

Ljudska je prehrana bitan dio života i zato ne bismo smjeli zaboraviti vještine i iskustva koja su nastajala stoljećima uz kućna ognjišta. Svaki je kraj temeljio svoju kulinarsku tradiciju na vlastitim mogućnostima proizvodnje sirovina, vještini obrade pribora i kulinarskoj vještini, te utjecaju kuhinja susjednih naroda, neprijateljskih najezdi, vjerskih zabrana, klimatskih uvjeta i drugih. Zbog toga u svakom kraju i regiji postoje specifičnosti u prehrani stanovništva, iako ne postoje oštre granice sa susjednim krajevima.

Upravo tako i u Varaždinu i njegovoj okolini postoje stari narodni recepti za razna jela koja nikako ne bi trebala postati zaboravljena. Zato je napravljen ovaj letak koji bi barem jedan mali dio tih recepata mogao oživjeti i prenijeti na mlade i nove buduće generacije koje tek dolaze. Osim što na njima svijet ostaje, na njima ostaju i običaji te tradicije koje je vrijedno čuvati. Zato poštujemo i čuvajmo naša tradicionalna jela

Poštujemo i čuvajmo svoju tradiciju!

Sveučilište Sjever
Grafički alati 3
Domagoj Dugi

Da se ne zaboravi...

Varaždinski okusi





Varaždinski klipići

Sastojci:

1kg brašna
5-6dl mlijeka
2dl ulja
sol
1 vrećica kvasca
žumanjak
kumin

Priprema:

Brašno pomješajte s kvascem i malo soli. U sredinu stavite ulje, pa dolijevajući mlijeko umjesite mekano tijesto. Dobro ga razradite i podjelite na 30 komada. Svaki komad oblikujte u hljepčić i stavite dizati. Zatim svaki hljepčić razvaljajte na širinu oko 5 cm i duljinu 20 cm. Tijesto počnite savijati s užeg kraja, a istovremeno ga razvlačite u dužinu tako da dobijete savitak od tijesta do 20 cm. Savinute složite na tepsiju, ponovno ostavite dizati. Zatim ih premažite žumanjkom, poželji posipajte kuminom i ispecite.



Štrukli od tikve

Sastojci:

2kg tikve
1kg brašna
2dl ulja
5dag soli
1kg sira
2 jaja
1/2l vrhnja

Priprema:

Od brašna, ulja i soli zamijesite tijesto koje ćete podijeliti na dva dijela. Stavite na pobrašnjenu dasku, malo premažite uljem, te ostavite na toplom da malo odstoji. Za nadjev: Tikve naribajte na rezance, posolite i ostavite stajati. Onda ih dobro rukom ocijedite. Pomiješajte tikve sa sirom, jajima, solju i šećerom, ako se žele jesti slatki štrukli. Tepsiju premažite masnoćom. Razvaljajte tijesto na stolu koji je prekriven bijelim stolnjakom, nadjenite smjesom, savijte pa režite i slažite u tepsiju.



Pogačice sa čvarcima

Sastojci:

2kg brašna
1kg čvaraka
5dag kvasca
4dl vrhnja
sol
papar

Priprema:

U brašno stavite kvasac prethodno namočen u mlijeko i šećer, dodajte mljevene čvarke, sol i papar i sve zajedno zamijesite uz dodatak kiselog vrhnja. Sve stavite na hladno mjesto, može i dva dana, da odstoji. Razvaljajte i čašom režite u pogačice koje premažite jajetom i pecite u pećnici.