

LIST UČENIKA  
OSNOVNE ŠKOLE  
PRI SPECIJALNOJ BOLNICI  
ZA MEDICINSKU REHABILITACIJU KRAPINSKE TOPLICE

POKLON BROJ

# DJETLIĆ

VIJESTI IZ ŠKOLSKOG ŽIVOTA

## KURUZNA KUHARICA

LISTOPAD 2009.  
BROJ 15.  
GODINA XIII

DRAGI ČITATELJI «DJETLIČA»!

DOBRO DOŠLI NA NOVE STRANICE DJETLIČA!  
I OVAJ JE BROJ „DJETLIČA“ PRIPREMAN NA RAČUNALU  
U UČIONICI GE-PO, A POSVEĆEN JE DANIMA KRUHA.

OSNOVNA ŠKOLA  
PRI SPECIJALNOJ BOLNICI  
ZA MEDICINSKU REHABILITACIJU  
KRAPINSKE TOPLICE

ADRESA:

OSNOVNA ŠKOLA PRI SPECIJALNOJ BOLNICI  
ZA MEDICINSKU REHABILITACIJU  
KRAPINSKE TOPLICE  
LJUDEVITA GAJA 2  
49217 KRAPINSKE TOPLICE

TELEFON: 049/500-667

FAX: 049/232-140

E-mail: [djetlic@skole.t-com.hr](mailto:djetlic@skole.t-com.hr)

NOVINARSKA DRUŽINA:

MARKO VIDIČEK, 7. a

VODITELJICA: IVANKA HAJSEK, UČITELJICA POVIJESTI I  
GEOGRAFIJE

## KURUZNI SPOMINEK

BOG VAM DEJ DOBER DAN!

OD NAS BUTE CULI  
KAJ SE VSE MORE  
OD KURUZE NAPRAVITI!

H RUJNU SE POTERGAJU KLĀSI  
I H VEČER ZLUPI!  
UNDA SE NA NAJŽA SUŠI,  
ZRUDI, ZEMELJE  
I KURUZNA MELJA DOBI.  
JOŠ SME VAM POZABIL REČI  
DA SE MLIEČNI KLASI  
MOREJU PEČI I KUHATI.

OD KURUZNE MELJE  
MORE SE  
KRUH, POGAČA,  
ZLIEVKA, STREPA I PERECI SPEČI,  
ŽGANCI, KURUZNA ŽUPA  
I JAGLENA KAŠA SKUHATI  
I FINE SE NAJESTI!

KLASINCI SE MOREJU KURITI,  
ŽIVINE DATI JESTI  
I DECE ZA MUTITI DATI.

LUPINJE I KURUZNICU MOREJU  
KRAVE JESTI,  
A MOREME  
BLAZINU I KINČ NAPRAVITI.

A GDA JE VELIKE ZLO BILE  
LJUDI SU  
KLASINCE I KURUZNICU ZEMLELI  
I KRUHEK SPEKLI.

TE SU NAŠI STARI JELI  
BILI ZDRAVI,

PAMETNI I DUGE MLADI!

# KORUŽNJAK

KURUZNU MELJU OSOLIT I POPARITI.  
OMJESITI, OHLADITI I DODATI KVAS. KAD SE ZDIGNE DETI  
PEČ.

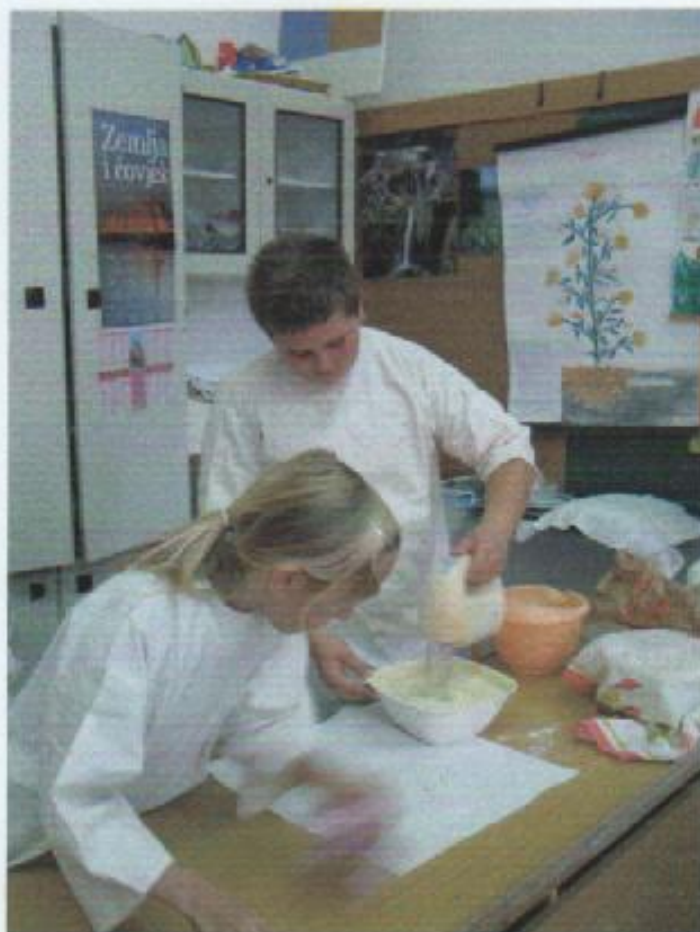


SAZNALA OD PRABAKE MARIJE IZ KONJŠĆINE  
NIKOLINA KOLEDIĆ

# ŽGANCİ

H KIPUČU VODU DETI OSOLJENU KURUZNU MELJU  
ZMIEŠANU Z MALE KRUŠNE MELJE!  
JEN CAJT NAJ KIPI A UNDA Z KUHAČU PREVRNUTI TE I NA  
DRUGE STRANI JEN PREKIPETI.

OCEDITI I MIJEŠATI Z DRVENU KUHAČU.  
JEMATI ŽGANICE S ŽLICU I METATI NA TANIER.  
ZAMASTITI, ELI JESTI Z MLJEKEM.



SAZNAO OD TETE ŠTEFANIJE  
IVAN PETRAČ, 6.a (BIVŠI UČENIK)

# STREPA

MIJESITI TIJESTE OD KORUŽNE MELJE, MALE MASTI, VERHNJA, MLJEKA I SOLI.

RASUKATI TIJESTE I DETI POL H ZAMAŠČENU KOSTROLU.

TIJESTE TREBA DOBRE POTREPATI. NA STREPSNE TIJESTE DETI FILJU OD SIRA, JAJCA I MALE KORUŽNE MELJICE A MORE BITI I ZRIBANA JABUKA.

POKLOPITI Z DRUGEM DIJELEM TIJESTA I STREPATI. DETI PEČ.



SAZNAO OD BAKE  
MARIO KRKLEC, 7. a (BIVŠI UČENIK)

## KURUZNA POGAČICA

KUKURUZNU MELJU POPARITI S KIPUČU VODU.  
DODATI ŠENIČNE MELJE, SOL VODU I KVAS.

DOBRE MIJESITI I OSTAVITI POL VUREA DA SE HLADI, A  
UNDA SPEČI.



SAZNAO OD BAKE ŠTEFICE IZ ČRETA  
MARKO SEVER, 5.a

NIKOLINA KOLEDIĆ 5. a

## PERECI

KUKURUZNU MELJU POPARITI S KIPUČU VODU.

DODATI ŠENIČNE MELJE, SOL VODU I KVAS.

DOBRE MIJESITI I OSTAVITI POL VUREA DA SE HLADI, A  
UNDA HU TE DETI JAJCE, MASTI ELI OLJA I MALE CUKORA,  
PAK DOBRE MIJESITI I NAPRAVITI PERECE.

SPEČI.





## KORUZNA ŽUPA

POL LITRE VODE I MLIKA ZAKIPTI I DETI BERUČKU  
KURUZNE MELJE, MALE SOLI I PUSTITI DA PAR MINUT DA  
KIPI.

ZAČINITI S PREPEČENEM LUKEM.



SAZNAO OD TETE ŠTEFANIJE  
MARKO PETAK, 6.a (BIVŠI UČENIK)

# JAGLENA KAŠA

$\frac{1}{2}$  L MLIJEKA

4 ŽLICE POSOLJENE KAŠE (JAGLJI)

KUHATI I MEŠATI DOK JAGLJI NE OMEKŠAJU.

ZAČINITI Z MAŠĆU I PREPEČNIM LUKEM.



SAZNAO OD BAKE  
MARIO KRKLEC, 7. a (BIVŠI UČENIK)

TE SU NAŠI  
STARI JELI  
BILI ZDRAVI,  
PAMETNI I  
DUGE MLADI!