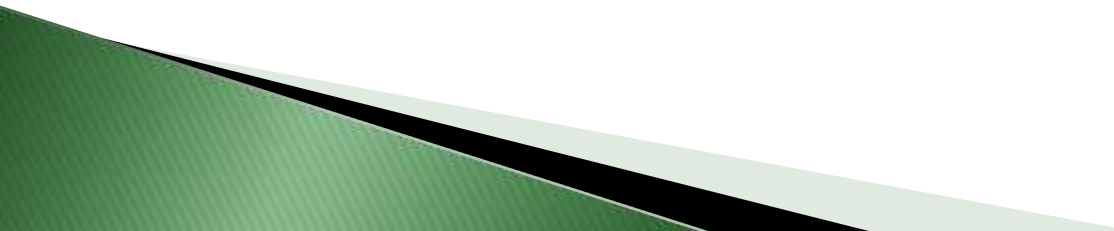
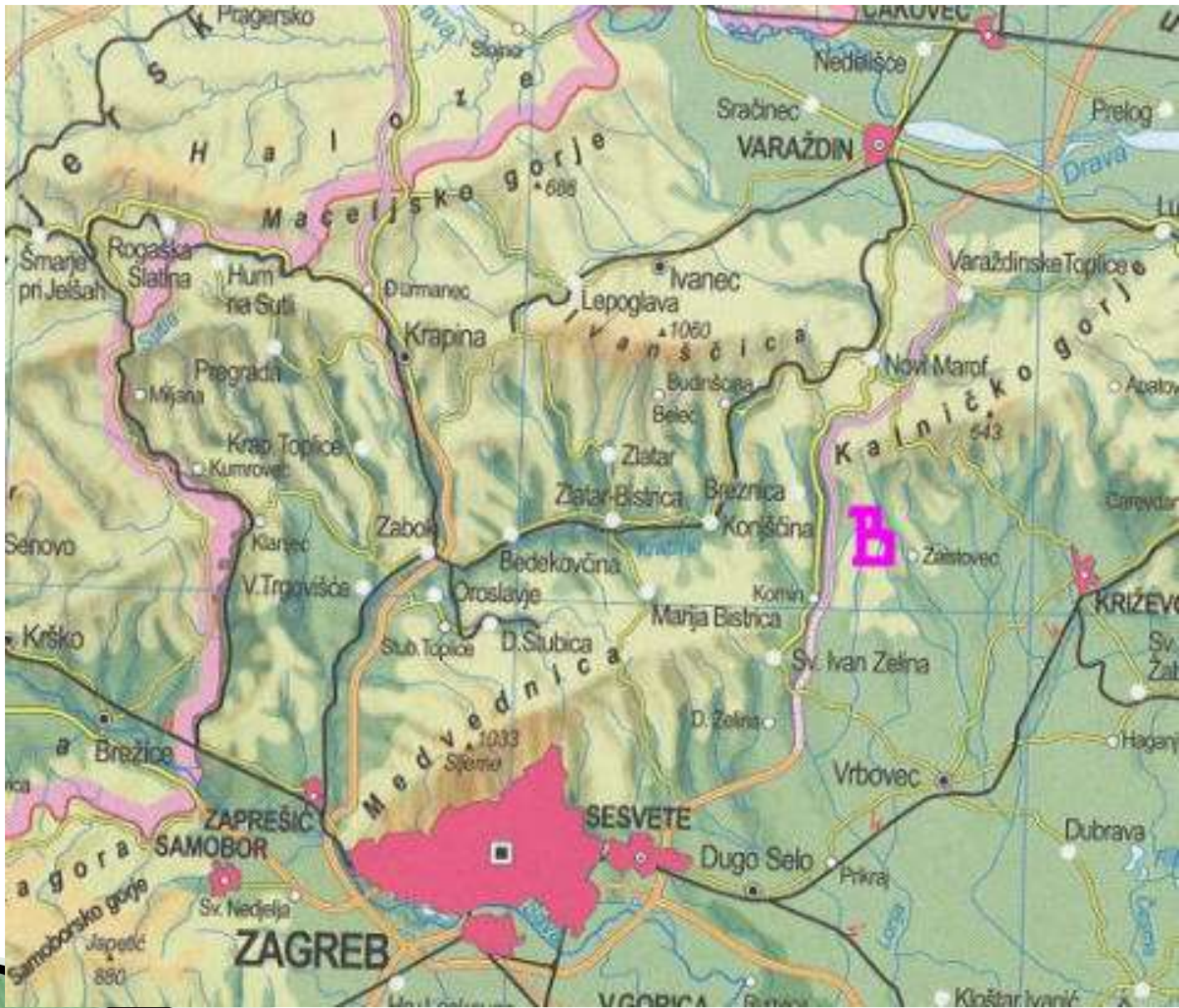
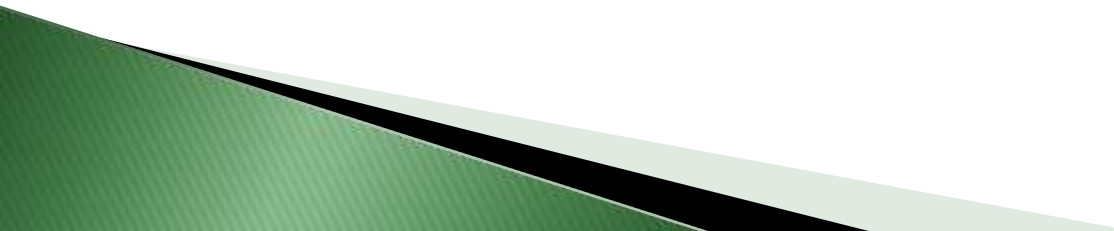


Zagorska kuhinja

Zemljopisni smještaj

- ▶ Hrvatsko zagorje je prostor smješten u središnjem dijelu Hrvatske, između Maceljskoga gorja, Ivančice, Varaždinsko topličkog gorja, Kalničkog gorja, Medvednice, rijeke Save i rijeke Sutle
 - ▶ Obuhvaća manji dio Zagrebačke i Varaždinske županije, a najveći dio Zagorja smjestio se u Krapinsko–zagorskoj županiji.
- 



- ▶ Zagorje je mjesto iznimne ljepote u kojem čovjek ima mogućnost živjeti u skladu s prirodom što Zagorje čini idealnim mjestom za bijeg od užurbane gradske svakodnevnice
 - ▶ Zagorje ima i gostoljubive stanovnike koji svoje goste dočekuju s osmijehom na licu i s ukusnim zalogajem na stolu.
- 

Što se u Zagorju kuha?

Tradicionalna domaća kuhinja svake zagorke sadrži:

- štrukle
- puricu s mlincima
- jela od povrća i gljiva
- jela od slatkovodnih riba
- razne pite i savijače

To je kuhinja koja od jednostavnih namirnica izvlači maksimum – “Šira, putra, vrhnja, mlijeka, jajca i krumpira”.

U njoj se ogleda ugarski, germanski i turski utjecaj.

- ▶ U svečanijim prilikama na stol se iznosi najbolje što se u kući ima.
- ▶ Kao tipično predjelo poslužuje se tzv. **Zagorski pladanj** na kojem se može naći šunka u kruhu, kuhani dimljeni buncek, svježi sir posut crvenom paprikom, domaće kobasice, vrhnje, hren te mladi luk.
- ▶ Ovisno o godišnjem dobu ponudit će se goveđa juha sa žličnjacima od jetre, goveđa juha sa štuklima, juha od krupice, pileća juha, juha od krumpira ili pak prežgana juha s kimom .
- ▶ Kao pravo svečano jelo neizostavna je purica s mlincima.

Nenadmašni štrukli – hrvatsko kulturno dobro

Tijesto:

1 kg glatkog brašna
100 g oštrog brašna
3 jaja
300 ml mlake vode
2 žlice ulja
2,5 žličice soli

Nadjev:

500 g svježeg sira
200 g kiselog vrhnja
1 žličica soli (sol zapravo stavljate želji, odnosno kako volite)

Preljev:

500 g kiselog vrhnja
200 ml vrhnja za kuhanje



Tijesto:

U brašno dodamo jaja, sol i mlaku vodu, ulje te od svega umijesimo tijesto. Količina brašna može varirati jer na to utječe veličina jajeta. Ako Vam se lijepi za prste, dodajte još malo brašna.

Tijesto razvaljamo na srednju debljinu. Ako volite tanko tijesto onda malo jače.

Nadijev:

Sir pomiješamo s vrhnjem, dodamo sol, te na razvaljanom tijestu uz rub napravimo male hrpice.

Tijesto dva puta zarolamo te prvo rukom stisnemo gdje ćemo tanjurom rezati na komade.

Tanjurom režemo kako bi nam se krajevi dobro zatvorili.

Preljev i pečenje

Kiselo vrhnje i vrhnje za kuhanje pomiješamo u glatku smjesu te prelijemo preko štrukli.

Pečemo u zagrijanoj pećnici oko 50 min na 200°C.

Ako volite jače pečeno ostavite ih još par minuta.

Purica s mlincima

Sastojci:

1 purica ili 2 zabatka
ulje ili mast za pečenje
(pola ulja, pola masti)
2 veće jabuke
2–3 klinčića
1 žlica meda
malo temeljca
mlinci



Dan prije puricu ili zabatke ostavimo u blago posoljenoj toploj vodi.

Poslije puricu obrišemo i namažemo masnoćom ili maslacem jer maslac daje krasnu boju i okus.
Pospemo začinima za piletinu koje volimo.
Ostavimo poklopljenu do sutra.

Sutradan se izvuče i obriše te malo posoli.
U utrobu purice stavimo par klinčića i jabuka, namaže se izvana medom i prelije masnoćom.

Peče se u već zagrijanoj pećnici na 180°C–200°C te se stavi malo masti (1 žlica) ili ulja; zalijeva se s malo kokošjeg temeljca (do 1 dcl).

Pri kraju se purica prekrije s folijom da ne bude previše pečena.

U međuvremenu se mlinci pofure u blago posoljenoj vodi, izvuku se na cjedilo te se ostave na pari poklopljeni par minuta.

Kad se ocijede stave se u masnoću u kojoj se pekla purica par minuta, izvuku se na tacnu te se purica složi na njih.

Dalmatinska kuhinja

Dalmatinsku prehranu odlikuje intenzivna aroma i velika raznolikost, te bogatstvo boja. Veoma je zdrava jer se pri pripremi jela koriste biljna ulja, najviše maslinovo ulje (odlične kvalitete, ekstraprvičansko).

Koriste se jednostavne, visokokvalitetne namirnice, uglavnom sezonske.

U dalmatinskoj kuhinji prevladavaju riba i morski specijaliteti.

Jela su jednostavna ali puna minerala i vitamina.

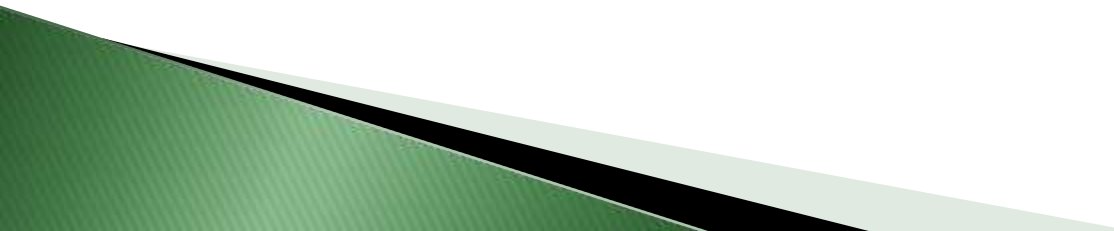
Kolači su suhi, malo je kremastih kolača.

Najcjenjeniji su krokanat, zapržene ili pocukrene bajame, hrustule, rafijoli, rožata, hrpaćuša i dr.



Sličnosti i razlike zagorske i dalmatinske kuhinje

Obje kuhinje:

- koriste jednostavne namirnice, a jela koja nastaju su hrana za Bogove
 - predstavljaju izvor vitanima i minerala
 - koriste sezonske namirnice
 - koriste namirnice karakteristične za svoje podneblje
- 

Dalmatinska kuhinja

- maslinovo ulje
- riba iz mora
- janjetina i teletina
- mediteransko aromatično bilje
- utjecaj talijanske kuhinje
- dosta tjestenine
- za salatu se koristi vinski ocat
- crno vino

Zagorska kuhinja

- svinjska mast
- riječna riba
- Svinjetina
- Kontinentalno začinsko bilje
- dosta začinjena (crvena paprika, papar)
- utjecaj mađarske, njemačke i turske kuhinje
- Vrhnje i kiseli mliječni proizvodi
- Bijelo vino i piva





Autori:

Roko Eterović

Aulon Jahaj

Petar Brizić

Milan Ivelić

Marko Vrandečić

Mentorica:

Simona Š. Martinić

