



FESTIVAL
MIGRANT SKEGA
FILMA GA

SLOVENSKIJA
FILANTROPIJA

SVETOVNA CUKRARNA

Kuharica

Slovenska filantropija

september 2024



ARROZ DOCE

Rižev puding

„Že od 6. stoletja pred našim štetjem obstajajo zapisi o rižu, kuhanem v mleku s sladkorjem. Prihod sladkornega trsa iz Indije na Bližnji vzhod, kjer so že gojili riž, pomeni najverjetnejši izvor te sladice. Rižev puding je eden tistih receptov, ki se od države do države in celo od regije do regije zelo razlikuje. Nekateri mu dodajajo med, kondenzirano mleko, mandlje, pistacijo... To je kot v borilnem športu, kjer je vse dovoljeno. In zdaj odgovor na vprašanje: Zakaj košarica? Ker je bila tradicionalno košara obložena z belim platnenim prtom, kjer so rižev puding postregli.“ Henrique Sá Pessoa



ARROZ DOCE

Sestavine

4 porcije

- 130 g kratkozrnatega riža
- 700 ml polposnetega mleka
- 300 ml smetane
- 4 rumenjaki
- 150 g sladkorja
- Sol po okusu
- 1 limonina lupina
- 2 cimetovi palčki
- mleti cimet po okusu

ARROZ DOCE

Priprava

V posodi z debelim dnom segrejte mleko in smetano, skupaj s cimetom in nazadnje limonino lupinico.

V še hladno tekočino dodajte riž z nekaj zrnici soli in ga počasi kuhajte 10 minut ter nenehno mešajte, da se ne zlepi. Ko začne vreti, zmanjšajte temperaturo na nizko. Ko je riž kuhan ga odcedimo.

Sladkor zmešajte z rumenjaki. Mešanici nato dodamo malo riža in premešamo, nato pa vse skupaj dodamo rižu in na nizki temperaturi mešamo še cca 2 minuti.

Nato pustimo, da se mešanica popolnoma ohladi, serviramo pa jo posuto s cimetom.

CATALINAS

Piškoti iz rjavega sladkorja

Sestavine

2x Papelon sladkor (Jageri ali Moskovado)

1 žlička cimet v prahu

1 cimetova palčka

1 žlička klinčkov

1 žlička janež v prahu

1 žlička ingver v prahu

1 žlička sode bikarbone

1 žlička pecilnega praška

1 maslo

2 jajci

1 kg moka (za peko)



CATALINAS

Priprava

Pripravite sirup: z vodo in muscovado sladkorjem zavrite, da se ves sladkor raztopi. Odstavimo, da se ohladi. Dobili boste 1 skodelico sirupa. Pečico segrejte na 150 stopinj C. Pekač obložimo s papirjem za peko. V skledo dajte vse sestavine skupaj: skodelico sirupa, moko, ingver, cimet, janež, maslo, pecilni prašek in sodo bikarbono. Združite s konicami prstov. Iz testa razvaljamo kroglice premera približno 3-4 cm. Položite jih na pladenj in jih potlačite do približno 2 cm debeline in pustite med njimi približno 3 cm prostora, razširili se bodo. Pečemo 20 min. ali do zlatih robov.

HURMAŠICE

Hurmašice so čudovito piškotno pecivo, ki je namočeno v v sladkorni sirup. Nekateri dodajo v testo kokos ali orehov nadev za rahlo popestritev okusov in tekstur. Kot večina balkanskih slaščic in peciv vsebuje preproste sestavine in enostavno pripravo, vendar je za popoln uspeh potreben čas in seveda praksa.

Hurmašice izvirajo iz Bližnjega vzhoda in so precej priljubljene v bosanski in srbski kuhinji. Zakaj ime hurmašice? Menda je izpeljanka iz besede hurma, ki pomeni plod palme. Pečene in prelite hurmašice so po obliki in teksturi vzorca podobne plodom palme. Pripravimo jih iz moke, sladkorja, masla, jajc in jogurta. Postopek ni zahteven vendar je potrebno dobiti občutek za njihovo oblikovanje, da se čim lepše spečejo. Sveže pečene so čvrste in hrustljave vendar, ko odstojijo v sladkornem sirupu postanejo slastno mehke z nežnim okusom po limoni.



HURMAŠICE

Sestavine

16 hurmašic

Za testo

125 g masla

40 g sladkorja

10 g vanilijevega sladkorja

2 rumenjaka

50 g jogurta

250 g moke

1 žlička pecilnega praška

30 g orehovitih jedrc

Za agdo (sladkorni sirup)

350 ml vode

300 g sladkorja

½ limone

HURMAŠICE

Priprava 1/2

Večjo skledo dodamo zmeščano maslo, sladkor in vaniljev sladkor. Stepamo nekaj minut, da dobimo svetlo in kremasto maso.

Nato vmešamo rumenjake in jogurt.

Sedaj v treh korakih dodamo še moko skupaj s pecilnim praškom. Mešamo z lopatko ali z rokami, saj bomo na koncu dobili gosto piškotno testo.

Testo mešamo le toliko časa, da se lepo poveže in ga oblikujemo v gladek okrogel disk ali kepo.

Testo pokrijemo in ga prestavimo v hladilnik za 30 minut, da odstoji.

Vmes pripravimo agdo.

V lonec vlijemo vodo in dodamo sladkor. Zmešamo, zavremo in pustimo brbotati na nizkem ognju 15-20 minut. V tem času se bo sladkorni sirup zreduciral in rahlo zgostil.

V zadnjih 5 minutah kuhanja dodamo polovico limone, ki jo narežemo na rezine. Kuhano agdo odstavimo in jo pustimo ob strani.

Preden se lotimo oblikovanja hurmašic segrejemo pečico na 200 °C in pripravimo globok pekač, ki bo dovolj velik za 16 hurmašic (20x 30 cm).

HURMAŠICE

Priprava 2/2

Ohlajeno piškotno maso enakomerno razdelimo na 4 dele in nato še vsak del na 4 enako velike kose. Če testo razdelimo na enakih 16 kosov, bo vsaka hurmašica tehtala približno 30 g.

Posamezni kos testa oblikujemo v svaljek, ki je približno debel za en prst. Nato ga s prstom po sredini sploščimo, da naredimo prostor za polovico oreha. Testo s prsti stisnemo skupaj, da zapremo oreh nato ga zopet posvaljkamo, da dobimo lepo obliko in gladko teksturo.

Vsako oblikovano hurmašico pritisnemo ob ribežan, da dobimo lep luknjast vzorec.

Hurmašice zložimo v pekač. Zlagamo jih skupaj vendar jih ne tiščimo eno ob drugo.

Pekač hurmašic prestavimo v ogreto pečico nato takoj zmanjšamo temperaturo na 180 °C.

Hurmašice pečemo 20-25 minut. Če nam med peko nočejo porjaveti, jih lahko zadnje 3 minute prestavimo v zgornjo tretjino pečice.

Pečene hurmašice še vroče prelijemo z agdo, ki je lahko vroča, topla ali hladna.

Prelite hurmašice pustimo nekaj ur na sobni temperaturi nato jih prestavimo na hladno, da odstojijo čez noč.

Iz hladilnika jih vzamemo 30 minut pred postrežbo.



SLAVSKO ŽITO



To je najboljši recept za pšenico z orehi. Ker obstaja veliko variant, kako pripraviti slavsko žito, se zdi, da so si vsa podobna, vendar pa se po okusu ločijo eden od drugega. Ta recept je preizkušen že več generacij, in prav vsi, ki so jed pripravili na ta način, so bili navdušeni.



Najboljši recept za slavsko žito z orehi ima več skrivnosti pri pripravi, ki jih bomo razložili v nadaljevanju besedila. Poleg duhovne vrednosti za družinske člane in goste praznovanja mora biti slavsko žito tudi okusno, saj se le tako z njim pridobi materialni in duhovni blagoslov.





SLAVSKO ŽITO



Sestavine

500 g belega pšeničnega zrna

400 g belega sladkorja

400 g mletih orehov

2 vrečki vanilijevega sladkorja

$\frac{1}{2}$ muškarnega oreška



SLAVSKO ŽITO

Priprava 1/2

Kdor ne mara arome muškarnega oreščka, ga lahko preprosto izpusti iz recepta, čeprav se ga pravzaprav doda zelo malo. Pomembno je, da se pri pripravi uporablja belo pšenično zrno, ter da imamo res kvaliteten oreh, dobro očiščen in brez kosmičev.

Pol kilograma belega pšeničnega zrna očistimo kamenčkov in plevov, ga pretresemo v lonec in prelijemo z vodo. Pustimo stati preko noči.

Naslednji dan potopljeno žito večkrat speremo z vodo, da odstranimo umazanijo, nato pa dobro skuhamo v ekonom loncu.

Ko je pšenica skuhan, jo še mlačno precedimo vendar je ne izpiramo. To je ena izmed skrivnosti odličnega recepta, da škrob ostane skupaj z žitom.

SLAVSKO ŽITO

Priprava 2/2

Presejano žito še toplo zmeljemo v mešalniku, multipraktiku ali pa strojčku za mletje mesa. Žito ne sme biti zmleto preveč na drobno. Grobo zmleto žito namreč zagotavlja volumen. To je druga skrivnost recepta.

Še mlačno zmleto pšenico zmešamo s sladkorjem in orehi, dodamo vrečki vanilijevega sladkorja in po želji polovico fino mletega muškarnega oreščka.

Mešanje pšenice, orehov in sladkorja naj poteka z rokami. To je tretja skrivnost, ki ta recept dela najokusnejšega! Na koncu slavsko žito po vrhu potresemo z orehi.

Pri Grkih slavsko žito krasijo s sladkorjem v prahu, z jagodami granatnega jabolka, fižolom, sezamom, na žito pa delajo prave umetniške slike. Kdor ima voljo in dar, naj poskusi sam okrasiti slavsko žito.

ZALIJ/RKHAMA

Mramorni kolač

Sestavine

1 kondenzirano mleko

500 g zdrobljenih arašidov

bela in temna čokolada



ZALIJ

Priprava

Arašide zdrobimo in jih zmešamo s kondenziranim mlekom.

Na površino postavimo plastično folijo, nanjo pa zlijemo zmes, jo počasi razporedimo in oblikujemo kvadrat.

Vrh prelijemo s stopljeno belo čokolado in pustimo, da se strdi.

Kolač obrnemo na drugo stran in vrh prelijemo z belo čokolado. S stopljeno temno čokolado začnemo delati črte po beli čokoladi, nato pa pustimo, da se strdi.

Kolač razrežemo na kvadratke ali katerokoli poljubno obliko.

FEKKAS

Dvojno pečeni biskviti

Fekkas ali maroški biskoti so čajni piškoti iz mandljev in rozin. Ta slastna poslastica, dvakrat pečena, je aromatizirana z vodo pomarančnih cvetov, sezamom in janežem! Fekkas postrezite s svežim maroškim metinim čajem ali skodelico kave. Njam!



FEKKAS

Sestavine

500 gramov univerzalne moke

2 žlički pecilnega praška

3 velika jajca

1 skodelica belega sladkorja

3/4 skodelice rastlinskega olja

1/4 skodelice vode iz pomarančnih
cvetov, hladnega mleka ali mešanice
obojega

1 skodelica vode iz pomarančnih
cvetov, hladnega mleka ali vode za
namakanje mandljev

1/2 skodelice celih mandljev brez
lupine (30 minut namakamo v 1
skodelici vode s pomarančnimi cvetovi,
hladnem mleku ali vodi).

1/2 skodelice sezamovih semen

1/4 skodelice semen koromača, janeža
ali mešanice obeh

1/4 skodelice rozin

1/2 ščepca soli

Sestavine za premaz iz jajc

1 jajčni rumenjak

1 žlica hladnega mleka

2 do 3 kapljice belega kisa

FEKKAS

Priprava 1/2

Celotne mandlje brez lupine namočimo v skodelico vode iz pomarančnih cvetov za 10-15 minut. Če vode iz pomarančnih cvetov nimamo na voljo, jo lahko nadomestimo s hladnim mlekom ali vodo.

Velik pekač obložite s pergamentnim papirjem in ga postavite na stran.

V veliki skledi zmešamo jajca s sladkorjem, oljem, rozinami in tremi semeni. Mandlje odcedimo in osušimo, nato pa dodamo mešanici z 1/4 skodelice vode s pomarančnimi cvetovi, mleka ali kombinacije obeh. Sestavine premešamo z rokami, da zmes postane homogena.

Mešanici počasi dodamo moko in pecilni prašek ter gnetemo z rokami, dokler se ne oblikuje mehko testo. Za oblikovanje testa lahko dodamo nekaj moke, vendar pazimo, da je ni preveč, sicer bo testo preveč grobo. Rezultat mora biti gladko, mehko testo, ki ga zlahka oblikujemo v ploščice.

Testo razrežemo na tri dele in vsakega razvaljamo v približno 1-1,5 cm visok in 2 cm široko ploščico. Glede na vaše želje lahko naredite manjše ali večje. Med valjanjem zadnje ploščice preverimo prvo valjano tablico. Če se je prva ploščica znižala ali izgubila obliko, bomo morali testo predelati in dodati več moke. Ko jih prenašamo na pekač, morajo ploščice ohraniti svojo obliko.

FEKKAS

Priprava 2/2

Ploščice previdno prenesemo na pekač, obložen s pergamentom, pri čemer med ploščicami pustimo približno 1 do 2 cm prostora. Nato v manjši skledi zmešamo vse sestavine za premaz iz jajc, in z njim premažemo ploščice. S hrbtno stranjo vilice rahlo narišemo ravne črte v jajčno kremo, vendar pazimo, da ne vdremo v testo.

Pekač položite na srednjo rešetko, nato pa pečico segrejemo na 160 °C. Pustite, da se ploščice „napol pečejo“ v ogreti pečici 30 do 40 minut. Ko se bo na njih pojavila rahla skorja, vendar bodo na otip še vedno precej mehke, bodo pripravljene.

Ploščice odstranimo iz pečice in počakamo, da se ohladijo, nato pa jih pokrijemo s krpo. Pred rezanjem pustite ploščice počivati vsaj 6 ur.

Z ostrim nožem previdno poševno prerežemo ploščice Fekkas. Lahko so tanke ali pa debelejše. Če se Fekkas začne lomiti, nož speremo s toplo vodo, ga osušimo in poskusite znova. Medtem pečiso segrejemo na 170 °C.

Rezine Fekkasa položimo na pekač, obložen s pergamentom, in jih na srednji rešetki pečemo 10-15 minut. Nato piškote prestavimo na spodnjo polico in jih pečemo 3-5 minut. Piškote nato obrnemo in jih pečemo še 2-3 minute. Piškoti so pečeni, ko mandlji postanejo zlato rjavi. Če imate raje temnejšo in tršo različico piškotov Fekkas, jih lahko pečete dlje.

TULIPS

Sestavine

Za 25 tulipanov

1 vrečka suhega kvasa

60 gr sladkorja

300 gr moka

60 gr masla

1/4 čajna žica soli

1-1,5 ml mleka

1 jajce

2 manjši banani (250 gr)



TULIPS

Priprava

Kvas najprej raztopimo v topli, sladkani vodi. V posodi zmešamo moko, sol ter sladkor. Dodamo zmehčano maslo h kateremu dodamo mleko. V testo dodamo jace. Vse to dodamo v moko zmešano s kvasom.

Testo pustimo vzhajati 1 uro.

Banane narežemo na 1 cm debele kolobarje.

Mizo pomokamo in testo razvaljamo na 8 mm debelo. Izrežite kroge s premerom približno 6-7 cm. Namočite konce testa. Na sredino kroga položite bananine kroge in testo zlepite tako, da oblikujete tulipane. Vsako odprtino dobro zaprite. Pustimo stati še 30 minut.

Olje segrejemo na približno 160-170 stopinj Celzija in tulipane pečemo 4-5 minut. Ko so pečeni jih damo odcedit na kuhinjski papir. Po želji jih lahko posujemo s sladkorjem v prahu.

Dober tek!

ACIBADEM KURABIYESI

Grenki mandljevi piškoti

5 beljakov

300 g granuliranega sladkorja

200 g mandljeve moke

1 žlička limoninega soka



ACIBADEM KURABIYESI

Pečico segrejte na 300°F in obložite pekač s pergamentnim papirjem ali silikonsko podlogo. V ponvi stresemo mandljevo moko in sladkor, dodamo sneg iz beljakov in dobro premešamo. Ponev z omako postavite na srednji ogenj in kuhajte testo, dokler se sladkor ne stopi in testo ni dovolj tekoče, da pada z žlice. To naj traja približno 10 minut. Dodajte limonin sok in premešajte, da se združi. Ugasnite ogenj in pustite, da se testo segreje na sobno temperaturo. Maso nadevamo v cevno vrečko in nalijemo na pekač v velikosti oreha. Pustite nekaj centimetrov med piškoti. Pečemo v pečici 20-25 minut, dokler niso popolnoma kuhani. Pustite, da se ohladi 10 minut, nato pa ga prenesite na rešetko za hlajenje.

TRES LECHES

Ta okusna torta tres leches
vsebuje tri vrste mleka:
polnomastno mleko,
kondenzirano mleko in
evaporirano mleko. Prelita je s
stepeno sladko smetano.
Odlična torta za ljubitelje
mleka!



TRES LECHES

Sestavine

1 ½ skodelice univerzalne moke

1 čajna žlička pecilnega praška

½ skodelice nesoljenega masla

1 skodelica belega sladkorja

5 jajc

½ čajne žličke ekstrakta vanilje

2 skodelici polnomastnega mleka

1 (14 unč) pločevinka sladkanega
kondenziranega mleka

1 (12 tekočih unč) pločevinka
uparjenega mleka

1 ½ skodelice močne smetane za
stepanje

1 skodelica belega sladkorja

TRES LECHES

Priprava

Pečico segrejemo na 175 °C.

Posodo za peko premažemo z maslom in pomokamo. V ločeni posodi zmešamo moko in pecilni prašek. V veliki skledi z električnim mešalnikom zmešamo sladkor in maslo, da postaneta rahla in puhasta.

Dodamo jajca in vaniljo in dobro premešamo.

Dodamo mešanico moka, približno 1/2 skodelice naenkrat, in mešamo, dokler se dobro ne zmeša. Mešanico prelijemo v posodo za peko. Pečemo v že ogreti ogreti pečici, dokler zobotrebec, ki ga vstavite v sredino, ne pride ven čist (brez oprijete mase), kar traja približno 30 minut. Torto po vsej površini prebodemo z vilicami ter ohladimo na sobno temperaturo.

V ločeni posodi zmešamo polnomastno mleko, kondenzirano mleko in uparjeno mleko.

Z mešanico mleka prelijemo ohlajeno torto, ter pustimo, da se le-ta upije. V ohlajeni stekleni ali kovinski skledi z električnim mešalnikom stepemo smetano, preostalo 1 skodelico sladkorja in 1 žličko vanilije, dokler se ne zgosti.

Smetano razmažemo po površini torte.

Torto serviramo ohlajeno.

LINZER TORTE

Linzer Torte, ki velja za najstarejšo torto na svetu, je prava avstrijska klasika. Pogosto ga postrežejo z veliko kepo stepene smetane in potresejo s slaščičarskim sladkorjem.



LINZER TORTE

Sestavine

250 g masla

250 g moka

125 g sladkorja v prahu

150 g mletih lešnikov (ali
mandljev)

2 žlici krušnih drobtin

1 jajce

1 rumenjaki

Veliko mletega cimeta

Ščepec mletih klinčkov

Ščepec soli

Naribana limonina lupinica ali

limonin sok

Oblati za plastenje po okusu

Jajce za premaz

Marmelada iz rdečega ribeza za
premaz

Maslo za kalup

Mandlji v lističih, po okusu

LINZER TORTE

Priprava

Na delovno površino naredimo kupček moke, maslo narežemo na kocke in med prsti utremo v moko, da dobimo rahle drobtine. Začinimo s cimetom, ščepcem mletih klinčkov in malo soli, skupaj z limonino lupinico ali limoninim sokom in mletimi oreščki. Na hitro oblikujemo gladko krhko testo, oblikujemo kroglo, pokrijemo s folijo za živila in pustimo počivati na hladnem pribl. 30 minut. Pečico predhodno segrejte na 180°C / 356°F. Primerno velik vzmetni model namastimo in potresemo z drobtinami, da se testo ne sprime.

Zdaj s členki pritisnemo malo več kot polovico testa na dno pekača. Preostalo testo oblikujemo v več manjših svaljkov (za mrežo) in enega debelejšega svaljka (za rob). Če želite, testeno podlago obložite z oblati, nato pa premažite z gladko zmešano marmelado, pri čemer pustite približno 1 cm krog roba. Debelejši zvitek položimo v pekač kot obrobo in ga nežno pritisnemo. S tanjšimi zvitki ustvarite mrežo. Po okusu potresemo z naribanimi mandlji. 4. korak: Testo premažemo s stepenim jajcem in pečemo v predhodno ogreti pečici 50 – 60 minut. Torto vzamemo ven, pustimo, da se ohladi, najbolje pa jo pustimo stati en dan, zavito v prozorno folijo. Potresemo s sladkorjem v prahu.

KIEVSKA TORTA

Kijevska torta je slaščičarski izdelek, ki ga proizvaja Kijevska tovarna slaščic. V svoji sedemdesetletni zgodovini je postal eden od simbolov Kijeva in spominek.

Obstaja legenda, da so slaščičarji nekega dne pozabili dati v hladilnik serijo jajčnega beljaka, namenjenega za biskvit. Naslednje jutro je vodja keksarne Kostyantyn Mykytovych Petrenko s pomočjo Nadie Chornohor, 17-letne slaščičarske pomočnice da bi prikril napako svojih kolegov, je na lastno nevarnost in tveganje strjene beljakove kolačke prekril z masleno kremo, potresel z vanilijevim prahom in površino okrasil s cvetličnim ornamentom. Tako se je pojavila predhodnica torte, ki je bila dolga desetletja usojena postati vizitka Kijeva. Podroben originalni recept v kijevski tovarni še vedno ostaja skrivnost, jajca, kakav v prahu, konjak, vanilija v prahu.





KIEVSKA TORTA



Sestavine

Recept za torto:

240 g beljakov

160 gramov orehov

260 gramov sladkorja

60 gramov moke

vanilin

Recept za kremo Charlotte:

3 rumenjaki

170 ml. mleko

300 gr. maslo

270 gr. sladkor

vanilin

konjak



KIEVSKA TORTA

Priprava 1/2

Stepemo beljake, nato dodamo sladkor in stepamo toliko časa, da nastane čvrst sneg. Zmešajte sesekljan orehe. Meringue razdelite v dve posodi in jih kuhajte, dokler se ne posušijo. Jajca in sladkor stepamo, dokler se ne podvoji, ter vmešamo moko, pomešano s pecilnim praškom. Pečemo v dveh pekačih do zlate barve. Pustite, da se plasti popolnoma ohladijo. Medtem ko se plasti ohlajajo, pripravimo kremo. Stepite skupaj maslo in kremni sir. Dodajte sladkor v prahu in kondenzirano mleko ter stepajte, dokler se mešanica ne poveže. Dodajte konjak.

Kremo razdelimo v dve skledi. V eno skledo dodamo kakav v prahu in premešamo, to bo čokoladna krema. Obe kremi ohladite, dokler ne boste pripravljene za sestavljanje.

KIEVSKA TORTA

Priprava 2/2

Prvi biskvit dodajte na stojalo za torte. Plast namažemo s $\frac{1}{4}$ skodelice malinovega džema in prelijemo s čokoladno kremo. Dodamo plast meringue torte in nekaj kapljic čokoladne kreme ter na vrh položimo drugo meringue. (Opomba: kapljice med plastmi meringue so samo zato, da ostanejo plasti skupaj). Dodamo preostalo marmelado in prelijemo s preostankom čokoladne kreme. Strani in vrh premažemo z navadno kremo. Torto po želji okrasimo. Hladite čez noč oziroma dokler se tortne plasti ne zmeščajo. Postrezite in uživajte.





FESTIVAL
MIGRANT SKEGA
FILMA GA

SLOVENSKA
FILANTROPIJA

DOBER TEK!

Slovenska filantropija
september 2024

