

Naučeno od bakice Marte

Štange, šipke, valjušci, mustre od špinovanog šećera (od prženog šećera i oraja)

Metne se u rajliku ispržiti šećera na šporetu u količina po želji, od pola kg do 1kg. Kad se šećer sav otopi na laganoj vatri, uz stalno prisustvo i postupno miješanje doda se po želji 2 – 3 šake sjeckanih oraha. Kad se sve skupa izmiješa, istresa se na dobro pomašćenu veliku dasku. Jedan dio se odmah nožem izreže za šipke koje se valjaju masnim rukama i brzo ostavljaju, jer se sve brzo stvrdne. Drugi dio se isto masnim nožem još brže izreže u kvadratiće. Potrebna je vještina za oba ova postupka.

Bomboni u mustrama

Ovo je jednostavniji i brži postupak dobivanja slastica od prethodnog. Namaste se limene modlice *stinitom* – neotopljenom svinjskom mašću. Isprži se ili *špinuje* šećer, doda se sjeckanih oraha i još vruće sa *šporeta* se *sipa* u namašćene modlice da se stvrdne. Kad bude tvrdo *modlice* se preokrenu i istresaju na dasku namazanu mašću, kao kolači *pracne*.

Jagode

Sastojci: 3 šake mljevenih oraha, 5 *kašika* šećera, sol i kora od 6 opranih limuna, jedno jaje, i jedan bjelanjak.

Umjesiti i praviti jagode, *ofarbati* crvenim ekstraktom od jagoda, uvaljati u kristal šećer, *metati* u papirnate korpice, ukrasiti s 3 listića od jagoda ili napraviti stapkicu od *oblatne*.

Puslice

Izbiju se samo bjelanjci prema količina jaja po želji. Na svaki bjelanjak dodaje se po 3 *kašike* šećera, jedna po jedna *kašika*, dok se *šnel* izbija. Dalje se izbija žicom na pari dok ne postane čvrst snijeg, da ne pada. Namasti se dno posude i na njega se poslažu polovice *mrezgi* – jezgri oraha. Na svaku *mrezgu* stavi se malo izbijenog *šnela* – *kašikicom* ili vrećicom za *šlag*. Sve se ostavi sušiti na sobnoj temperaturi 1 – 2 dana.

Kućni prijatelj

Izbiti piškotu – biskvit od 5 jaja, odvojeno bjelanjke i žumanjke. Najprije snijeg od bjelanjaka u koji treba dodati *kašiku po kašiku* šećera, ukupno osam. Dodaavati odvojene žumanjke, jedan po jedan, svih pet, 6 *kašika* brašna, jednu šaku sjeckanih oraha, jednu šaku groždica, jednu šaku narezanih smokava, malo narezanih komadića čokolade i 2 – 3 *kašike* ulja. Namastiti i pobrašniti *tepsiju*, staviti smjesu u *tepsiju* i peći. Pečeno rezati u *štangice*.

KATICA ALATROVIĆ

ŠOKAČKA KUVARICA

STAROVIRSKI *ADETI* U PRIPREMI JELA

OD NJIVE, *BAŠČE*, ŠLJIVIKA I *AVLIJE*
DO *TRPEZE* I *SINIJE*

- STARINSKA JELA I KOLAČI
- ŠOKAČKA JELA KROZ POKOLJENJA
- PLODOVI SLAVONSKE RAVNI