



**Etno skupina**  
**OŠ Eugena Kvaternika**  
**2024./2025.**

Kak su jeli naši stari, tradicijska radionica starih jela Beli žganci s tropom i Balzamača održala se 4. studenoga u školskoj blagovaonici. Radionicu je vodio kuhar Tomislav Jančić, a kušali članovi Etno skupine i učitelji koji su se zatekli u školi. Potrebni sastojci bili su: dobra volja, kuhar i motivirana djeca i učitelji, a sve ostalo je povijest. Šalu na stranu, recepti na književnom i kajkavskom sa zvučnim zapisima nalaze se niže u tekstu koji slijedi. Zvučni zapis omogućila nam je učiteljica razredne nastave, Lidija Detelić podrijetlom iz Buševca. A kako nam je bilo pogledajte na fotografijama. Uživali smo i radujemo se novim radionicama. (Martina Filipović, Dubravka Adžaga, voditeljice Etno skupine.)



## Bazlamača

2 jajca

1 kiselo vrnje

1 tekući jogurt

1 šalica vujla

1 šalica cukora

1 šalica oštre mele

1 šalica kukuružne mele

1 pecilni prašek

V peć denete 3 cepanice rasta da se pečdobro zgreje. Zmešajte jajca, vrnje, jogurt, vojle i se drugo. Denete v protvan i pečete dok ne zadiši i porumeni.



## Bazlamača

### Sastojci:

- 2 jaja
- 1 kiselo vrhnje
- 1 tekući jogurt
- 1 šalica ulja
- 1 šalica šećera
- 1 šalica oštrog brašna
- 1 šalica kukuruznog brašna
- 1 prašak za pecivo

**Priprema:** Prvo pomiješati tekuće sastojke i izmiksati, a zatim dodati ostale sastojke i opet sve skupa izmiksati. Peći na 180 stupnjeva 15-20 minuta dok ne poprimi zlatnosmeđu boju.

## Beli žganci z tropom

1 kila krompera

Pol kile oštre mele

Sol

2-3 žlice masti

2 glavice luka

2 litre vrnja

1 puter



Krompere obelitate, narežete na tenke šnite i skuvajte v slane vode. Precedete ga i zdreckajte ko da delate pire, a del vode v tere se kromper kuval ostavete zestrane – ak vam smesa kešnie bu pretrda. Melu zmešaj v zdreckani kromper i mešaj dok se ne skuva na laganem ognju. Ak vam je smesa pretrda dolejte malo vode teru ste ocedili.

V tave prepečete luk na malo masti. Žlicom vadete smesu (kak da delate žličnake) i denete na luk pa zmešajte. Kuvati na ognju i stolno mešati dok se z vrnja ne naprave male grudice. Trop prelejati po žgance.

## Bijeli žganci od krumpira

### Sastojci:

- 1 kg krumpira
- ½ kg oštrog brašna
- Sol
- 2-3 žlice masti
- 2 glavice luka
- 2 litre vrhnja
- 1 maslac

**Priprema:** Krumpire ogulite, narežite na tanje ploške i skuhajte u slanoj vodi. Ocijedite ga, zgnječite kao da radite pire, a dio vode u kojoj se krumpir kuhao, ostavite sa strane – u slučaju da vam smjesa kasnije bude pretvrda. Oštro brašno umiješajte u zgnječeni krumpir i miješajte na laganoj vatri 10-15 minuta. Ako vam je smjesa pretvrda dodajte malo vode koju ste ocijedili. U tavi prepržite luk na malo masti. Žlicom vadite smjesu(kao da radite žličnjake) , stavite na preprženi luk pa promiješajte. Za trop: kuhati na vatri uz stalno miješanje 2 sata dok se vrhnje ne pretvori u sitne grudice i prelići po bijelim žgancima od krumpira.