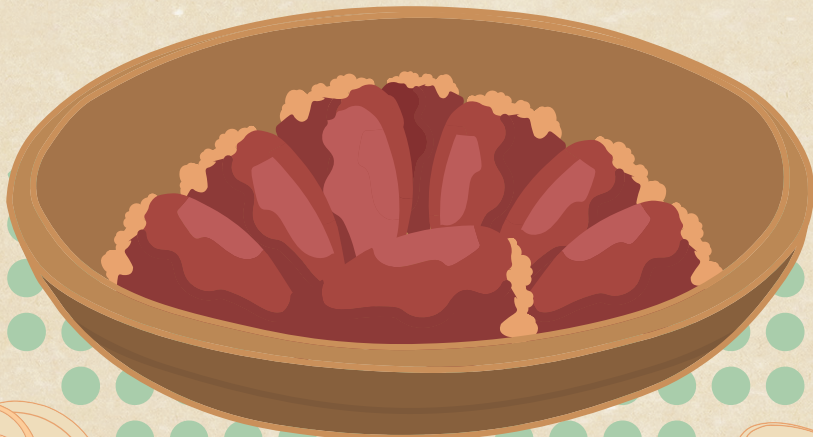


РЕЦЕПТИ / RECIPES

FOOD PREPARATION
IN CREPULJA

ЈЕЛА ИЗ ЦРЕПУЉЕ





ЕШН
КОНАЦ



ТУРИСТИЧКА
ОРГАНИЗАЦИЈА
ОПШТИНА РАЧАЊ



ТИМ
ЗА СОЦИЈАЛНО УКЉУЧИВАЊЕ
И СМАЊЕЊЕ СИРОМАШТВА



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Agency for Development
and Cooperation SDC

Издавач:

Општинска управа општине Рачањ

Превод текста:

Oxford centar, Параћин

Дизајн и прелом:

Колор Фото Студио Мића, Алексинац
(Милена Миладиновић)

Штампа:

Sito print, Алексинац

Година издања:

мај 2021. год.

Тираж:

300 комада

ПОДРШКА: Пројекат „Јакe жене” спроводи се у оквиру „Програма локалних иницијатива за социјално укључивање и смањење сиромаштва – Подршка развоју иновативних модела за социјално укључивање – ЛИП 2” којим координира Тим за социјално укључивање и смањење сиромаштва Владе Републике Србије уз подршку Владе Швајцарске.

НАПОМЕНА: Израду ове брошуре омогућила је Влада Швајцарске. Брошура не представља званичан став Владе Републике Србије, као ни Владе Швајцарске. Искључиву одговорност за садржај и информације које се налазе у публикацији сносе аутори/ке текста. Сви појмови употребљени у брошури у мушком граматичком роду обухватају мушки и женски род лица на која се односе.

САДРЖАЈ

ПРВО КОРИШЋЕЊЕ ЦРЕПУЉЕ	1
ПРИПРЕМА ХРАНЕ У ЦРЕПУЉИ	3
ОДРЖАВАЊЕ ЦРЕПУЉЕ	9
ПИТА РАЗВИЈУША	11
ПУЊЕНА ПОСНА СУВА ПАПРИКА У ЦРЕПУЉИ	13
САРМИЦЕ ОД КУПУСА У ЦРЕПУЉИ	15
ЗЕЉАНИК	17
САРМИЦЕ У ВИНОВОМ ЛИСТУ	19
ПОДВАРАК ОД КИСЕЛОГ КУПУСА	21
ПРЕБРАНАЦ У ЦРЕПУЉИ	23
ГИБАНИЦА СА ДОМАЋИМ КОРАМА	25
ПОПОВА САРМА	27
БЕЛИ КРОМПИР СА СУВИМ РЕБАРЦИМА И БЕЛИМ ЛУКОМ	29

CONTENT

FIRST USE OF CREPULJA (clay bread baking pan)	2
FOOD PREPARATION IN CREPULJA	6
MAINTENANCE OF CREPULJA	10
RAZVIJUŠA - Homemade filo pie	12
STUFFED FASTING DRIED PAPRIKA IN CREPULJA	14
SARMICE IN CREPULJA	16
ZELJANIK - Herb patience pie	18
SARMICE - Wine leaves meat wrappings	20
PODVARAK - Sour cabbage with meat	22
PREBRANAC IN CREPULJA - Baked white beans	24
GIBANICA - Homemade filo cheese pie	26
POPOVA SARMA - Sour cabbage leaves wrapped meat	28
WHITE POTATOES WITH SMOKED RIBS AND GARLIC	30

Прво коришћење црепуље

Сва наша грнчарија израђена је од мешавине глине и млевеног камена калцита. Глина је материјал који одликује велика порозност због које упија течности. Да бисте је несметано користили за кување хране пожељна је припрема глинене посуде за прву употребу. Било да припремате тек купљен земљани лонац за прву употребу или је у питању припрема сача за прву употребу након што сте га добили на поклон поступак са свим земљаним посуђем је исти.

Ваше земљано посуђе исперите од прашине чистом топлом водом без употребе детерџената. Користите потпуно нов сунђер који није претходно употребљаван. Намените овај сунђер искључиво за одржавање вашег земљаног посуђа како не бисте дошли у ситуацију да га натопите детерџентом или неким другим вештачким средством за прање.

Када сте опрали ваш земљани суд оставите га пар сати да се природним путем просуши, а затим све унутрашње стране (суда и поклопца) намажите танким слојем свињске масти. Маст добро утрљајте тако да се површина посуде натопи масноћом и промени боју (потамни), а сав вишак масти покупите убрусом. Уколико нисте љубитељ масти замените је неким од биљних уља.

Након што сте намазали – намастили суд убаците га у хладну рерну вашег шпорета јер земљано посуђе не трпи нагле температурне промене. Температуру рерне постепено подижите тако што ћете је подесити на 150 степени, а када се загреје на ту температуру подигните је на 250 степени. Када се рерна загреје на 250 степени пеците суд сат времена. Након тога угасите рерну и сачекајте да се све природним путем охлади. Оперите суд само врућом водом и чистим сунђером.

Уколико сте све урадили како смо описали приметите да суд више не упија воду као раније већ се она слива са његових површина. Правилном припремом земљаног посуђа за прву употребу створили сте на њему благу импрегнацију – танак слој који ће смањити упијање течности.

First use of crepulja (clay bread baking pan)

All of our pottery is made of mixture of clay and ground calcite stone. Clay is the material characterized by high porosity, enabling it to absorb liquid. In order to smoothly use it in cooking food, it is highly desirable to prepare a clay dish for its first use. Whether you are preparing a newly bought crock for first use or are preparing claysač (lid) for first use after getting it as a gift, the procedure is the same for all earthenware.

You need to rinse dust off your earthenware with clean warm water without detergent. Use a brand new, unused sponge. This sponge should be reserved only to clean your earthenware, so as not to get soaked in detergents or other artificial washing agents.

When washed, leave the earthenware for a couple of hours to drain naturally, then grease all of its interior (of the dish and the lid) with a thin layer of pork fat. The fat should be well rubbed in, so that the dish surface is soaked in fat and changes colour (darkens), then collect the excess fat with a napkin. If you are not a fat lover, substitute it for a vegetable oil.

After you've coated – greased the dish, put it into a cold oven of your stove, as earthenware cannot tolerate sudden temperature changes. The oven temperature should be raised gradually, by heating it firstly to 150°C (302°F) and, when it reaches this temperature, raise it to 250°C (482°F). Once the oven reaches 250°C (482°F), bake the dish for an hour. After that turn the oven heater off and wait until everything cools naturally. Rinse the dish in hot water only and with a clean sponge.

If you've followed our instructions fully, you'll notice that the dish no longer absorbs water as it used to, instead it glides down its surface. By correctly preparing earthenware for its first use you have created a light impregnation – thin layer that will reduce the absorption of liquid.

Припрема хране у црепуљи

Припрема хране у земљаном посуђу стара је готово колико и само човечанство. Оно што је очувало традицију израде грнчарије кроз све ове миленијуме је њен квалитет и посебан укус хране која се у њој спрема.

Некада се земљано посуђе користило искључиво на огњиштима, али данас у време електричних шпорета постоје прилагођени облици и величине грнчарије погодне за употребу у савременим кућним условима. Ова грнчарија је савремена само по својој прилагођеној величини и облику, али се њен састав и начин ручне израде нису променили.

Начини припреме хране у земљаном посуђу:

Најбитнија ствар коју морате да упамтите је да грнчарија не трпи нагле температурне промене! Уколико се температура земљаног посуђа нагло промени може доћи до пуцања због чега се приликом припреме хране температура мора повећавати постепено.

Било да припремате храну у рерни, на рингли, плинском шпорету или поред ватре упамтите да не смете изложити хладну посуду великој температурној разлици.

Земљану посуду пре употребе можете налити водом на 15 минута како би примила одређену количину влаге која ће се током загревања ослобађати у виду паре.

Никада не сипајте врелу воду или друге течности у хладну земљану посуду.

Унутрашњост ваше земљане посуде намажите свињском машћу или уљем, поређајте у њу зачињено месо и поврће, а затим постепено загревајте посуду.

За прихватање врућег земљаног посуђа користите заштитне рукавице за високу температуру!

Загрејано земљано посуђе немојте одлагати на хладне и мокре површине попут гранита и керамичких плочица већ за то користите дрвене даске или подметаче за вруће посуђе.

Кување на рингли електричног шпорета:

Без обзира да ли поседујете електрични шпорет са обичним ринглама или равном плочом рингла мора бити већа од дна вашег земљаног лонца или шерпе како би се на целу посуду преносила равномерна температура. Рингла мора бити хладна, а након што сте на њу ставили посуду постепено је загревајте. Уколико је рингла вашег шпорета мања од дна посуде можете на њу ставити металну плочу веће ширине која ће равномерно распоредити температуру на дно.

Уколико користите земљано посуђе на шпорету са равном плочом пажљиво спуштајте посуду на ринглу, немојте га клизати и окретати на њој. Оштре површине дна земљаног посуђа могу огребати глатку стаклену површину рингле због чега препоручујемо употребу металне плоче између рингле и посуде. Плоча мора бити веће површине од дна посуде.

Земљано посуђе се не може користити на шпоретима са индукционим ринглама јер је за стварање индукције потребно искључиво метално посуђе. За индукционе рингле неопходна је употреба равне металне плоче која ће створити индукцију и преносити топлоту на посуду. Метална плоча мора бити ширира од површине дна земљане посуде.

Кување и печење у рерни електричног или шпорета на дрва:

Ваш земљани сач, лонац или пекач убаците у хладну рерну електричног шпорета, а затим је постепено загревајте до жељене температуре. У зависности од висине ваше земљане посуде подесите висину металне решетке како би температура равномерно кружила око посуде.

Уколико користите шпорет на дрва за припрему хране у земљаном посуђу пре свега отворите врата да се рерна охлади, затим посуду поставите на врата рерне да се благо загреје и након тога убаците је у рерну. Сачекајте још неко време да се ваша земљана посуда угреје, тада можете затворити врата рерне и наставити са ложењем шпорета и припремом хране.

Кување на плинском шпорету:

Не препоручује се излагање земљане посуде директном пламену због чега се за кување на плинском шпорету саветује употреба металне плоче која ће равномерно преносити температуру пламена на дно посуде. Метална плоча мора бити већа од дна посуде и дебљине барем 3-4 милиметра. Не користите најјачи интезитет пламена на плинском горионику већ након загревања посуде на слабом пламену подесите средњу јачину.

Употреба земљаног посуђа на жару:

Уколико имате могућност да припремате храну у земљаном посуђу на традиционалан – изворни начин поред ватре ваше земљано посуђе немојте спуштати директно на жар нити смете дозволити да ватра додирује посуду. Заложите ватру, када се створи жар разгрните га и поставите у средину земљану посуду тако да жар буде удаљен тридесет центиметара. Затим постепено како се посуда загрева приближавајте жар.

Можете направити и постоље за ваш сач или земљани лонац испод којег можете убацити жар, али нема потребе да земљану посуду потпуно затрпавате жаром, она равномерно преноси температуру, а поента грнчарије је у лаганој припреми хране, уживајте са друштвом док ишчекујете свој специјалитет.

Уколико користите земљани сач у фуруни или зиданој пећници отворите врата и сач поставите на улаз док се не угреје, а затим га можете гурнути у унутрашњост и затворити врата. Код спремања хране на специјализованим роштиљима код којих је подлога од шамота или сличних материјала који задржавају топлоту сач је потребно претходно загрејати или га поставите на хладан шамот, а затим око њега заложите ватру или поспите жар.

Food preparation in crepulja

Preparation of food in earthenware dates back as far as the humanity itself. What has preserved the tradition of making pottery throughout all the millennia is its quality and special taste of food prepared in it.

In the old times the dishes were used exclusively over hearths, but nowadays, in the time of electric stoves, there are adapted shapes and sizes of pottery that are convenient to use in modern house conditions. This pottery is modern only in its adapted size and shape, whereas its composition and manual workmanship have not changed.

Methods of food preparation in earthenware:

The most important thing you have to remember is that pottery does not tolerate sudden temperature changes! If the temperature of earthenware is changed suddenly, this can cause cracking, that is why the temperature must be increased gradually during food preparation.

Whether you're preparing food in the oven, on the burned, gas stove or by the fire, please remember not to expose a cold dish to high temperature difference.

Never pour hot water or other liquids into cold earthenware. Rub in pork fat or oil to the interior of your earthenware, arrange salted meat and vegetables inside, then gradually heat the dish.

Use high-temperature protective gloves to take hold of hot earthenware!

Do not dispose of heated earthenware on cold and moist surfaces, such as granite and ceramic tiles, instead, use wooden trivets or hot pads.

Cooking on electric stove burners:

Whether you have an electric stove with regular burners or with a flat cooktop, a burner has to be wider than the bottom of your earthenware pot or pan, for the heat to be evenly distributed throughout the entire dish. The burner has to be cold and, once you've placed the dish on it, start heating gradually. If the burner of your stove is narrower than the dish bottom, you may put a wider metal plate on it to distribute the heat throughout the bottom evenly.

If you are using earthenware on a flat cooktop stove, be careful placing the dish on the burner, do not slide and turn it while on it. Rough surfaces of

earthenware dish bottoms may scratch the smooth glass surface of the burner, therefore we recommend to use a metal plate between the burner and the dish. The plate surface area has to be wider than the dish bottom.

Earthenware cannot be used on induction burner stoves, as induction process requires exclusively metal dishware. Induction burners require use of flat metal surface to create induction and transfer heat onto the dish. The metal plate has to be wider than the earthenware dish bottom area.

Cooking and roasting in the oven of electric or woodburning stove:

Place your earthenware covered pan, pot or baking pan into a cold oven of electrical stove and heat it gradually until the desired temperature. Adjust the level of the metal grille depending on the height of your earthenware dish, to allow the heat to circle evenly around the dish.

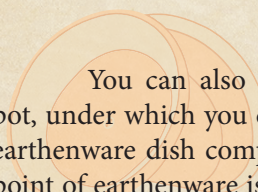
If you are using the woodburning stove to prepare food in earthenware dishes firstly open the door to cool the oven, then place the dish onto the oven door to heat gradually, then put it in the oven. Wait a little while your earthenware dish warms up, then you can close the oven door and continue lighting up the stove and preparing the food.

Cooking on gas stove:

It is not advisable to expose earthenware to direct flame, which is why we recommend to use a metal plate for cooking on a gas stove, to evenly distribute the heat from the flame to the bottom of the dish. The metal plate has to be wider than the dish bottom and at least 3-4mm thick. Do not use the highest flame intensity on the gas burner, instead firstly heat the dish on a low flame and then adjust the mid power.

Use of earthenware on live coals:

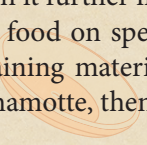
If you have the possibility to prepare food in earthenware in traditional – authentic way by the fire, you should not place your earthenware dish directly on live coals or allow the fire to touch the dish. Light the fire, push the live coals aside when they develop and place the earthenware dish in the middle, so that the live coals are at thirty centimeters' distance. Next, as the dish warms up, keep bringing the live coals closer.



You can also make a rack for your covered earthenware pan or pot, under which you can place live coals, but there is no need to cover the earthenware dish completely in live coals, it conducts heat evenly, and the point of earthenware is in slow cooking, enjoy your company while waiting for your specialty.

If you are using the earthenware covered pan in a furnace or brick oven, open the door and place the covered pan at the entry to heat up, and then you can push it further inside and close the door.

When preparing food on specialized grills with foundation of chamotte or similar, heat retaining material, the covered pan needs to be preheated or placed on cold chamotte, then lighting a fire or placing live coals around it.



Одржавање црепуље

Одржавање црепуље на правилан начин омогућиће Вам да дуго уживате у њеним благодетима. Након сваке употребе ваше земљано посуђе оперите искључиво врућом водом без додатака детерџента за прање. За прање користите сунђер који сте наменили само за земљано посуђе како га не бисте користили са течним детерџентима. Уколико се деси да вам храна загори можете је оставити потопљену водом да омекша, а затим је одстраните са дна грубом четком и посуду оперите врућом водом.

За прање грнчарије уместо детерџента можете користити природна средства попут соде бикарбоне. Наквасите унутрашњост посуде водом и потом посипте кашиком соде бикарбоне. Истрљајте посуду чистим сунђером и добро исперите водом.

Не перите вашу неглазирану грнчарију у машини за прање судова јер ћете је натопити детерџентом!

Након што сте је опрали грнчарију обавезно добро осушите на ваздуху тако што ћете је одложити окренуту на кухињску крпу или убрус. Сушење грнчарије можете обавити и у рерни на нижој температури.

Наша је препорука да своје земљане посуде чувате отворене, на сувом и проветреном месту.

Пружите својој грнчарији љубав и она ће Вам вишеструко узвратити!

Maintenance of crepulja

Correct crepulja maintenance will enable you to enjoy its benefits for a long time. After each use wash your earthenware exclusively in hot water, without adding any dish detergents. To wash it use the sponge you've designated for earthenware only, in order not to use it with liquid detergents. If the food happens to get burned, you can leave it soaked in water to soften, and then remove it from the bottom by using a rough brush and rinse the dish in hot water.

To wash pottery you can use natural agents like baking soda instead of detergents. Moisten the interior of the dish with water and then sprinkle a soup spoon of baking soda. Rub the dish with clean sponge and rinse well with water.

Do not wash your unglazed pottery in dish washer, as you will soak it in detergent!

After washing the pottery make sure to air-dry it well by disposing it upside down on a kitchen cloth or napkin. Pottery can also be dried in an oven, at a low temperature.

We recommend to keep your earthenware dishes open, in a dry and aired spot.

Give your love to your pottery and it will reward you manifold!

Пита развијуша

(купусник и пита са кромпиром, копривом и зељем)

Славица Радосављевић - Послон

Потребни састојци за:

Тесто: 1,5кг белог меког брашна, 400мл хладне воде, 3 кашичице соли;

Фил са купусом: 2 мање главице киселог купуса, 4 струка празог лука, 200мл уља, 1 кашичица соли, 1 кашичица вегете, 1 кесица бибера;

Фил од кромпира, зеља и коприва: 1кг изренданог кромпира, 4 главице исецканог црног лука, 2 везице врхова младе коприве, 3 везице младог зеља, 1 кашичица соли, 1 кашичица вегете, 1 кесица бибера.

Припрема:

Израда теста: Замесити тесто од пропржити десетак минута, наведених састојака и оставити додати рендани кромпир, да одстоји пола сата. Након коприву, зеље и зачине. Пећи тога га на сваких пола сата два питу пола сата на температури од пута прерадити. Оставити да 200 степени.

Од тог теста направити десет једнаких јуфкица. Развијати их оклагијом и спајати по две. Између се премазују са мало зејтина и посипају брашном. Када се развуку имамо 5 кора. Сваку кору премазујемо филем и у круг ређамо у црепуљу.

Фил са купусом: 5-6 минута пропржити купус са празилуком, додати остале зачине и измешати.

Фил од кромпира, зеља и коприва: Црни лук на мало уља





RAZVIJUŠA - Homemade fillo pie (cabbage and potato, nettle and herb patience pies)

Slavica Radosavljević - Poslon

Ingredients for:

Pastry: 1,5kg white soft flour, 400ml cold water, 3 teaspoon salt;

Cabbage filling: 2 small sour cabbage heads, 4 leeks, 200ml oil, 1 teaspoon salt, 1 teaspoon Vegeta (seasoning of salt, dehydrated vegetables and spices), 1 bag (10g) of pepper;

Potato, herb patience and nettle filling: 1kg grated potatoes, 4 chopped onions, 2 bunch of young nettle tops, 3 bunch of young herb patience, 1 teaspoon Vegeta, 1 bag of pepper.

Directions:

Pastry: Work the pastry from listed ingredients and leave to sit for half an hour. After that work it out for two more times at half hour intervals.

Divide the pastry into 10 equal pieces.

Roll each one out with a rolling pin and connect pairs. Spread a little oil and sprinkle a little flour in between.

Once they're rolled out, we have 5 fillo sheets. Each sheet is being coated with filling and folded into a circle in

a baking pan.

Cabbage filling: Fry the cabbage for 5-6 minutes with leek, add the other spices and mix.

Potato, herb patience and nettle filling: Fry the onion with a little oil for some ten minutes, add grated potatoes, nettle, herb patience and spices. Bake the pie for half an hour at 200°C (392°F).

Пуњена посна сува паприка у црепуљи

Бисера Радисављевић – Послон

Потребни састојци:

30 сувих паприка, Пола литра уља, Пола килограма исецканог црног лука, 2 струка исецканог празог лука, Пола килограма округлог пиринча, 1 кашичица соли, 2 кашичице вегете, 1 кесица млевеног бибера, 1 кашичица алеве, 5 листа ловора

Припрема:

Црепуљу ставити на тиху ватру да се загрева. За то време пржи се лук, додаје се пиринач и сви зачини. Време за пржење је око пола сата. Када смеша буде готова пунити паприке и ређати у већ загрејану црепуљу. Онда се налије топлом водом таман толико да облије паприке. Ловоров лист се ставља по укусу између паприка. Враћа се у топлу рерну и крчка на лаганој ватри док не уври сва вода.





STUFFED FASTING DRIED PAPRIKA IN CREPULJA

Bisera Radisavljević - Poslon

Ingredients:

30 dried paprikas, Half a litre oil, Half a kilo chopped onions, 2 chopped leeks, Half a kilo round rice, 1 teaspoon salt, 2 teaspoon Vegeta, 1 bag (10g) of ground pepper, 1 teaspoon of ground driedred peppers, 5 laurel leaves

Directions:

Place the clay baking pan on mild fire to heat. In the meantime, fry the onions, add rice and all the spices. Frying time is approximately half an hour. Once the mixture is ready, stuff the paprikas and arrange in the already heated bread baking pan. Coat in warm water so that the paprikas are covered. Laurel leaves are placed at your taste between the paprikas. Put back into the warm oven and simmer at low temperature until all of the water has evaporated.

Сармице од купуса у црепуљи

Марија Славковић - Мађере

Потребни састојци:

1 кг мешаног млевеног меса, Пола килограма ситно сецканог црног лука, 200гр рендане шаргарепе, 100гр пиринча, 2 кашичице соли, 2 кашичице вегете, 1 кашичица бибера, 2 кашичице сушеног першуна
200гр свињске масти или уља, 250гр суве сланине танко резане, 300гр сувих ребара, 2 кашичице алеве паприке
5 лаворових листа

Припрема:

Отопити и загрејати их једном кашичицом алеве маст. Додати лук и динстати 15 паприке у 2 кашике отопљене минута са 1 кашичицом соли. масти. Тиме прелити сармице. Убацити шаргарепу и динстати још десетак минута. Након тога додати месо и пропржити. Након тога додамо пиринач, зачине, першун, бибер, алеву паприку и соли по укусу.

Правити сармице и ређати у црепуљу, чије је дно обложено са неколико листова купуса. Када се сармице поређају између њих ставити лаворовог листа, сланину и сува ребра. Налити сарму водом толико да их облије. Одозго прекрити листовима купуса. Сарма се крчка на лаганој ватри око 3 сата. На пола кувања запржити





SARMICE IN CREPULJA

Sour cabbage leaves meat wrappings

Marija Slavković - Madere

Ingredients:

1 kg minced meat (beef & pork), Half a kilo finely chopped onions, 200grgrated carrots, 100gr rice, 2 teaspoons salt, 2 teaspoons Vegeta, 1 teaspoon pepper, 2 teaspoon dried parsley, 200gr pork fat or oil, 250gr finely sliced smoked bacon, 300grs moked ribs, 2 teaspoons ground dried red peppers, 5 laurel leaves

Directions:

Melt and heat the fat, addthe onions and let them simmer with a teaspoon of salt. Pour in the carrots and simmer on for another ten minutes. Then add meat and let it fry. Finally, add rice, spices: parsley, pepper, ground paprika and salt to taste.

Wrap sarmicas (taking ballots of filling and wrapping them in whole sour cabbage leaves), arrange them in crepulja, the interior of which has been covered in several sour cabbage leaves. When the sarmicas are arranged in the pan, place laurel leaves between them, bacon and smoked ribs. Pour water on top to cover them. Cover with sour cabbage leaves. Sarmicas are to be simmered at low heat for about 3 hours. Half way through spice them with a teaspoon of ground dried red peppers mixed in 2 tablespoons of fat. Pour over the sarmicas.

Зељаник

Љубица Рајковић - Послон

Потребни састојци:

1 кг младог зеља, 1 струк празог лука, 2 кашичице соли, 1 кашика масти, 12 кашика пројиног брашна, 6 кашика обичног брашна, 1 кесица прашка за пециво, 2 јајета, 200гр мрвљеног сира

Припрема:

На уљу продинстати и охладити зеље, лук са мало соли. Посебно у дубљи суд промешати пројино и обично брашно, додати со и прашак за пециво, и воде толико да тесто буде мало гушће него за палачинке. У тесто додати пола чаше уља, јаја и сир. Кад је све сједињено сипати у динстану смесу са зељем. Измешати, сипати у хладну црепуљу и ставити у хладну рерну. Црепуљу загревати заједно са шпоретом.





ZELJANIK - Herb patience pie

Ljubica Rajković - Poslon

Ingredients:

1kg young herb patience, 1 leek, 2 teaspoons salt, 1 tablespoon fat, 12 tablespoons fine corn flour, 6 tablespoons regular flour, 1 bag baking powder, 2 eggs, 200gr crumbled cheese

Directions:

Simmer herb patience, onion and a little salt in oil and leave to cool. While it is cooling mix corn and regular flours in a deep bowl, add salt and baking powder, also water, enough to make the dough just a bit thicker than pancake dough. Add half cup oil, eggs and cheese to the dough. When smooth, pour into the simmered mixture with herb patience. Mix together, pour into a cold crepulja and put into a old oven. Heat the stove and crepulja together.

Сармице у виновом листу

Биљана Боцић - Послон

Потребни састојци:

30 листова винове лозе, ½ кг сецканог црног лука, 2 сецкане шаргарепе, 1/2кг свињског мяса сецканог на коцкице, 300гр суве сланине сецкане на коцкице, 200гр пиринча, 2 кашичице алеве паприке слатке, 2 кашичице соли, 2 кашичице вегете, 5г биберера, 100гр свињске масти

Припрема:

Отопити маст, додати лук, пржити десетак минута, затим додати шаргарепу и месо и пржити још пет минута. У то додати пиринач и пржити још 5 минута. Додати зачине. Са том смесом пунити листове и увијати ролнице, ређати у црепуљу. Када се цело ред поређа одозго наређати суву сланину. Покрити листом од купуса да не загори, налити водом да облије сарме и ставити у хладну рерну. Крчкати на умереној ватри око два сата.





SARMICE - Wine leaves meat wrappings

Biljana Bocić - Poslon

Ingredients:

30 wine leaves, ½ kg chopped onions, 2 chopped carrots, ½ kg pork meat cut in little cubes, 300gr smoked bacon cut in little cubes, 200gr rice, 2 sweet ground dried red peppers, 2 teaspoons salt, 2 teaspoons Vegeta, 5g pepper, 100gr pork fat

Directions:

Melt the fat, add onions, fry for about 10 minutes, add carrots and meat, fry for another five minutes. Next, add the rice and fry for 5 more minutes. Add the spices. Use this mixture to fill in the leaves and roll them, arrange in crepulja. When you've covered the entire layer, place the smoked bacon over the top. Cover with cabbage leaves to prevent burning, pour water to cover the sarmice and put in a cold oven. Simmer in low heat for about two hours.

Подварак од киселог купуса

Јасмина Милић - Послон

Потребни састојци:

1 већа главица црног лука ситно исецканог, 2 струка празог лука исецканог, 3-4 чена белог лука, 1 главица ситно сецканог киселог купуса, 1/2кг сувих ребара, 200гр суве сланине, 3 кашике свињске масти

Припрема:

У шерпу ставити маст да се угреје, затим додати исецкан црни лук са мало соли. Када омекша лук додати празилук и бели лук. Све заједно динстати док не добије златну боју. Онда додати купус и динстати још десетак минута.

Док се све то припрема црепуљу премазати машћу и мало загрејати. Онда смесом напунити црепуљу, додати сува ребра и сланину, налити са око 600мл хладне воде. Током кувања потребно је више пута додавати воду. Зачине, со и алеву паприку додати по укусу. Кувати у рерни на умереној ватри 5-6 сати.





PODVARAK - Sour cabbage with meat

Jasmina Milić - Poslon

Ingredients:

1 finely chopped large onion, 2 chopped leeks, 3-4 cloves of garlic, 1 finely chopped sour cabbage head, ½ kg smoked ribs, 200gr smoked bacon, 3 tablespoons pork fat

Directions:

Put fat into a pot to heat, add chopped onion with a little salt. When soft, add the leek and garlic. Simmer them together until golden. Finally add the cabbage and simmer for another ten minutes.

While the ingredients simmer spread fat over crepulja and heat a little. Fill crepulja with the mixture, add smoked ribs and bacon, pour about 600ml of cold water. It is necessary to add water occasionally while cooking. Add spices, salt and ground dried red peppers to taste. Cook in the oven at low heat for 5-6 hours.

Пребранац у црепуљи

Данијела Гагић - Мађере

Потребни састојци:

1кг пасуља, 1 кашичица соли, 1 кашичица вегете, 1 сецкана шаргарепа, 1 главица црног лука, 3 кашике свињске масти, 3 струка сецканог празилука, 3 кашике брашна, 3 кашичице алее слатке паприке, бибер, суве целе паприке, домаће суве кобасице

Припрема

Скувати: 1кг пасуља, 1 кашичица соли, 1 кашичица вегете, 1 сецкана шаргарепа, 1 главица црног лука.

За време кувања пасуља на крају шпорета ставити црепуљу да се загрева. Када је пасуљ куван припрема се запршка на следећи начин:

У тигању растопимо 3 кашике свињске масти. Када маст крене да пуккета додајемо 3 струка сецканог празог лука. Пржити уз стално мешање. Када се лук упржио додајемо остале састојке:

3 кашике брашна пржимо око два минута, додамо соли и вегете по укусу, 3 кашичице алее слатке паприке, упржимо јо два минута на тихој ватри да паприка не изгори, и сипамо запршку у већ припремљен пасуљ који смо сипали у црепуљу. Све се лепо измеша, додати бибер по жељи,

и по потреби воду ако је маса сува. На крају, као финални део утиснути неколико сувих целих паприка и неколико домаћих сувих кобасица у пасуљ. Тако припремљено јело ставити у рерну још око 45 минута да укрчка.





PREBRANAC IN CREPULJA - Baked white beans

Danijela Gagić - Madere

Ingredients:

1kg beans, 1 teaspoon salt, 1 teaspoon Vegeta, 1 chopped carrot, 1 onion, 3 tablespoons of pork fat, 3 chopped leeks, 3 tablespoons of flour, 3 teaspoons of ground dried red peppers, pepper, whole dried red peppers, homemade smoked sausages

Cook:

1kg beans, 1 teaspoon salt, 1 teaspoon Vegeta, 1 chopped carrot, 1 onion.

While the beans are cooked place the crepulja to the side of the stove to heat. When the beans are cooked, prepare the roux in the following manner:

Melt 3 tablespoons of pork fat in a pan. When it starts crackling, add 3 chopped leeks. Fry, stirring constantly. When the leek is fried well, add the other ingredients:

Fry 3 tablespoons of flour for about

two minutes, add salt and Vegeta to taste, 3 teaspoons of ground dried red peppers, fry for another two minutes in low heat so that the paprika does not burn, and pour the roux into the already prepared beans poured into the crepulja. Mix everything well, add pepper to taste, and water if the meal is dense. Finally insert several whole dried red peppers and several homemade smoked sausages into the beans. Put thus prepared meal into the oven for another 45 minutes to simmer.

Гибаница са домаћим корама

Марија Петковић - Рујиште

Потребни састојци за тесто:

250мл воде са малом кашичицом соли (прокувати), 500г брашна, кашика свињске масти, (Од ове мере добићете 10ак кора)

Надев за гибаницу:

300г сира (домаћег), 4 јаја (домаћа), 1дл уља, прашак за пециво

Поступак мешења и развијања:

У 500г брашна сипамо предходно прохлађену воду са сољу. Замесимо и ставимо тесто 10ак мин. да одмори. Након тога тесто поделимо на 10 јуфкица. Њих развијемо у мале колутиће и сваки премажемо отопљеном машћу, посолимо брашном и поклапамо 1 на 1. Тако да сада добијамо 5 колутића. Оставимо да одморе 5мин. и развијамо оклагијом, да добијемо пречник 30ак цм. Увијемо кору на оклагију и носимо на печење (плотна спорета). Печемо и једну и другу страну, раздрвајамо коре и стављамо их у најлон кесу. Када се прохладе спремне су за надев.

Надев за гибаницу:

Све састојке сјединити и пемазати целу кору. Затим склопити бочне ивице, додати још мало надева и ролати. Тако

уролане ставити у предходно загрејану црепуљу. Када нам остане мало фила обавезно премажемо коре одозго. Печемо гибаницу 25-30мин. у зависности од јачине ватре. Ако печемо у електричном шпорету 30мин. на 200 степени.





GIBANICA - Homemade filo cheese pie

MarijaPetković - Rujište

Ingredients for the filo:

250ml water with a teaspoon of salt (to boil), 500gr flour, 1 tablespoon of pork fat (This quantity will give you about 10 pastries)

Gibanica filling:

300gr cheese (homemade), 4 eggs (home produced), 1dl oil, Baking powder

Procedure of mixing and working the pastry:

Pour the cooled water with salt into 500gr of flour. Mix and leave the dough for about 10 minutes to rest. Then divide the dough into 10 pieces. Work these into small ballots and coat each in melted fat, salt and flour, finally pressing two ballots respectively against each other, so that we then get 5 ballots. Leave them to rest for about 5 minutes and roll out with a rolling pin, to reach the diameter of about 30cm. Fold the pastry around the rolling pin and put to bake (stove hob). We bake both sides respectively, separate the pastries and put them in a plastic bag. When cooled, they are ready for the filling.

Gibanica filling:

Mix all the filling ingredients well and spread over the whole pastry. Then fold the side edges, add more filling and roll. Place the rolls into a previously heated crepulja. Make sure to spread the remaining filling over the rolls. Bake gibanica for 25-30 minutes, depending on the level of heat. If you are using an electrical stove, the time is 30 minutes at 200°C (392°F).

Попова сарма

Сунчица Павловић (Етно кућа „Хребелјановић“ Ражањ)

Потребно је за десет већих сарми:

2кг димљених буткица, 300гр сувог мяса, 200гр сушене сланине, 10 целих листова купуса, Кашичица соли, кашичица вегете, 1 кашичица алеве паприке, Кашичица мирођије, босиљка, рузмарина, бибера, 300гр кајмака, 100гр свињске масти или 100мл зејтина

Припрема:

Буткице исецкати на коцкице и ставити да се кувају. Када се скувају исцеде се из воде, дода се сецкано суво месо, со и сви зачини. Промеша се и увија у купус. Тако увијено поређа се у црепуљу и налије оном водом у којој су се кувале буткице. Одозго између сарми ређа се танко сечена сланина. Након два сата кувања сармице се прелију са 100мл уља и кашичицом алеве паприке. Кувају се још пола сата. Када се изваде из рерне на сваку сарму се стави по кугла кајмака одозго.





POPOVA SARMA - Sour cabbage leaves wrapped meat

Sunčica Pavlović (Ethnohouse „Hrebeljanović” Ražanj)

Ingredients for ten large sarmas:

2kg smoked pork chops, 300gr smoked meat, 200gr smoked bacon, 10 whole sour cabbage leaves, teaspoon salt, teaspoon Vegeta, 1 teaspoon ground dried red peppers, Teaspoon dill, basil, rosemary, pepper, 300gr kajmak (salt milk cream), 100gr pork fat or 100ml oil

Directions:

Cut the pork chops into small cubes and put them to cook. When cooked, drain the water, add chopped smoked meat, salt and all spices. Mix and wrap into cabbage leaves. Arrange the wrapped sarmas in crepulja and pour the water that pork chops had cooked in. Arrange thinly sliced bacon in on top, between the sarmas. After two hours of cooking, pour 100ml of oil and teaspoon of ground dried red peppers. Cook for another half hour. When out of the oven, put a ballot of kajmak on top of each sarma.

Бели кромпир са сувим ребарцима и белим луком

Мирјана Маринковић - Смиловац

Потребни састојци:

1.5кг кромпира, 300 гр сувих ребарца, 2 кашике вегете, $\frac{1}{2}$ кашичице бибера, $\frac{1}{2}$ кашичице оригана, 5 ченова белог лука, 3 кашике свињске масти

Припрема:

Ставити на крај шпорета црепуљу да се загрева. Онда ставити маст и када буде довољно угрејана ставити кромпир исечен на кришке. То се продинста мало и онда се додају зачини. То измешати и додати око 400мл воде. Оставити још петнестак минута да крчка. Онда одозго поређати ребарца и ставити у рерну, да настави да се кува. Када је јело скоро готово, одозго насецкати ситно бели лук, промешати и кувати још око 5 минута.





WHITE POTATOES WITH SMOKED RIBS AND GARLIC

Mirjana Marinković - Smilovac

Ingredients:

1.5kg potatoes, 300gr smoked ribs, 2 tablespoons Vegeta, ½ teaspoons pepper, ½ teaspoons oregano, 5 cloves garlic, 3 tablespoons pork fat

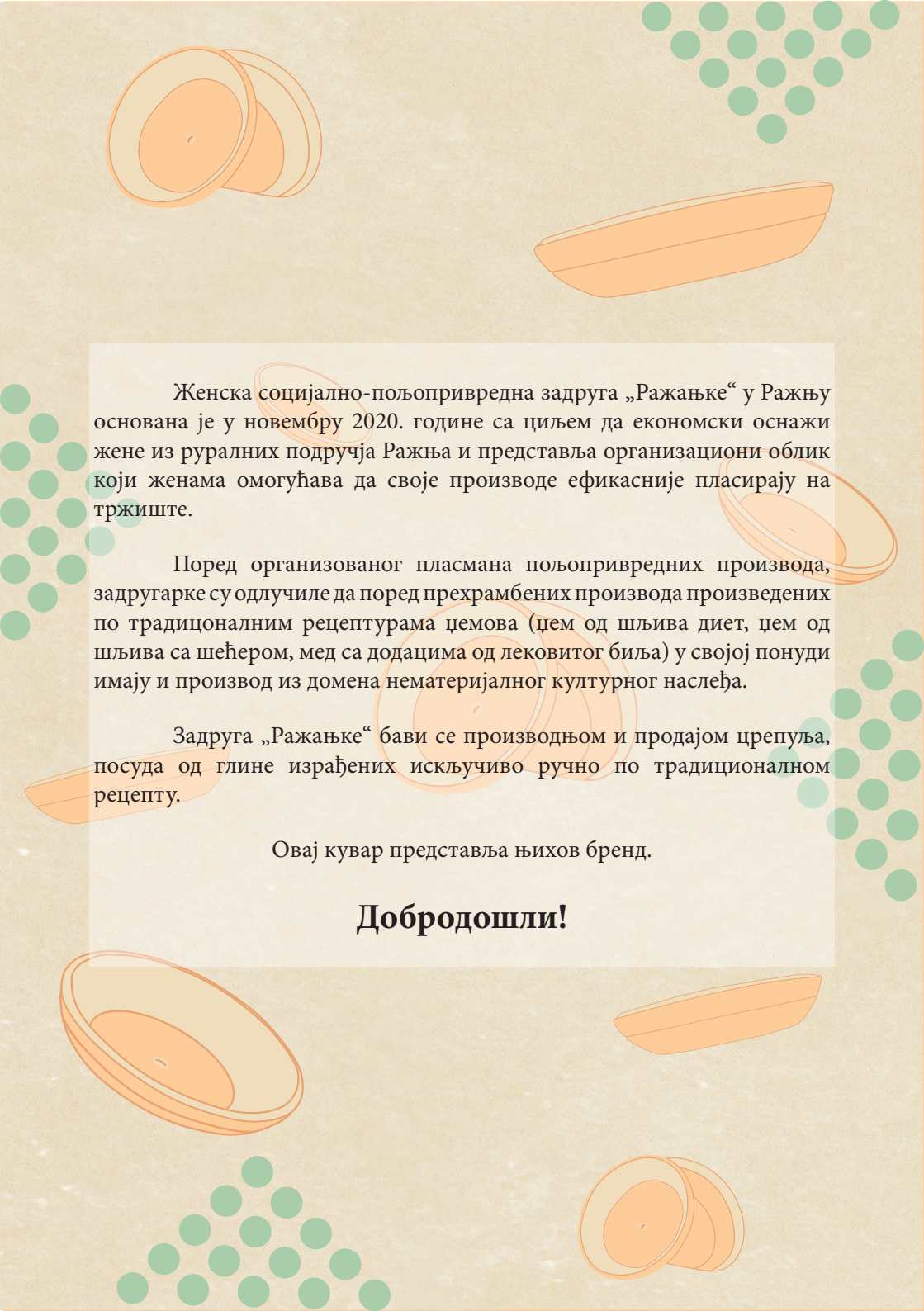
Directions:

Place crepulja to the side of the stove hob to heat. Then put the fat and, when heated enough, put in the sliced potatoes. Simmer a little and add the spices. Mix and add about 400ml of water. Leave to simmer for another fifteen minutes. Finally, arrange the ribs on the top and place into the oven, to continue to cook. When the meal is almost cooked, finely chop the garlic on top, mix and cook for 5 more minutes.

Белешке/Notes







Женска социјално-пољопривредна задруга „Ражањке“ у Ражњу основана је у новембру 2020. године са циљем да економски оснажи жене из руралних подручја Ражња и представља организациони облик који женама омогућава да своје производе ефикасније пласирају на тржиште.

Поред организованог пласмана пољопривредних производа, задругарке су одлучиле да поред прехранбених производа произведених по традиционалним рецептурама џемова (џем од шљива диет, џем од шљива са шећером, мед са додацима од лековитог биља) у својој понуди имају и производ из домена нематеријалног културног наслеђа.

Задруга „Ражањке“ бави се производњом и продајом црепуља, посуда од глине израђених искључиво ручно по традиционалном рецепту.

Овај кувар представља њихов бренд.

Добродошли!