



Uskršnji kuvár

4 PREDLOGA MENIJA
+ 3 NOVA NAČINA FARBANJA JAJA

Najbolja mama  na svetu  i DONCAFÉ.



O KNJIŽICI USKRŠNJI KUVAR



Uskrs ili Vaskrs najveći je hrišćanski (crkveni) praznik kojim se proslavlja Isusov povratak u život — vaskrsenje. Po hrišćanskom verovanju, to se desilo trećeg dana posle njegove smrti, uključujući i dan smrti: tj. prve nedelje posle Velikog petka. Čitava Velika nedelja se slavi u krugu porodice, a ovaj praznik, širom sveta, prati bogata trpeza i razni narodni običaji od kojih je najpoznatije farbanje uskršnjih jaja.

Kako bismo vam pomogli da pripremite i vašu uskršnju trpezu, donosimo vam 12 novih recepata u četiri posebna menija. Sve je tu – predjela, glavna jela i odlični deserti. A na kraju, imamo i tri nova predloga za farbanje jaja koja možete sprovesti u delo zajedno sa ukućanima. Odaberite recepte koji vam se najviše dopadaju i uživajte zajedno sa vašom porodicom!

Recepte su pripremale kuvarice sa blogova Moje-grne, Milin Kuvar, Kuhinjica-mignone, Prstohvat soli i Ja u kuhinji. Za vas je sve odabrao, uredio i pripremio sajt NajboljaMamaNaSvetu.com a sve omogućio DONCAFÉ.

Hristos Vaskrse!

SADRŽAJ

Uskrsnji Meni 1

Mesnaveknasabuđavimsirom.....	13
Rolnice sa pršutom i sušenim paradajzom.....	14
Torta od šargarepe sa narandžom i bademom.....	17

Uskrsnji Meni 3

Punjena jaja.....	34
Rolovana teletina sa kajmakom.....	37
Badem korpice sa kremom od vanile.....	38

Uskrsnji Meni 4

Korpice sa mekim sirom i pršutom.....	44
Kruna od svinjskog karea.....	47
Glazirana šargarepa.....	48
Vojvotkin krompir.....	48
Uskrsnje slatke korpice.....	51

Uskrsnji Meni 2

Vaskrsnja pita.....	23
Špikovani but sa suvim šljivama.....	26
Ekleri.....	29

Predlozi za farbanje jaja

Jaja dekorisana pirinčem.....	59
Prirodno bojena jaja.....	60
Dekorisanje jaja sličicama i lepljivom trakom.....	63

Postoji jedan
praznik koji nas
sve okupi...

...i postoji jedna
kafa, koja svaki naš
dan čini malim
praznikom.



Miriše na dobro. Miriše na

DONCAFÉ

USKRŠNJI MENI 1



*Rolnice
sa pršutom*

*Mesna
vekna*

*Torta od
šargarepe*





1.



3.



2.



4.



Vreme: **1h**

Osoba: **6-8**



MESNA VEKNA SA BUĐAVIM SIROM



PRIPREMA:

Rernu zagrejte na 200°C. Kalup razmera 11x23 cm obložite listićima slanine ali tako da krajevi vire spolja.

Sve ostale sastojke dobro promešajte u velikoj činiji.

Deo po deo smese stavlajte u kalup pa prstima pritiskajte da formirate potpuno kompaktnu veknu.

Naizmenično zatvarajte listiće slanine na unutra kao na slici.

Pecite u zagrejanjoj rerni 45-50 minuta. Nakon pečenja, dok je meso još vruće, prospite vodu iz kalupa pa

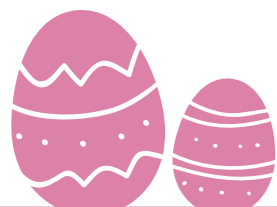
izvadite veknu na tanjir za serviranje. Služite vruće uz prilog i salatu po želji.

SASTOJCI:

- 900 g mešanog mlevenog mesa
- 50 g prezli
- 1 jaje
- 1 kašičica soli
- 1/2 kašičice bibera
- 1 kašika ljutog senfa
- 1 kašika sitno sečenog kapara
- 1 sitno sečen manji crni luk
- 1 čen sitno sečenog belog luka
- 100 g buđavog sira, izmrvljenog ili sečenog na kockice
- 1 kašika sitno seckanog svežeg peršuna
- 100 g tanko sečene pancete (oko 20 listića)



ROLNICE SA PRŠUTOM I SUŠENIM PARADAJZOM



SASTOJCI:

- 500 g mekog brašna
- 1 ravna kašičica soli
- 1 kašičica šećera
- 20 g svežeg kvasca
- 300 ml tople vode
- 50ml + 2 kašike maslinovog ulja
- 100 g tanko sečene pršute
- 6-7 sušenih paradajza iz ulja
- 50 g tvrdog jakog sira
- prstohvat origana

PRIPREMA:

U velikoj činiji pomešajte brašno i so. U sredini napravite rupu pa u nju izmrvite kvasac, sipajte šećer i zalijte toplom vodom. Blago promešajte viljuškom da se kvasac raspoređi pa ostavite 10-ak minuta da krene.

Zatim, ulijte 50 ml maslinovog ulja i zamesite meko i blago lepljivo testo. Ako je potrebno, dodajte malo brašna. U čistu činiju stavite testo koje ste formirali u kuglu pa zalijte sa 2 kašike maslinovog ulja i premažite sa svih strana i odozdo. Pokrijte krpom i ostavite na toplom da udvostruči volumen.

U međuvremenu, zagrejte rernu na 230°C a pleh obložite papirom za pečenje. Nadošlo testo prebacite na blago pobrašnjenu radnu površinu pa oklagijom razvucite u veliki pravougaonik. Pomešajte seckanu pršutu, seckani sušeni paradajz i mrvljeni sir pa mešavinu ravnomerno rasporedite po razvučenom testu. Pospite sa malo origana pa pažljivo i strpljivo prstima uvijte testo da dobijete rolat. Secite oštrim nožem na komade debljine oko 5-6 cm i ređajte ih na pleh.

Pecite 18-20 minuta u zagrejanj rerni. Vruće pecivo prebacite u posudu za serviranje i služite toplo.



Vreme: **1h**

Osoba: **6 (16-18 kom)**



Vreme: **1,5h**

Osoba: **6-12**



TORTA OD ŠARGAREPE SA NARANDŽAMA I BADEMOM

PRIPREMA:

Rernu zagrejte na 180C.

U činiji pomešajte brašno, prašak za pecivo, so, kardamom i bademe pa ostavite sa strane.

U drugoj činiji žicom razmutite jaja da se sjedine pa dodajte šećer, ekstrakt vanile, vanilin šećer, rendanu koricu pomorandže i ulje pa promešajte da se svi sastojci ravnomerno rasporede. Dodajte rendanu šargarepu i promešajte. Nakon toga, dodajte suve sastojke i dobro sjedinite varjačom. Razlijte u veliki pleh od rerne dimenzija 30x40 cm koji ste prethodno nauljili i obložili papirom za pečenje. Pecite 25 minuta pa ispečenu koru okrenite na čistu kuhinjsku krpu posutu sa malo šećera i ostavite da se potpuno ohladi. Kada se ohladi isecite koru na 3 jednaka dela i poravnajte ivice.

Omekšali puter i krem sir umutite mikserom pa dodajte šećer i sjedinite. Muteći sve vreme na najjačoj brzini, dodajte pavlaku i ekstrakt pa nastavite sa mućenjem dok smesa ne postane delimično čvrsta. Pokrijte plastičnom folijom i stavite u frižider da se stegne.

Nafilujte kore filom u debelom sloju pa ostatkom fila premažite celu tortu. Ne brinite što je fil mekši, izdržaće težinu kora. Za dekoraciju pomešajte sitno seckane pečene bademe i sitno seckane suve kajsije pa pospite vrh i stranice torte.

SASTOJCI:

- 380 g mekog brašna
- 1 prašak za pecivo
- prstohvat soli
- 1 kašičica mlevenog kardamoma
- 150 g pečenih badema, krupno sečenih badema
- 6 jaja
- 270 g smeđeg šećera
- 1 kašika ekstrakta vanile
- 1 kašika vanilinog šećera
- sitno rendana korica od 2 pomorandže
- 200 ml ulja
- 700 g šargarepe, krupno rendane

Fil:

- 500 g krem sira
- 125 g putera
- 360 g šećera u prahu
- 150 ml slatke pavlake
- 1 kašika ekstrakta badema

Dekoracija:

- 50g sitno seckanih pečenih badema
- 6 sušenih kajsija sečenih na kockice



Uskrs ili Vaskrs najveći je hrišćanski (crkveni) praznik kojim se proslavlja Isusov povratak u život — vaskrsenje. Dok Veliki petak označava dan Isusovog raspeća, uskršnja nedelja je dan kada hrišćani slave njegovo vaskrsenje koje čini važan deo hrišćanskog verovanja jer se povezuje sa spasenjem.

Uskrs je pokretni praznik i praznuje se posle jevrejske Pashe (heb. pessach) u prvu nedelju posle punog meseca, koji pada na sam dan prolećne ravnodnevnice, ili neposredno posle nje. Kod istočnih hrišćana, Uskrs najranije može da padne 4. aprila, a najkasnije 8. maja, a kod zapadnih hrišćana uvek pada između 22. marta i 25. aprila.

DATUMI USKRSA OD 2015. DO 2020. GOD:

2015

Katolički: 5. april
Pravoslavni: 12. april

2016

Katolički: 27. mart
Pravoslavni: 1. maj

2017

Katolički: 16. april
Pravoslavni: 16. april

2018

Katolički: 1. april
Pravoslavni: 8. april

2019

Katolički: 21. april
Pravoslavni: 28. april

2020

Katolički: 12. april
Pravoslavni: 19. april

Vaskršnja
pita

Špikovaní
but

Ekleri



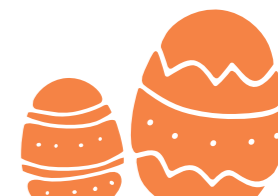
USKRŠNJI
MENI 2



Vreme: *2h*

Osoba: *4-6*

VASKRŠNJA PITA



PRIPREMA:

Brašno, pomešano sa solju i kvascem, stavite u činiju za mešanje. Dodajte ulje i vodu, pa zamesite testo. Testo podelite na 8 delova i ostavite na toplom mestu, pokriveno plastičnom folijom, da naraste nekih 45 minuta.

Spanać ili blitvu sitno iseckajte pa, na malo ulja, izdinstajte dok ne ispari višak tečnosti. Posolite, pobiberite i začinite belim lukom po ukusu, sklonite sa vatre i ostavite da se ohladi. U ohlađenu smesu umešajte sir i sve lepo sjedinite.

Zagrejte rernu na 200C. Okrugli pleh za pečenje dimenzija 24cm podmažite uljem. Kuglice testa oklagijom tanko rastanjite. 4 dela stavite u pleh, tako da polovine vire van pleha. Petu koricu stavite po sredini, pa preko stavite nadev i lepo rasporedite.

SASTOJCI:

Testo:

- 500g prosejanog brašna
- 4 kašike ulja
- 2 kašičice suvog kvasca
- 250ml tople vode

Nadev:

- 400g kremastog sira
- 300g obarenog i dobro ocedenog spanaća ili blitve
- 8 prepeličjih jaja
- So
- malo ulja
- mleveni crni biber
- beli luk u granulama
- 30g rendanog parmezana
- 1 jaje za premazivanje
- malo mleka
- Crni i beli susam za posipanje



Na obodu pleha napravite 8 rupica, veličine tek toliko da se razbije prepeličje jaje. Pažljivo razbijte jaja i rasporedite ih preko nadeva. Ostale loptice testa rastanjite i stavite pažljivo preko nadeva i jaja. Krajeve testa van pleha ubacite unutra i rukama formirajte „talase“.

Blago izbockajte viljuškom i premažite jajetom umućenim sa malo mleka. Pospite susamom. Pecite u prethodno zagrejanj rerni oko sat vremena. Po potrebi, ako odozgo počne jako da rumeni, prekrijte alu folijom i tako ostavite do kraja pečenja. Pečenu pitu ostavite da se ohladi pre serviranja.

ŠPIKOVANI BUT SA SUVIM ŠLJIVAMA



SASTOJCI:

- 1 kg svinjskog buta bez kostiju za rolovanje (40x25cm)
- 5-6 čena belog luka
- 10-tak suvih šljiva bez koštica
- 100g prevrelog kajmaka
- 200g dimljene slanine
- so, mleveni crni biber
- ulje

Prilog:

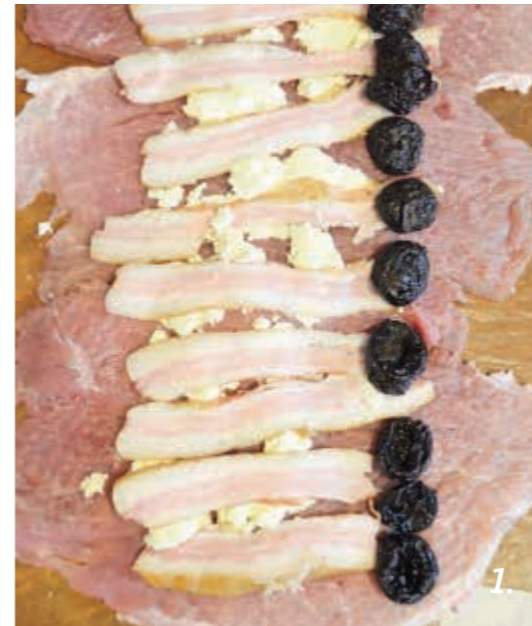
- 800g krompira
- mešavina začina
- ulje

PRIPREMA:

Meso od buta za rolovanje izlupajte čekićem za meso. Posolite i pobiberite po ukusu sa svih strana. Po sredini rasporedite kajmak i reznjeve dimljene slanine. Na jedan kraj poređajte suve šljive i pažljivo urolajte. Očišćeni beli luk isecite na polovine, na nekoliko mesta probušite nožem meso i ubacite beli luk.

Rolovano meso uvijte u nauljenu aluminijumsku foliju. U pleh za pečenje stavite daščice ili pogodne žice od roštilja (rolada ne treba da leži direktno na dnu pleha). U pleh sipajte vodu i u toku pečenja je po potrebi dolivajte, kako bi se održavala vlažnost. Pecite u rerni prethodno zagrejanj na 250C nekih 45 minuta. Pred kraj odvijte foliju, kako bi se meso malo zarumenelo.

Krompir iseckajte na kockice, stavite u činiju, nalijte sa malo ulja i mešavinom začina po ukusu pa sve dobro izmešajte. Izručite u pekač. Meso izvadite iz rerne, pa ubacite krompir. Pecite nekih sat vremena. Meso isecite na željene oblike i poslužite sa pripremljenim krompirom.



Vreme: **2,5h**

Osoba: **4**

Vreme: *1,5h*

Osoba: *6*

EKLERI

PRIPREMA:

Zakuvajte mleko sa solju, šećerom i maslacem. Sklonite sa vatre pa umešajte brašno i varjačom mešajte dok se testo ne formira u „loptu“ i sve lepo sjedinite kako ne bi bilo grudvica. Ostavite par minuta da se prohladi a zatim, dodavajući jedno po jedno jaje, sve lepo izmešajte mikserom.

Rernu zagrejte na 200C. Pleh za pečenje obložite papirom.

Od prohladenog testa, špricom za tulumbe formirajte eklere na plehu. Od ove količine materijala ispadne oko 10-12 eklera.

U zavisnosti od rerne, eklere pecite 25-30 minuta. Rernu nikako ne otvarajte u toku pečenja. Pečeno testo ostavite da se ohladi, pa oštirim nožem isecite na pola.

Za fil, u malo hladnog mleka razmutite brašno. Ostatak mleka, zajedno sa šećerom stavite na vatru da provri, pa ubacite razmućeno brašno i skuvajte kašicu. Ostavite je da se ohladi, pa sjedinite sa posebno umućenim maslacem. Pomoću šprica, fil istishnite na jednu polovinu testa, pa preklopite drugom.

U maloj šerpici, na laganoj vatri, rastopite čokoladu, maslac, mleko i šećer. Svaki nafilovani ekler prelijte glazurom. Pre služenja, ostavite da se sve lepo stegne, najbolje preko noći, i onda služite.

SASTOJCI:

Testo:

- 200ml mleka
- 50g maslaca
- prstohvat soli
- 1 kašičica šećera
- 150g oštrog brašna T-400
- 3 jaja

Fil:

- 500ml mleka
- 6 kašika šećera
- 6 kašika oštrog brašna T-400
- 100g maslaca
- 20g vanilin šećera

Glazura:

- 2 kašike šećera
- 2 kašike mleka
- 70g čokolade za kuvanje
- 50g maslaca

Uskrs širom sveta

– Istočno hrišćanstvo

Za Uskrs su, u celom hrišćanskom svetu, vezani zanimljivi običaji. Evo nekih od njih:

U **Srbiji**, uskršnji praznici počinju na Veliki petak kada se farbaju jaja. Običaj je da se prvo ofarbano, crveno jaje, čuva kao „čuvarkuća“. U nekim krajevima Srbije, čuvarkuća se čuva do Uskrsa u činiji sa vodom. Na jutro Uskrsa, tom vodom se umivaju ukućani, naročito deca, kako bi bili zdravi i rumeni. Tada se deca „pomiluju“ crvenim jajetom po čelu kako bi bila zdrava. Oni koji su postili, na dan Uskrsa, omrse se prvo jajetom. Tri dana, koliko Uskrs traje, svi se međusobno daruju ofarbanim jajima i kucaju istima. Pobednik je onaj čije jaje ostane celo. Na dan Uskrsa, ljudi se pozdravljaju rečima Hristos vaskrse, na šta se odgovara Vaistinu vaskrse. To su pozdravi preuzeti iz srpskoslovenskog. Rasprostranjeni su i oni preuzeti iz ruskoslovenskog, a to su pozdrav Hristos voskrese i otpozdrav Vaistinu voskrese.

Isti običaji su prisutni i u **Makedoniji** gde se prvo ofarbano jaje (*čuvarkuća*) čuva kod ikone u kući, do sledećeg Uskrsa.

U **Bugarskoj**, jaja se farbaju na Veliki četvrtak. I tamo je raširena tradicija

kucanja jajima. Ko pobedi u kucanju u Bugarskoj zove se „*borak*“ (borac na bugarskom). Po tradiciji, ukrašena jaja se izlažu na svečanoj trpezi zajedno sa uskršnjom večerom koja obično sadrži pečenu jagnjetinu, „uskršnju salatu“ (zelena salata i krastavci) i sladak hleb koji se zove „*kozunak*“.

U **Češkoj** i **Slovačkoj** se praktikuje tradicija šibanja na uskršnji ponedeljak. Ujutru, muškarci udaraju žene posebnim, ručno pravljenim, bičem koji se zove „*pomlazka*“ (na češkom) ili „*korbač*“ (na slovačkom) a u nekim regijama žene polivaju i hladnom vodom. Bič se sastoji od 8, 12 ili čak 24 tanke grane, dugačak je od pola do dva metara i ukrašen raznobojnim trakama. Legenda kaže da bi žene trebalo isprašiti kako bi zadržale zdravlje i lepotu cele naredne godine. Muškarci tako pokazuju i zainteresovanost za



neku devojkju, tako se žena koju niko ne poseti može osećati uvređeno. Tradicionalno, išibana žena daje obojeno jaje („*kraslica*“) koje je sama pripremila i pozove muškarca na jelo i piće u znak zahvalnosti. Ako je posetilac mali dečak, obično mu se daju slatkiši i nešto novca. U nekim regijama, žena može da se osveti, tog popodneva ili sledećeg dana, tako što će prosuti kofu hladne vode na bilo kog muškarca.

U **Poljskoj** se na uskršnju trpezu iznosi puter u obliku jagnjeta. Puter se oblikuje ili ručno ili uz pomoć modle u obliku jagnjeta. Tipičan uskršnji doručak u Poljskoj sadrži belu kobasicu i „*muzarek*“, kolač posebno ukrašen za Uskrs.



U **Grčkoj**, Uskrs ne može da prođe bez crvenih jaja, uskršnje supe od jagnječih iznutrica „*magiritse*“, slatkog kolača „*curekija*“ i jela od jagnječeg mesa „*kokoreci*“. Jagnjeća supa i jaja se jedu obično u nedelju ujutru posle ponoćne službe. U nedelju ujutru običaj je i da se na raznju peče jagnje, a ljudi tokom višečasovnog pečenja jedu meze i piju

uzo. Ipak, najznačajniji običaj je farbanje jaja u crvenu boju i postavljanje prvog ofarbanog jajeta pred ikonu u kući. Jedan od običaja koji se praktikuje na ostrvu Krk je i bacanje „*botidesa*“, keramičkih posuda napunjenih vodom sa prozora na ulicu.

U **delovima Bosne i Hercegovine, Hrvatske i Slovenije**, priprema se korpa hrane, pokriva sa ručno pravljenim stolnjakom i nosi na uskršnju misu na blagoslov. Tipična uskršnja korpa sadrži hleb, farbana jaja, šunku, ren i kolač (u Sloveniji to je tipičan kolač od oraha koji se zove „*potica*“ dok se u Hrvatskoj priprema „*pinca*“).



*Korpice
sa kremom
od vanile*

*Punjena
jaja*

*Rolovana
teletina*



**USKRŠNJI
MENI 3**



PUNJENA JAJA



SASTOJCI:

na bazi punjenja
7 jaja

Za punjenje:

- 1 kašika sitno seckanog šalot luka
- 1 kašika sitno seckanog kiselog krastavca
- 150 ml milerama
- soli po ukusu

Za dekoraciju:

- malo kapara
- malo vlašca
- malo ljute, crvene, paprike

PRIPREMA:

Jaja izvadite da malo odstoje na sobnoj temperaturi a onda ih stavite u hladnu vodu, dodajte kašičicu soli i na umerenoj vatri polako zagrevajte do vrenja. S vremena na vreme blago okrenite jaja i kuvajte 10-ak minuta od kako voda prokluča.

Posle 10 minuta jaja izvadite i stavite u ledenu vodu na pola sata, da se skroz ohlade a onda oljuštite i presecite na pola.

Izvadite žumanca, izgnječite ih u činijici i pomašajte sa sitno seckanim šalot lukom i krastavčićima, dodajte zatim mileram i so po ukusu pa opet sve dobro promešajte.

Punjenje stavite u špric za dekoraciju i napunite belanca. (Prethodno svakom belancetu minimalno odsecite dno ako neće ravno da stoji u tanjiru).

Od gore stavite po kapar i pospite sa malo seckanog vlašca i sitno seckane ljute papričice.

Vreme: *40min*

Osoba: *7*





Vreme: 3,5-4h

Osoba: 6

ROLOVANA TELETINA SA KAJMAKOM

PRIPREMA:

Teleće meso dobro očistite od suviše masnoće, operite, prosušite i nasolite. Premažite ga zatim kajmakom, pospite vlašcem i ljutom papričicom pa urolajte i vežite kanapom.

Stavite meso u pleh (koji ste malo nauljili), prekrijte alu folijom i stavite u rernu na 150°C oko 2 -2,5 sata. Posle tog vremena dodajte mlade krompiriće (prethodno obarene) i cele glavice (očišćenog) šalot luka, opet prekrijte folijom i nastavite da pečete na istoj temperaturi još oko pola sata.

Posle tog vremena otklopite meso, premažite ga sa malo meda a jačinu rerne povećajte na 220°C.

Posle 15-ak minuta, kada meso fino porumeni, izvadite ga iz rerne i prekrijte alu folijom te ostavite da "odmori" a krompir vratite u rernu, uključite gril opciju i pecite dok ne porumeni.

U međuvremenu skuvajte i grašak, ocedite ga i dodajte kockicu putera, soli, bibera i malo sveže nane (može i mirođije umesto nane ako više volite).

Serviranje: Na veliki tanjir za serviranje stavite meso (odstranite kanap), okolo stavite grašak, sve ukasite sa malo ljute papričice i posebno servirajte krompir.



SASTOJCI:

(za 6 osoba)

- 2 kg telećih grudi za rolovanje
- 200 g kajmaka
- malo vlašca
- malo ljute, crvene, paprike
- morska so, biber
- 1 kašičica meda

Prilog:

- 1,5 - 2 kg mladih krompira
- 6 - 7 glavica šalot luka
- 500 g graška
- malo putera
- sveža nana
- so
- biber

BADEM KORPICE SA KREMOM OD VANILE



SASTOJCI: (za 18 korpica)

Za testo:

- 100 g mlevenih, oljuštenih, badema
- 200 g brašna
- 70 g šećera
- 1 burbon vanilin šećer
- na vrh noža sode bikarbone
- 125 g putera
- par kašika ledene vode

Za fil:

- 500 ml mleka
- 150 g šećera
- 1 burbon vanilin šećer
- 40 g gustina
- 3 žumanca
- 250 ml slatke pavlake

Za dekoraciju:

- 150 g svežih ribizla ili drugog bobičastog voća

Serviranje:

Korpice punite pripremljenim kremom (sa špricom za dekoraciju) i od gore stavite malo ribizli a možete koristiti i drugo bobičasto voće.

PRIPREMA:

Priprema korpica

U činiju za mešanje stavite brašno, badem, šećer, vanilin šećer i sodu bikarbonu pa sve dobro promešajte. Dodajte zatim listiće putera i rukama mesite dok ne dobijete ujednačeno, mrvičasto, testo a onda dodajte kašiku po kašiku vode dok se sve ne spoji u kompaktno testo.

Testo prekrijte providnom folijom i ostavite u frižideru pola sata.

Pleh za mafine namažite puterom a onda otkidajte malo po malo testa i pravite korpice u svakom udubljenju. Pleh zatim stavite u frižider da se testo dobro ohladi, izbockajte ga viljuškom i stavite da se peče u rerni, prethodno zagrejanom na 200°C.

Posle nekih 7 minuta otvorite rernu i pritisnite testo (malom kašičicom) u svakoj korpici (jer će malo narasti) pa vratite da se peče još nekih 10-ak minuta tj. dok blago ne porumeni.

Korpice izvadite na rešetku da se skroz ohlade i držite ih u limenoj kutiji do upotrebe.

Priprema fila:

U lonac za kuvanje na pari sipajte 400 ml mleka, šećer i vanilin šećer pa uključite da se polako zagreva. U drugoj posudici pomešajte žumanca, 100 ml hladnog mleka i gustin pa u tankom mlazu stalno mešajući dodajte u mleko koje se greje. Stalno mešajući, kuvajte na umerenoj vatri dok se fil vidno ne zgusne. Prespite fil u hladnu činiju i kada se malo prohladi stavite u frižider, preko noći, da se skroz ohladi.

Umutite slatku pavlaku, a onda i pripremljen fil, pa pavlaku dodajte u fil i sve zajedno dobro umiksajte.



Vreme: 1,5-2h

Osoba: 4-6

Uskrs širom sveta

– Zapadno hrišćanstvo



prasad. Cilj ove tradicije je da donese dobru žetvu, stabilan život i porast posla.

U **Španiji** se uskršnja nedelje zove „*Semana Santa*“ (Sveta nedelja). Širom Španije vladaju razni običaji i uglavnom podrazumevaju svečanu misu i povorke na ulicama kojima se slavi uskrsnuće Hrista. Trpeza je svuda bogata, a jedan od najpoznatijih sastojaka u Kataloniji je torta „*mona*“ (od marokanske reči koja znači poklon) jer je deke i bake poklanjaju unucima. Tradicionalno, ova torta je bila u obliku velike krofne a na vrh su stavljana kuvana jaja (onoliko jaja koliko dete ima godina). Mnogi vernici bi postili za vreme velikog posta tako da su jaja čuvana za Uskrs. Novije verzije ove torte na vrhu imaju čokoladna jaja i ukrašavaju se još bademima, čokoladom, šarenim perima i raznim drugim likovima. Ovaj običaj je toliko popularan da pekare prodaju neverovatne količine za Uskrs. Jedna od najvećih uskršnjih proslava

U **Italiji** je na uskršnjoj trpezi obavezna „*la colomba*“, kolač u obliku golubice koja je simbol dobrih vesti. Ovaj kolač se pravi od badema, šećera i belanaca. Jedna od najpoznatijih proslava se dešava u Firenci – „*La Festa del Carro*“. Gradom na Uskrs prolazi povorka sa starim kočijama čiji vrh je visok oko 10 metara a koju vuku beli volovi tokom parade 150 vojnika, muzičara i drugih ljudi u odeći iz 15. veka. Kada ova povorka stigne na odredište, ka kolima (punim vatrometa) se ispaljuje raketa u obliku golubice i tako započinje

se dešava svake godine u **Brazilu**. Zanimljivo je da poznati karneval u ovoj zemlji uvek prethodi velikom postu. Kako je Brazil je zemlja sa najvećom katoličkom populacijom na svetu, čitava Sveta nedelja („*Semana santa*“) i Uskrs se, širom zemlje, slave sa povorkama i ritualima poput blagosiljanja grana palme koje su zapletene tako da predstavljaju krst i druge predmete povezane sa praznikom, nose se statue device Marije i telo Isusa Hrista. Posetiociam se deli „*pacoca*“, specijalna uskršnja poslastica na bazi kikirikija.



Jedna od najlepših brazilskih tradicija je dekoracija ulica za nedeljnu misu. U gradu Oro Preto, ljudi prave živopisne tepihe od cveća, drveća, kafe i drugih

elemenata, veče pre uskršnje nedeljne mise kako bi tuda prošla povorka.

U **Nemačkoj**, tradicionalna uskršnja vatra okuplja uveče roditelje i decu, kao simbol Sunca, koji slavi proleće i kraj zimskog perioda. Nemci imaju još jedan običaj – „*Osterbaum*“ – uskršnje drvo ili žbun ukrašen obojenim ljuskama od jaja, kao plodovima koji simbolizuju povratak toplote.

U **Sjedinjenim Državama** uskršnji zeka donosi deci čokolade, bombone i mančmelou. Američki predsednik na Uskršnji ponedeljak organizuje veliku potragu za jajima u vrtu Bele kuće.



**USKRŠNJI
MENI 4**



*Korpice sa
sirom*

*Uskršnje slatke
korpice*

*Kruna od
karea*



KORPICE SA MEKIM SIROM I PRŠUTOM

SASTOJCI:

- 250 g lisnatog testa
- 150 g mekanog punomasnog sira (Brie, Camambert i sl.)
- 100 g pršute
- 2 jajeta

NAPOMENA:

ako vam je ostalo testa, samo ga pažljivo skupite (bez mešenja), ponovo razvijte i isecite nekoliko pravougaonika. Na svaki stavite po malo fila, preklopite i poređajte na pleh. Premažite jajetom pre pečenja i po želji pospite susamom.

PRIPREMA:

Rastanjite lisnato testo i isecite veće krugove tako da odgovaraju kalupićima u kojima će se peći. Obložite kalupiče sa svih strana, malo utisnite ivice testa da se napravi lepa bordura a dno izbockajte viljuškom na nekoliko mesta. Od preostalog testa možete napraviti paketiće.

Sir isecite na kockice i ravnomerno rasporedite u korpice od testa. Pršutu iseckajte na manje komadiće i stavite po nekoliko u svaku korpicu. Ulupajte jaja blago viljuškom, pa sipajte po malo preko fila.

Korpice pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C oko dvadesetak minuta da fino zarumene. Poslužite tople.

Vreme: 40min

Osoba: 4-6





Vreme: *2,5-3h*

Osoba: *10-12*

KRUNA OD SVINJSKOG KAREA

PRIPREMA:

Zamolite vašeg mesara da vam odabere svinjski kare koji ima 14-16 krmenadli i da vam napravi krunu (a možete to i sami uraditi kod kuće). Zasecite meso na vrhu, između rebara, do dubine 3-4 cm i izvadite sredinu tako da oslobodite vrh koske. To uradite sa svakim rebrom a kockice mesa možete iskoristiti za supu.

Zasecite malo svaku krmenadlu pri dnu da biste mogli lakše da oblikujete krunu. Meso posolite i pobiberite po ukusu, pa zatim pažljivo savijte u krug, tako da rebra budu okrenuta spolja a meso unutra. Sve uvežite kuhinjskim koncem i prebacite na pleh za pečenje. Prelijte sa malo ulja i dodajte začine po želji. Stavite u rernu da se peče, prvih 15 minuta, na 250 C, a zatim smanjite na 200 C, dodajte čašu vode i pokrijte folijom. Pecite narednih 1,5-2 h uz povremeno dolivanje vode ako je potrebno. Na kraju pečenja, sklonite foliju i pecite još pola sata da meso fino zarumeni. Poslužite uz prilog od glazirane šargarepe i krompir pripremljen na vojotkin način.



SASTOJCI:

- oko 3,5 kg svinjskog karea sa kostima
- biber u zrnu
- ruzmarin
- nekoliko listića lovora
- so
- ulje

NAPOMENA:

na isti način možete napraviti i krunu od jagnjećih rebara.



GLAZIRANA ŠARGAREPA

PRIPREMA:

Mladu šargarepu očistite ali ostavite malo zelenog dela na vrhu. Kratko propržite na zagrejanom ulju uz dodatak kašičice šećera. Sipajte malo vode, poklopite i smanjite temperaturu. Dinstajte 15 minuta da šargarepa omekša, ali ne sasvim do kraja. Šargarepu možete naseckati i na kolutiće ako želite.



VOJVOTKIN KROMPIR

PRIPREMA:

Krompir skuvajte u slanoj vod, ocedite i ispasirajte. Dodajte komadić maslaca, 2 žumanca i malo mleka tako da smesu možete istiskivati kroz špric. Sve fino sjedinite i sipajte u špric sa zvezdastim nastavkom. Na plehu preko papira za pečenje istisnite ružice od krompirovog testa. Pecite ih desetak minuta u rerni da fino zarumene i poslužite dok su fino tople.





Vreme: *1h*

Osoba: *10-12*

USKRŠNJE SLATKE KORPICE

PRIPREMA:

U dubljoj posudi izmešajte brašno, šećer, vanilin šećer i prašak za pecivo. Dodajte jogurt, ulje, jaja, sok i koricu neprskane pomorandže. Sve fino sjedinite mikserom.

U kalup za mafine stavite papirnatu korpice (možete koristiti i duple korpice ako nemate kalup) i napunite pripremljenom smesom do 2/3 visine. U sredinu svake korpice stavite po kašičicu džema od pomorandže ili kajsija). Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 180°C oko 25 minuta. Gotove kolačiće izvadite iz kalupa i ostavite ih da se potpuno ohlade.

Za to vreme pripremite smesu za dekoraciju – umutite maslac sobne temperature sa šećerom u prahu. Dodajte par kapaljica zelene boje za kolače i stavite u špric sa posebnim nastavkom. Ukrasite kolačiće tako da dobijete izgled trave ili ih samo pospite šećernim perlicama u boji. Na kraju dodajte po jedan cvetić, leptirića ili bombonice u obliku uskršnjih jaja.

SASTOJCI:

- 250 g brašna
- 100 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 kašičica praška za pecivo
- 2 jaja
- 2 dl jogurta
- 1 dl ulja
- naribana korica i sok jedne pomorandže + džem od pomorandže ili kajsija za punjenje

DEKORACIJA:

- 150 g maslaca
- 150 g šećera u prahu
- zelena boja za kolače cvetići i sl.

Farbanje jaja

U mnogim zemljama se ukrašavaju uskršnja jaja koja se zatim daruju. Jaje je simbol obnavljanja prirode i života, a uskršnje crveno jaje znači radost i za one koji ga daruju i za one koji ga primaju.

Neke od najzanimljivijih tradicionalnih tehnika farbanja jaja su:

Pisanka („pysanka“) je ukrajinsko uskršnje jaje koje se ukrašava uz pomoć voska (tzv. batik metodom). Naziv ovih jaja potiče od reči „pysati“ (pisati) jer se po jajima ne crta već piše voskom. Ovakva jaja se uglavnom poklanjaju članovima porodice i prijateljima. Davanje pysanke simbolično znači dati život, zbog čega jaje uvek mora da ostane celo. Štaviše, svaki dizajn i boja na jajetu ima duboko, simbolično značenje. Tradicionalno, dizajn se slaže sa karakterom osobe kojoj je pysanka namenjena.

Pisanica je tradicionalno hrvatsko šareno uskršnje jaje. Tradicionalno, za bojenje pisanica, koristile su se prirodne boje, najčešće crvena dobijena kuvanjem ljuski crvenog luka. Crne pisanice karakteristične su za Međimurje. Boja se dobijala od bobica bazge ili čađe. Motivi na pisanicama su se izrađivali struganjem iglama, skalpelima ili nožićima. Koristio se i vosak, tako da se na vrh pera ili tankog drvenoga štapića stavi kuglica voska, koji se rastopi na plamenu sveće. Kada se završi crtanje voskom, jaje se stavljalo u boju i kuvalo.



Na kraju se premazivalo komadićem slanine radi sjaja. Iako se i danas za bojanje mogu koristiti prirodne, ipak je najčešća upotreba umetničkih boja. Svaka boja ima neko značenje - crvena može simbolizovati Hristovu muku, bela čistoću, plava istinu, zelena plodnost itd. Simboli variraju u različitim regijama.

Farbanje jaja u Srbiji

Postoji običaj da se prvo jaje boji crveno. Ovo jaje se i čuva do sledećeg Uskrsa i naziva se „čuvarkuća“, „čuvadara“, „stražar“, „krstaš“ i sl. U skladu sa nazivima, ovom jajetu se pripisuju magijske moći i smatra se da je veliko zlo po ukućane ukoliko ono pukne. Važnost crvene boje je posledica njene povezanosti sa bojom (Hristove) krvi. Nakon crvenih, najčešća jednobojna jaja su žuta, braon, zelena i plava. Šarena, ukrašena jaja, su se uglavnom poklanjala jer je za njih potrebno više veština i truda.





U severnim krajevima Srbije, verovatno pod uticajem zapadnih naroda, razvile su se tehnike ukrašavanja jaja raznim pantljikama, žicama ili vunicama, koji se lepe ili našivaju na najčešće neobojena jaja. Ovakva jaja se prave kao ukras za kuću preko cele godine.

Ornamenti koji se koriste za ukrašavanje jaja u Srbiji su pre svega cvetovi, ali i lišće i plodovi. Posebna pažnja se posvećivala upravo biljkama koje se koriste u ishrani, poput pšenice koju je, prema narodnim predanjima i Bog blagoslovio. Nakon cvetnih motiva, najzastupljenije su geometrijske

šare. Česte su scene iz života (oranje njive na primer) ili su crtane neveste, kojima su jaja i bila namenjena. Na jajima su se crtale i devojke i mladići sa napisanim ljubavnim porukama. Poruke su inače čest motiv na jajima i osim ljubavnih, česte su i praznične koje slave Uskrs, ali su zabeležene i vrlo originalne i aktuelne. Uskršnja jaja se često ukrašavaju hrišćanskim motivima; na jajima se može naći Hristov lik, raspeće, uskrsnuće, manastiri i crkve. Ipak, u celom svetu je najrasprostranjeniji motiv krsta. U Srbiji, ovaj motiv je gotovo obavezan na prvom jajetu, odnosno „čuvarkući“.

Faberžeova jaja – najglamuroznija jaja na svetu

Ruski zlatar Piter Karl Faberže je 1885. godine uzdigao ukrašavanje jaja na nove visine. On se dobrovoljno prijavio da kreira ukrasna jaja za cara Aleksandra III koje će on pokloniti svojoj ženi Mariji Fedorovnoj. Faberže je jaja držao u tajnosti ali je na kraju oduševio kraljevsku porodicu jajima koja su izgledala obično ali su sadržala u sebi mala iznenađenja napravljena od zlata, emajla i dragog kamenja.

Pokloni za cara

Tokom čitave vladavine cara Aleksandra, samo je jedno Faberžeovo jaje pravljeno svake godine. Caru je ono predstavljano za Uskrs. Kada je na presto došao Nikola II, Faberže je počeo da pravi dva jaja godišnje, jedno za carevu ženu a drugo za njegovu majku.

Uskršnje iznenađenje

Tokom pravljenja, svako jaje je čuvano u tajnosti. A unutar sebe, svako jaje je nosilo iznenađenje, odnosno poklon.

Svako jaje je bilo remek delo za sebe. Na primer, 1891.god Faberže je predstavio jaje „Azova“, izvajano od zelenog jaspisa (smaragda) sa šarama izvezenim od zlata i dijamantata u stilu Luja XV. Unutra je bila sićušna replika broda „Pamiat Azova“ (ruskog borbenog broda).

Posle Ruske revolucije 1917.god, Faberžeova kolekcija je rasuta i mnoga jaja su kasnije prodana na Zapadu. Ako se pitate koliko mogu da koštaju ova jaja, jedno od njih je na aukciji kod Kristija 2007. postiglo cenu od 18,5 miliona dolara (8,9 miliona funti) a kupio ga je Aleksandar Ivanov, direktor Ruskog Nacionalnog Muzeja.



FARBANJE JAJA



*Prirodno
bojena jaja*

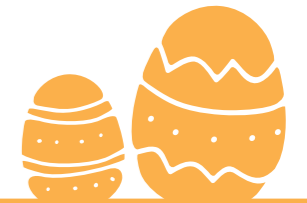
*Jaja
dekorisana
pirinčem*

*Dekorisanje
sličicama*





JAJA DEKORISANA PIRINČEM



PRIPREMA:

Jaja skuvajte, izvadite iz vode i osušite papirnatim ubrusom. Za dalji rad jaja treba da budu topla. Tako da sve radite odmah po kuvanju.

U posudu sipajte oko 2 kašike pirinča. Količina pirinča zavisi od posude u kojoj radite, nikako ne treba da je napunite do vrha.

Preko pirinča nakapajte gel boju i promešajte kako bi se pirinač obojio. Stavite jaje, poklopite i „mućkajte“. Nemojte to da radite jako kako ne biste razbili jaje, već nežno promrdajte par puta. Ako budete duže radili, onda će se jaje skroz obojiti.

Po potrebi promrdajte jaje prstima, zato su vam potrebne rukavice. Vremenom ćete dodavati po još malo boje, jer pirinač upija i suši se. Ako vam ponestane boje, sipajte vrlo malo vode, tek toliko da pokvasite pirinač. Za svaku boju koristite zasebnu posudu.

Možete kombinovati i dve boje, prvo jaje ubacite u posudu sa jednom bojom, pa u posudu sa drugom bojom. Jaja ostavite da se ohlade, pa premažite sa malo ulja radi sjaja.

MATERIJAL:

- pirinač dugog zrna
- boja za jaja u gelu ili tečna boja za jaja
- okrugla plastična posuda prečnika 8-10 cm, sa poklopcem (od nekog sirnog namaza, kajmaka i sl.)
- zaštitne rukavice



PRIRODNO BOJENA JAJA



MATERIJAL Farbanje cveklom:

- cvekla, oko 500 g
- oko 1 l vode
- 2 kašike sirćeta

Farbanje ljubičastim kupusom:

- ljubičasti kupus, oko 500 g
- oko 1 l vode
- 2 kašike sirćeta

Farbanje kurkumom:

- 7 kašika kurkume
- oko 1 l vode
- 2 kašike sirćeta

FARBANJE CVEKLOM:

Cveklu očistite, pa narendajte na krupno. Stavite u šerpu, dodajte sirće i prelijte vodom. Stavite na ringlu, pustite da proključa na najjačoj temperaturi, smanjite i krčkajte oko 30 minuta. Ako se pojavi pena na vrhu, skinite kašikom. Posle tog vremena, procedite, pa tečnost sipajte nazad u šerpu i poređajte kuvana, topla jaja tako da budu u jednom sloju i potpuno pokrivena tečnošću. Ostavite ih nekoliko sati u boji, najbolje preko noći. Gotova premažite uljem radi sjaja.

FARBANJE LJUBIČASTIM KUPUSOM:

Kupus naseckajte pa dodajte u šerpu sa vodom i sirćetom. Stavite da provri pa smanjite i krčkajte oko 30 minuta. Procedite pa tečnost vratite nazad u šerpu. Dodajte kuvana, topla jaja, u jednom sloju, neka budu skroz potopljena. Ovu boju redovno proveravajte kako napreduje, jer je intenzivna. Ako jaja ostavite predugo u boji, mogu poprimiti tamno plavu ili čak crnu boju. Kada dostignu željenu nijansu, izvadite, osušite i premažite uljem.

FARBANJE KURKUMOM:

U šerpu sipajte vodu, sirće i dodajte kurkumu. Promešajte kako bi se kurkuma rastvorila i kuvajte do ključanja. Sve vreme mešajte kako vam se kurkuma ne bi uhvatila za dno šerpe. U ovu tečnost stavite kuvana, topla jaja, u jednom sloju, neka budu skroz potopljena. Redovno proveravajte kako napreduje bojenje. Kada dostignu željenu nijansu, jaja izvadite, osušite i premažite sa uljem.





DEKORISANJE JAJA SLIČICAMA I LEPLJIVOM TRAKOM

Jaja treba da budu topla, kako bi se i traka i sličice bolje lepile za jaje.

DEKORISANJE NALEPNICAMA

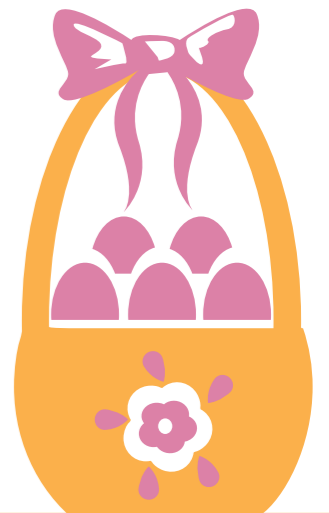
Izlepите jaja sličicama, možete kombinovati više sličica kako biste dobili karakterističnu šaru. Kada izlepите jaja, prstom dobro pređite preko sličica kako bi što bolje legle na ljusku. Samo pazite da ne stisnete prejako kako ne biste slomili jaje. Ubacite u boju po želji, dok ne dobijete željenu nijansu. Vadite u karton za jaja, pa kada se malo prosuše skinite sličice. Premažite uljem kada se potpuno ohlade.

DEKORISANJE TRAKOM

Traku možete seći na uže tračice, kockice, trouglove.. pa lepiti po jajetu. Budite maštoviti! Ubacite u boju, dok ne dobijete željenu nijansu. Ako vidite da se traka odlepljuje, brzo izvadite jaja. Vadite u karton za jaja, pa skinite traku. Premažite uljem kada se potpuno ohlade.

NAPOMENA:

- Najbolje su se pokazale sličice manjih dimenzija, jer lepo legnu na površinu jajeta, pa ne dozvoljavaju boji da prođe na mestima gde ima nabor.
- Kada birate traku, gledajte da bude nepromočiva, voodootporna i da se dobro lepi.
- Ako ste u mogućnosti, koristite gel boje koje su jačeg intenziteta ili boje u kojima je dovoljno da jaja stoje kratko, a da dobiju finu boju.






MATERIJAL:

- boja za jaja
- lepljive sličice u raznim oblicima – krug, srce, zvezdice...
- lepljiva traka
- kuvana jaja

PRIJATNO

Pratite Doncafé na:

 www.facebook.com/ljubitelji.kafe
 twitter.com/Ljubitelji_kafe
 pinterest.com/ljubiteljikafe

Pratite NajboljaMamaNaSvetu.com na:

 Facebook.com/NajboljaMama