KUHAJMO SKUPAJ!

Kuharski recepti zbrani pri projektu Kuhajmo skupaj 2021

UVODNIK

Sreča je … ko ti babica ali dedek pripravita tvojo najljubšo jed. Samo zate! Še večja sreča pa je, ko lahko to jed pripravite skupaj. :)

Cilj projekta Kuhajmo skupaj je bil povezati vnuke in vnukinje, babice in dedke, da skupaj ustvarjajo v kuhinji, se družijo, si med seboj pomagajo in se s tem povezujejo. Med kakovostno preživetim skupnim časom, pa ugotovijo, da so si lahko drug drugemu dobra družba in pomoč.

Pred vami je knjižica receptov, ki smo jih zbrale tekom ustvarjanja projekta. Velika zahvala, da je knjižica sploh lahko nastala, gre torej vsem sodelujočim babicam in dedkom, vnukom in vnukinjam.
Hvala, da ste si vzeli čas in skupaj pripravili slastne jedi ter nam poslali in zaupali recepte za njihovo uspešno pripravo.

Dragi bralci knjižice receptov!

Preden se zapodite med recepte in kuhinjsko posodo, imamo za vas majhno nalogo. Zaprite oči in se z mislimi preslikajte v kuhinjo vaših starih staršev. Kako izgleda? Katera jed omamno diši iz štedilnika? Je to tista, ki jo babica ali dedek znata pripraviti najbolje? In je nihče, pa čeprav uporabi enake sestavine in jo pripravi po enakem receptu, ne uspe pripravi enako dobro? Kakšni občutki vas pri razmišljanju o tem prevzemajo? Občutite srečo, zadovoljstvo, ljubezen, pripadnost?

Odgovore na vprašanja boste morali poiskati sami. Me vam v pomoč in nova kuharska znanja prilagamo to zbirko receptov. Nekateri zbrani recepti v knjižici so zelo preprosti, nekateri bodo od vas zahtevali več truda. Nekatere recepte dobro poznate, saj ste jih zagotovo že pripravljali. Nekateri recepti pa vas bodo presenetili in so zato vredni, da jih poskusite pripraviti.

Kuhanju na pot dodamo še tale star italijanski pregovor:
Ko ti nič ne gre po načrtih, pokliči na pomoč babico.

Voditeljice projekta Kuhajmo skupaj k temu pregovoru dodamo le še nekaj: tudi dedki znajo dati odlične nasvete, zato izkoristite priložnost in jih kdaj kaj povprašajte. :)

Želimo vam uspešno skupno ustvarjanje v kuhinji in dober tek!
Veronika, Bernarda, Marta in Katarina

KAJ POTREBUJEŠ ZA USPEŠNO KUHANJE?

- kakšno uro svojega časa
- nasmeh na obrazu
- slasten babičin recept in ščepec njenih skrivnosti, da je uspeh zagotovljen
- radovednega vnuka, ki se želi naučiti novih kuharskih trikov
- pomivalni stroj?, Ta pomije vso posodo, ko so kuharji že utrujeni ;)
- lačnega dedka in preostale vnuke... saj je hrana še boljša, če je delimo

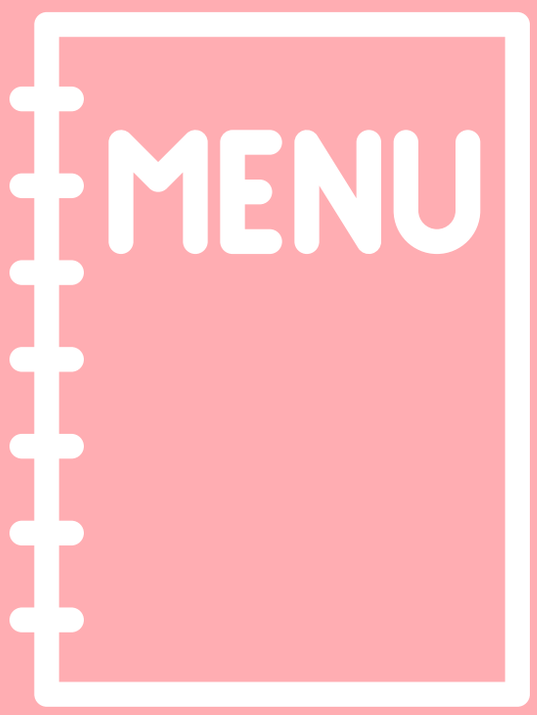
SLASTNO KAZALO

GLAVNE JEDI

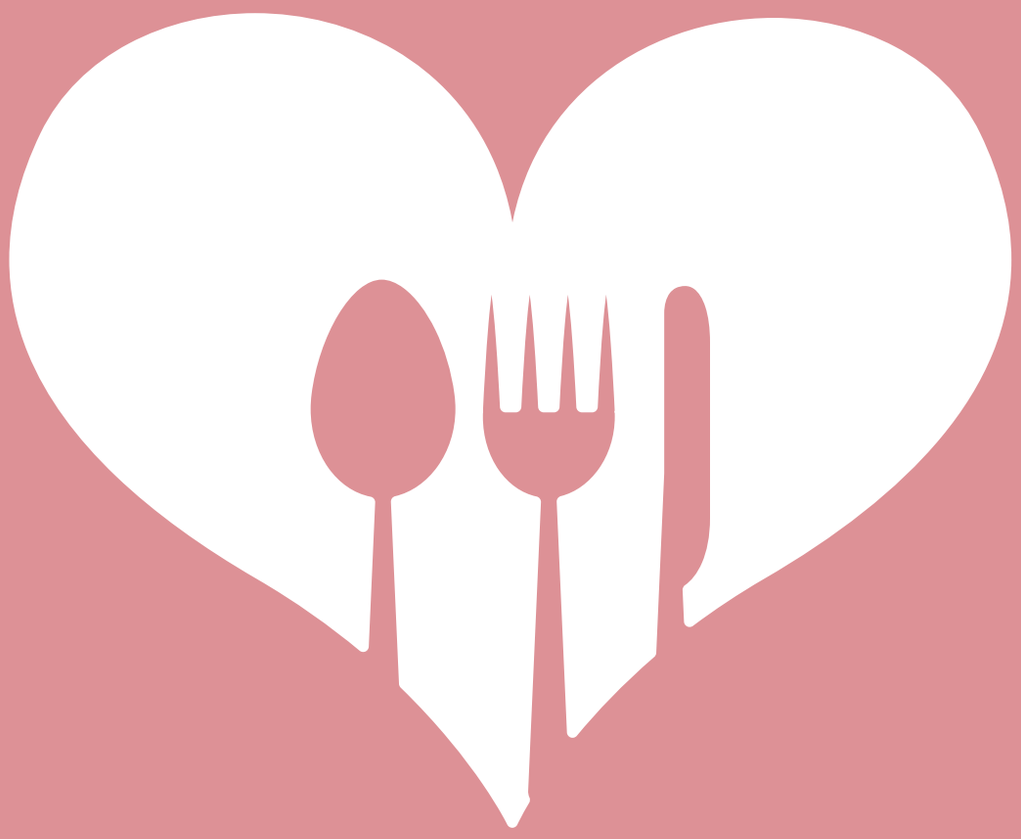
1. Drobnjakovi štruklji
2. Rižota z gobami
3. Piščančja rižota z zelenjavo
4. Špehovka
5. Mlečni gres
6. Tunin namaz

SLADICE

7. Miške
8. Šato
9. Buhtlji
10. Salovci
11. Kifeljčki
12. Palačinke
13. Orehova potica
14. Velikonočni štrukeljčki
15. Rolada z marmelado
16. Mašin keksi
17. Čokoladno-kokosove kroglice
18. Nonini hroštoli



GLAVNE JEDI



1. DROBNJAKOVI ŠTRUKLJI

po receptu babi Leonide in vnuka Dominika

- ČAS PRIPRAVE | 1 ura 30 minut
- ZAHTEVNOST | * *
- ŠTEVILO PORCIJ | 4

SESTAVINE

Vlečeno testo:

- 250 ml (ali 150 g) moke
- 1 jajce
- mlačna voda

Nadev:

- 100 g presnega masla
- 2-3 jajca
- drobno narezan drobnjak
- malo drobtin

BABIČINA SKRIVNOST

Kuhan štrukelj narežemo na rezine in zabelimo z drobtinami, popraženimi na maslu. Ponudimo jih lahko tako s solato kot tudi s sladkim kompotom ali češnjo.

PRIPRAVA

1 Najprej pripravimo testo. Zmešamo moko in eno jajce. Dodajamo mlačno vodo in vse sestavine dobro pregnetemo, da dobimo gladko testo. Pripravljeno testo pokrijemo in pustimo počivati pol ure.

2 Za nadev ločimo beljake in rumenjake. Beljake stepemo v trd sneg. V posodo z rumenjaki umešamo maslo in stepamo toliko časa, da naraste. Nato dodamo dve veliki žlici drobno narezanega drobnjaka in na koncu primešamo še beljakov sneg.

3 Testo na tanko razvaljamo in namažemo z nadevom. Po vrhu potresemo drobtine in zavijemo iz obeh nasprotnih strani, tako da dobiš dva tanka štruklja.

4 Pripravljene štruklje lahko uporabimo na dva načina:

- Zavito testo narežemo na približno dva prsta široke štrukeljčke in jih kuhamo v vreli juhi 7 min.
- Pripravljen štrukelj zavijemo v mokro, z drobtinami potresemo kuhinjsko krpo, na obeh koncih zavežemo z vrvico in kuhamo v slanem kropu do pol ure.

2. RIŽOTA Z GOBAMI

po receptu babi Ane in vnukinj Ane in Marije

- ČAS PRIPRAVE| 45 minut
- ZAHTEVNOST| *
- ŠTEVILO PORCIJ | 4

SESTAVINE

- 2 čebuli
- 1 žlica domače vegete
- 3 žlice olja
- 200 g piščančjih prsi
- 5 pesti riža parboiled
- 150 g gob
- 2 stroka česna
- 3 liste lovorja
- 1 dcl goveje juhe (goveje osnove)
- 60 ml paradižnikove mezge
- sol
- poper

BABIČINA SKRIVNOST

Da ne skuhamo preveč riža, upoštevamo merilo - 1 pest riža, 1 sit želodček. :)

PRIPRAVA

1 Čebulo sesekljamo in jo skupaj z vegeto pražimo, da se popolnoma razpusti, zalijemo z malo mrzle vode in pražimo dalje.

2 Dodamo na koščke narezana piščančja prsa, ki jih prepražimo, nato dodamo gobe ter pražimo dalje. Ko se gobe spustijo, dodamo dva sesekljana stroka česna, prepražimo, da zadiši in zalijemo z govejo juho.

3 V drugo posodo stresemo riž, ga operemo in zalijemo z vodo, postavimo na štedilnik ter kuhamo do vretja (3-5 min). Riž dodamo v ponev, kjer smo pražili vse ostale sestavine ter pazimo, da vode, v kateri se je kuhal riž, ne zavržemo in jo prihranimo za dodajanje k nastajajoči rižoti.

4 Ko se riž skuha, dodamo še paradižnikovo mezgo. Solimo in popramo po okusu. Pazimo, da rižota ne postane suha, vedno moramo dodati dovolj tekočine.

3. PIŠČANČJA RIŽOTA Z ZELENJAVO

po receptu mame Lojzke in udeležencev kuharskega vikenda na Rakitni

- ČAS PRIPRAVE| 45 minut
- ZAHTEVNOST| *
- ŠTEVILO PORCIJ | 6

SESTAVINE

- 400 g piščančjih prsi
- 300 g riža
- 1 čebula
- 1 dl olja
- 2 korenčka
- malo graha
- voda (2x toliko kot riža)
- paradižnikova omaka
- začimbe, sol
- peteršilj

PRIPRAVA

1 V večjem loncu na olju prepražimo narezano čebulo. Ko postekleni, dodamo na koščke narezano piščančje meso.

2 Meso pražimo približno 10 minut, nato dodamo riž, ki smo ga prej sprali pod tekočo vodo. Dodamo še koščke zelenjave, paradižnikovo mezgo, sol in začimbe ter zalijemo z vodo.

3 Dobro premešamo s kuhalnico in kuhamo na zmernem ognju, dokler riž ne popije vse vode. Vmes večkrat premešamo.

BABIČINA SKRIVNOST

V rižoti lahko uporabimo poljubno zelenjavo. Bolj kot je pisana, boljša bo pripravljena rižota. Pri dodajanju zelenjave pazimo le to, da jo dodajamo od najblj trde, do najbolj mehke, da se nam ne razkuha.

4. ŠPEHOVKA

po receptu babi Albine in vnuka Jerneja

- ČAS PRIPRAVE| 3 ure
- ZAHTEVNOST| * * *

SESTAVINE

Testo:

- 0,5 kg moke
- 1 jajce
- 2,5 dl mleka
- žlička soli
- 1 suhi kvas

Nadev:

- 2 dl kisle smetane
- 200 g ocvirkov
- pol suhe klobase

BABIČINA SKRIVNOST

Najboljša je sveže pečena. Lahko jo ponudiš kot prilogo k mineštri ali kot slan prigrizek na družinskem praznovanju.

PRIPRAVA

1. Najprej pripraviš kvasec. Zmešaš kocko kvasa z 0,5 dl toplega mleka, žličko moke in pol žličke sladkorja in pustiš, da vzhaja.

2. Ko kvasec vzhaja, pripraviš moko in sol. Dodaš jajce in mleko ter premešaš. Dodaš vzhajan kvasec. Testo dobro pregneteš in pustiš vzhajati 40 minut, da se njegov volumen podvoji.

3. Testo razvaljaš, premažeš s kislo smetano, potreseš z ocvirki in na koščke narezano suho klobaso. Čvrsto zviješ in položiš v pomaščen pekač. Potico po vrhu premažeš z mlekom, ter pustiš, da vzhaja še 30 minut.

4. Pečico segreješ na 180 °C in potico pri tej temperaturi pečeš 45 minut. Še toplo postrežeš.

5. MLEČNI GRES

po receptu udeležencev kuharskega vikenda na Rakitni

- ČAS PRIPRAVE| 20 minut
- ZAHTEVNOST| *
- ŠTEVILO PORCIJ | 4

SESTAVINE

- 8 dl mleka
- 80 g pšeničnega zdroba
- 2 ščepca soli
- 1 žlica sladkorja
- 2 žlici masla
- kakav (po želji in okusu), lahko tudi marmelada ali med

PRIPRAVA

1. V lonec zlijemo mleko in dodamo sol. Ko mleko zavre, temperaturo malo zmanjšamo in vanj vsujemo pšenični zdrob. Dobro premešamo, kuhamo 10 minut in občasno premešamo.

2. Malo pred koncem dodamo še sladkor in maslo. Kuhan zdrob serviramo v skodelice in po želji posujemo s kakavom.

BABIČINA SKRIVNOST

Če kuhate gres za 12 otrok in 4 odrasle, je 4 l mleka premalo. ;)

6. TUNIN NAMAZ

po receptu udeležencev iz kuharskega vikenda na Rakitni

- ČAS PRIPRAVE| 10 min
- ZAHTEVNOST| *
- ŠTEVILO PORCIJ | 4

SESTAVINE

- 2 mali konzervi tune
- 2 žlici kisle smetane
- 1 žlica sirnega namaza
- 1-2 kisli kumarici

PRIPRAVA

1 Vse sestavine stresemo v posodo (iz konzerve tune prej odlijemo olje). S paličnim mešalnikom vse skupaj dobro premešamo, da nastane gladek namaz.

2 Namaz namažemo na najljubši kruh in uživamo v okusnem zajtrku.

BABIČINA SKRIVNOST

Kisle kumarice lahko v receptu tudi izpustiš, ampak obljubimo, da naredijo namaz še veliko boljši.

SLADICE

7. MIŠKE

po receptu mame Jane in vnukinje Marte

- ČAS PRIPRAVE| 1 ura
- ZAHTEVNOST| * *

SESTAVINE

- 2 lončka polnomastnega jogurta
- 4 jedilne žlice sladkorja
- 2 zavitka vaniljevega sladkorja
- 4 jajca
- 3 jedilne žlice ruma
- ščepec soli
- 400 g moke
- 2 zavitka pecilnega praška
- približno 1 liter olja (sončnično ali katero drugo, primerno za cvrtje)
- sladkor v prahu za posip

BABIČINA SKRIVNOST

Miške so najboljše še tople, zraven pa v mrzlih dneh še posebej paše jajčni šato (recept najdeš na naslednji strani).

PRIPRAVA

1 V eno posodo vbijemo jajca, jim dodamo sladkor in vaniljev sladkor. V drugi posodi pa zmešamo moko in pecilni prašek. Jajca in sladkor mešamo, da dobimo penasto zmes. Nato dodamo rum, sol in jogurt ter dobro premešamo. Potem lahko začnemo postopoma dodajati mešanico moke in pecilnega praška. Dodajamo po žlicah in vmes na roke mešamo z metlico. Ko dodamo vso moko in je dobro premešano, posodo pokrijemo in pustimo stati 15 minut.

2 Medtem si pripravimo posodo in olje za cvrtje. Olja naj bo v posodi toliko, da je dno pokrito za 2 cm. Segrejemo ga na zmerno visokem ognju. Da je olje dovolj segreto preverimo tako, da če vanj pomočimo ročaj od kuhalnice, se ob njem pojavijo mali mehurčki.

3 Ko je olje segreto, se lotimo peke mišk. Jedilno žlico pomočimo v vroče olje, nato pa zajamemo testa za približno polovico žlice in ga počasi spustimo v olje. Ponovimo tolikokrat, da zapolnimo celotno površino olja. Pri tem imejmo v mislih, da miške med peko nekoliko narastejo.

4 Ko se miške na spodnji strani zlato rumeno zapečejo, jih s pomočjo vilice obrnemo in spečemo še na drugi strani (na vsaki strani naj se pečejo približno 1-2 minuti – čas peke je odvisen od temperature olja).
Iz olja jih poberemo z ˝preluknjano zajemalko˝ in jih polagamo na papirnate brisačke, kjer se bo odteklo odvečno olje. Ko se nekoliko ohladijo, jih posujemo s sladkorjem v prahu, prestavimo na kakšen lep krožnik/pladenj in postrežemo.

8. ŠATO

po receptu mame Jane in vnukinje Marte

- ČAS PRIPRAVE| 20 m
- ZAHTEVNOST| *

SESTAVINE

- 4 rumenjake (najboljša so čimbolj sveža domača jajca)
- 250 ml mleka
- 70 g sladkorja

BABIČINA SKRIVNOST

V šato lahko proti koncu kuhanja dodamo nekaj žlic ruma za boljšo aromo.

PRIPRAVA

1 Na štedilniku pripravimo vodno kopel in jo segrejemo. Medtem v posodi (najbolje da je kovinska) zmešamo rumenjake in sladkor, da nastane penasta zmes. Primešamo še mleko.

2 Ko mleko enakomerno vmešamo v jajčno peno, postavimo posodo nad vodno kopel in še nekaj minut mešamo, da se vse skupaj segreje in naraste. Po nekaj minutah kuhanja je šato pripravljen.

9. BUHTLJI

po receptu babi Marije in vnukinje Katarine

ČAS PRIPRAVE| 2 uri in 30 min
ZAHTEVNOST| * * *

SESTAVINE

- 500 g moke
- 250 ml mleka
- 20 g kvasa
- 1 celo jajce
- 2 rumenjaka
- 100 g sladkorja
- žlička soli
- limonina lupinica
- 100 g masla
- 1 velika žlica kisle smetane
- 1 žlica olja

- 150 g trde marmelade
- 80 g surovega masla
- mleti sladkor za posip

BABIČINA SKRIVNOST

Kvašenemu testu dodamo žlico kisle smetane. Tako bodo buhtlji na koncu še bolj rahli!

PRIPRAVA

1 Moko presejemo v posodo in v njej naredimo jamico. V jamico nadrobimo kvas, dodamo žličko sladkorja, mlačno mleko in pripravimo kvasec. Pustimo 5-10 minut, da vzhaja.

2 Vmes pripravimo ostale sestavine. V lončku stopimo maslo, dodamo preostalo mleko in ju segrejemo do mlačnega. Dodamo 1 celo jajce, 2 rumenjaka, sol, sladkor, žlico olja in limonino lupinico in premešamo. Tekočino dodamo k vzhajanemu kvascu, dodamo še veliko žlico kisle smetane in testo zgnetemo z mešalnikom. Pripravljeno testo je zelo mehko, naj vas to ne preseneti. Testo pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati približno 30 minut.

3 Vzhajano testo damo na pomokan prt in ga razvaljamo za prst debelo v pravokotnik. Razrežemo ga na 8-10 kvadratov (odvisno od želene velikosti buhtljev). Na vsak kvadrat damo žlico marmelade. Marmelada naj bo trda, da ne bo stekla iz buhtljev.

4 Kvadrate stisnemo v mošnjiček in jih na vsaki strani pomočimo v stopljeno maslo. Pripravljene buhtlje vzhajamo 45-60 minut. Pečemo jih na 180 °C, za 30 – 35 minut, oziroma toliko, da postanejo zlatorjavo zapečeni. Pečene potresemo z mletim sladkorjem in še tople postrežemo.

10. SALOVCI

po receptu babi Helene in vnukinje Blažke

- ČAS PRIPRAVE| 1 uro
- ZAHTEVNOST| *

SESTAVINE

- 400 g moke
- 200 g sala
- 20 g kvasa
- 1 dl mleka
- žlička sladkorja
- poljubna marmelada
- sladkor v prahu
- ščep soli

PRIPRAVA

1 V skodelico nadrobimo kvas, dodamo žličko sladkorja in moke ter zalijemo s toplim mlekom. Kvasec pustimo vzhajati od 10 do 15 minut.

Medtem v skledi zmešamo moko s salom.

2 Vzhajani kvasec dodamo zmesi sala in moke. Zmes posolimo in zgnetemo v testo. Pripravljeno testo pokrijemo in ga na pultu pustimo počivati pol ure. Razdelimo ga na manjše dele, saj ga bo tako lažje valjati (ostalo testo pa pokrijemo in razvaljamo kasneje). Testo razvaljamo na debelino noževe konice.

3 Vzamemo kozarec ali okrogli modelček in iz testa izrežemo kroge. Na vsak krog damo žličko marmelade, kroge prepognemo in rob zatesnimo z vilico, da dobimo obliko školjke.

4 Salovce pečemo od 10 do 15 minut, oziroma dokler niso zlatorjave barve. Ko so še topli, jih posujemo s sladkorjem v prahu, saj se jih le-ta takrat najbolj oprime in jih postrežemo.

BABIČINA SKRIVNOST

Salo lahko zamenjamo za enako količino masla.

11. KIFELJČKI

po receptu babice Danice in vnukinje Lare

ČAS PRIPRAVE| 1 uro in 30 minut
ZAHTEVNOST| *

SESTAVINE

- 160g masla
- 80g sladkorja
- 80g mletih mandljev
- ščep soli
- malo vaniljevega ekstrakta
- 200g moke
- sladkor v prahu (za posip)
- ščep dobre volje

PRIPRAVA

1 Zmehčano maslo narežemo na kocke in ga dodamo sladkorju.
Sestavini zmešamo.

2 Nato dodamo še ostale sestavine (mandlje, sol, vaniljev ekstrakt in moko). Vse sestavino dobro zgnetemo v testo.

3 Iz testa oblikujemo male rogljičke. Rogljičke položimo na pekač, ki je obložen s peki papirjem.

4 Pekač položimo v segreto pečico na 180°C in jih pečemo 10 min. Ko so rogljički ohlajeni, jih po vrhu potresemo še s sladkorjem v prahu.

BABIČINA SKRIVNOST

Mlete mandlje lahko zamenjamo z mletimi orehi ali lešniki.

12. PALAČINKE

po receptu babice Tilke in udeležencev kuharskega vikenda na Rakitni

- ČAS PRIPRAVE| 1 uro in 30 minut
- ZAHTEVNOST| *

SESTAVINE

- 5 jajc
- 700 g moke
- 750 ml mleka
- 2 kozarca radenske
- ščepec soli

- olje za peko
- poljubni namazi ali nadevi

PPRIPRAVA

1 Zmešamo jajca, dodamo mleko in radensko, nato pa postopoma dodajamo moko in na koncu še sol. Vse skupaj dobro premešamo in maso pustimo počivati 1 uro.

2 Na ponvi segrejemo malo olja in z zajemalko nanjo vlivamo maso ter spečemo palačinke.

3 Pojemo še tople in namazane z najljubšim namazom.

BABIČINA SKRIVNOST

Nekaj kapljic olja lahko dodamo v maso za palačinke. Tako ob peki ne bomo potrebovali dodajati olja na ponev, palačinke pa se nam ne bodo prijemale.

13. OREHOVA POTICA

po receptu mame Helene in vnukinje Špele

- ČAS PRIPRAVE| 4 ure
- ZAHTEVNOST| * * *

SESTAVINE

Testo:

- 1 kg moke
- 80 g margarine
- 80 g sladkorja
- 8 rumenjakov
- 50 g kvasa
- 10 g soli
- 0,5 l mleka
- 0,25 dcl
- 1 vanilin sladkor

Nadev:

- 1 kg mletih orehov
- sladkor (po okusu)
- malo čokoladnega prahu
- sneg od beljakov
- 0,5 kg smetane

BABIČINA SKRIVNOST

Pred peko v vzhajano potico s topo palčko naredimo luknjice (potico prebodemo do dna). S tem trikom bomo preprečili, da bi nam pri pečeni potici odstopala skorja zaradi nastalih zračnih mehurjev.

PRIPRAVA

1 Moko presejemo, ob robu dodamo sol. Posebej v 2 dcl mleka pripravimo kvasec (kvas zmešamo z nekaj žlic toplega mleka, sladkorja in moke).

2 Moki dodamo vzhajan kvasec. V ločeni posodi penasto stepemo rumenjake, sladkor, vanilin sladkor, limonino lupino in rum in jih dodamo k moki. Rahlo premešamo in dodamo še preostalo mleko (ki ga nismo porabil pri pripravi kvasca). Testo dobro pregnetemo in pustimo vzhajati, da se podvoji.

3 Med vzhajanjem testa pripravimo nadev. Smetano segrejemo do vretja in z njo prelijemo orehe. Orehom in smetani dodamo še sladkor, čokoladni prah in počakamo nekaj minut, da se nadev napoji. Na koncu v nadev previdno vmešamo še sneg beljakov.

Vzhajano testo razvaljamo in nanj enakomerno namažemo nadev. Tesno zavijemo testo v obliki pekača. Pripravljeno potico ponovno vzhajamo.

4 Pečico segrejemo na 200 °C in pri tej temperaturi potico pečemo 20 minut, nato zmanjšamo na 180 °C in potico pečemo še približno 40 minut. Pazimo, da se nam po vrhu ne zažge. Če med peko ugotovimo, da se peče prehitro, jo lahko pokrijemo s časopisnim papirjem.
Pečeno potico potresemo s sladkorjem v prahu.

14. VELIKONOČNI ŠTRUKELJČKI

po receptu mami Tadeje in hčerke Tine

- ČAS PRIPRAVE| 2 uri
- ZAHTEVNOST| * *

SESTAVINE

Testo:

- 500 g moke
- 1 kocka kvasa
- 3 dcl mleka
- naribana lupina ene limone
- 1 žlica ruma
- 100 g sladkorja
- 3 rumenjaki
- 1/2 dcl olja
- 1 žlica kisle smetane

Nadev:

- 500 g orehov
- 2 jajca
- naribana lupina ene limone
- stisnjen sok ene limone
- 3 vanilinove sladkorje
- 1 dcl mleka
- 1/2 dcl sladke smetane
- Sladkor in rum dodajamo po okusu

PRIPRAVA

1 Najprej pripravimo kvasec: v približno 1,5 dl toplega mleka nadrobimo kvas, dodamo sladkor in žlico moke ter dobro premešamo, da dobimo gladko zmes. Pustimo, da kvasec na toplem mestu vzhaja 10 minut.

2 Preostalo mleko zmešamo z rumenjaki, oljem, sladkorjem in limonino lupinico. V večjo skledo presejemo moko in na sredini naredimo jamico. Po moki okoli jamice potrosimo sol, v jamico pa vlijemo vzhajan kvasec ter mešanico prej pripravljenih sestavin. Dodamo še žlico kisle smetane. Vse skupaj s kuhalnico dobro premešamo, da dobimo grobo testo, ki ga nato stresemo na pomokano površino, kjer ga gnetemo še toliko časa, da postane lepo gladko in elastično ter se ne oprijemlje rok. Pustimo, da testo na toplem vzhaja približno 1 uro (tako dolgo, da se volumen podvoji).

3 Medtem pripravimo nadev. Orehe stresemo v skledo in jih poparimo z mlekom. Dodamo sladkor, vanilin sladkor, rumenjake, rum, limonin sok in lupinico, ter vse skupaj dobro premešamo. Na koncu v nadev dodamo še sneg iz beljakov.

4 Vzhajano testo stresemo na pomokan prt in ga razvaljamo za prst debelo. Enakomerno debelo ga premažemo z orehovim nadevom in s pomočjo prta zvijemo v dolg svaljek. Svaljek narežemo na 3 do 5 cm velike štrukeljčke.

5 Nizek pekač obložimo s papirjem za peko. Po njem razporedimo štrukeljčke in jih po vrhu premažemo z mlekom. Pustimo, da še enkrat vzhajajo. Pečico segrejemo na 170 °C in štrukeljčke pečemo 20 minut.

15. ROLADA Z MARMLEADO

po recepru babice Dragice in vnukinje Klare

- ČAS PRIPRAVE| 20 m
- ZAHTEVNOST| 20 m

SESTAVINE

- 7 jajc
- 1 vanilin sladkor
- 6 žlic sladkorja
- 6 žlic moke
- 1 pecilni prašek
- 2 žlici ruma
- marmelada

BABIČINA SKRIVNOST

Da bo rolada še boljša, jo lahko namesto s sladkorjem, po vrhu prelijemo s stopljeno mlečno čokolado.

PRIPRAVA

1 Najprej ločimo rumenjake in beljake. Nato skupaj zmešamo rumenjake, sladkor in vanilin sladkor. Posebej čez cedilo presejemo moko in pecilni prašek ter ju počasi primešamo k rumenjaku. Nato dodamo še rum.

2 Beljake stepemo v trdi sneg in jih na koncu z žlico na rahlo primešamo v maso. Na pekač položimo peki papir, zlijemo maso in jo poravnamo. Pekač damo v ogreto pečico in pečemo 10 do 12 minut na 180 stopinj. Ko je testo pečeno ga zvijemo v rolado in počakamo, da se ohladi.

3 Nato rolado razvijemo in polijemo s sladko prekuhano vodo ali s sokom ter premažemo z marmelado. Testo nato spet nazaj zvijemo v rolado in posujemo s sladkorjem v prahu ter postrežemo.

16. MAŠIN KEKSI

po receptu prostovoljk Župnijske Karitas Vuzenica

- ČAS PRIPRAVE| 1 uro
- ZAHTEVNOST| *

SESTAVINE

- 1 kg moke
- 4 jajca
- 2 margarini
- 300 g sladkorja
- 2 pecilna praška
- 2 vaniljeva sladkorja
- limonina lupina bio limone (več kot je naribaš, boljše je)

BABIČINA SKRIVNOST

Piškoti bodo najboljše uspeli, če uporabimo mešanico 700 g mehke in 300 g ostre moke.

PRIPRAVA

1 Moko zmešamo s pecilnim praškom. Nato dodamo na koščke narezano maslo sobne temperature, sladkor, vaniljev sladkor, jajca in limonino lupinico.

2 Vse skupaj zgnetemo v gladko testo, ki ga za nekaj ur postavimo v hladilnik, da se strdi. Iz ohlajenega testa naredimo več krogel, ki jih nato oblikujemo v kekse poljubnih oblik.

3 Polagamo jih na pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo na 180 °C približno 10-15 minut.

4 Pečene piškote pustimo, da se popolnoma ohladijo, nato pa jih shranimo v škatlo za piškote.

17. ČOKOLADNO-KOKOSOVE KROGLICE

po receptu udeležencev kuharskega vikenda na Rakitni

- ČAS PRIPRAVE| 45 min
- ZAHTEVNOST| *

SESTAVINE

- 400 g maslenih piškotov
- 125 g masla
- 1 dl mleka
- 2 žlici čokolade v prahu
- 2 žlici čokoladnega namaza
- kokos za gostenje in posip

PRIPRAVA

1 Piškote stresemo v mešalnik in jih zmeljemo v prah. Nato jih potresemo v večjo skledo, dodamo na kocke narezano maslo, mleko, čokolado v prahu in čokoladni namaz.

2 Z rokami vse skupaj zgnetemo v enotno maso. Če je masa pregosta, dodamo še malo mleka, če pa je preredka pa malo kokosa.

3 Maso postavimo v hladilnik za 30 minut. Nato oblikujemo kroglice in jih povaljamo v kokosu.

BABIČINA SKRIVNOST

Namesto v kokosu, lahko kroglice povaljamo tudi v mrvicah, kakavu v prahu ali mletih lešnikih.

18. NONINI HROŠTOLI

po receptu none Dine, vnuka Matevža in Zale

- ČAS PRIPRAVE| 60 min
- ZAHTEVNOST| *

SESTAVINE

- 500 g moke
- 80 g sladkorja
- 100 g masla
- 2 jajci
- 0,5 dl ruma
- ščepec soli
- lupina cele limone
- sok ene limone
- olje za cvrtje
- sladkor v prahu za posip

BABIČINA SKRIVNOST

Olje se pri cvrtju hroštol ne sme peniti (če se, je temperatura olja prenizka).
Prav tako hroštoli ne smejo prehitro porjaveti (temperatura olja je previsoka).

PRIPRAVA

1. 100 g moke damo na stran. Preostalo moko zmešamo z ostalimi suhimi sestavinami. Dodamo naribano limonino lupino in mokre sestavine. Vse skupaj zgnetemo do gladke, suhe mase. Moko dodajajmo po potrebi, dokler se testo ne prijemlje več na roke. Testo pustimo počivati približno 10 – 15 minut.

2. Pomokamo delovno površino in testo razdelimo na več manjših »hlebčkov«. Vsak hlebček razvaljamo na debelino približno 2 mm in odrežemo pravokotnike z valjčkom za rezanje testa. V sredino pravokotnikov naredimo zarezo. En kot pravokotnega koščka testa zavihamo skozi zarezo in oblikujemo hraštol.

3. V posodo vlijemo vsaj 1,5 cm olja za cvrtje in ga segrejemo na primerno temperaturo. V posodo damo toliko hroštolov, da prekrijejo dno in jih s penovko poberemo, ko postanejo zlatorumeni.

4. Hroštole odcedimo na papirantih brisačkah. Ko se ohladijo, jih posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.

FOTOGRAFIJE SODELUJOČIH PRI PROJEKTU

26. DECATHLON
ŠTUDENTSKI
TEK NA GRA

En velik HVALA vsem, ki ste na kakršenkoli način pomagali ali sodelovali v našem projektu Kuhajmo skupaj!

Bernarda, Katarina, Veronika in Marta

Kuhajmo skupaj! Kuharski recepti zbrani pri projektu Kuhajmo skupaj

Pripravile: Marta Cigale, Katarina Maček, Veronika Žižek, Bernarda Nagode
Avtorji receptov: udeleženci projekta Kuhajmo skupaj
Fotografije: udeleženci projekta Kuhajmo skupaj

Ljubljana, oktober 2021

Projekt Kuhajmo skupaj je potekal v okviru: youngCaritas

Projekt Kuhajmo skupaj je sofinancirala: EVROPSKA SOLIDARNOSTNA ENOTA