

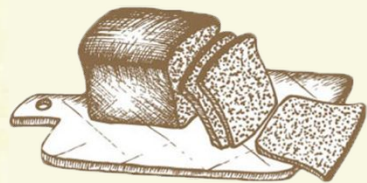
Dan kruha u Devetoj



2014.

Dani kruha – dani zahvalnosti za plodove zemlje – obilježavaju se svake godine tijekom listopada. Uz molitvu, blagoslov i simbolično blagovanje kruha zahvaljujemo Bogu na svim plodovima, radostima, uspjesima i darovima kojima smo tijekom godine kao narod i kao pojedinci bili podareni.

















Sva prikupljena sredstva uložiti će se u uređivanje klupa u školskom parku koje radove će izvesti Volonterski klub IX. gimnazije.



RECEPTI IX. gimzanije

Breakfast

Breads

Soups

Salads & Sides

Sastojci:

0.5 l mlijeka

2 svjež a kvasca

1 žličica brašna

1 žličica šećera

1 kg glatkog
brašna

2 cijela jaja

3 male šalice ulja

2 žličice soli



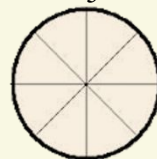
Arjanine kifle

Priprava:

Mlijeko, kvasac, žličicu brašna i šećera promiješati i dizati na toplom. Dignuti sadržaj umiješati u brašno, jaja, ulje i sol.

Sve sastojke dobro izmiješati mikserom i to nastavcima za tijesto.

Podijeliti smjesu na dva dijela, a zatim svaki dio na četiri. Svaki dobiveni dio, osminu smjese razvaljati u krug koji treba izrezati na sljedeći način:



Zarolati izrezane komade, namazati žumanjkom, po želji posuti sezamom ili makom. U tepsiju složiti po 32 komada u koju prethodno treba uliti po pola otopljenog margarina.

Izvor: Osobna zbirka recepata

Pripremila: Sonja LR, prof.

Sastojci:

3 jaja

1 šalica šećera

1 vanili šećer

1 šalica kiselog vrhnja ili jogurta

1 šalica brašna

1 prašak za pecivo

10 dkg. maslaca

2.5 dl voća (preporučujemo

kompot od višanja)

Za mjeru se uzima šalica od 2 dl.



Gleichgewicht

Priprava:

Pjenasto mikšati jaja, šećer i vanilin šećer, naizmjenično dodavati brašno s praškom za pecivo i kiselo vrhnje. Dodati kockice omekšanog maslaca i sve jednolično izmiješati, uliti u nauljeni kalup ili koristiti papir za pečenje. Ravnomjerno rasporediti voće po tijestu i lagano utisnuti da budu na sredini (niti na vrhu, niti na dnu tijesta). Peći na 180°C, 50 minuta. Povremeno provjeravati čačkalicom dali je tijesto pečeno. Ako na čačkalici ne ostaju komadići tijesta, kolač je pečen. Kada se kolač malo ohladi, pospite ga šećerom u prahu i vanilijom, režite na željene komade i poslužite.

Izvor: Osobna zbirka recepata

Pripremila: Mihaela Bariša, 1.e

Sastojci:

160 g brašna
1/2 žličice praška za pecivo
1/2 žličice soda bikarbone
1 žličica mljevenog cimeta
1/4 žličice mljevenog klinčića
malo soli
1 jaje 1 žumanjak
200 ml maslinovog ulja -
ekstradjevičanskog
270 g šećera
50 g oraha, tostiranih i nasjeckanih
50 g kokosa u prahu
135 g mrkve, oguljene i naribane
2 bjelanjka



Za glazuru:

175 g krem sira
70 g maslaca
35 g šećera u prahu
25 g meda
30 g oraha tostiranih i
nasjeckanih

Torta od mrkve i oraha

Priprava:

Orahe tostirati na 180 stupnjeva oko 10 minuta te ih nasjeckati. Mrkvu naribajte. U zdjeli miksati šećer i maslinovo ulje, potom u zdjelici lagano umutiti jaje i žumanjak, smanjiti brzinu miksera dodati k šećeru i ulju. Sve treba miksati. U brašno dodati prašak za pecivo, soda bikarbonu, sol, mljeveni klinčić i cimet, prosijati kako ne bi ostale grudice. U smjesu uz stalno miksanje dodati naribanu mrkvu i kokos, još smanjiti brzinu miksera pa dodati brašno i na kraju orahe. Izradite bjelanjke u snijeg, polagano u tri navrata potom kuhačom umiješati u smjesu.

Kalup za torte premazati maslacem, a rubove obložiti papirom za pečenje, uliti smjesu.

Peći na 170 stupnjeva oko sat vremena, ako površina jako tamni pokriti alu folijom.

Za glazuru dobro izraditi maslac, šećer u prahu i med, dok ne postane pjenasto. Krem sir malo promiješati, dodati mu izrađeni maslac, sve zajedno izraditi. Ohlađenu tortu izvaditi iz kalupa, premazati glazurom, posuti tostiranim i nasjeckanim orasima.

Izvor: [mmm...fino...](#)

Pripremila: Petra Topić, 1.6

Sastojci:

Biskvit: 6 jaja,
30 dkg šećera,
2 vanilin šećera,
3 dcl ulja,
3 dcl mlijeka,
45 dkg brašna,
1 prašak za pecivo
Umak: 3 dcl mlijeka
20 dkg margarina
15 dkg čokolade za kuhanje
1 žlica kakaa
3 žlice šećera
3 žlice ruma
Posip: 10 dkg kokos brašna



Kokosovi Čupavci

Priprava:

Biskvit: Miješati jaja sa šećerom i vanilin šećerom da bude pjenasto. Dodati ulje i dobro izmiješati. Naizmjenice dodavati brašno s praškom za pecivo i mlijeko. Smjesa će biti polutekuća. Tepsiju premazati s malom žličicom ulja i posuti s malo krušnih mrvica. Izliti smjesu u tepsiju i staviti u pećnicu zagrijanu na 150°C, nakon 10 min povećati temperaturu na 180°C i peći još 25 min. Pečeni biskvit bit će mekan i pjenast na dodir. Ohladiti i izrezati na kockice ili pravokutnike.

Umak: U posudu ovlaženu vodom uliti mlijeko, dodati iskidanu čokoladu za kuhanje, kaka, šećer i margarin. Miješati na laganoj vatri dok se sve ne poveže, kad provrije skloniti s vatre. Dodati rum i povremeno promiješati dok umak ne bude mlak. Jednu po jednu kockicu nabosti vilicom i umočiti u umak. Vilicu nakrenuti da se ocijedi višak i kockicu spustiti na alu foliju da se umak upije. Kad se sve kockice umoče u umak, uvaljati ih u kokos. Početi od prvih kockica koje su umočene. Na ovaj način kocke će biti uredne a kokos ostaje bijel i nije zamrljan čokoladom i treba ga manje. Od ove količine se dobije 40 komada čupavaca.

Izvor: [Coolinarka](#)

Pripremila: *Luka Abramović, 1.d*

Sastojci:

125 gr maslaca

3/4 šalice šećera

1 jaje

2 šalice brašna

1/3 (ili čak manje) praška za pecivo

malo mljeka

8 kiselnkastih jabuka

3/4 šalice šećera

1 čajna žličica cimta



Australski kolač s jabukama

Priprava:

Pjenasto umutiti omeškani maslac i šećer, dodati jaje, zatim dodati brašno i onoliko mljeka koliko je potrebno da bi se dobilo mekano tijesto. Raširiti tijesto u sloju debljine 2 cm po dnu okrugle vatrostalne posude premazane maslacem (ili po okruglom kalupu za pečenje). Oguliti jabuke i izrezati ih na osmine (ako je jabuka velika možemo izrezati i na 12 dijelova). Rasporediti jabuke po tijestu tako da tanji dio utisnemo u njega i da dobijemo kružni ili neki drugi uzorak. Po jabukama posuti mješavinu šećera i cimta i na vrh dodati par listića maslaca. Peći na 160 stupnjeva Celzijusovih otprilike jedan sat.

Izvor: Recept iz dnevnih novina "The West Australian", 1994. godine

Pripremila: Lada Požarić, 1.a

Sastojci:

60 g maslaca

100 g šećera

200 g tamne čokolade

jedna žličica čistog ekstrakta vanilije

200 g glatkog brašna

jedna žličica praška za pecivo

malo soli

sitni kristal šećer i šećer u prahu (oko 100 g) za valjanje



Čokoladni raspuncanci

Priprava:

Nasjeckajte čokoladu i otopite je na pari ili u mikrovalnoj pećnici pa ostavite da se malo ohladi. Prosijte skupa brašno, prstohvat soli i prašak za pecivo. Maslac sobne temperature umutite mikserom ili kuhačom sa šećerom i ekstraktom vanilije. Dodajte otopljenu čokoladu i izmiješajte toliko da dobijete jednoličnu smjesu. Dodajte jedno po jedno jaje, ali ne mutite dugo, samo toliko da se sve poveže. Dodajte brašno u smjesu i dobro izmiješajte. Pokrijte i ostavite u hladnjaku najmanje 3 sata ili preko noći. Uključite pećnicu na 180°C. Žličicom grabite tijesto i oblikujte dlanovima kuglice (ne moćite ruke vodom, samo čvrsto vrtite između dlanova). Neke kuglice budu otprilike promjera 1,5 cm, odnosno 10 g teške. Stavite kristal šećer u jednu zdjelicu, a šećer u prahu u drugu. Svaku kuglicu prvo urolajte u kristal šećer, a zatim obilno prekrijte šećerom u prahu (ne otresajte višak). Sloj kristal šećera služi da spriječi da se šećer u prahu previše navlaži od tijesta i na taj način će onaj crno bijeli efekt na ispečenim keksima biti izraženiji. Stavljajte kuglice malo razmaknute na pleh obložen papirom za pečenje i pecite u zagrijanoj pećnici 8-10 minuta. Moraju biti još uvijek mekani kad ih izvadite. Nipošto ih nemojte prepeći jer će postati suhi. Prebacite ih na rešetku da se ohlade.

Izvor: Zbirka recepata mame Snježane

Pripremio: Rebecca Šušnić, 1.6

Sastojci:

600 g glatkog brašna

1 prašak za pecivo

1 žličica soli

100 ml ulja

200 g Brzo i Fino kiselog vrhnja

200 ml toplog mlijeka

1 instant suhi kvasac

1 velika žlica šećera



Brzo i fino kiflice

Priprava:

Pomiješajte 600 g glatkog brašna, prašak za pecivo i žličicu soli. Dodajte 100 ml ulja i 200 g Brzo i Fino kiselog vrhnja te promiješajte. Posebno promiješajte toplo mlijeko, kvasac i veliku žlicu šećera te ulijte u gotovu smjesu. Zamijesite u glatko tijesto, podijelite na 4 dijela i razvaljajte na 1/2 cm debljine. Narežite na trokutiće i oblikujte u kiflice. Zagrijte pećnicu na 180 °C. Kiflice složite na namašćen lim i ostavite u kuhinji na toplome 10-15 minuta. Premažite žutanjkom i po želji pospite sezamom. Pecite u pećnici 10-15 minuta.

Izvor: [Coolinarka](#)

Pripremila: Sara Botunac,,1.d

Zagrebačka pita od jabuka

Sastojci:

3 jaja

1 dcl šećera

3 dcl oštrog brašna

1 dcl ulja

1 dcl mlijeka

1 prašak za pecivo

Nadjev:

1 kg jabuka

šećera po želji

malo cimeta

Priprava:

Od 3 jaja, šećera, brašna, ulja, mlijeka i praška za pecivo zamutiti smjesu, podijeliti na dva dijela. Prvi dio peći 10 minuta na 180°C, zatim dodati jabuke koje smo prethodno pirjali na laganoj vatri 10-15 minuta sa šećerom i cimetom. Na jabuke preliti drugi dio smjese i ponovno peći na 180°C još 10 minuta.



Izvor: Zbirka recepata mame Snježane

Pripremila: Matea Sokrač, 1.d

Sastojci:

- 2 Čvrsta jogurta
- 2 jaja
- 2 Čase šećera
- 1 Čaša ulja
- 1,5 Čaša mekog brašna
- 1,5 Čaša oštrog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kg višanja

Kolač s višnjama

Priprava:

Izmiksamo sve navedene sastojke, te tu smjesu izlijemo u protvan i poredamo višnje u protvan i staviti peći kolač na 200 stupnjeva oko petnaest minuta. Kada je kolač gotov pospite ga šećerom u prahu i uživajte. Dobar tek!



*Izvor: Osobna zbirka recepata bake Dragice
Pripremila: Ivana Šako, 1.d*

Slatka pletenica

Sastojci:

*700 g brašna,
1 suhi kvasac
2,5 dl toplog mlijeka,
naribana narančina kora,
sok od jedne naranče,
1 jaje,
Malo soli,
50 g šećera,
2 vanilin šećera,
1 dl ulja,
Malo maslaca
1 jaje za premazivanje*

Priprava:

Zamijesiti tijesto sa svim sastojcima i pustiti da se diže na toplom sat vremena. Podijeliti ga na tri dijela, rastanjiti i premazati omekušalim maslacem. Zatim sva tri tijesta uviti kao roladu, a zatim splesti pletenicu, premazati je jajem i pažljivo staviti u pećnicu. Peći na 180 stupnjeva 45 minuta.



*Izvor: Rebić Gordana, NARODNA USKRSNA KUHARICA,
Zagreb, Večernji List, nepoznata godina
Pripremio: Antonio Topolovec, 1.d*

Sastojci:

200 g čokolade za kuhanje

200 g maslaca

400 g oštrog brašna

150 g šećera

1 prašak za pecivo

1 vanilin šećer

prstohvat soli

2 cijela jaja



Cookies

Priprava:

Pomješajte brašno, prašak za pecivo i sol u jednoj zdjeli, a u drugoj pjenasto izmiksajte margarin sa šećerom i vanilin šećerom, te na kraju dodajte jaja. Zatim nasjeckajte čokoladu za kuhanje pa dodajte i nju, a na kraju brašno iz prve zdjele. Tako ćete dobiti podatno tijesto koje treba razvaljati na debljinu od oko pola centimetra pa onda pravite oblike po želji, izrežite kalupima ili jednostavno čašom :), pa ih razmaknute posložite u prethodno pobrašnjen lim za pečenje. Pecite u pećnici na 180 stupnjeva, 15-tak minuta. Dobar tek!

Izvor: /

Pripremila: Laura Jagečić, 1.a

Sastojci:

Tijesto:

2 jaja

1 šalica smeđega šećera

1 šalica mlijeka

1/3 šalice maslinovog ulja

2 šalice integralnoga brašna

1 prašak za pecivo

Nadjev:

1 i pol kg kiselih jabuka

100 grama grožđica

Sok od pola limuna

Dvije čajne žličice cimeta

2 vanilin šećera

1 žlica krušnih mrvica



Pita od jabuka

Priprava:

Tijesto

Jaja i šećer mutiti električnom miješalicom dokle se god na površini smjese ne pojave mjehurići. Potom se u smjesu dodaje mlijeko i maslinovo ulje a smjesa se nastavi miješati uz postupno dodavanje brašna u koje smo prethodno umiješali jedan prašak za pecivo. Kada smjesa postane ujednačena polovica se izlije u četvrtasti pleh za pečenje i peče se 10 minuta na temperaturi od 180°C. Zatim se dodaje nadjev i preko njega ostatak tijesta. Peče se još 35 minuta na istoj temperaturi.

Nadjev

Najprije se ogule i naribaju jabuke koje se poprskaju limunovim sokom. U naribane jabuke dodaju se grožđice, vanilin šećer, cimet i jedna žlica krušnih mrvica te se sve ravnomjerno pomiješa.

Izvor: Zbirka recepata bake

Pripremila: Lara Tomić, 1.a

Sastojci:

1/2 kg glatkog brašna

25 g maslaca

Jedna svježa germa

1 dl mlijeka

10 dag šećera

2 žumanjka

2 žlice kakaa

100 g čokolade za kuhanje

Čokoladni namaz (Nutella) po želji

Šećer u prahu

2 vanili šećera



Čokoladne buhtle

Priprava:

Diči germu pa ju umiješati u brašno. Izmišati žumanjke sa šećerom i vanili šećerom, pa ih umiješati u brašno. Dodati kakao i čokoladu koju smo prethodno otopili na pari. Narezati maslac na listiće pa ga umijesiti u tijesto. Takvo gotovo tijesto pokriti krpom i pustiti ga 30 min da se diže. Od dignutog tijesta napraviti male loptice (veličine teniske loptice), zatim napraviti udubljenje na sredini i u svako udubljenje staviti 1 žlicu čokoladnog namaza. Rubove oprezno zatvoriti i sve ih posložiti na namašćeni lim visokih strana. Peći 25 min te ih nakon hlađenja posipati šećerom u prahu. Dobar tek!

Izvor: Recept iz mamine kuharice „Kolači“

Pripremila: Luna Posečak, 1.c

Gumbići sa sirom

Sastojci:

*½kg brašna (300g oštrog i
200g glatkog)*

350g svježeg kravljeg sira

1 prašak za pecivo

1 maslac ili margarin

Malo soli

Priprava:

Pomiješajte sve suhe sastojke (brašno, prašak za pecivo, sol). Zatim siru dodajte maslac sobne temperature pa ga dobro promiješajte.

Sada sve spojite i umijesite tijesto na pobrašnjennoj površini.

Razvaljajte tijesto na 2cm debljine. S malom čašicom oblikujte

tijesto u obliku gumbića te poslažite ih na namašćen lim. Ostatak

tijesta umijesite i ponovite postupak. Gumbiće premažite

žumanjkom prije pečenja. Pecite na 200°C 20 minuta.



Izvor: Osobna zbirka mamine prijateljice Ljube

Pripremila: Lovro Greganić, 1.a

Sastojci:

1 vrećica kvasca

300g brašna

100g maslaca

1 žumanjak

1 žličica šećera

malo soli

1,5dl mlijeka



Mliječno pecivo

Priprava:

Brašno izmiješajte s kvascem pa oblikujte hrpicu i u njoj napravite udubinu. Dodajte omekušani maslac ili margarin, žumanjak, šećer i malo soli. U sredinu postupno dodajte mlako mlijeko i počnite mekano tijesto mijesiti od sredine najprije nožem a onda rukom. Dobro izrađeno tijesto ostavite pokriveno na toplome mjestu dok mu volumen ne postane dvostruko veći.

Zatim tijesto premjestite i

razdijelite u jednake komade veličine jaja. Svaki komadić tijesta oblikujte duguljasto pa drškom kuhače pritisnite po sredini.

Zatim ih okrenite i stavite u namaštenu tepsiju da se još dižu na toplome mjestu. Prije pečenja premažite ih jajem i stavite peći oko 20 min na 200 °c.

Izvor: Zbirka recepata mame

Pripremila: Marko Sinjeri, 1.d

Sastojci:

90 gr kaka

170 gr vruće vode

375 gr brašna

1 žličica praška za pecivo

1 žličica sode bikarbone

1 žličica soli

250 gr maslaca

350 gr šećera

4 jaja

200 ml kiselog vrhnja



Čokoladni cupcakes

Priprava:

Pomiješajte kaka i vodu. U drugoj posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i sol. Maslac i šećer stavite na paru dok se sav maslac ne otopi, te kad dobijete jednoličnu smjesu skinite s pare i miješajte mikserom dok se ne ohladi. Kad se ohladi (5-6 minuta) dodajte jedno po jedno jaje. Zatim dodajte mješavinu vode i kaka te dobro izmiješajte. Pomalo zatim dodajte suhe sastojke, te na kraju dodajte kiselo vrhnje. Punite kalupe za muffine, ali najviše do 3/4 visine. Pecite na 180 stupnjeva oko 20 minuta. Ostavite da se potpuno ohlade.

Izvor: [Coolinarka](#)

Pripremila: Laura Orioli, 1.d

Sastojci:

3 jaja

1 šalica šećera

1 vanili šećer

1 šalica kiselog vrhnja ili jogurta

1 šalica brašna

1 prašak za pecivo

10 dkg. maslaca

2.5 dl voća (preporučujemo kompot od višanja)

Za mjeru se uzima šalica od 2 dl.



Muffini od lješnjaka i čokolade

Priprava:

Uzmite 50 g čokolade, izlomite je na kockice i stavite sa mlijekom i uljem da se sve skupa zagrijava dok se čokolada ne rastopi. U ohlađenu smjesu dodajte jaja i sve dobro promiješajte kako bi se svi sastojci povezali. Lješnjake sameljite a preostalih 50 g čokolade narežite nožem na manje komadiće. Pomiješajte sve suhe sastojke: brašno, kakao, pecilni prašak, sol i mljevene lješnjake. Zatim svim suhim sastojcima dodamo smjesu čokolade i jaja. Dobro promiješamo da se svi sastojci povežu i na kraju umiješamo komadiće čokolade. Kalup za muffine obložimo papirnatim košaricama pa ih punimo smjesom do pola i stavimo žličicu nutelle i onda do vrha košarice ostatak smjese. Peći muffine oko 20 min na 180 stupnjeva.

Izvor: [Coolinarka](#)

Pripremila: Emanuel Dubovečak 1.d

Lisnati Štapići

Sastojci:

600g brašna

1/2 vrećice praška za pecivo

1,5 žlice soli

1 čaša vode

100ml ulja

Priprava:

Razvaljati tijesto što tanje.

Razmućeno jaje prepazati preko razvaljanog tijesta tankim slojem.

Dodati sol i sezam.

Slagati na lim na papir za pečenje u malim razmacima i peći oko 20 min dok ne postanu žuto-smeđi



Izvor: /

Pripremila: Iva Štengl, 1.c

Sastojci:

1 kocka svježeg kvasca

2,5 dcl mlijeka

450 gr brašna

5 žlica šećera

1 vrećica vanila šećera

2 žumanjka

1 cijelo jaje

Korica limuna

Malo soli

100 gr otopljenog

maslaca

Buhtle s pekmezom od šljiva

Priprava:

Kocku svježeg kvasca namrviti u toplo mlijeko te dodati dvije žlice šećera i 100 gr brašna. Kad se smjesa digne dodati je u ostatak smjese (jaja prethodno izraditi) i umijesiti tijesto. Pustiti da tijesto nabubri, premijesiti, razvaljati i rezati na kvadrate koje punimo po želji (pekmez, nutella i sl.). Oblikovati kuglice koje slažemo u namašćeni protvan i pustiti još malo da se tijesto digne. Staviti peći 30-tak minuta u pećnicu.

Dobar tek,

Izvor: Osobna zbirka recepata mame Vlatke

Pripremila: Ivan Radjočić, 1.c

Čokoladni muffini

Sastojci:

3 jaja
2 dl šećera
3 dl brašna
2 vanilin šećera
2 praška za pecivo
2 – 3 žlice gorakog kaka u prahu
½ dl mlijeka

Priprava:

Umutiti jaja i šećer. U posebnu zdjelu izmijesiti brašno, prašak za pecivo, kakao u prahu i vanilin šećer. Smjesu od jaja pomiješati sa suhim sastojcima te dodati mlijeko. Tijesto preliti u čaše za muffine (napuniti do pola). 15 – 20 minuta peći na 200 stupnjeva.

Izvor: /

Pripremila: Frana Polović, 1.d

Sastojci:

3 jaja

1 šalica šećera

1 vanili šećer

1 šalica kiselog vrhnja ili jogurta

1 šalica brašna

1 prašak za pecivo

10 dkg. maslaca

2.5 dl voća (preporučujemo

kompot od višanja)

Za mjeru se uzima šalica od 2 dl.



Gleichgewicht

Priprava:

Pjenasto mikšati jaja, šećer i vanilin šećer, naizmjenično dodavati brašno s praškom za pecivo i kiselo vrhnje. Dodati kockice omekšanog maslaca i sve jednolično izmiješati, uliti u nauljeni kalup ili koristiti papir za pečenje. Ravnomjerno rasporediti voće po tijestu i lagano utisnuti da budu na sredini (niti na vrhu, niti na dnu tijesta). Peći na 180°C, 50 minuta. Povremeno provjeravati čačkalicom dali je tijesto pečeno. Ako na čačkalici ne ostaju komadići tijesta, kolač je pečen. Kada se kolač malo ohladi, pospite ga šećerom u prahu i vanilijom, režite na željene komade i poslužite.

Izvor: Osobna zbirka recepata

Pripremila: Mihaela Bariša, 1.e

Priprema: Matea Blažević, 1.d, Kristina Ćurčić, 1.e

Dizajn: Mihaela Bariša 1.e

Fotografija: Petra Gernhardt, 3.a

[https://todaysmeet.com/Đan kruha](https://todaysmeet.com/Đan_kruha) chat s komentarima koji ostaju :)