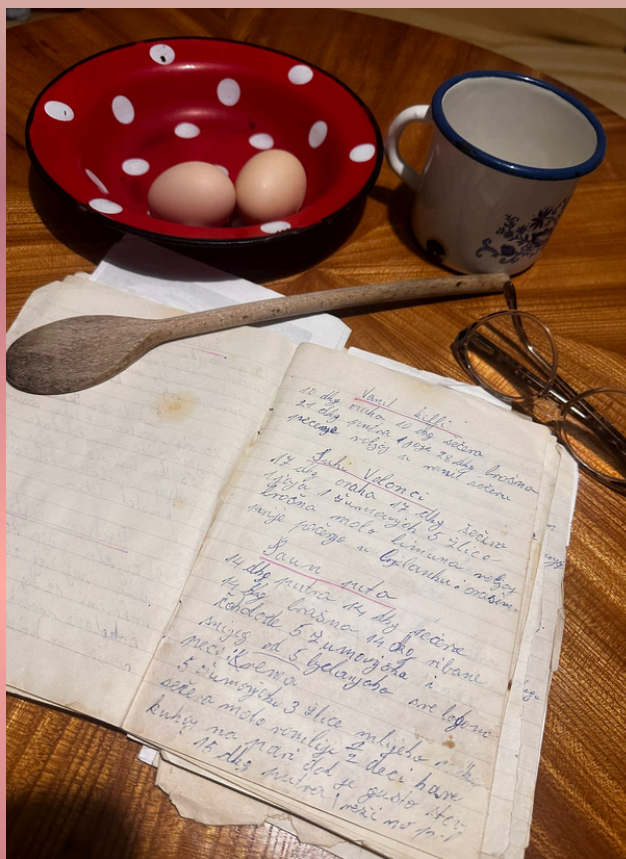


# Iz bakine bilježnice

zaboravljena jela Koprivničkog  
Ivanca

**Udruga žena "Ivanečko srce",  
Koprivnički Ivanec**



---

Nakladnik:

Udruga žena "Ivanečko srce", Koprivnički Ivanec

Autori:

Članice Udruge žena "Ivanečko srce"

Grafičko oblikovanje:

Udruga žena "Ivanečko srce"

Tisak:

Tiskara Rihtarić, Koprivnica

Godina izdanja:

2025.

Financiranje:

Ova publikacija izrađena je uz financijsku potporu  
Koprivničko-križevačke županije.



© Udruga žena "Ivanečko srce", 2025. Sva prava pridržana.



Ovu knjižicu recepata udruga žena “Ivanečko srce” izdaje povodom 50 godina djelovanja. U duhu očuvanja tradicije, članice su prikupile recepte pravih, domaćih jela i kolača koje su pripremale naše bake na području općine Koprivnički Ivanec.

Udruga je osnovana 1975. godine, iako djeluje i mnogo duže. Uz brojne aktivnosti kojima se bavimo tijekom godine, naš je najveći cilj očuvanje tradicije i baštine našega kraja. Upravo iz te ljubavi prema nasljeđu nastali su i ovi recepti.

Naše bake kuhala su “odokativno”, s mjerama koje se prenosile sjećanjem i osjećajem, a ne brojkama. U njihovim bilježnicama količine često nisu bile navedene, no mi smo se potrudile u receptima navesti gramaže i postupke, kako bi i današnje generacije mogle osjetiti mirise i okuse djetinjstva.

Ova knjižica nije samo zbirka recepata, nego i mali podsjetnik na zajedništvo, toplinu doma i običaje koji su oblikovali našu svakodnevicu. Neka vas svaki zalogaj vrati u kuhinju naših baka, za stol oko kojega se uvijek našlo mjesta za sve.

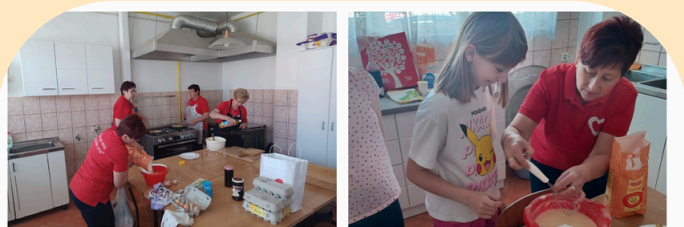
Želimo vam dobar tek!

Udruga žena “Ivanečko srce”



# Recepti:

1. Tropa
2. Kalešica
3. Zlevanka
4. Zaspanec
5. Kukuruzni žganci
6. Pogačice s čvarcima
7. Ščipanci z vrhnjem
8. Grah z mlekom
9. Zelje z debelim grahom
10. Dereš
11. Picsek z melom
12. Makuči
13. Salagarci
14. Prosenka kaša
15. Hajdina kaša
16. Čurke
17. Bijeke čurke
18. Prežgana juha
19. Mlinci
20. Valanci
21. Vanil kifli
22. i bonus recepti iz bakine bilježnice



# “TREPA” (prhka pogača)

Prhka pogača bila je nekoć nezaobilazno jelo u podravskim kućama. Pekla se od jednostavnih sastojaka koji su uvijek bili pri ruci – brašna, masti, vrhnja i malo soli. Nije to bilo samo obično tijesto; bila je to hrskava poslastica koju su djeca jedva čekala, a stariji posluživali uz juhu, mlijeko ili domaće vino. Miris tople pogače, tek izvađene iz krušne peći, širio se kućom i okupljao obitelj za stolom. Danas nas vraća u djetinjstvo i podsjeća na skromna, ali bogata vremena u Koprivničkom Ivancu.



## Sastojci

- 500 g glatkog brašna
- 1 žličica soli
- 150 g svinjske masti
- 2 žlice kiselog vrhnja

## Priprema

1. U zdjeli pomiješati brašno i sol.
2. Dodati mast i vrhnje pa umijesiti glatko tijesto.
3. Tijesto razvaljati na debljinu oko 1 cm i staviti na namašćeni lim.
4. Po želji površinu izbosti vilicom da se ravnomjernije peče.
5. Peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 25–30 minuta, dok ne dobije zlatno-žutu boju.



# “KALEŠICA”

Kalešica je zapravo starinska, tvrda pogača. Koristili su se samo osnovni sastojci te se pripremala kao hrana za cijelodnevni boravak u polju, vinogradu.... Brzinska je zamjena za kruh, a njezina jednostavnost čini je simbolom tradicionalne kuhinje i domaće topline.

## Sastojci

- brašno
- voda
- sol
- mast (za premazati protvan)



## Priprema

1. U posudi zamijesiti tijesto od svih sastojaka dok se ne dobije mekana smjesa.
2. Tanko rasporediti po namašćenoj posudi.
3. Peći u zagrijanoj pećnici dok ne poprimi zlatno žutu boju.



# ZLEVANKA

Zlevanka je tipična podravska slastica, nastala iz skromnih kuhinja gdje se sve radilo od onoga što se imalo pri ruci. Kukuruzno brašno, mlijeko i vrhnje stvarali su kolač koji se najčešće pekao u nedjelju ili na blagdan. Zlevanka je mirisala na toplinu doma i okupljanje obitelji, a posluživala se uz šećer, vrhnje ili domaći pekmez.

## Sastojci

- 2 jaja
- šećera po želji
- 200 g kukuruznog brašna
- 200 g glatkog brašna
- 500 ml mlijeka
- 200 ml kiselog vrhnja
- prstohvat soli



## Priprema

1. Umutiti jaja sa šećerom dok ne postanu pjenasta.
  2. Dodati brašna, sol pa umiješati mlijeko. Smjesa mora biti gušća nego za palačinke.
  3. Tijesto izliti u namašćeni lim. Gore staviti vrhnje.
  4. Peći u pećnici na 180 °C oko 35–40 minuta.
- Poslužiti mlako, posipano šećerom u prahu ili domaćim pekmezom





# “ZASPANEC”-bijeli žganci

Zaspanec je jednostavno, sirotinjsko jelo koje se stoljećima pripremalo u Koprivničkom Ivancu. Ime je dobilo jer se u oskudici ovo jelo pripremalo djeci kako ne bi gladna išla na spavanje. Zaspanec je hranjiv i topao obrok, podsjetnik na skromnost i snalažljivost naših predaka u kuhinji.

## Sastojci

- voda
- sol
- brašno

## Priprema

1. Zakuhati vodu, posoljenu po želji.
2. Polako ukuhavati brašno na laganoj vatri dok se ne dobije gusta smjesa.
3. Začiniti po želji.

Nekada su bake prelijevale “žgance” ostatkom masti od bilo kakvog pečenja ili jednostavno dodale žlicu masti i čvarke u ukuhane žgance.



# KUKURUZNI ŽGANCI

Kukuruzni žganci bili su svakodnevna hrana siromašnog čovjeka u Podravini i Zagorju. Kuhali su se od kukuruznog brašna i vode, a jeli topli uz mlijeko, kiselo vrhnje, variva ili zelje. Žganci su često pratili težake na polje – zasitni i jednostavni, postali su simbol skromnog, ali toplog obiteljskog stola.

## Sastojci

- 1 kg kukuruznog brašna
- 50g soli
- 500g bijelog oštrog brašna
- 1,5 l vode



## Priprema

1. Pomiješati kukuruzno i bijelo brašno.
2. U kipuću slanu vodu usipati brašno tako da u sredini ostane hrpa. NE miješati!
3. Kuhati tako, ne dirajući pola sata na umjereno jakoj vatri, tako da stalno lagano voda vrije.
4. Hrpu brašna probušiti kuhačom i rastegnuti na više komada i kuhati još deset minuta.
5. Odliti pola vode i promiješati pazeći da ne ostanu grudice.
6. Poslužiti sa umakom po želji ( naše bake najčešće su koristile vrhnje, mast, mlijeko ili bijelu kavu).

Neke domaćice umjesto rastezanja u posudi, nakon pola sata preokrenu žgance te tako kuhaju još 15-ak minuta. Također, ovo je varijanta sa bijelim brašnom koja se koristila kako bi se u stara vremena dobilo na količini.

# POGAČICE S ČVARCIMA

Pogačice s čvarcima tipično su slavonsko i podravsko jelo, najčešće pripravljeno nakon kolinja. Nastajale su kao način da se iskoriste čvarci, a postale su prava delicija. Miris svježih pečeni pogačica širio se kućom i okupljao ukućane oko stola. Posebno su bile omiljene za zimske blagdane, kada se služilo najbolje što je kuća imala.

## Sastojci

- 2 kg brašna
- 4 jaja
- 500 g čvaraka
- 1 suhi kvasac
- sol po želji



## Priprema

1. Samljeti čvarke.
2. Zamijesiti čvarke s brašnom, jajima, soli i kvascem.
3. Pokriti tijesto krpom i staviti na toplo da se diže sat vremena.
4. Razvaljati tijesto.
5. Čašom izrezati pogačice, posložiti na lim za pečenje.
6. Ostaviti 15 min da se dignu.
7. Peći na temperaturi 180°C dok ne poprime zlatno smeđu boju.

Ako se priprema sa svježim kvascem, kvasac se nadrobi u 2 i pol dcl mlijeka te se dodaje više brašna i manje jaja.

# ŠČIPANCI Z VRHNJEM

Trganci, modlini ili ščipanci stari su, domaći specijalitet koji se stoljećima pripremao u domaćim kuhinjama Koprivničkog kraja. Tijesto od brašna i jaja ili samo brašna i vode valja se, reže ili ščipa rukom na male komadiće, a zatim kuha do mekoće. Ovi sitni, srdačni zalogaji jeli su se kao glavno jelo ili kao dodatak varivu i umacima. Svaki komadić nosi jednostavnost i skromnu ljepotu domaće kuhinje – prava hrana od srca, po starinskom običaju.

## Sastojci

- 1/2 kg oštrog brašna
- sol
- šalica vode
- oko 400g vrhnja



## Priprema

1. Zamijesiti tijesto (brašno, sol, voda).
2. Zakuhati vodu, posoliti.
3. "Ščipati" odnosno trgati podjednake komade tijesta i dodavati u vrelu vodu.
4. Dok je tijesto gotovo, prokuhati vrhnje.
5. Ocijediti tijesto, preliti vrhnjem i promiješati.

Ovako pripremljenima ne treba im ništa dodavati. Ukoliko se ne prelijevaju vrhnjem, često su se prelijevali rastopljenom masti.

# GRAH "Z MLEKEM"

Grah s mlijekom, jednostavno jelo, hranjivo i zasitno, a ujedno i lagano za pripremu. Kuhani grah prelijeva se toplim mlijekom i posluživao uz kukuruzni kruh. Okus podsjeća na djetinjstvo i jednostavne obroke koje su bake spremale na brzinu

## Sastojci

- 500 g graha (prethodno namočenog)
- 1 l mlijeka
- 1 žlica brašna
- sol, papar
- 1 žlica octa
- 1 kiselo vrhnje

## Priprema

1. Grah namočiti preko noći pa skuhati u slanoj vodi.
  2. Ocijediti višak vode, ostaviti malo tekućine.
  3. Dodati ocat i pustiti da provri
  4. Dodati mlijeko i brašno i kratko prokuhati.
  5. Začiniti solju i paprom i dodati vrhnje
- Poslužiti toplo, uz kukuruzni kruh ili zlevanku.



# “ZELJE Z DEBELIM GRAHOM”

Zelje s grahom bilo je tipično jesensko-zimsko jelo, koje je spajalo ono što se našlo u polju i vrtu. Kuhalo se na masti, začinjalo zaprškom i posluživao kao glavno jelo uz domaći kruh. Ovo jednostavno, a zasitno varivo hranilo je obitelji kroz duge zimske dane i jelo se u vrijeme posta.

## Sastojci

- 500 g graha (prethodno namočenog)
- 500 g kiselog zelja
- 2 luka
- 2 žlice svinjske masti
- 2 žlice brašna
- sol, papar
- bučino ulje



## Priprema

1. Grah namočiti preko noći pa skuhati u slanoj vodi.
  2. Ocijediti grah.
  3. Kiselo zelje skuhati na zapršci.
  4. Prodinstati sitno sjeckani luk, dodati “crno” (bučino) ulje i kratko prepeći.
  5. Pomiješati grah sa prepečenim lukom na ulju
- Poslužuje se odvojeno, ali se jede zajedno pomiješano po želji.

# DEREŠ (slatko zelje)

Slatko zelje bilo je nezaobilazno ljetno jelo u seljačkim kućama. Kuhalo se jednostavno, s malo brašna i masti, a jelo se toplo ili hladno, najčešće uz krumpir ili kukuruznu zlevanku. Podsjeća na vrijeme kad se živjelo skromno, a ipak se uvijek našlo nešto na stolu.

## Sastojci

- 1 glavica svježeg zelja
- 2 žlice svinjske masti
- 1 žlica brašna
- sol, papar,
- suho meso
- 3 krumpira



## Priprema

1. Nasjeći zelje na rezance i skuhati u slanoj vodi.
2. Prokuhano zelje oprati, ocijediti i staviti u lonac u kojem se kuha suho meso
3. Kad sve provrije, dodati krumpir, narezan na kockice
4. Kad je sve kuhano, dodati zapršku

Poslužiti uz kuhani krumpir ili kruh.

Danas se ovom jelu na kraju kuhanja dodaje rajčica pa je ovo inačica jela "zelje s paradajzom"



# “PICEK Z MELOM”

Sočna piletina, punog okusa i mirisa domaće kuhinje. Jelo je jednostavno, ali izdašno, i često je služilo kao glavni obrok u starinskim domovima.

## Sastojci

- picek
- mast
- češnjak
- sol, papar



## Priprema

1. Kratko prokuhati cijelo pile u začinjenoj vodi
2. Dok se meso kuha, na masti prepržiti sitno sjeckani češnjak
3. Izvaditi pile, narezati na komade
4. Mast na kojoj se pržio češnjak podliti sa “juhom” u kojoj se kuhalo meso
5. Dodati komade piletine i začiniti po želji
6. Dinstati u dosta vode i podlijevati po potrebi
7. Kad je meso dinstano, pomiješati sve s brašnom tako da svi komadi budu dobro prekriveni smjesom brašna i masti





# “MAKUČI”

Kruh preliven “slatkom” vodom. Ovo jelo tradicionalno se pripremalo za Badnjak, a kasnije kao i brzi desert. Koristio se domaći bijeli kruh, svježi ili stari.

## Sastojci:

- bijeli kruh
- voda (prilagoditi količini kruha)
- 4 žlice šećera
- 4 žlice meda
- mljeveni mak



## Priprema

1. Staviti vodu da prokuha.
2. Dodati šećer i otopiti ga.
3. Dodati med i promiješati.
4. Pustiti da kratko provri.
5. Dok se voda kuha, narezati kruh u zdjelu.
6. Preliti kruh “slatkom” vodom te posipati mljevenim makom po želji.



# SALAGARCI

Salagarci su starinski podravski keksi, nešto između biskvitnog i prhkog tijesta. Naziv su dobili po sastojku salagarija koja se danas više ne koristi, a služila je za podizanje tijesta te se kupovala na dinare i tako upisivala količina u recept. Danas je zamijenjena praškom za pecivo.

## Sastojci

- 4 cijela jaja
- 1 i pol dl mlijeka
- prstohvat sode
- 10 žlica šećera
- 5 žlica ulja ili masti
- glatko brašno (400-500g po potrebi da se dobije kompaktna smjesa koja se može razvaljati)
- "salagarije za 30 dinara"/ pola praška za pecivo



## Priprema

1. Jaja pjenasto umutiti sa šećerom.
  2. Dodati ulje ili rastopljenu mast i mlijeko.
  3. Dodati brašno, prašak za pecivo i sodu i sve umijesiti.
  4. Razvaljati tijesto na pobrašnjeljoj podlozi na debljinu oko 0,5 cm i narezati na kvadratiće ili romb oblik (danas se mogu koristiti i kalupi za rezanje).
  5. Staviti peći na 180°C oko 15-20 min.
- Po želji se mlaki mogu posipati šećerom u prahu.

# PROSENA KAŠA

Prosenka kaša spada u jedno od najstarijih jela kontinentalne Hrvatske. Pripremala se od prosa, jednostavne i hranjive žitarice koja je bila dostupna i siromašnijim kućanstvima. Često se kuhala na mlijeku kao zasitan doručak ili večera, a na vodi se jela kao prilog ili lagano jelo. U Podravini se znala zasladiti medom ili šećerom, a zimi se često prelijevala mašću da bi dala više snage.

## Sastojci

- 200 g prosa
- 500 ml vode (ili mlijeka ako se radi kao doručak)
- 1 žličica soli (za slanu varijantu)
- 2 žlice masti ili maslaca

## Priprema

1. Proso dobro isprati pod mlakom vodom.
2. U lonac stavite vodu (ili mlijeko), posolite i zakuhajte.
3. Dodajte proso i kuhajte na laganoj vatri 20–30 minuta, uz povremeno miješanje, dok ne omekša i upije tekućinu.
4. Umiješajte mast ili maslac za bogatiji okus.

Za slatku varijantu: dodajte žlicu-dvije meda ili šećera.

Poslužite toplo – kao samostalno jelo ili prilog uz meso i variva.

Svako kućanstvo pripremalo je proso na drugačiji način, primjerice, kuhana kaša prelila se dinstanim lukom na bučinom ulju, masnoćom od pečenja, posipala čvarcima....



# HAJDINSKA KAŠA

Hajdinska ili heljdina kaša pripadala je stoljećima svakodnevnom jelovniku sjeverne Hrvatske, posebice Podravine i Zagorja. Heljda, iako se često nazivala "sirotinjska hrana", bila je izuzetno vrijedna zbog svoje zasitnosti i blagotvornog djelovanja. Kaša se obično pripremala na vodi, a jela se kao samostalno jelo ili prilog.

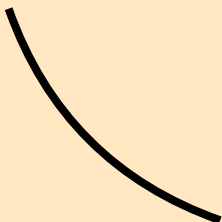
## Sastojci

- 400g heljdine kaše
- 50g masti ili maslaca
- 1 glavica luka
- malo špeka (dimljena slanina)
- sol, papar
- temeljac od juhe (poželjan, ali može se podlijevati i vodom)



## Priprema

1. Očistiti luk, nasjeckati i staviti na zagrijanu mast ili maslac.
2. Dodati slaninu narezanu na kockice.
3. Kašu dobro oprati i dodati u luk.
4. Dinstati oko 35 min podlijevajući juhom.
5. Začiniti po želji.



# ČURKE- krvavice

Krvavice, poznate i kao čurke, neizostavan su dio kolinja u Podravini, Slavoniji i širem kontinentalnom području. Osim mesa i žitarica, njihov osnovni sastojak je svinjska krv, koja daje tamnu boju i bogat, intenzivan okus. Nekada su bile simbol obilja i zajedništva jer su se dijelile s rodbinom i susjedima. Danas su i dalje omiljene, najčešće pečene uz kiselo zelje i kuhani krumpir. Čurke se slažu "od oka" i prema osobno ukusu pa je ovaj recept baza.

Sastojci (za 10–12 komada):

- 400 g svinjskog mesa
- 300 g svinjskih iznutrica
- 250 g ječma
- 300 ml svježije svinjske krvi
- 1–2 glavice luka
- 3 žlice masti
- Sol, papar, crvena paprika i ostali začini po ukusu
- Svinjska crijeva za punjenje



Priprema

1. Meso i iznutrice skuhaite, pa sitno sameljite.
2. Ječam napola skuhaite.
3. Luk nasjeckajte i popržite na masti dok ne porumeni.
4. Sve pomiješajte u velikoj posudi, dodajte začine i svinjsku krv te dobro promiješajte.
5. Smjesom napunite pripremljena crijeva (ne do kraja da ne popucaju). Zavežite u kolutove.
6. Kuhajte u vrućoj vodi 20–30 minuta, pazeći da ne vrije prejako.
7. Po želji zapecite u pećnici dok ne postanu hrskave.
8. Poslužite uz kiselo zelje ili restani krumpir.

# BIJELE ČURKE

Bijele krvavice pripadaju najstarijim jelima kontinentalne Hrvatske, pripremanim gotovo isključivo u vrijeme kolinja. Za razliku od klasičnih, ne sadrže krv, već se rade od svinjskog mesa, iznutrica i žitarica (u Koprivničkom Ivancu koristi se proso). Blažeg su okusa, mekane i kremaste teksture, a najčešće se jedu kuhane ili pečene, uz kiselo zelje ili repu.

## Sastojci

- 500 g svinjskog mesa
- 300 g svinjskih iznutrica
- 150 g prosa
- 1 glavica luka
- 2 žlice masti
- Sol, papar, crvena paprika
- Svinjska crijeva za punjenje



## Priprema

1. Meso i iznutrice skuhajte dok ne omekšaju, pa sitno sameljite.
2. U slanoj vodi skuhajte proso.
3. Luk sitno nasjeckajte i popržite na masti.
4. Sve sastojke pomiješajte, začinite i napunite u oprana crijeva. Smjesa mora ostati suha i tvrda.
5. Kuhajte u kipućoj vodi oko 20–30 minuta (ne smije jako ključati).
6. Po želji kratko zapeći u pećnici da dobiju kornicu.
7. Poslužite uz kiselo zelje, repu ili krumpir.

# PREŽGANA JUHA

Pregažana juha (poznata i kao “prežgana juha” ili “zaprška juha”) jedno je od najjednostavnijih jela kontinentalne Hrvatske i Slovenije. Nastala je iz siromaštva, kada su kućanstva pripremala brzu i zasitnu juhu od brašna, ulja ili masti i malo začina. Poslužuje se najčešće uz domaći kruh.



## Sastojci

- 4 žlice ulja ili masti
- 3 žlice brašna
- 1 l vode
- 1 žličica mljevene crvene paprike
- Sol i papar po ukusu
- 1 jaje
- Po želji: kockice kruha za prženje

## Priprema

1. U loncu zagrijte ulje ili mast, dodajte brašno i pržite dok ne dobije zlatno-smeđu boju.
2. Posipajte mljevenu crvenu papriku, promiješajte i odmah zalijte vodom.
3. Kuhajte 10–15 minuta na laganoj vatri, začinite solju i paprom.
4. Razmućeno jaje ulijevati u juhu.
5. Po želji dodajte kockice kruha koje ste posebno popržili na tavi.

Poslužite toplo, kao skromnu i okrepljujuću juhu.

# MLINCI

Mlinci su jedno od najprepoznatljivijih jela kontinentalne Hrvatske, posebno u Zagorju i Prigorju, a nezaobilazni su uz pečenu puricu. Nekada su se mijesili od najjednostavnijih sastojaka – brašna, vode i soli – i valjali tanko poput papira. Najposebniji dio pripreme bio je njihov završni čin: pečenje na starim šporetima na drva.

Mlinci su se stavljali izravno na vruću plohu, gdje su u trenu dobivali tamne točkice i miris lagano zapečenog tijesta. Djeca su često nestrpljivo čekala da komadići „zagore“ jer su ih grickala još vruće, prije nego bi mame i bake mlince spremile u krpe i sakrile za nedjeljni ručak.

Danas se mlinci često kupuju gotovi, ali oni domaći, pečeni na šporetu na drva, nose u sebi uspomenu na jednostavnija, toplija vremena – kada je miris drva, pucketanje vatre i zajednički obrok bio srce svake kuće.

## Sastojci

- 500 g glatkog brašna
- 250 ml mlake vode
- 1 žličica soli
- 1 jaje



## Priprema

1. Od brašna, vode i soli zamijesite glatko tijesto.
2. Podijelite ga na 4–5 dijelova i razvaljajte vrlo tanko.
3. Pecite na vrućoj plotni šporeta (ili u pećnici na suhoj tepsiji) dok ne dobiju tamne točkice.
4. Ohladite, spremite u suhe krpe i koristite po potrebi.
5. Prije posluživanja mlince prelijte kipućom juhom ili vodom, ocijedite i prelijte masnoćom od pečenja.



# VALANCI

Valanci su starinski kolačići u obliku kiflica, koji su se često pekli za blagdane i posebne prigode. Posebno su bili omiljeni u domaćinstvima Podravine i sjeverne Hrvatske, gdje su se recepti prenosili iz bilježnica baka na unuke.

## Sastojci

- 170 g mljevenih oraha
- 170 g šećera
- 1 jaje
- 1 žumanjak
- 5 žlica brašna
- Malo naribane limunove korice
- 1 bjelanjak (za premazivanje)
- 50 g sjeckanih oraha (za uvaljati kiflice)



## Priprema

1. Pomiješajte mljevene orahe, šećer i brašno.
2. Dodajte cijelo jaje, žumanjak i malo limunove korice. Umijesite glatko tijesto.
3. Od tijesta oblikujte male kiflice.
4. Svaku kiflicu premažite bjelanjkom i uvaljajte u sjeckane orahe.
5. Slažite ih na pleh obložen papirom za pečenje.
6. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 15 minuta, dok lagano ne porumene.
7. Ohladite i poslužite uz kavu ili čaj.

### Vanil kiffi

10 dkg oraha 10 dkg sečera  
21 dkg putra 4 goje 28 dkg brošna  
peceže voljaj u vanil sečeru

### Sahi Valonci

17 dkg oraha 17 dkg sečera  
1 goja 1 šumovjoh 5 žlice  
brošna molo limuna voljaj  
vanije peceže u bijelanku i orasim.

### Saura pita

14 dkg putra 14 dkg sečera  
14 dkg brošna 14 dkg ribane  
čokolote 5 šumovjoha i  
snigez od 5 belanjaha sve logom  
meci i kremo

5 šumovjoha 3 žlice mlijeka u dkg  
sečera molo vanilije  $\frac{1}{2}$  deci hare  
kukoy na pari dok se gusto stav  
15 dkg putra i rezimo p.

# VANIL KIFLICE

Vanil kiflice jedan su od najpoznatijih sitnih kolača u kontinentalnoj Hrvatskoj. Rijetko koja božićna kutija s kolačima ili svečana prigoda prolazi bez njih. Nježne, prhke i mirisne, kiflice od oraha uvaljane u vanilin šećer oduvijek su bile simbol blagdanskog ugođaja. U mnogim obiteljima pekle su se u velikim količinama jer se dobro čuvaju u limenim kutijama, a s vremenom postaju još ukusnije.

## Sastojci

- 100 g mljevenih oraha
- 100 g šećera
- 210 g maslaca
- 1 jaje
- 280 g glatkog brašna
- Vanilin šećer (za uvaljati kiflice)



## Priprema

1. Pomiješajte mljevene orahe, šećer i brašno.
2. Dodajte jaje i omekšali maslac, pa umijesite glatko tijesto.
3. Tijesto ostavite da odmori 30 minuta u hladnjaku.
4. Od tijesta oblikujte male kiflice i slažite ih na lim obložen papirom za pečenje.
5. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 10–12 minuta, dok lagano ne požute (ne smiju potamni).
6. Još tople kiflice pažljivo uvaljajte u vanilin šećer.

# I za kraj, nekoliko stranica bakine bilježnice!

## Mađarska Pita

60 dkg brašna 15 dkg putra  
20 dkg šećera 1 prašak za pecivo  
2 deci vrhnja 2 cijela jaja  
namjeri tijesto i rasvoljeti na  
5 dijela u svaki peci

### KREMA:

$\frac{3}{4}$  l mlijeka 4 žlice kakao  
30 dkg šećera 6 dkg brašna  
1 vanilija to se sve skupno kuha  
kad se ohlodi mekni 30 dkg putra

Malo mlijeka ostoriti u  
vitelicu moliti kakao u  
brašna sve na taj način  
procijediti

## Mirko Snite

Biskvit od 6 jajca 6 žlica  
mljeveni oraha 1 žlica kakao.

Žuta krema 1/2 mljeva 4 izumorke  
20 dkg šećera 5 žlica brašna  
2 vanil šećera kuhaj na pari  
u hladno dodaj 1 margarin  
namoži na peceni biskvit

Šoun: 4 bjelovke sneg 20 dkg  
šećera metni na žutu kremu

## RUŽINE KOČKE

4 bjelovke 4 izumorke 20 dkg  
šećera 3 žlice brašna 1/2 prašine u pec  
20 dkg oraha 3 žlice soca od kore  
KREMA: 3 deci mljeva 3 žlice  
gustina 20 dkg margarina 10 dkg  
šećera glazura od čokolade

### Orahova pita

5 žumanjaka 25 dkg sècero  
1 štangica kòhidole 20 dkg oraha  
5 želanka sneg 2 dkg brašna

Vismes kismato tijesto kakovost  
velicine procvana stavis u  
probran list nigušbo prohoditnoy  
enda stavis masu tijesta  
Na masu stavis drugi list  
i opet prohodet nigušbon  
mètnis peći bod je pećeno  
servis hoo pitu

### Jukka Smit

5 žumanjaka 20 dkg sècero 2 dkg  
mlijeni oraha 1 žlica kòhidole u  
oraha snjeg od 5 želanka 4 žlice  
brašna KREMA 3 deci mlijeka 5 žlice  
brišna 1 vom lica 20 dkg sècero  
quargorin i kismato tijesto

### Barica Smit

5 žumanjaka 10 dkg putra  
20 dkg sècero 18 dkg brašna  
1 prasad sa pecivo 10 dkg  
oraha 2 deci mleka 2 žlice  
muma sne iz mješij i peći  
na bogony vatni do pola  
FIL: 5 želanka sneg istuće  
5 žlice sècero  
nomosi tijesto pekmesan  
a gor sneg molo peći

Od srca zahvaljujem svim članicama naše udruge koje svojim znanjem, trudom i ljubavlju čuvaju i prenose bogatu tradiciju našega podravskog kraja.

Njihova nesebičnost, predanost i toplina utkane su u svaku stranicu ove knjižice, u svaki recept koji priča priču o zajedništvu, običajima i domaćoj kuhinji.

Posebnu zahvalnost upućujem našoj dragoj Veri Lončar koja je prikupila većinu recepata, te mojoj baki koja je čuvala svoje stare zapise.

Zahvaljujem Koprivničko-križevačkoj županiji na financijskoj potpori za izdavanje ove knjižice te Općini Koprivnički Ivanec na stalnoj podršci u radu udruge.

Hvala svima koji su na bilo koji način pridonijeli nastanku ove knjižice – članicama, suradnicima i prijateljima koji su pomogli savjetom, riječju ili djelom.

Posebno hvala svima koji će ovu knjižicu listati, čuvati i prenositi dalje – jer svako jelo pripremljeno prema ovim receptima ožvljava duh naših predaka i nastavlja priču o ljubavi, zajedništvu i tradiciji.

S iskrenom zahvalnošću i ponosom,

Udruga žena "Ivanečko srce", Koprivnički Ivanec,

Ivana Jakupić, predsjednica (dizajn i oblikovanje)





UDRUGA  
ŽENA  
IVANEČKO  
SRCE