

NARODNA VISOKA ŠKOLA GRADIŠĆANSKIH HRVATOV
VOLKSHOCHSCHULE DER BURGENLÄNDISCHEN KROATEN

ESSBARE FRÜCHTE AM WEGESRAND IM HERBST

verarbeitet zu Köstlichkeiten

(Weißdorn, Kürbis, Hagebutte, Suppenwürfel,
Ringelblumen, Lavendel,...)

ŠTO RASTE UZ PUT I JE ZRILO U JESENI?

Kako se more sve hasnovati?

(glog, tikva, šipak, kocka za juhu,
neven, lavanda, ...)

**Mittwoch/srijeda, 7. Oktober 2015,
17 - 20 Uhr/uri**

**Vereinshaus/Društveni stan
Schandorf/Čemba**

Referentin/predavačica **Grete Binder**
Kräuterpädagogin/stručnjak za ljekovite biljke

Beitrag/prinos **€ 14.-** (Vortrag und Material)

Kleine Gläser, bitte, mitbringen!
Vor Anmeldung/prijave: Mühlgaszner 0664 1108644

**DRUŠTVO ZA SOCIJALNE POSLE ČEMBA
SOZIALVEREIN SCHANDORF**

Rezepte von Grete BINDER

Übersetzung in den Schandorfer kroat. Dialekt E. Mühlgaszner

HOPFEN-MINZE-APERITIF

Zutaten:

10 g frische oder 3 g getrocknete Hopfenzapfen, 1 Stückchen frischen Ingwer (daumengroß), 1 Sträußchen Pfefferminze, 1 Liter Wasser, 1 Zitrone, 50 g brauner Zucker (Honig), Ingwerraspeln

Zubereitung:

Zitrone in Scheiben schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten in Wasser aufkochen, ca. 15 Minuten ohne Deckel kochen lassen. Danach abseihen, den Zucker oder Honig dazu geben und gut kühlen. Zum Servieren mit Pfefferminzblättchen und Zitronenscheiben formieren.

APERITIF OD HMELJA I METVICE

Dodatki:

10 g friških ili suhих šiškić od hmelja, 1 kusić friškoga ingvera (velikoga kot palac), 1 svježanj metvice, 1 l vode, 1 citronu, 50 g škuroga cukora (meda), nastrugani ingver

Priredjivanje:

Citrone se poriču na kotače i se skupa s drugimi dodatki u vodi zakipu, ca 15 minut ostavit kuhat, ne pokrit, precidit, dodat cukor ili med i ostavit da se ohladi. Za serviranje polipšat malimi kusići metvice i citrone.

WEIßDORNGELEE:

1 Liter Weißdornsaft (dazu werden weich gekochte Beeren ausgepresst, entsaftet und mit gleicher Menge Traubensaft vermischt), 1/2 kg Zucker oder Honig mischen und 10 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen und heiß in saubere Gläser füllen und verschließen.

ŽELE OD GLOGA:

1 l soka od gloga (zato bibice na mehko skuhat i sprešat i s istom količinom grojzovoga soka zmišat), dodat 1/2 kg cukora ili meda i 10 minut kuhat. Kad se zgusne, napuniti u stakli o dobro zaprit.

WEIßDORNMARMELADE:

Zutaten:

1kg Weißdorn, 1kg Äpfel, etwas Traubensaft, 1 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Weißdornfrüchte entsaften, gleiche Menge Gelierzucker dazu geben und nach Anweisung zu Marmelade kochen und in Gläser füllen.

MARMELADA OD GLOGA:

Dodatki:

1 kg gloga, 1 kg jabuk, malo grojzovoga soka, 1 kg želecukora

Priredjivanje:

Sok od gloga sprešat, dodat isto toliko želecukora i skuhat marmeladadu, koja se napuni u stakla.

HERZLIKÖR:

Zutaten:

200 g Weißdornfrüchte, 1 Flasche Schnaps, 100 g weißer Kandiszucker

Zubereitung:

Früchte verlesen und in ein Glas füllen. Kandiszucker dazu geben und mit Schnaps auffüllen. Bei Zimmertemperatur 4-6 Monate ziehen lassen. Danach abseihen und genießen. Schützt das Herz!

LIKER ZA SARCE:

Dodatki:

200 g sada od gloga, 1 flošu žganoga, 100 g biloga kandiscukora

Priredjivanje:

Sad počistit i napunit u staklo, dodat cukor i žgano i sve ostavit 4-6 misec prinormalnoj temperaturi u hiži stat. Čuva sarce!

HERBSTLICHER BEERENESSIG:

Zutaten:

1 Liter Weißweinessig, 2 El Honig, 4 Knoblauchzehen, 1/2 Liter verschiedene Früchte: Hagebutten, Weißdorn, Schlehen, Berberitzen, Kornelkirsche (Dirndl), Brombeeren

Zubereitung:

Die Früchte ins Glas schichten und mit erwärmtem Essig übergießen. Verschlossen einige Monate ziehen lassen.

JESENSKI SADOVNI OCAT:

Dodatki:

1 l vinskoga octa, 2 velike žljice meda, 4 edarke češnja, 1/2 liteara različnoga sada: šipka, gloša, kukin, drijen, žutika, kopunjačov

Priredjivanje:

Sad poredit u staklo i je zaljat toplim octom. Zaprit i par misec tako ostavit stat.

HAGEBUTTENTEE:

Zutaten:

1 Tl getrocknete oder 1 El frische Früchte pro Tasse, 1/8 l Wasser pro Tasse

Zubereitung:

Hagebutten putzen, zerschneiden und zusammen mit Kernchen frisch oder getrocknet verwenden.

Die Hagebuttenstückchen auf einem Brett oder Tuch auslegen und im Schatten bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Hagebutten mit Wasser kalt ansetzen, kurz aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen, abseihen und genießen.

Gut im Herbst/Winter gegen Verkühlung. Man stärkt damit die Abwehrkräfte. Enthält sehr viel Vitamin C.

ŠIPKOVI TEJ/ČAJ:

Dodatki:

na jedan lončić 1 malu žljicu ili 1 veliku žljicu friškoga sada i 1/8 l vode

Priredjivanje:

šipak počistit, porizat i skupa s koščicami friške ili suhe hasnovati. šipak na dski ili na platnu u hladu sušit. Šipak se vreže u marzlu vodu, kratko se zakipi, ostavi se 10 minut u vodi stat, precidi se i se more pit.

Tej je dobar u jeseni /imi protiv nazimljenoga. Šipkovi tej jača tijelo, das se more bolje protiv betega branit. U sebi ima čuda vitamina c.

SUPPENWÜRZE:

Zutaten:

frische Wildkräuter (für ca. 20 Portionen) - 110 g Kräuter fein gehackt (Giersch, Löwenzahn, Pastinake, Schnittlauch, Porree, Schafgarbe, Sauerampfer), 25 g Hagebutten (entkernt, Härchen sauber ausgewaschen und fein gehackt), 1 große Knoblauchzehe gepresst, 50 g Salz, 125 g zerlassene Butter (nur schmelzen lassen), 125 g Stärkemehl (Maizena)

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen

Zubereitung für die Suppe:

In kaltes Wasser die fertige Suppenwürze einrühren und 5 Minuten kochen. (Ein gut gehäufter Teelöffel reicht für einen Teller.) Danach noch etwas ziehen lassen und mit beliebiger Suppeneinlage servieren.

Tip: Zum Einfrieren Würfeln formen. Zum Aufbewahren im Kühlschrank in kleine Gläser füllen und mit Öl bedecken.

ZAČINI ZA JUHU:

Dodatki:

frische dablje biljke (za oko 20 porcijov) - 110 g posikani biljkov (sedmolist, karhić, peršin, šnicljin, puri, stolisnik, kiseljak), 25 g šipka (prez koščic, vlase čisto sprat, na mali posikat), 1 veliku ederku češnja sprešat, 50 g soli, 125 g rastaljenoga putora (samo ostalit dat), 125 g muke (maizena)

Priredjivanje:

Sve skupa zmišat.

Priredjivanje juhe:

Sve gotove začine u juhu zmišat i 5 minut ostavit kuhat. (Jedna puna mala žličica na tanjir je dost.) Potom se ostavi kratko stat i se more s ulogom servirat.

Tip: U kocka se more smarznut. U mali stakli se more vuljem zaljat i postaviti u hladnjak.

KÜRBISMARMELADE MIT PFIFF:

Zutaten:

1 kg Kürbismus, 1 kg Gelierzucker, 1 Zitrone (Saft und Schale), 6 cl Weißdornlikör (süßer Likör, Rosenblütenlikör)

Zubereitung:

Kürbismus mit Zitronensaft, Zitronenschale und Gelierzucker zum Kochen bringen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe und kurz vor dem Abfüllen mit Likör verfeinern.

TIKVOVA MARMELADA:

Dodatki:

1 kg tikvovoga muza, 1 kg želecukora, 1 citrona (sok i gulinje), 6 cl likera od gloğa (sladak liker, liker od ružovoga cvita)

Priredjivanje:

Tikvovi muz s citronovim sokom, citronovim gulinjem i želecukorom zakipit i 4 minute kuhat. Kad se zgusne, dodat liker i sve napunit u stakla.

KÜRBISTIRAMISU:

Zutaten:

500 g Mascarpone, 50 g Nüsse, 200 g Kürbis, 100 g Blütenhonig, 1 Prise echtes Vanillemark, Salz, Zimt, Vollkornbiskotten, Milch und Nusslikör zum Tränken, Schlagobers und Kürbiskerne zum Garnieren

Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen, würfelig schneiden und in wenig Salzwasser dünsten, erkalten lassen. Falls sich Saft gebildet hat, abseihen und Kürbis pürieren. Mascarpone, Nüsse, Honig, Vanille, Salz, Kürbismus und Zimt verrühren. Biskotten in Gemisch von Milch und Nusslikör tränken und schichtweise mit der Creme in eine Auflaufform füllen. Mit Schlagobers, Kürbiskernen und etwas Zimt garnieren.

TIKVOVI TIRAMISU:

Dodatki:

500 g mascarpone, 50 g horijov, 200 g tikve, 100 g meda, maru vanilije, soli, cimeta, biškote, mlika i horijovoga likera za umakat, varnjiča i tikvovih koščic za garniranje

Priredjivanje:

Tikvu oguljit, koščice vanzet, tikvu porizat na kockei ju u slanoj vodi kuhat, potom ostavit da se shladi. Vodu otcidit i sve pirirat. Mascarpone, horije, med i vaniliju, sol, tikvovi muz i cimet zmišat. BMlika i horijovi liker zmišat i u tom biškote namakat Biškoti se poredu u posudu. Garnirat se more varnjičem, tikvovimi koščicami i cimedom.