnikove mezge
- pločevinka konzerviranega graha
- ščepec soli
- olje za kuhanje

Čas priprave: približno 45 minut



Priprava:

Korenje olupite, ga narežite na kocke in skuhajte. Nasekljajte čebulo in jo prepražite do zlato rjave barve. Zmeljite ribje meso. V skledi zmešajte jajce in zdrob, 1 žlico prepražene čebule in nasekljano ali zmleto ribje meso. Dodajte sol. Premešajte in pustite počivati 10 minut, da zdrob vpije vlago. Oblikujte polpete s premerom približno 3 cm in jih pecite, da postanejo hrustljavi.

K odcejenemu korenju dodajte preostalo prepraženo čebulo in paradižnikovo mezgo. Zalijte z malo vode in dušite približno 10 minut. Na koncu dodajte grah.

Ribje polpete postrezite z nastalo prikuho.

Dober tek!

Jolanta



Jerebikina marmelada

**Sladica, priloga k perutninskemu mesu,
nadev za pite in palačinke**

Sestavine:

- 2 kg jerebikinih plodov
- 1 kg sladkorja
- 200 ml vode

Jerebika je starodavno litovsko jagodičevje, ki velja za zelo vsestranskega. Grm sadimo na dvorišču ali ob hiši, saj verjamemo, da drevo ščiti pred nesrečami. Jeseni je vredno iz plodov pripraviti nekaj dobrot, saj vsebujejo različne vitamine, mikroelemente in delujejo protivnetno. In so seveda okusni!

Pozimi so jagode odlična malica, uporabljajo se tudi za hlajenje pijač ali okraševanje mesnih jedi. Vendar pa so jerebikini plodovi, še posebej tisti iz gozdnih gorskih predelov, nekoliko grenki. Zato je priporočljivo, da jih obiramo po prvem mrazu, saj mraz odstrani nekaj grenkobe. Vendar so plodovi zelo všeč tudi pticam, zato ne odlašajmo z obiranjem. Zamrzovalnik odlično nadomesti mraz zato očiščene in osušene jagode zamrznemo.

Priprava marmelade:

Zamrznjene plodove zalijemo z vodo in zavremo. Na nizkem ognju kuhamo približno 35-40 minut, občasno premešamo in odstranjujemo peno. Po 20. minutah dodamo sladkor. Na koncu marmelado zmiksamo s paličnim mešalnikom in jo še vroča prelijemo v majhne kozarce.

Piškti s to marmelado so odlični. Poleg se poda skodelica kave in dobra knjiga :) Marmelada iz jerebike je tudi odlična priloga k pečenemu piščancu. Če želite, da se marmelada uporablja kot priloga k palačinkam, ji lahko dodate jabolka, hruške, pomaranče ali vse skupaj.

Kozarci z marmelado iz jerebike z nekaj igrivimi dodatki naredijo to tradicionalno marmelado posebno božično darilo in majhen prikupen spomin na jesen.



Dober tek!

Birutė

Obuolių sūris – jabolčni sir

Sestavine:

- 6 kilogramov jabolk
- 1 kilogram sladkorja
- nekaj suhih jabolčnih krhljev
- pest orehov



Priprava:

Jabolka operemo, olupimo in narežemo na podobno velike kose. Damo jih v emajlirano posodo in potresemo s sladkorjem. Jabolka premešamo in jih pustimo čez noč pri sobni temperaturi, po možnosti prekrita s prtom. Naslednji dan jabolka odstranimo s cedilom. Tekočino, ki je ostala v loncu, pa povremo, dokler ne ostane približno tretjina. Dodamo jabolka in kuhamo približno 3 ure. Maso mešamo, dokler ni gosta kot marmelada. Dodamo suha jabolka in orehe ter kuhamo še približno 5-10 minut. Ko je masa še vroča, jo damo v modelčke ali sirne vrečke. Pustimo na suhem približno 5-6 dni, da se površina sira posuši. Jabolčni sir hranimo v toplem, suhem prostoru približno 2 meseca. Pomembno je, da se kosi med seboj ne dotikajo.

Dobro in okusno darilo za Božič.

Dober tek!

Vesta

Jabolčna pita

Sestavine:

- 5 velikih jabolk
- 1 lonček sladkorja
- 3 jajca
- 1 lonček moka
- ščepec cimeta



Priprava:

Pečico segrejemo na 160 ° C.

Jabolka olupimo in narežemo na koščke, jih povaljamo s cimetom in jih položimo na pekač, obložen s peki papirjem.

Jajca stepemo s sladkorjem. Dodamo moko in mešamo, dokler masa ni gladka.

Testo prelijemo čez narezana jabolka in počakamo, da se lepo razleze. Postavimo v pečico in pečemo 35-40 minut.

Pecivo je zelo okusno tako toplo kot hladno. Priporočam serviranje s sladoledom, ko je pecivo še toplo. Ko se ohladi, zraven prija stepena smetana.

Namesto jabolk lahko dodate tudi slive ali maline.

Dober tek!

Liana



Želodova kava

Sestavine:

- želod
- mleko
- smetana

Čas priprave 24 ur.



Priprava:

Želodke olupimo in jih za 12 ur namočimo v mleko. Odcedimo jih, dodamo smetano in kuhamo, dokler želodki ne postanejo mehki. Zmeljemo jih in posušimo pri temperaturi 40 °C. Shranjujemo v zaprti posodi.

Iz pripravka skuhamo kavo, ji dodamo sladkor, mleko ali smetano. Okusno. Zelo primerno za hladne zimske večere.

Irena

lllll



Krompirjevo-kolerabin pire

Sestavine:

- 6 srednje velikih krompirjev
- 1-2 majhni kolerabi
- 1 čebula
- 2 žlici masla
- sol po okusu



Priprava:

Olupimo in nasekljamo čebulo in kolerabo. Krompir skuhamo z lupino, dokler ni mehak. V ponvi na maslu prepražimo čebulo. Dodamo kolerabo in 1 dl vode ter pokrijemo s pokrovko. Pustimo, da se duši, dokler koleraba ne postane mehka. Olupimo in pretlačimo skuhan krompir ter vso zelenjavo v gladek pire. Dodamo sol po okusu in uživamo.

Dober tek!

Riikka



Enolončnica iz baltskega sleda

Sestavine:

- 600 g filejev baltskega sleda (namesto baltskega sleda uporabite sardele)
- suhi koper, beli poper, sol

Omaka:

- 2 dl smetane
- 0,5 dl paradižnikove mezge
- 0,5 čajne žličke soli
- ščepec belega popra in suhega kopra



Priprava:

Razporedite fileje baltskega sleda s kožo navzdol. Začinite s koprom, belim poprom in soljo. Zvijte fileje tako, da koža gleda navznoter in jih postavite pokonci v pekač. Omako pripravite tako, da v skledi zmešate vse sestavine, nato pa prelijete omako čez zvitke filejev. Jed pecite v pečici pri 175°C 40 minut. Postrezite s krompirjevim pirejem ali pirejem iz krompirja in kolerabe.

Dober tek!

Kalena



Uunijuusto



Ta tradicionalna skandinavska jed je običajno pripravljena s kolostrumom krave - rumenim, bogatim mlekom, ki ga krava proizvede takoj po tem, ko skoti tele. To bogato mleko se peče v pečici, pri čemer kolostrum deluje kot koagulant, ki na koncu zgosti mleko in ustvari gosto, puding podobno jed. Uunijuusto se tradicionalno uživa kot sladica in postreže s sladkorjem in cimetom, malinovim džemom ali svežimi jagodami.

Sestavine:

- 1 l kolostruma krave
- 1 žlička soli

Priprava:

Vlijte mleko v namaščen pekač.

Primešajte sol in pecite v pečici pri 180°C 45-60 minut.



Če težko najdete kolostrum krave, lahko za to jed uporabite tudi mleko v prahu in jajca.

- 7 dl vode (ali 5 dl vode in 2 dl smetane)
- 5 dl mleka v prahu
- 2 jajci
- ½ žličke soli

Zmešajte mlečni prašek z vodo. Stepajte jajca in sol. Zmešajte vse sestavine in mešajte, dokler ne dobite enotne zmesi. Zlijte mešanico v namaščen pekač ali model za peko. Pecite v pečici pri 175°C 40 minut, dokler se zmes ne strdi in površina ne postane rahlo zlato rjava. Pustite, da se uunijuusto ohladi preden ga postrežete.

Dober tek!

Airi



PYHÄJOELLA VIRTAA!

Riževa kaša iz severne Ostrobothnije

Sestavine:

- 0,5 l vode
- 0,5 l kislega mleka
- 0,5 dl rozin
- 0,5 dl riža za kašo
- 3 žlice univerzalne moko
- 2 žlici agavinega ali javorjevega sirupa
- 0,5 dl sladkorja
- 1 čajna žlička soli



Priprava:

Skuhajte riž. Dodajte rozine, kislo mleko in moko ter dobro premešajte. Zavrite in kuhajte na majhnem ognju nekaj minut. Dodajte sol, sirup in sladkor ter dobro premešajte. Pustite, da se kaša ohladi, preden jo postrežete.

Dober tek!

Anne



PYHÄJOELLA VIRTAA!

Dušeno rdeče zelje z mesno omako

Sestavine:

Dušeno rdeče zelje:

- 0,5 kg rdečega zelja
- 1 čebula
- 1 jabolko
- približno 2 žlici masla
- približno 2 žlici rdečega vinskega kisa
- 0,5 dl sirupa (agavin ali javorjev)
- ščepec cimeta
- ščepec klinčkov
- koruzni škrob
- beli in črni poper
- lovorjev list
- 1 čajna žlička soli
- 3 dl vode



Mesna omaka:

- 1,5 kg govejega pečenega mesa, narezanega na kocke
- maslo ali olje za cvrtje
- 2 čebuli, narezani na velike koščke
- česen po okusu
- šampinjoni, narezani na koščke
- 1 l dobre mesne juhe
- 1 čajna žlička suhega timijana
- približno ½ dl rdečega vina
- 3 lovorjevi listi
- mleti črni poper
- 2 žlici paradižnikove mezge
- 3 žlice koruznega škroba

lele



Priprava:

Narežite rdeče zelje. Olupite in nasekljajte čebulo in jabolko. Maslo stopite v posodi in dodajte rdeče zelje, čebulo in jabolko ter mešajte, dokler se ne zmehča (približno 40 minut). Dodajte rdeči vinski kis, sirup in začimbe. Dodajte vodo in dušite približno 1 uro.

Čebulo prepražite na olju ali maslu. Mesne kocke na hitro prepražite v manjših serijah in jih dodajte v lonec. Ponev sperite in tekočino vlijte v lonec. Dodajte vse druge sestavine razen koruznega škroba. Pustite, da se duši na nizkem ognju 2 - 3 ure. Dodajte koruzni škrob in zavrite.

Sestavljanje obroka:

Najprej na krožnik postavite krompirjev pire v obliki kroga. Mesno omako položite na vrh krompirjevega pireja v manjšem krogu. Dušeno rdeče zelje postavite na vrh mesne omake v še manjšem krogu. Na vrh rdečega zelja dodajte jabolčno čežano.

To je odlična praznična jed!

Mette



Rabarbarin desert

Sestavine:

- 0,5 l vode
- 0,5 l sladke smetane
- 0,5 dl rozin
- 0,5 dl riža za kašo
- 3 žlice univerzalne moke
- 2 žlici sirupa
- 0,5 dl sladkorja
- 1 čajna žlička soli



Priprava:

Sladkor in koščke rabarbare zavrite v vodi, dokler ne postanejo mehki. Odstavite lonec z ognja. Krompirjev škrob zmešajte v majhni količini vode in ga postopoma vlijte na rabarbaro. Ves čas mešajte, da bo masa lepo gladka. Ponovno postavite lonec na ogenj in zavrite, dokler se ne zgosti. Smetano stepite s sladkorjem do mehkih ali srednje trdih vrhov in vmešajte kuhan riž. Pustite, da se desert ohladi, nato ga postrezite s smetano z rižem.

Dober tek!

Aino



Pečene palačinke

Sestavine:

- 4 jajca
- 1 l mleka
- 1 dl sladkorja
- 1 čajna žlička soli
- 4-5 dl bele moke
- 0,5 dl stopljenega masla



Priprava:

Stepite jajca in vmešajte vse sestavine. Pustite, da počiva približno eno uro. Nalijte na pekač in pecite v pečici pri 200°C 30-40 minut. Postrezite z jagodno (ali drugo) marmelado

Dober tek!

Jette



Klobasa v omaki

Sestavine:

- 300-400 g klobase
- 1 majhen por
- 1 žlica masla
- 3 žlice moke
- 4 dl vode
- 0,5 čajne žličke soli
- 1-2 žlici paradižnikove mezge
- 1 čajna žlička gorčice
- 1 čajna žlička česnovega prahu
- 0,5 čajne žličke suhe bazilike
- 1 dl mleka



Priprava:

Narežite klobaso in por ter ju skupaj s stopljenim maslom pražite v ponvi, dokler ni kuhano. Posujte z moko, premešajte in dodajte vodo. Neprestano mešajte dokler ne zavre. Začinite s soljo, paradižnikovo mezgo, gorčico, česnovim prahom in baziliko. Pustite, da se kuha še približno 10 minut, nato vmešajte mleko. Postrezite s kuhanim krompirjem.

Dober tek!

Kalena



Kazalo

Recepti bralcev Knjižnice Ivana Tavčarja Škofja Loka

- 1... Piščančji hrustavčki
- 2... Bigos
- 3... Drobnjakovi štruklji "na žup"
- 4... Zlata kuhalnica 2023: praznična čorba, božanska sladica, rožni napoj
- 7... Buče in jabolka
- 8... Limonina pita
- 11... Prosenka kaša na mleku s suhimi slivami
- 12... Blejske kremšnite
- 14... Miške

Recepti bralcev Občinske knjižnice Panevėžys iz Litve

- 15... Bučna juha
- 16... Švilpikai
- 17... Polnjene paprike
- 18... Gobe s paradižnikovo omako
- 19... Palačinke iz kuhanega krompirja s sirom
- 20... Kugelis
- 21... Zdrav kruh
- 22... Ajdova kaša z jurčki
- 23... Polpeti z gobovo omako
- 24... Virtinukai - cmoki z gobami
- 25... Bučni kolač
- 26... Litovska božična smreka
- 27... Tradicionalna ribja jed za božični večer
- 28... Jerebikina marmelada
- 29... Obuolių sūris - jabolčni sir
- 30... Jabolčna pita
- 31... Želodova kava

Recepti bralcev splošne knjižnice Pyhäjoen kirjasto s Finske

- 32... Krompirjevo - kolerabin pire
- 33... Enolončnica iz baltskega sleda
- 34... Uunijuusto
- 35... Riževa kaša iz severne Ostrobothnije
- 36... Dušeno rdeče zelje z mesno omako
- 38... Rabarbarin desert
- 39... Pečene palačinke
- 40... Klobasa v omaki



KNJIŽNICA
IVANA TAVČARJA
ŠKOFJA LOKA

Recepti treh dežel

Izdala in založila: Knjižnica Ivana Tavčarja Škofja Loka, december 2023

Direktor: Matjaž Eržen

Uredili in oblikovali: Saša Ambrožič, Neža Hribnik

Fotografije so prispevali avtorji posameznih receptov.

Tisk: Knjižnica Ivana Tavčarja Škofja Loka

Naklada: 60 izvodov