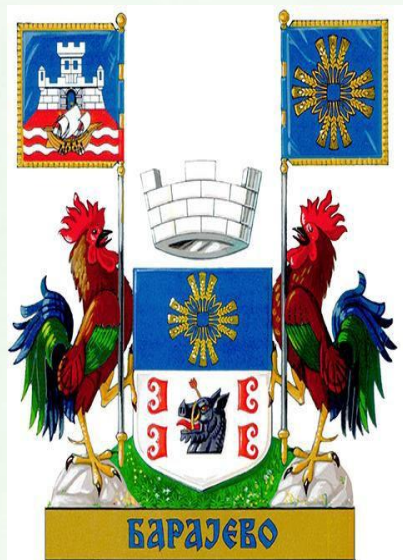


**ВРЕМЕ ДОЂЕ
ДА И
ВРАНИЋ ПОЂЕ...**



Пројекат „Време дође да и Вранић пође ...“,
одобрен је и финансиран од стране
ГО Барајево.



Носилац пројекта је
Културно уметничко друштво Вранић,
а партнер у пројекту
ОШ „Павле Поповић“ из Вранића.



Децу треба да волимо и поштујемо њихову индивидуалност, те да им помогнемо да стекну осећај припадности породици, школи, локалној заједници...

Да им личним примером покажемо модел друштвено прихваћеног, одговорног понашања, као основу за развој личних потенцијала деце.

Да заједно учинимо живот квалитетнијим.



Пројекат „Време дође да и Вранић пође...“, осветлиће део културе живљења породица учесника пројекта и њихових предака, како оних који од рођења овде живе, тако и оних који су се овде доселили.

Да се не изгубе породичне везе и сећања. Уложен труд да се пронађу стари рецепти и припреми храна по њима, подсетиће учеснике ко су и одакле су, те потврдити да ток цивилизације није Србе заобишао.

У име носиоца пројекта

**ЉИЉАНА
БАБИЋ**





Туфахије

4 јабуке,
1 лимун, сок,
100 г шећера,
100 г ораса,
50 г сувог грожђа,
1 беланце,
штапић ваниле,
штапић цимета,
ђумбир,
300 мл воде.



*Старински колач
од јабука и гриза*

2 шоље брашна,
2 шоље гриза,
1 прахак за пециво,
1 шоља шећера,
1 ванилин шећер.

Надев:

1-1,5 кг јабука,
1 ванилин шећер, 0, 5,
шоље шећера,
0,5 шоље шећера,
100 гр маслаца.

Време дође

да и

Вранић пође...

**Стручни тим за обогаћени једносменски рад
Основна школа „Павле Поповић“**

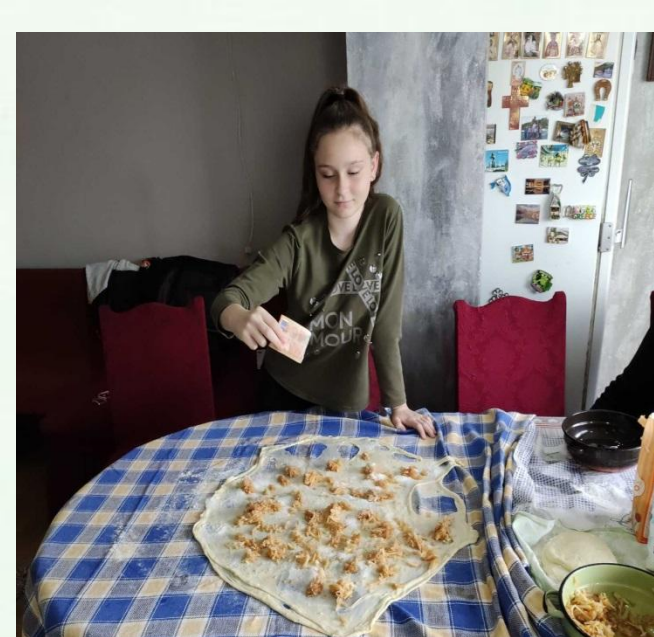
Гужвара са јабукама

Ољушти се 1kg јабука, затим се изрендају, па се у једном тигању са уљем пропрже 5 минута, након пржења јабука ставе се у неку посуду и поспу се шећером по вољи. Затим се то прохлади па се припреме коре које се поспу уљем.



Тај фил од јабука се стави на кору, савије се и стави се у плех који је најпре подмазан уљем. Прави се све тако док се не потроше коре. Када се испече пита поспе се шећер у праху. Пита се пече 30 мин на 180 степени.





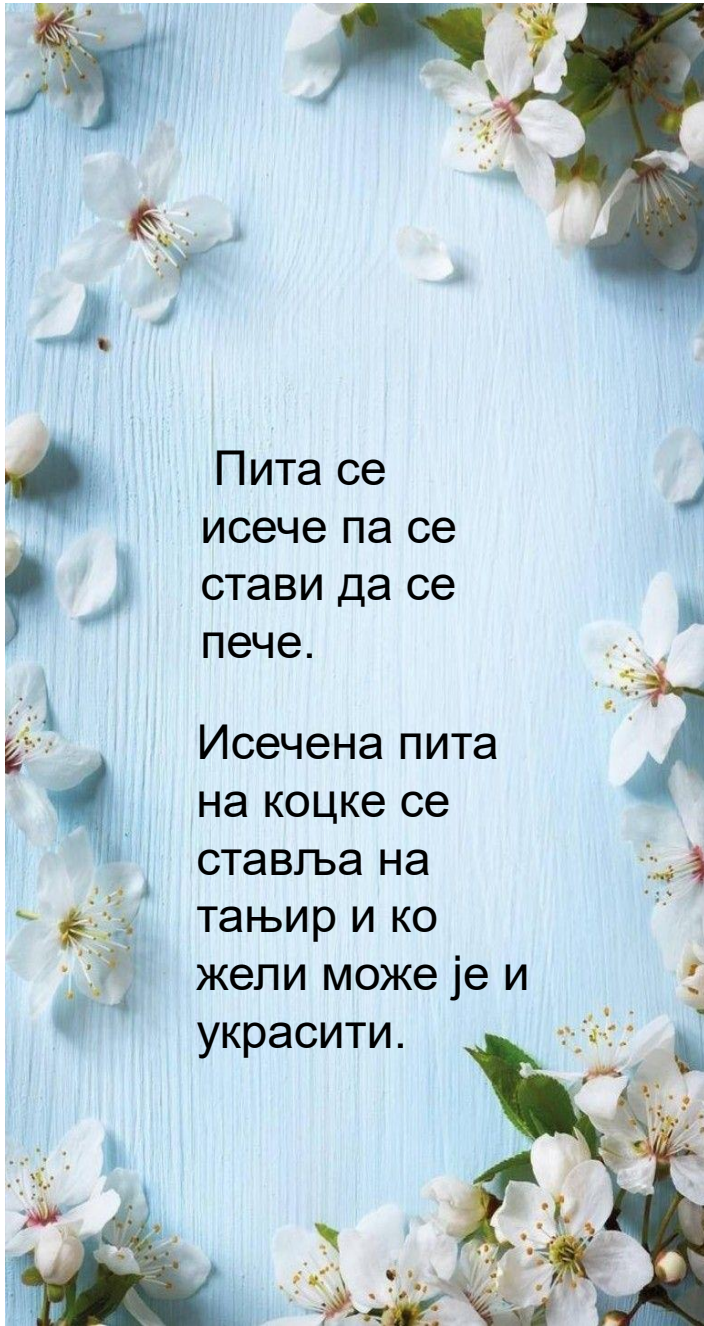
**ОЛГА
ТЕШОВИЋ**
6-3





Хељдопита

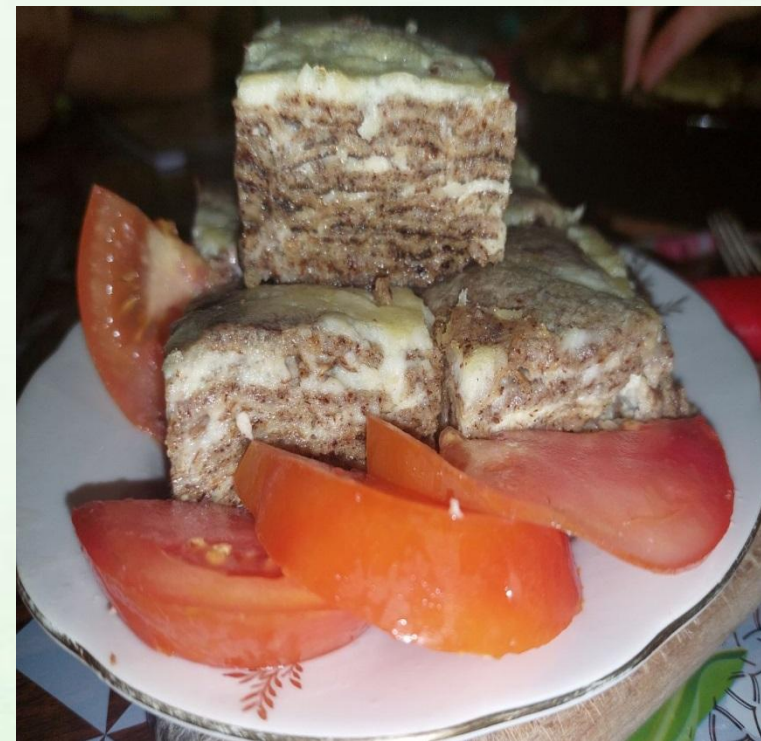
Прво се
направе
палачинке од
хељдиног
брашна, онда
се слажу у
тепсију и
премазују се
кајмаком и
сиром.



Пита се
исече па се
стави да се
пече.

Исечена пита
на коцке се
ставља на
тањир и ко
жели може је и
украсити.





БЕЛМА
ХАЛИЛОВИЋ
5-3



Љевуша

Љевуша се спремала од кукурузног брашна млевеног на воденици, маслиновог уља или масти и воде и мало соли. Смеса је прављена нешто гушће него за данашње палачинке, стављана у тепсију, па у шпорет на дрва .

При крају печења боцкала се ножем, рупице су наливане смесом од 2-3 кашике кајмака и два јаја па се поново враћала у рерну да се допече.

Љевуша је сервирана врућа директно на сто, ломила се рукама. Уз њу није било додатака, јела се као комплетан оброк и то прстима.





**ВИШЊА
БАБИЋ
1-1**





Палачинке са џемом и кремом

1кг брашна
3 јаја
1 кашичица шећера
пола кашичице соли
500ml млека
1l воде
3 кашике уља
1 кашичица прашка за
пециво
Крем или џем

Све састојке
помешати и умутити
миксером.
Посуђе које се
користи: ванглица,
кутлача, тигањ и
миксер.



Anjine majstorije.mp4





АЊА
РАДОВАНОВИЋ
6-3



Гужвара са сиром

У литар воде сипати
кашичицу соли, додавати
брашна и месити пола сата
да тесто буде средње тврдо.
Поделити на шест делова и
сваки део мало још
премесити, ставити на крпу
и прекрити крпом. Кад
лепињице буду меке,
отприлике после сат
времена, једну по једну
ставити на сто прекривен
столњаком, мало
распљескати и премазати
умућеном свињском
машћу.

Склонити дебље ивице,
преклопити тесто у
квадрат и попрскати
отопљеном машћу. На
једну ивицу теста
ставити сир помешан са
јајима, уrolати, ставити
у подмазан плех. Исто
то урадити и са осталим
лепињицама.





СЕРГЕЈ
ПОПОВИЋ
5-2

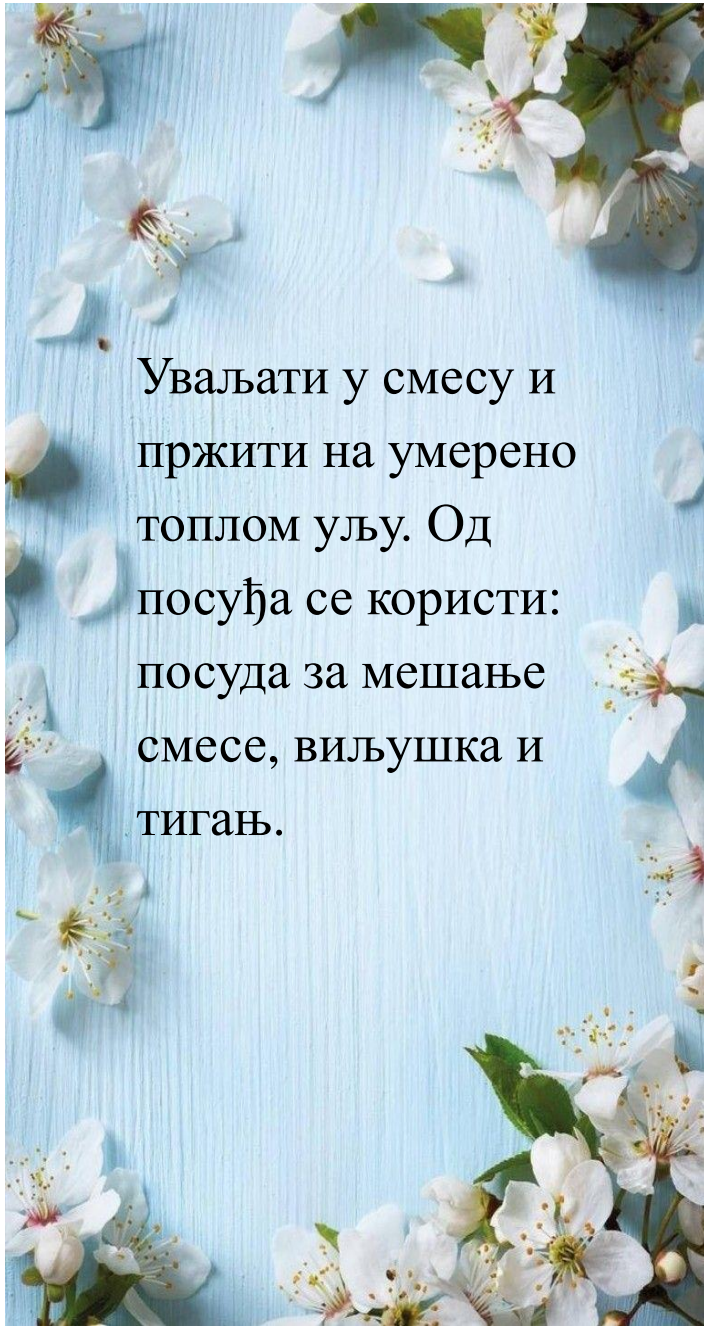




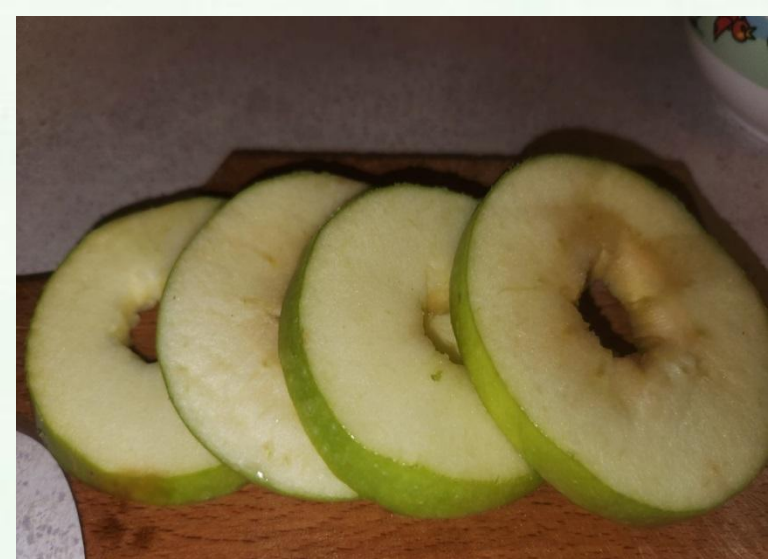
Јабуре у шлафроку

4 јабуке, 2 јаја,
брашно по потреби,
млеко или кисела
вода, може и обична
вода.

Јабуре се оперу и
исеку на мало дебље
колутове.



Уваљати у смесу и
пржити на умерено
топлом уљу. Од
посуђа се користи:
посуда за мешање
смесе, виљушка и
тигањ.





**САРА
БАБУДЕР
6-1**





Ролат са џемом од шљива

5 јаја, 5 кашика шећера, 5 кашика брашна и један прашак за пециво.

Одвојити жуманце од беланцета, у беланце додамо шећер и добро умутити, додамо жуманце и остале састојке и све то добро умутити.

Ставити у плех у који смо предходно ставили папир за печење.

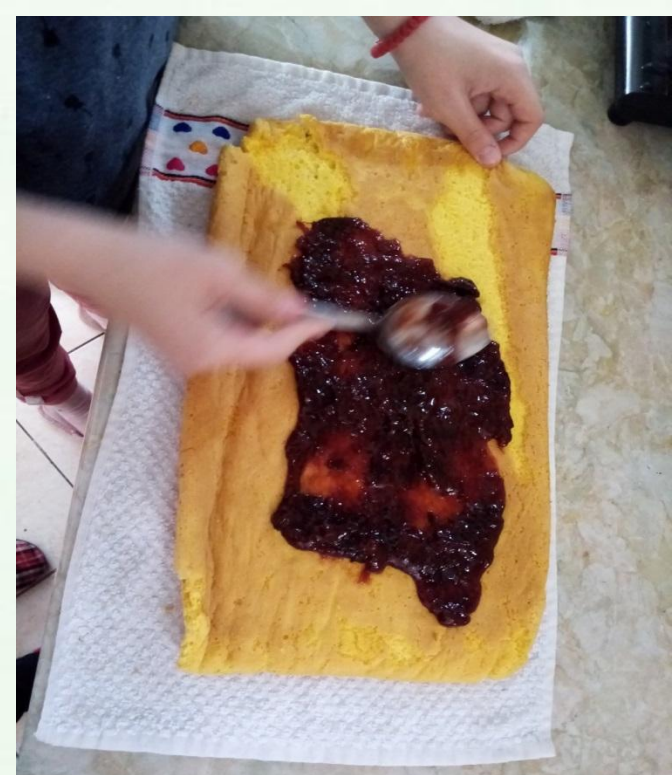
Ставити у загрејану рерну коју смо претходно упалили на 200 степени, пећи ролат док не порумени.

Извадити га на влажну крпу и уrolати га.

Када се мало прохлади намазати са џемом од шљива.

Исећи ролат и послужити.





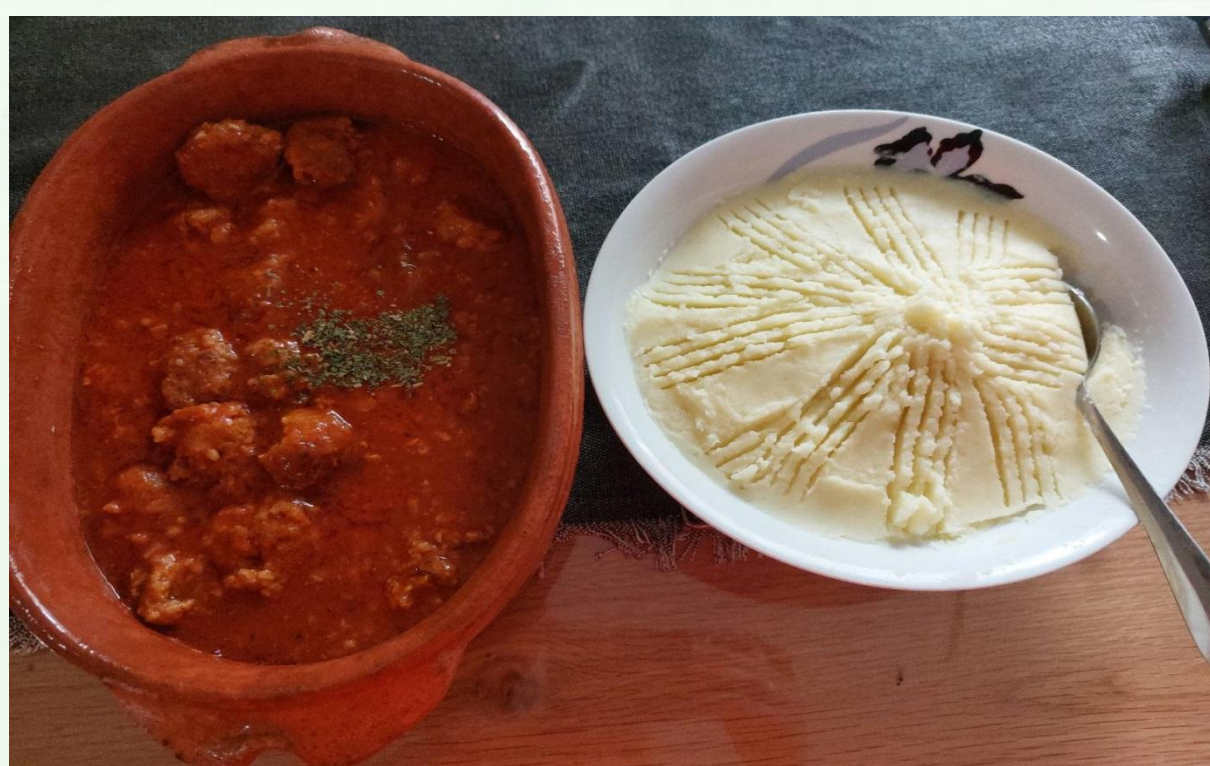
ЉИЉАНА
МИЛОШЕВИЋ
6-3



Ћуфте у парадајз сосу и кромпир пире

У 500 g млевеног меса додати јаје, кашику презли, ситно насецкану главицу црног лука, кашичицу вегете и соли и 2-3 чена белог лука. Смесу добро промешати и оставити да одстоји у фрижидеру бар пола сата.

Формирати ћуфте и пржити их на тихој ватри, на уљу. У другој шерпи пропржити мало брашна на уљу додати пасирани парадајз 500 ml и полако додавати воду (сами одредите густину соса). Затим додати зачине. Чим прокључа додати једну по једну ћуфту, смањити температуру и кувати око 40 минуза. Служити уз пире кромпир.



**БОРЪЕ
ПЕТКОВИЋ
5-2**



Кувани купус

Користи се већа, дубља шерпа. У шерпу ставите две кашике масти, затим ставите купус рибанац, па онда ставити сува ребарца и затим ставити одозго поново купус рибанац.

Налити водом, ставити да се кува око 4 сата, а са стране ставити да се кува кромпир у љусци. Кад се све то скува, послужити тако што ће кромпир бити као прилог или уместо хлеба.



Kiseli kupus.mp4





Prilog uz kuvani kupus.mp4



**ЈЕЛЕНА
МИЛЕУСНИЋ
5-3**



Зељаник

5 јаја, 200 ml
јогурта, 500 g
ситног сира, 1,5
kg блитве, 100 g
коприва, 200 ml
уља, 500 g
кукурузног
брасна, прашак
за пециво, со.

Умутити јаја, додати
кашичицу соли, јогурт, уље
и ситни сир. Све добро
измешати, додати кукурузно
брашно и прашак за пециво.

У тесто додати сецкану
блитву и коприве. Све
добро измешати, сипати у
тепсију и пећи сат времена
на 220 степени.



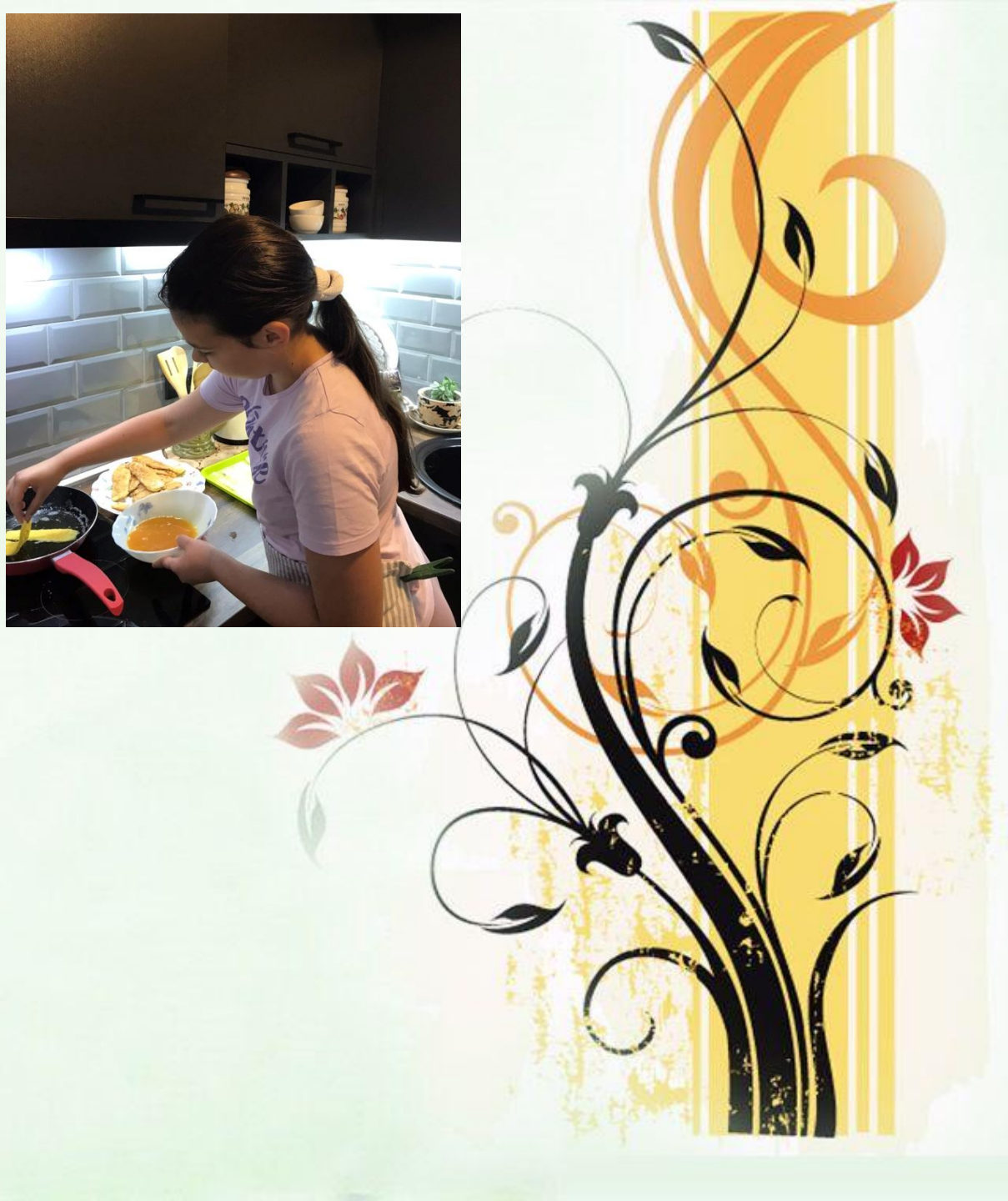
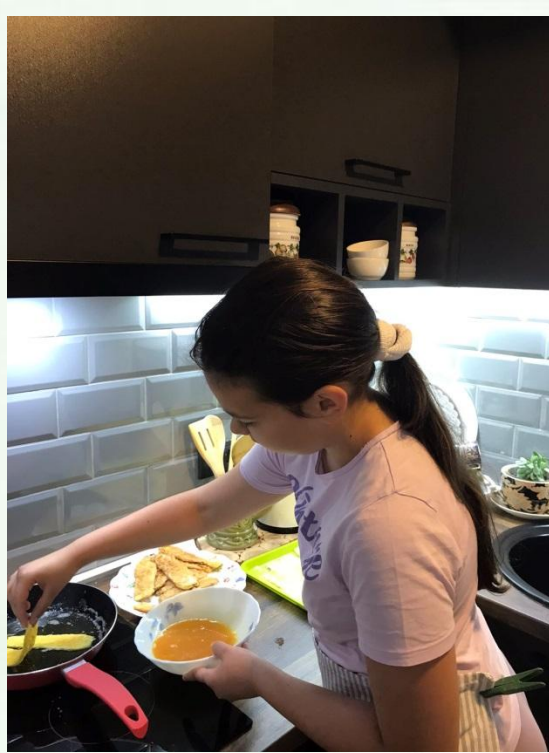


**ВИОЛЕТА
ТМУШИЋ**



Хельдопита







АЊА
БАБИЋ
5-2







Време дође

да и

Вранић пође...

**Јела Стевановић, директорка
Основна школа „Павле Поповић“**