



Tradicionalna jela Potkozarja i Podgrmeča

Recepti koje čuvamo od zaborava





Tradicionalna jela Potkozarja i Podgrmeča

Izdavač:

Udruženje Promotur
Prijedor
www.promoturpd.org
info@promoturpd.org

Izbor trad. jela:

Udruženje Plodovi sela
Novi Grad

Uredio:

Jovan Lekanić

Priprema za štampu:

GLS-design
Prijedor

Fotografije:

Udruženje Plodovi sela
Novi Grad

Prijedor, 2013. godine





Sadržaj:

Somun (domaći hljeb)	6	22 Kvrguša
Pogača	7	23 Omač
Ku(ku)ruza	8	24 Sataraš
Kvasni uštipci sa kajmakom	9	25 Grah sa suvim rebarcima
Uštipci – Kolačići	10	26 Gnječeni (tempani) grah
Kokošija supa	11	27 Kiseli kupus sa suvim mesom
Begova čorba	12	28 Marinada od unske ribe
Bunjgur	13	29 Pržena pastrmka
Pura	14	30 Pohovani sanski šaran
Cicvara	15	31 Šape
Popara	16	32 Hurmašice
Potkriža	17	33 Pita sa jabukama
Kljukuša	18	34 Baklava
Projara	19	35 Čupavci
Pita sa sirom	20	36 Kiselo (skrobovo) mlijeko
Kvasna pita sa sirom	21	37 Turšija od voća





Somun

(Domaći hljeb od pšeničnog brašna)

Sastojci:

*0,5 kg pšeničnog brašna, 5 g svježe
germe,
1 mala kašika soli; 3,5 dl vode*

6



Priprema:

Rastopiti germu u vodi. Brašno i so pomiješati i lagano dodavati vodu miješajući tijesto rukama. Tijesto treba da nadolazi 1,5 sat na sobnoj temperaturi. Kada je tijesto nadošlo, lagano oblikovati hljeb na pobrašnjenoj podlozi. Zagrijte rernu na 250°C. Stavite somun u tepsiju, te pecite dok se ne zarumeni.



Pogača

(Vrsta hljeba od pšeničnog brašna. Sprema se na isti način kao i somun, samo što se u tijesto za pogaću ne stavlja germa (kvasac), već soda bikarbona.)

Sastojci:

0,5 kg pšeničnog brašna, 1 mala kašika sode bikarbune, 1 mala kašika soli; 3,5 dl vode

7



Priprema:

Brašno, so i sodu bikarbonu pomiješati i lagano dodavati vodu miješajući tijesto rukama. Mijesite na dasci dok tijesto ne postane glatko. Stavite ga u podmazanu tepsiju i ostavite da se odmori 20 minuta. Zagrijte rernu na 250°C. Stavite pogaću u tepsiju, te pecite dok se ne zarumeni.





Ku(ku)ruza

(Hljeb od kukuruznog brašna)

Sastojci:

*4 šolje za čaj kukurznog brašna
 (najbolje je brašno koje nije skroz sitno
 samljeveno, već je malo krupnije
 granulacije), vode - toliko da dobijete
 srednje tvrdo tjesto, odnosno toliko da
 se tjesto sjedini i da ga je iz činije
 moguće premjestiti u tepsiju.*



Priprema:

Nauljite tepsiju i tjesto koje ste od brašna i vode zamijesili premjestite u istu i lijepo rukama rasporedite ravnomjerno. Ako volite više korice, rastanjite tjesto u veću tepsiju da bi kruza bila tanja, pa samim tim imaće i više korice, biće tvrđa. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180°C oko 45 min.



Kvasni uštipci sa kajmakom

Sastojci:

500 gr brašna, 2 jaja, 1/2 l mlijeka, 5 gr soli,
1 kvasac, 2 dcl ulja, 200 gr kajmaka

Priprema:

Kvasac rastopite u malo mlake vode. U veću posudu stavite brašno, pa dodajte rastopljeni kvasac i so, te postepeno dosipajte mlaku vodu, koliko je potrebno da se zamijesi mekše tijesto. Miješajte ga snažno drvenom kašikom, dok ne počne da se odvaja od posude i kašike. Zagrijte ulje, pa kašikom vadite tijesto i spuštajte ga da se prži u većoj količini ulja, te okrećite dok ne porumene sa svih strana. Izvadite ih rupičastom kašikom na kuhinjski papir i ostavite da malo odstoje, kako bi papir upio višak ulja.

Još vruće uštipke po želji poslužite sa domaćim kajmakom, suhim mesom ili pak sa svih strana pospite šećerom u prahu i služite kao slatkiš.



Uštipci-kolacići

Sastojci:

*4 jaja, 2 dl mlijeka, 2 dl vode, 1/2 kg
brašna
1 prašak za pecivo, 1/2 kašičice soli*



Priprema:

U jednoj posudi pomiješajte brašno i prašak za pecivo, a u drugu stavite sve ostale sastojke i miješajte električnim mikserom. Dok miksate postepeno dodajite pomješano brašno i prašak za pecivo. Kad se sve to lijepo sjedini možete početi sa pečenjem. U tavu staviti ulje, te kašikom grabiti tijesto i stavljati na vruće ulje.



Kokošja supa

Sastojci:

*1 kokoš, 40 gr mrkve, 40 gr peršinova korijena s lišćem
20 gr celerova korijena, 20 gr luka, 1,5 l hladne vode
so, vegeta, biber u zrnu*

Priprema:

Očišćenu i opranu kokoš stavite kuhati u hladnu vodu zajedno s mrkvom, peršinom, celerom, nekoliko zrna bibera i ploškama luka popećenim na ploči štednjaka. Dodajte so i kuhanje juhu na blaganoj vatri dok meso ne omekša.

Kuhanu kokoš izvadite iz supe, a supu procijedite. Sa kuvane kokoši odvojite meso, pa ponovo vratite u supu. Ako je supa previše masna, treba je ostaviti da se ohladi pa sa površine odstraniti suvišnu masnoću. U procijeđenu supu dodajte malo vegete i ukuhajte domaće rezance, a prije posluživanja dodajte nasjeckani peršin.



Begova čorba

Sastojci:

Po 300 gr telećeg i pilećeg mesa bez kosti, 1 dl ulja 100 gr korijenastog povrća, 50 gr crnog luka, 20 gr brašna, 100 gr bamije, 50 gr milerama, 1 žumance, biber, so

Prepričanje:

Teleće i pileće meso isjeći na kockice i kratko prokuhati. Crni luk i korjenasto povrće takođe isjeći na kockice i na ulju pržiti skupa povrće i meso. Kada meso skoro porumeni, dodati brašno, zaliti vrućom vodom, dobro izmiješati po dnu lonca i pustiti da se kuha na nižoj temperaturi. Dok čorba kuha, bamiju oprati i nakiseliti a onda je staviti da se kuha u vodi. Dodati malo sirceta ili limunovog soka. Pred kraj kuhanja čorbe, ocijedenu bamiju staviti unutra i pustiti da izvjesno vrijeme zajedno kuha. Poboljšati ukus dodavanjem bibera po potrebi, soli, skinuti sa vatre, odnosno štednjaka, povezati svježim žumancem i mileramom.



13

Bunjgur

Sastojci:

½ kg bunjgura (kukuruzni ili pšenični),

150gr masti ili ulja, 1,5 l vode.

Preliv (začin): *1 litar mlijeka, ½ kg
mladog kajmaka,*

½ kg mladog sira

Priprema:

Kukuruz ili pšenicu krupno samljeti i prosijati. Krupni dio koji ostane u situ (bunjgur) sipati u 1 litar ključale vode. Dodati 150 g masti. Na kraju dodati preliv. Pšenicu kuhati na laganoj vatri 1 sat i mijesati da ne zagori. Kukuruz kuvati nekoliko sati. Jelo se služi toplo, uz prilog. Prilog može da se služi pojedinačno ili kao kombinacija. Ovdje je bitan način pripreme.



Pura

Sastojci:

*500 gr domaćeg kukuruznog brašna,
1 kašika soli, 2 l vode,
200 gr mladog kravljeog sira (mlijeko,
kajmak)*



Priprema:

Vodu posolite i stavite da prokuha. Kad voda provrije, uspite brašno. Kuvajte na laganoj vatri 30-40 minuta. Nakon toga, drvenom kašikom miješati i kuvati još 15 minuta.

Puru servirati sa mladim sirom, kajmakom ili vrućim mljekom.



Cicvara

Sastojci:

*1,5 l vode, 240 gr kukuruznog brašna,
400 gr kajmaka, 50 gr masti, soli po
želji*

15



Priprema:

U šerpu se stavi voda, kajmak i mast i kada to prokuha stavi se kukuruzno brašno i malo soli. Ostavi se da kuha i onda se miješa dok se ne počne odvajati masnoća. Zatim se skloni na kraj šporeta da se još krčka.

Poslužuje se kao toplo predjelo.



Popara

(Popara je staro jelo na kojem su se othranile generacije. Domaćice nisu bacale stari hljeb, nego su ga "poparivale" u vodi, pa odatle i naziv "popara".)

Sastojci:

stari hljeb ili pogača, 100 gr domaćeg sira, 4 male kašike kajmaka, voda - oko 1 litar, so

Priprema:

Uzeti veću šerpu i staviti vodu i so da proključa. Izlomiti hljeb ili pogaču rukama u veće komade, ubaciti kad provri. Potom, smanjivati vatru i dok se poslije minut-dva hljeb "popari", odliti nepotrebnu vodu ako je ima. Pustiti da krčka par minuta, blago promiješati, skloniti sa vatre, dodati sir.

Pri serviranju u tanjur, na sredinu staviti kajmak.



Potkriža

(Potkriža je nastala da se spase ostaci kruha ili pogače.)

Sastojci:

*Pogača stara 1 dan, voda, vegeta, biber,
1-2 kašike putera, 500 gr junetine, 800 gr
crvenog luka*

17

Prepričanje:

Irezati (iskrižati) pogaču na tanke šnitice dužine oko 3-4 cm i debljine 2-3 mm. Prokuhati 2,5 - 3 dl vode, dodati vegetu, biber i maslac, te time preliti iskrižanu pogaču. Ovu masu poklopiti i s vremena na vrijeme promiješati. U međuvremenu, isjeći meso kao za gulaš i malo prepržiti, zatim dodati isceckan crveni luk i sve pržiti dok luk ne postane staklast. Potom, dodati 3-4 dl vode i kuhati sve oko 1,5 sat, ili dok meso ne postane mekano. Ako je potrebno, dodati malo vode tokom kuhanja, na kraju je dovoljno da ostane 1, 5 dl vode. Kad je pogača upila svu vodu, sasuti je u dublju tepsiju i preliti saftom od luka i mesa. Istopiti puter i preliti preko svega. Ljubitelji suhog mesa mogu dodati prilikom kuhanja nekoliko komadića mesa.





18

Kljukuša

Sastojci:

4 kašike kajmaka, 4 kašike domaće pavlake
4 kašike mladog domaćeg sira, $\frac{1}{2}$ praška za
pecivo,

2 dl kisele vode, brašna po potrebi, 2 jaja

Za preliv: 1 glavica bijelog luka, 2 dl domaće
pavlake



Preparacija:

Umutiti jaja, dodati kajmak, pavlaku i sir, prašak za pecivo, vodu, te dodavati brašno dok tijesto ne postane žitko. Tijesto treba biti gustine kao za uštipke kolačice. Peći na temperature od 200°C dok ne porumeni. Kad se ispeče i ohladi, sasjeći kljukušu na kockice i prelitи sa prelivom, koji se pravi tako da se usitni glavica bijelog luka i izmiješa sa pavlakom.





19



Projara

Sastojci:

3 jaja, 3 dl mlijeka, 2 dl ulja; 1 prašak za pecivo,
200 gr sira, 500 gr kukuruznog brašna



Priprema:

Sve sastojke zamješati zajedno mikserom i na kraju dodati kukuruzno brašno. Masu promešajte dok se sve ne sjedini i sipajte u pleh podmazan uljem i posut brašnom. Pećnicu zagrejte na 220 stepeni, stavite projaru da se peče a temperaturu smanjite na 200 stepeni.

Pecite projaru 30 minuta. (Peći dok ne porumeni).

Poslužite sa jogurtom.





Pita sa sirom

Sastojci:

500 gr jufki za pitu, 4 jaja; 500 gr sira,
5 gr soli, 2 dl ulja, 4 dl kiselog vrhnja

20



Priprema:

Sir posolimo i razmutimo 4 jajeta, dodamo ulje i kiselu vrhnju.

Smjesu dobro izmiješamo istavljamamo na kore odnosno jufku, ravnomjerno motamo u rolne po dvije jufke. Pečemo natemperaturi od 200 °C. Za 20 minuta kada porumeni - gotovo je.

Siječemo na kocke promjera 10x10cm i serviramo kao toplo predjelo.



Kvasna pita sa sirom

Sastojci:

450 gr brašna, 100 ml ulja, 1 mala kašika soli,
1 kašika rastopljenog kvasca, vode po potrebi

Za nadjev:

500 gr sira, 2 kašike kajmaka, 4 kašike pavlake,
3 jaja, malo mlijeka i soli po potrebi

Za preljev: 1 jaje i 1 dcl pavlake i malo soli

21

Priprema:

Zamijesiti tijesto od navedenih sastojaka. Tijesto ne treba da bude previše tvrdo, i radite ga rukama desetak minuta, poklopite činijom i ostavite pola sata da naraste. Potom, od tijesta razviti 2 jufke, ne pretanke. Filovati nadjevom od sira, kajmaka, pavlake, jaja i mlijeka. Uviti jufku sa 2 strane, smotati je u krug i staviti u podmazanu okruglu tepsiju. Drugu jufku isto filovati i staviti je oko prve jufke. Ostaviti da naraste pola sata, te preliti sa preljevom i peći na 200 °C dok ne porumeni.





Krvguša

Sastojci:

1 pile, 2 jaja, so, mlijeko, ulje, voda, kajmak, crveni luk, malo maslaca

22

Priprema:

Brašno, jaja, so, mlijeko, te malo vode dobro izmiješajte da dobijete tijesto malo gušće nego za palačinke. Uključite pećnicu da se zagrije, a u međuvremenu očistite pile, usitnite ga na manje komade i začinite po ukusu. Kada se pećnica zagrijala, pomastite posudu za pečenje, pa je stavite u pećnicu da ulje „zacvrči“. U ovako zagrijanu posudu za pečenje naspite tijesto, pa odozgo poredajte isjeckanu piletinu i sitno isjeckani crveni luk, te stavite da se peče. Ispečenu krvgušu pospite prelivom od maslaca, kajmaka i mlijeka koji ste prethodno malo posolili, pa pokrijte pamučnom krpom i pustite da malo odstoji. Poslužite toplo.



Omač ✓

Sastojci:

500 gr širokih rezanaca, mlijeko,
kiselo vrhnje, kajmak

23

Priprema:

Omač se pravi od tankog tijesta i mlijeka. Tijesto se pravi od pšeničnog brašna koje se tvrdo zamjesi, a zatim se razvije na tanke trake koje se peku na plehu od šporeta. Kad su pečene, trake se isjeku u deblje rezance, a zatim kuhaju u mlijeku. Skuhajte tjesteninu, i ocijedite. U tjesteninu dodajte мало mlijeka i sačekajte dok se ukuha u tjesto. Maknite s vatre i umješajte kiselo vrhnje i kajmak.





Sataraš

Sastojci:

500 gr paprika, 500 gr paradajza, 1 veća glavica luka
5 kašika ulja, so, biber, 1 kašika vegete

24



Priprema:

Papriku očistite i narežite na manje komadiće, a luk na listiće. Paradajz ogulite, odstranite mu sjemenke i narežite. U širokoj tavi na ugrijanom ulju svijetlo popecite luk, te dodajte pripremljenu papriku. Kad paprika malo omekša, umiješajte paradajz i vegetu pa nastavite pirjati sve dok sva tekućina ne ispari. Na kraju sataraš dosolite i pobiberite.





Grah sa suvim rebarcima

Sastojci:

500 gr graha, 1 veća glavica crvenog luka, 1 mrkva, 1 paradajz, nekoliko češanja bijelog luka, lovorov list, suva rebarca, so, vegeta, biber, aleva paprika, brašno, ulje

Priprema:

Grah prije kuhanja na 1-2 sata ili preko noći pokiseliti u vodi, da nabubri. Prokuhajte ga nekoliko minuta i onda izlijte tu vodu u kojoj ste ga kuhalili. Na vrelom ulju propržiti glavicu luka, dodati grah, mrkvu, bijeli luk, lovor, paradajz, suvu rebarcu, nasuti vodom. Kuvati 2 sata ili duže, zavisno od vrste graha, uz povremeno dolijevanje vode. Pri samom kraju kuhanja, grah prognječiti malo viljuškom, dodati so, vegetu, biber. 10 minuta pred kraj zapržiti zaprškom od ulja, brašna i aleve paprike.



26

Gnječeni grah

Sastojci:

500 gr graha, 400 gr crnog luka, 4 češnja bijelog luka, 2 male kašike aleve paprike,
1 dl ulja, tucane paprike, so, biber

Priprema:

Uveče potopiti grah u vodu da prenoći. Sutradan ga ocijediti, i naliti drugom vodom i staviti da provri. Ocijediti ga i ponovo naliti vodom koju ćemo posoliti i kuvati ga dok se ne skuva. U tavi na 1 dl ulja, prodinstati 400 gr sitno isjeckanog crnog luka. Kada je izdinstan crni luk, dodati sitno isjeckan bijeli luk i alevu papriku. Dok je tava još na vatri, polako ćemo dodavati procijeđen grah uz istovremeno gnječenje viljuškom. Kada sav grah izgnječimo, masu ćemo dobro sjedinjiti i propržiti. Dodati malo soli, bibera i tucane paprike po ukusu.





Kisički kupus sa svim mesom

Sastojci:

1 do 1 ½ kg ribanog kiselog kupusa, 30 dkg dimljene slanine, 1 suva svinjska koljenica, so

27

Priprema:

Kupus isperite hladnom vodom tako da ne bude prekiseo. Dolijte vode tek toliko da za pola prsta prekrije kupus, u sredinu stavite svinjsku koljenicu koji ste prethodno dobro oprali, a oko koljenice poslažite komade dimljene slanine. Zatvorite lonac i stavite na jaku vatru dok zakuha. Smanjite vatru i kuvajte još 3 sata.



Marinada od unske ribe

Sastojci:

500 gr unske plotice, 1 litar ulja,
so, vegeta, biber, mrkva, 1 l bijelog vina

Prepuna:

Sve se složi u posudu u kojoj ćete krčkati marinadu najbolje posuda koja se ne ljepi pri kuhanju. Dok slažete ribu redajte između lovoroševog listića, limuna i bibernog ulja kako je bitno odrediti temperaturu lagalog kuhanja i tako da istom jačinom traje 6 sati, s tim što će te zadnji sat kuhanja dodati vino prethodno zagrijano da nebi došlo do prekida kuhanja. Ostavite da se marinada ohladi i onda je najbolje u staklene tegle složiti polako i zaliti masnoćom u kojoj se riba krčkala, možete dodati prilikom kuhanja veću količinu ulja da bi ste tegle moli bolje popuniti ili ako tako volite. Marinada je izuzetno ukusna, pogodna i za zdravu ishranu nema kostiju jer su se



29

Pržena pastrmka

Sastojci:

*1 kg pastrmke, 100 gr brašna, bijeli luk,
sjeckan peršun, biber, so, 1/2 kg limuna,
2 dcl ulja*

Priprema:

Pastrmke očistite, operete, pustite da se dobro ocjede i posušite ubrusom. Uvaljajte ih u brašno i pržite na vrućem ulju sa obe strane od 4 do 6 minuta.

Serviranje: Gotove pastrmke izvadite na tanjur i prelijte umakom od sitno nasjeckanog češnjaka, peršuna, ulja, soka od pola limuna, soli i papra.



Pohovani sanski šaran

Sastojci:

1 kg šarana, 600 gr kukuruznog brašna,
mljvena crvena paprika, so, 1/2 l ulja,
1/2 kg češnjaka u prahu



Priprema:

Šarana očistite, dobro operete i izrežete na odreske. Odreske posušite papirnatim ubrusom, posolite i uvaljajte u kukuruzno brašno pomiješano sa mljevenom crvenom paprikom, biberom i češnjakom u prahu. Pržite na ulju 5-6 minuta sa svake strane dok ne dobije zlatnožutu boju i



Sape

Sastojci:

2 šolje od 2 dl mljevenih oraha, 2 šolje brašna, 1 šolje šećera, 1 šolje svinjske masti ili 1 margarin, 1 vrećica vanilin šećera, 1 jaje, 2 kašike šećera u prahu



Priprema:

Sve sastojke staviti u zdjelu i dobro zamijesiti, tijesto staviti na hladno da odstoji najmanje 1 sat, dok se tijesto hlađi pripremiti kalupe, iznutra ih namazati i posuti brašnom te puniti ovim tjestom. Peći na temperaturi 200 °C oko 20 minuta, vaditi iz kalupa i posipati šećerom u prahu.



Hurmašice

Sastojci:

*250 gr maslaca, 1 jaj, ½ limuna,
1 prašak za pecivo, ½ kg brašna, 1 kg
šećera*



Priprema :

250 gr maslaca umutiti, dodati jedno jaje, 1/2 limuna, dodati prašak za pecivo, 1/2 kg brašna. Sve dobro umutiti i praviti hurmašice. Zatim staviti peći.

Nadjev: 1 kg šećera i 1 litra vode
To kuhati 30 minuta i dodati limuna.
Tople hurmašice zaliti toplim nadjevom.



Pita sa jabukama

Sastojci:

500 gr tankih kora za pitu, 200 gr jabuka,,200 gr šećera, 3 supene kašike griza, $\frac{1}{2}$ kesice cimeta, ulje, 1 dl kisele vode



Priprema:

Jabuke oljuštiti od ljske i izrendati. Pomiješati šećer, griz i cimet. Preko kore posuti malo jabuka, pošećeriti i poprskati malo uljem. Presaviti koru i uviti u rolnu. Postupak ponavljati dok ima kora. Ređati u pouljenu tempsiju, poprskati malo kiselom vodom i ostaviti da odstoji 15-20 minuta. Peći na 220°C dok ne porumeni (oko 40 min.)



34

Baklava

Sastojci:

500 gr kora za baklavu, 500 gr oraha,
200 gr putera, 100 ml ulja,

Za agdu:

3 čaše od 2,5 dl šećera, 4 čaše vode, sok
od 1 limuna

Priprema:

Orahe samljeti, dodati im šaku šećera i izmiješati. Tepsiju nauljiti, pa staviti 2 lista kora i posuti orasima. Tako redati do kraja. Puter i ulje staviti na peć i miješati dok se puter ne otopi. Baklavu isjeći na trokutice i zaliti otopljenim uljem i puterom. Ostaviti desetak minuta da baklava upije masnoću. Staviti da se peče na 180 ° C. Kad baklava počne dobijati boju, možete smanjiti temperaturu da se baklava više suši nego peče. Staviti agdu da se kuha. Gotovu baklavu zaliti toplo agdom.



Cupavci

Sastojci:

*4 jaja, 2,5 šolje šećera, 1 šolja mlijeka,
1 šolja ulja,
1 prašak za pecivo, 4 šolje oštrog brašna
Preliv: 100 gr čokolade, 700 ml mlijeka
1/4 margarina, kokosovo brašno*



Priprema:

Pomješati sve sastojke i ispeći tijesto. Kad se ohladi isjeći na kockice. Rastopiti 100 gr čokolade sa 1 šoljom mlijeka, 1/4 margarina, te u to dodati još 1/2 l mlijeka. Uvaljati kockice u preliv od čokolade, a potom u kokosovo brašno.



Kiselo (skrobovo) mlijeko

Sastojci:

4 l vode, 1 kg sitno prosijanog
kukuruznog brašna

2 l mlakog mlijeka, 1 komadić kukuruze

Prepričanje:

Razmutiti brašno sa malo hladne vode, te dodati u kipuću vodu i miješati na laganoj vatri oko 30-40 min. U prohlađeno sipati mlako mlijeko i staviti komadić kukuruze zbog bržeg vrenja. Ostaviti da stoji 2-3 dana dok se ne ukiseli. Potom, sipati u čaše i po ukusu razblaživati sa mlijekom.

Turšija od voća

Sastojci:

Divlja jabuka, divlja kruška, oskoruša, trnjina, šipak, glog, brekinja, borovica (sitne bobice sa patuljastog mirisnog četinara), mušmula, 1 srednja dunja, grožđe, drenjak, kupina, voda

Priprema:

Uzme se svo voće, s tim da ide najviše divlje jabuke 40-50%, a grožđe se stavi u najlon kesu, a kesa se zaveže i napravi dosta rupa na njoj i nakon 1 mjeseca stajanja u turšiji ona se izvadi i baci.

Drenjak i kupina dospiju ranije pa se tad uberu i zamrznu. Kad se stavlja turšija, izvade se iz leda i direktno dodaju ostalom voću. Na sadržaj voća treba da ide 3/4 vode. Znači ako se koristi bačvica od 20 l onda treba da bude jedna četvrtina voća. Manje od toga ne smije da bude, a poželjno je da bude čak do jedne trećine voće. Bačvica stalno mora da bude puna i da tečnost bude preko voća da ne dolazi do stvaranja velike količine pljesni. Vremenom, kako se turšija koristi ona zbog stalnog dolijevanja.



Projekat realizuje Udruženje Promotur

www.promoturpd.org
info@promoturpd.org

u partnerstvu sa



Izrada ovog vodiča realizovana je u sklopu UNDP-ovog projekta „Jačanje lokalne demokratije/demokracije III – LOD III“ kojeg finansira Evropska unija iz sredstava Instrumenta za prepristupnu pomoć (IPA) u iznosu od 2 miliona eura.

Mišljenja izražena u ovom materijalu su mišljenja autora i kao takva ne odražavaju službene stavove Evropske unije niti Razvojnog programa Ujedinjenih nacija.

Sadržaj teksta je isključiva odgovornost Udruženja Promotur.



Projekat finansira
Evropska unija



Ministarstvo pravde
Bosne i Hercegovine



Empowered lives
Resilient nations



Opština
Novi Grad