

Mljac, mljac!



Julijini slani zalogaji i kolači Davorove mame

Prvi broj **MŠ**-a već se sigurno osjeća “kao kod kuće” u Vašim rukama. Njegova uspješna promocija održana je 12. listopada 1999. godine u prostorijama škole “Element plus” u Draškovićevoj 33. Kako smo u “Elementu” imali još nekoliko razloga za slavlje, (otvorenje škole “Element plus” za nadarene učenike, proslava 100. Elementovog izdanja), potrudili smo se pripremiti malu svečanost, nastojeći podsjetiti naše goste da osim “božanstvene” matematike postoje i još neka “zemaljska” zadovoljstva.

Čini mi se da je tada, osim pitanja kako se pretplatiti na **MŠ**, naše goste najviše zanimalo tko je pripremio ponuđene slane i slatke “zalogaje”. Djelatnost nakladničkog poduzeća “Element” svima Vama je već dobro poznata, a sada ćete otkriti i našu “mračnu stranu”. No, dobro, ne baš “mračnu” i ne baš “sve”!

Kao što reče naš šef na promociji, Julija je u Elementu zadužena za sve što je lijepo. No, treba svakako dodati “i fino”. Njezina druga specijalnost je pripremanje hrane. Mali slani zalogajčići bili su njezinih ruku djelo.

Sladokusce, među koje se definitivno ubrajam, oduševila je Davorova mama. Gospođa Švarc, umjetnik u izradi sitnih kolačića, poslala nam je i nekoliko svojih “slatkih taj-

ni”.

Želeći na ovaj način dio “atmosfere” s promocije prenijeti i Vama ostalima, koji niste bili prisutni, (a sigurno i na radost onih koji su ih imali prilike i isprobati), prilažemo isprobane recepte. Božićni i novogodišnji blagdani su sigurno pravo vrijeme da ih isprobate!

A na kraju, svima onima “strogim” matematičarima koji smatraju da ovakvom članku ovdje nije mjesto: kuhajte, pecite ili barem samo — jedite!

Sandra Gračan, Zagreb



Viška pogača

Sastojci:

1 kg brašna,
2 svježa kvasca,
20 dag slanah srdela,
30 dag svježih rajčica,
2 glavice luka,
malo kapara,
maslinovo ulje,
svežnjić peršina,
sol i papar.



Priprema: Umijesi tijesto kao za kruh sa svježim kvascem i pusti da se malo digne. U međuvremenu dobro očisti slane srdele od ljuskica i ukloni srednju kost, izmrvi ih vilicom ili protjeraj kroz stroj za mljevenje mesa. Rajčice prelij vreloom vodom, oguli kožicu i sitno ih nasjeckaj. Na žlici vrelog ulja pirjaj luk, dodaj rajčice i kada je napola gotovo, makni s vatre i umiješaj slane srdele. Posoli, popapri i pospi svježim nasjeckanim peršinom. Tijesto razdjeli na dva dijela, razvaljaj ga prst debelo, jedan list složi na dobro nauljen lim, razmaži umak preko cijele površine, pospi kaparima. Drugim listom tijesta prekrij te vilicom slijepi krajeve. Širokom iglom izbuši ravnomjerno rupice i u njih ulij maslinovo ulje (može se uz svaku rupicu ubosti mala grančica ružmarina, mente ili druge mediteranske mirišljave biljke). Na kraju gornju površinu premaži uljem. Peci se na 250°C 15–20 minuta. Kada je gotovo, prekrij vlažnom krpom i folijom kako bi kora bila mekana.



Namaz od sira

Sastojci:

1 kg svježeg posnog sira,
1 mileram (Dukat) od 500 ml,
25 dag margarina,
sol, sjeckani svježi peršin.

Priprema: Mikserom dobro izmiješaj margarin (da bude pjenasto), dodaj svježi sir, mileram, začini i sve dobro izmiješaj. Tim namazom napuni kruh ili pecivo i reži na male zalogajčiće.



Išler–srce

Tijesto:

28 dag margarina,
28 dag brašna,

14 dag šećera u prahu,
14 dag oraha,
sok od jednog limuna.

Priprema: Umijesi tijesto, tanko razvaljaj. Oblikuj kolačiće kalupom u obliku srca i peci na laganoj vatri.

Krema:

3 jaja,
15 dag šećera,
10 dag margarina,
1 vanilin šećer,
sok od jednog limuna.

Priprema: Jaja i šećer kuhaj na pari, dodaj margarin i vanilin šećer. Ohladi. Dodaj sok od jednog limuna.

Čokoladna glazura:

10 dag čokolade za kuhanje,
10 dag margarina,
ukrasne mrvice za posipanje.

Priprema: Čokoladu za kuhanje i margarin rastopi. Kad se kolačići ohlade, lijepi po dva kremom. Jednu stranu kolačića umoči u čokoladnu glazuru i pospi mrvicama.

Recept je za oko 150 kolačića.



Marcipan

Tijesto:

15 dag maslaca,
15 dag šećera,
15 dag oraha,
snijeg od 5 bjelanjaka,
7 dag brašna.

Priprema: Smjesu dobro izmiješaj i dodaj polovicu sljedeće smjese: 5 žutanjaka i 15 dag šećera u prahu. Tijesto peci na 180°C. Kada je polupečeno, prelij ostatkom žute smjese i peci do kraja.

Krema:

15 dag mljevenih oraha,
15 dag šećera,
1 dl mlijeka,
10 dag maslaca.





Priprema: Mlijeko zakuhaj i prelij orahe i šećer. U ohlađeno dodaj dobro izrađen maslac. Sve zajedno dobro promiješaj i premaži hladni biskvit. Dobro pospi mljevenim orasima.



Rafaello kuglice

Sastojci:

35 dag šećera,
40 dag mlijeka u prahu,
1.5 dl vode,
25 dag margarina,
30 dag kokosa (20 dag u smjesu +
10 dag za posipanje),
10 dag prženih lješnjaka.

Priprema: Šećer i vodu prokuhaj i dodaj mlijeko u prahu. Dobro razmuti. Dodaj margarin i 20 dag kokosa. Smjesu stavi u hladnjak na 2 sata da se dobro ohladi.

Radi kuglice, a u svaku kuglicu stavi lješnjak i dobro uvaljaj u kokos.

Narančine kocke

Tijesto:

8 žutanjaka,
25 dag šećera,
10 dag čokolade,
1 prašak za pecivo,
2 žlice brašna,
25 dag mljevenih oraha,
snijeg od 8 bjelanjaka,
2 veće mljevene naranče.

Priprema: Pjenasto umuti žutanjke i šećer. Postupno dodaj ostale sastojke i ispeci.

Nadjev:

2 žutanjka,
7 dag čokolade,
malo ruma,
7 dag šećera,
7 dag margarina.

Priprema: Žutanjke, čokoladu i rum skuha na pari. U ohlađeno dodaj margarin i šećer, dobro izmiješaj i prelij po kolaču.



Pozdrav iz Elementa!

