

OSNOVNA ŠKOLA AUGUSTA ŠENOE

SLASTICE U 3.A

14.11.2008.

Svezak 1, Izdanje 1

SLASTICE



3.A





Riječ urednice i razrednice:

Slastice u 3.a

Nadam se da smo vas privukli naslovom, a kad prolistate ovu knjižicu i sadržajem.

Naš razred broji 24 učenika, i svi smo sudjelovali u projektu.

Projekt smo podijelili na nekoliko etapa:

PRONALAZENJE TEME

Zajedničkim dogovorom roditelja i učenika došli smo do teme slastica.

FORMULIRANJE CILJA

Izrada knjižice imenom **Slastice u 3.a** i prodajna izložba kolača 14.11.2008.

CILJEVI PROJEKTA

- Što smo željeli postići OVIM PROJEKTOM?
 - Zajednički rad/aktivnost roditelja i učenika 3.a
 - Zajedničko prikupljanje recepata, obrada za tisak, tiskanje, uvezivanje...
- U drugoj fazi: dogovor o realizaciji, načinu prodaje, sakupljenim novčanim sredstvima...
- Korelacija s nastavnim predmetima
 - HJ – pisanje mjernih jedinica, urednost, pravilno korištenje kratica
 - PiD – pravila zdrave prehrane, vrijednosti pojedinih sastojaka
 - LK - likovne vrednote pri oslikavanju stranica kuharice
 - MAT – preračunavanje mjernih jedinica l u dl, kg u dag...
- Računanje s mjernim jedinicama za novac
 - SR – dogovor o načinima rada, realizaciji, prodaji, načinu uređenja stolova, prezentaciji
 - EJ – pisanje recepata na engleskom jeziku, upoznavanje s tipičnim kolačima iz engleskog govorno područje (brownies, muffin)

- Kad ćemo predstaviti rezultate?
Rezultate ćemo predstaviti povodom **Dana škole 14.11.2008.**

PLANIRANJE

Projekt je trajao dva mjeseca.

PROVEDBA PROJEKTA

- Istraživanje
- Recepte smo zapisivali i vrednovali - one koje će razred iznijeti pred roditeljima i promatračima te ih učiniti dostupnima cijeloj školi (široj zajednici putem razrednih novina **SLASTICE U 3.A**)

FORMULIRANJE REZULTATA I IZRADA TISKOVINE

Veliku pomoć pružili su roditelji Pipunić i roditelji Milković.

Hvala im što su omogućili da izdamo *Slastice u 3.a* u boji.

Hvala Zdenki Jug na ideji!

Hvala svim roditeljima koji su ispekli velike količine kolača i pomogli u realizaciji.

PREDSTAVLJANJE REZULTATA PROJEKTA

- U školi, za vrijeme Dana škole 14.11.2008.

Uživajte u našim slasticama,

i sačuvajte ovu knjižicu kao uspomenu na djetinjstvo, mirise kolača i zajedničku ljubav roditelja, učenika i škole.

Sandra Vuk

VESNINE ČOKOLADNE KOCKE

Vesna je jako znatiželjna djevojčica i stalno propitkuje sve oko sebe. Voli životinje i kompjutorske igrice, koje je u stanju igrati cijeli dan. Najveći rat vodimo oko igrice.

...mama Jadranka

Sastojci:

- 2 cijela jaja
- 25 dag šećera
- 10 dag putra ili margarina
- 1/4 l mlijeka
- 1 prašak za pecivo
- 25 dag brašna
- 5 dag kakaa

Glazura:

- 5dag putra ili margarina
- 7 dag čokolade
- 2,5 žlice mlijeka
- 2,5 žlice šećera



Priprema:

Sve sastojke zajedno umiješati. Dobiti glatku smjesu.

Peći ju na 200°C oko pola sata.

Topao kolač prelići glazurom.

Vesna Kuk

HANINE HOLA KOCKE

Hana u svoje slobodno vrijeme najradije gleda televiziju i slasti se čokoladom. Voli sve vrste čokolade, a najdraža joj je čokolada s rižom. Kad je želim razveseliti ili nagraditi ispečem joj palačinke koja ona prelije čokoladom.

....mama Sandra

Sastojci:

- 6 žutanjaka
- 6 žlica šećera
- 6 žlica oštrog brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 1 dl ulja
- 1 dl mlijeka
- 3 žlice kakaa
- 6 bjelanjaka

Krema:

- 1/2 l hola šlaga
- 25 dag čokolade



Priprema:

Posebno istući čvrsti snijeg od bjelanjak i to lagano umiješati u smjesu žutanjaka, šećera i ostalih sastojaka.

Krema: čokoladu i šlag lagano otopiti dok ne bude kremasto i tamno. Preliti po kolaču.

Stavlja se vruća krema na vruć kolač.

Hana Žanić

LEONOV KOLAČ OD MRKVE

Leon je veliki dječak koji voli biti ozbiljan. Ima jako bujnu maštu i odmalena je zaljubljenik u životinjski svijet. Također je i pravi mali gurman koji stalno ispituje mamu što je za ručak, čita maminu knjigu recepata i kada se ručak priprema 100 puta ulazi u kuhinju i podiže poklopce.

....mama Lovorka

Sastojci:

- 40 dag brašna
- 35 dag naribane mrkve
- 25 dag smeđeg šećera
- Korica od jednog limuna
- 1/2 praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 1 šalica ulja
- 1 šalica mlijeka
- Šećer u prahu za posipanje



Priprema:

Sve sastojke dobro izmiješati. Stavimo peći u namašćen i pobrašnjen lim. Pečemo oko 40 minuta na 200°C.

Kad se kolač ohladi režemo ga na kocke i posipamo šećerom u prahu.

Leon Marković

MATEOVI ČUPAVCI

Mateo je nježno i zaigrano dijete. Pomaže mi u pravljenju kolača, a voli i prstima oblizati zdjelice.

Jako voli čokoladne kolače.

...mama Mirjana

Sastojci:

- 25 dag šećera
- 4 jaja
- 2 dl mlijeka
- 30 dag brašna
- 1/2 dl ulja
- 1 praška za pecivo

Krema:

- Malo ruma
- 2 dl mlijeka
- 10 dag čokolade
- Kokos brašno
- 15 dag šećera



Priprema:

Sastojke: šećer, maslac, žutanjke i v.šećer umiješati.

Dodati mlijeko rum i brašno u kojem je prašak za pecivo.

Od bjelanjaka napraviti čvrsti snijeg te dodati u smjesu.

Izliti u prethodno namašćenu posudu za pečenje i staviti

peći na 185°C. Kada se biskvit ohladi izrezati na kocke i

uvaljati prvo u rastopljenu čokoladu za kuhanje, a

potom u kokos brašno.

Mateo Šokčević

SANDRINE PRINCEZE

*Kad su kolači u pitanju moja mama je zaigrana k*o djevojčica. Nikada ne napravi dva puta isti kolač. Svi u kući obožavamo princeze pa mama otkriva svoju tajnu kako nastaju.*

...kći Angelina

Sastojci:

- 2 dl vode
- 15 dag margarina
- 15 dag oštrog brašna
- Prstohvat soli
- 4jaja (sitnija)

Krema:

- 2 pudinga od vanilije
- 1/2 l mlijeka
- 7 žlica šećera
- Pola margarina
- 2 šlag pjene



Priprema:

Vodu, margarin i sol zakipimo. U vruće dodamo brašno. Miješamo dok se ne počne lijepiti od posude. U toplo dodajemo JEDNO po jedno jaje. Oblikujemo male hrpice i pečemo na 180°C oko 25 minuta (ne otvarati vrata pećnice).
Krema: Skuhamo puding po uputstvu s vrećice (sa manje mlijeka). U hladno dodamo pola margarina.
Prerežemo princeze, dolje stavljamo puding kremu, gore šlag pjenu i poklopimo s poklopcem.

Sandra Vuk

IVONINE OKICE

Ivona je draga i vesela djevojčica. Voli se igrati i pomagati prijateljima. Ponekad joj je teško pospremiti svoju sobu i učiti, ali je u stvari dobro dijete.

...mama Gorana

Sastojci:

- 20 dag margarina
- 10 dag šećera u prahu
- 10 dag mljevenih oraha
- 30 dag brašna
- 2 žutanjka



Priprema:

Umijesiti tijesto i ostaviti ga da se odmara nakon toga oko pola sata. Praviti kuglice veličine oraha, poslagati u namazani lim.

S drškom kuhače napraviti rupicu u tijestu i peći oko 10 minuta. Ohlađene kuglice uvaljati u mljeveni šećer.

Zakuhati pekmez od marelica i vruć žlicom sipati u rupice.

Ivona Špoljar

TOMISLAVOV MARCIPAN

Tomo je osjećajno dijete. Pažljiv je i vrijedan.

Voli boraviti u prirodi, a obožava bicikl i igru loptom.

...mama Zdenka

Sastojci:

- 25 dag šećera
- 10 žlica vode
- 15 dag oraha
- 20 dag maslaca
- 15 dag keksa
- 2 rebra čokolade
- Velika oblatna



Priprema:

Šećer i vodu prokuhati, dodati margarin, orahe, mljevene kekse. Još kratko prokuhati.

Velike oblatne prerezati na 4 dijela (8-9cm širine).

Smjesu podijeliti na dva dijela. U jedan dio staviti 2 rebra čokolade. Premazati listove: tama—svjetla smjesa.

Preliti sa čokoladnom glazurom.

Priprema je brza i jednostavna.

Vrijeme priprave je oko 20 minuta.

Tomislav Jug

PATRIKOVI KOLAČIĆI NAOČALE

*Moj Patrik je jako dobro dijete. Voli mamu, tatu, brata, baku i djedu. A voli i dobro pojesti. Kad ne uči ili se igra, jede. Voli jesti sve, a posebno obožava palačinke.
...mama Anna*

Sastojci:

- 1 jaje
- 10 dag margarina
- 6 dag šećera
- 10 dag čokolade
- 10 dag keksa(mljevenih)
- Velika oblatna



Priprema:

Jednu oblatnu zamotati u mokru krpu.

Fila se kuha na pari dok ne zgusne. Kad se zgusne u nju se dodaju mljeveni keksi.

Na oblatnu se raspodijeli nadjev. Na duži kraj se poslože 4 čokoladna bananka na svaku stranu.

Svaki kraj se zamota do sredine. Sveže se koncem ili gubicama.

Ostavi se na hladnom da odstoji 1 sat.

Nareže se i posluži za jelo.

Patrik Laprečka

DARIJEV ROLAT

*Dario je dobro dijete. Voli puno jesti. Ne voli pospremati za sobom kada pojede već samo ostavi i ode
...mama Gordana*

Sastojci:

Bijela fila

- 25 dag šećera mljevenog
 - 45 dag mljevenog keksa
 - 3-4 rebra otopljene čokolade
 - 1 šalica crne kuhane kave
- Crna fila
- 20 dag margarina
 - 20 dag kokosa
 - 20 dag mljevenog šećera



Priprema:

Crnu filu razvaljati po najlonu, a na njega staviti bijelu filu.
Umotati u roladu.
Staviti u hladnjak preko noći.

Dario Šokčić

STIPANOVI DUNAVSKI VALOVI

Stipan je veliki zaljubljenik u nogomet. Svaki vikend provodi ispred televizora gledajući nogometne utakmice.

*Stipan obožava ove kolače zato što su : JAKO VELIKI I FINI!!!!
...mama Ljubica*

Sastojci:

- 25 dag margarina
- 25 dag šećera u prahu
- 6 žumanjaka
- 6 bjelanjaka
- 2 vanilin šećera
- 37 dag brašna
- 1 prašak za pecivo

Krema:

- 2 pudinga od vanilije
- 1/2 margarina
- Petit keksi



Priprema:

Smjesu podijeliti na dva dijela. Svjetliji dio razmazati po tepsiji, a u drugi dio dodati 3 žlice šećera, 3 žlice kakaa i 1/2 žlice mlijeka.

Tamni dio premazati preko svijetloga, a zatim posložiti višnje iz kompota. Ispeći na 180°C oko 30 minuta.

Pečen i ohlađen kolač zaliti s prokuhanim kompotom od višanja. Na ohlađeni kolač dodati kuhana 2 pudinga s 1/2 margarina. Preko pudinga posložiti petit kekse namočene u mlijeko.

Stipan Bošnjak

JELENINE ČOKOLADNE KUGLICE

*Jelena je zaigrano dijete i voli jesti slatko. Voli pjevati i plesati.
Rado joj napravim kolač koji voli.*

...mama Marica

Sastojci:

- 25 dag keksa
- 10 dag šećera u prahu
- 14 žlica kuhane kave
- 1 dl ruma
- 10 dag rastopljene čokolade
- 10 dag oraha
- 1 žlica kakaa



Priprema:

Pomiješati mljevene kekse, šećer i orahe; kakao s kuhanom kavom, rumom i otopljenom čokoladom.

Smjese spojiti. Od dobivene smjese praviti kuglice veličine oraha. Svaku kuglicu uvaljati u šećer ili čokoladne mrvice (orahe).

Jelena Markanović

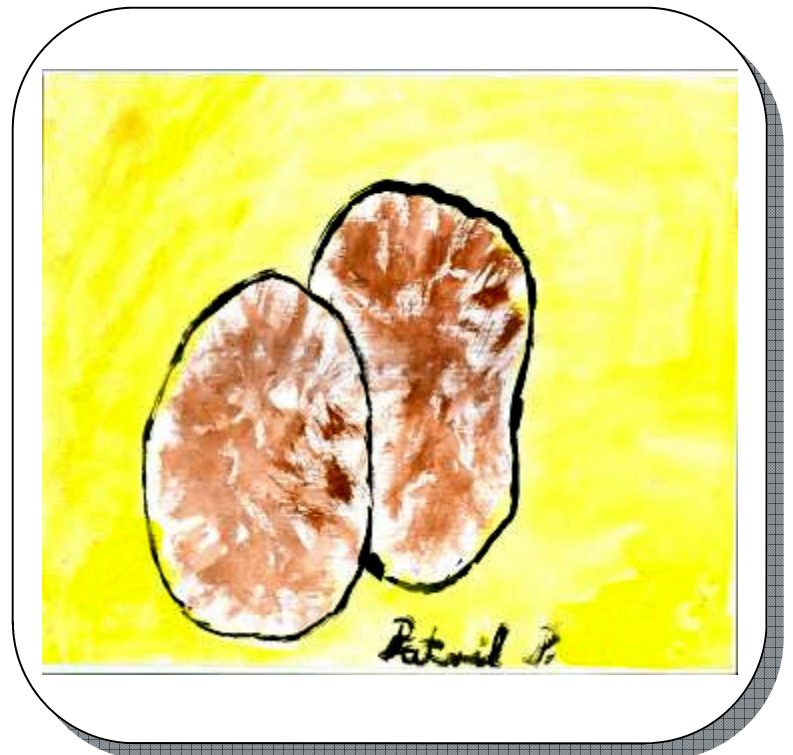
PATRIKOVE KUGLICE

Patrik obožava pomagati u pripremanju kolača. Miksa, muti, svaki čas isprobava, a specijalnost mu je ukrašavanje kolača. Nerijetko promijeni cijeli recept i uprlja se čokoladom od glave do pete.

...mama Romana

Sastojci:

- 20 dag kokosa
- 20 dag mljevenih oraha
- 20 dag mljevenog keksa
- Šećer u prahu po želji
- Sirup od naranče po potrebi
- 20 dag čokolade



Priprema:

Sve promiješati i napraviti kuglu.

Uzimati male kuglice, umočiti ih u otopljenu čokoladu i ukrasiti kokosom. (može i mljevenim orasima)

Patrik Pejašinović

FILIPOVE KESTEN PLOŠKE

Filip je brzo i spretno dijete. Kad je riječ o jelu, tu nastaju mali problemi. Obožava se igrati, igra se dok jede i to traje, traje... Sigurni smo da bi osvojio prvo mjesto u sporom jedenju.

Mama Ankica

Biskvit:

- 12 dag šećera
- 5 jaja
- 6 dag oštrog brašna
- 8 dag pasiranog kestena
- 1/4 praška za pecivo

Krema

- 3,5 dl mlijeka
- 1 puding od vanilije
- 20 dag šećera
- 15 dag margarina
- 30 dag pasiranog kestena



Priprema:

Biskvit: žumanjke pjenasto izmiješati sa šećerom, dodati kesten, brašno pomiješano s praškom za pecivo i snijeg od bjelanjaka.

Krema: skuhati puding sa šećerom i 5,5 dl mlijeka.

U hladno dodati margarin i kesten.

Na hladan kolač staviti kremu, a na kremu staviti šlag i posuti čokoladnim mrvicama.

Filip Pipunić

REBECCIN MRAMORNI KOLAČ

Rebecca je vrlo emotivno dijete. Crtići poput "Bambija" i "Ružnog pačeta" uvijek bi ju rastužili. Ne voli nepravdu, a plesati može cijele dane. Po cijelom stanu vježba špagu i stoj na rukama.

... mama Snježana

Biskvit:

- 6 žumanjaka
- 20 dag šećera
- 6 žlica putra
- 12 žlica mlijeka
- 24 žlice brašna
- 1 prašak za pecivo i korica limuna
- Snijeg od 6 bjelanjaka

Glazura:

- 4 rebra čokolade
- 1 šalica mlijeka
- 2 žlice šećera
- 5 dag putra



Priprema:

Žumanjke pjenasto izmiješati sa šećerom, putrom, brašnom i mlijekom. Podijelimo smjesu za biskvit na dva dijela. U prvi dodamo 2 žlice čokolade u prahu ili kakaa. Izlijemo u pleh oba u isto vrijeme da se međusobno prošaraju. Ohlađeno prelijemo čokoladnom glazurom.

Rebecca Šušnić

DARIJEVI ŠTRUMFOVI

Dario je doma jako dobar, povremeno je marljiv u kuhinji kad se radi o kolačima koje on voli. Pomaže oko pripreme kolača svojoj mlađoj sestri. Uvijek je tijekom posla oko kolača „čupavci“ sav u kokosu i čokoladi, to mu je jedan od najdražih kolača. Osim čupavaca Dario voli i : štrumpfove, kremšnite, mađarsku pitu i sve druge kolače koji su punjeni sa kremom.

...mama Lidija

Biskvit:

- 4 žumanjaka
- 2 šalice šećera
- 2 šalice oraha
- 2 šalice ulja
- 2 šalice brašna
- 1 šalica mlijeka
- 1/2 praška za pecivo
- Snijeg od bjelanjaka

Krema:

- 2 šalice mlijeka zakuhati
- 15 dag šećera
- 10 dag čokolade
- 1/2 putra
- 2 šlag pjene



Priprema:

Biskvit napravimo od svih sastojaka.

Topli biskvit zalijemo kremom.

Kad se ohladi na vrh stavimo šlag.

Dario Dedić

MARININE ŠNITE

Marina je djevojčica kojoj je stalo do svega u životu. S pravom i uspjehom želi biti u centru pažnje u manjoj i većoj skupini djece. Kao kćer je savršena takva kakva jest i ne bih ju mijenjala ni za što na svijetu.

Mama Ivana

Biskvit:

- 1 čajna šalica griza
- 1 čajna šalica mljevenih oraha
- 1 čajna šalica šećera
- 2 male šalice ulja
- 1 prašak za pecivo
- 2 jaja
- 1 šalica mlijeka
- 2 1/2 šalice naribanih jabuka

Glazura

- 20 dag čokolade
- 8 žl.mlijeka i 8 žl.šećera
- 1 mala šalica ulja



Priprema:

Sve sastojke izmiješati i staviti u veći protvan.

Peći na 150 °C oko pola sata.

Na ohlađeno staviti čokoladnu glazuru.

Marina Purtić

MISLAVOVA SACHER TORTA

Mislav jako voli brodove i avione. Može se po cijele dane igrati s njima. Kad je gladan, nije izbirljiv. Za rođendan uvijek naruči maminu Sacher tortu u obliku Titanica.

Mama Dubravka

Biskvit:

- 6 jaja
- 150 g čokolade u prahu
- 160g maslaca
- 160g šećera
- 1 vanili šećer
- 140g brašna
- 500 g marmelade od marelica
- Glazura
- 20 dag čokolade za kuhanje
- 1 žlica gorkog kakaa



Priprema:

Izmiješajte žumanjke sa šećerom. Pomalo primiješajte izrađeni maslac. Posebno pomiješajte brašno s praškom za pecivo, čokoladom i kakaom. Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka pa dodajte žutanjcima. Tijesto pecite 50 minuta na 180°C. Ohlađenu tortu prerežite i slijepite marmeladom. Preostalu marmeladu upotrijebite za vanjsku glazuru. Čokoladu za kuhanje rastopite u malo vruće vode. Prelijte preko torte. Pospite po želji čokoladnim mrvicama.

Mislav Jančić

TINOVE KOCKE S ORASIMA

Tin je veliki sladokusac. Stalno hoda po kući i traži nešto slatko. Za neki slatki kolač napravio bi sve: otišao u trgovinu, samljeo orahe, mutio....baš sve.

Mama Ljiljana

Biskvit:

- 15 dag margarina
- 15 dag šećera
- 10 dag oraha
- 10 dag brašna
- 4 bjelanjaka

Preljev:

- 4 žutanjka
- 15 dag šećera u prahu

Krema:

- 7 žl. mlijeka
- 3 žl. šećera
- 10 dag oraha
- 4 rebra čokolade
- 6 dag putra

Priprema:

Bjelanjke istući u čvrsti snijeg. Sve pomiješati za biskvit i staviti peći u zagrijanu pećnicu. Nakon pečenja potpuno ohladiti i staviti gore preljev.

Krema:

Mlijeko i šećer skuhati i dodati ostale sastojke u vruće. Preliti preko kolača i ukrasiti orasima.



Tin Milković

JOSIPOVA ČOKOLADNA ROLADA

Josip je veoma veselo dijete. Dan mu je uvijek ispunjen i "prekratak" za sve što bi poželio učiniti. Jako se voli družiti i igrati. Veliki je zabavljač. Voli dobro pojesti, a posebno voli slatko. Ovaj kolač mu baka uvijek rado pripremi.

Mama Sanja

Sastojci:

- 10 dag rastopljene čokolade
- 10 dag margarina
- 10 dag mljevenih keksa
- 10 dag šećera u prahu
- 1 cijelo jaje
- oblatne



Priprema:

Sve sastojke rukom dobro promiješati (da nema grudica). Oblatne staviti u mokre krpe. Kada omekšaju između dvije oblatne razmazati pripremljenu smjesu. Oblatne zarolati u malu roladu. Prije rezanja staviti u hladnjak da se stegne.

Josip Švaco

ANIN TROSTRUKI UŽITAK

Ana je dobro dijete. Voli učiti i pomagati po kući. Najviše se voli igrati i jako je zaigrana. Ne voli pisati zadaće...

Mama Štefica

Sastojci:

- 4 žumanjka i 4 bjelanjka(snijeg)
- 15 dag šećera
- 22 dag brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 dl ulja
- 1 dl mlijeka
- 2 šake višanja iz kompota

Preljev:

- 3 crvena preljeva
- 6 dl vode

Krema:

- 2 pudinga od vanilije
- 1 margarin
- 7 žlica šećera
- Keksi



Priprema:

Umutiti sve sastojke za tijesto i zadnje dodati čvrsti snijeg od bjelanjaka. Na vrh dodati dvije šake višanja iz kompota. Kad se biskvit ohladi staviti kremu, kekse, kremu i na kraju preliti čokoladnom glazurom ili šlagom.

Ana Matijević

ANTONELIN MUNCHMALLOW

Antonela je drago dijete. Kad ona nešto poželi to mora imati i biti istog trenutka. Svaki kolač pojede do zadnjih mrvica. Rado joj udovoljavam u izboru kolača.

Mama Gordana

Sastojci:

- 6 jaja
- 10 dag šećera
- 0,5 dl ulja
- 1 dl mlijeka
- 5 velikih žlica brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 velika žlica kakaa
- 15 dag šećera

Premaz:

- Marmelada od šipka

Glazura:

- 10 dag margarina
- 10 dag čokolade

Priprema:

Pjenasto izraditi žutanjke sa šećerom i polagano miješajući dodati ulje i mlijeko. Izraditi glatku smjesu dodavajući brašno i kakao. Smjesu rasporediti u pouljen i pobrašnjen lim i peći na laganoj vatri. Topao kolač premazati marmeladom i na nju rasporediti čvrsti snijeg (+15 dag šećera). Kolač vratiti u pećnicu da se bjelanjak osuši. Gornju površinu ukrasiti glazurom od čokolade.

Antonela Brkić



JOZINE ŠUBARICE

Jozo je bistar i drag dječak. Vrlo često je brižan i osjećajan, te prijateljima rado pomaže. Voli se igrati s autićima. Njegovi hobi je plivanje, ne može dan zamisliti bez treninga.

Mama Mira

Sastojci:

- 5 jaja
- 3 šalice crne kave
- 3 rebra čokolade
- 20 dag šećera
- 20 dag brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 velika žlica kakaa

Krema:

- 1/2 l mlijeka
- 25 dag šećera
- 6 žlica brašna
- 1 margarin
- Kokos brašno

Glazura:

- 10 dag čokolade
- 10 dag margarina

Priprema:

Tijesto izraditi odvajajući žutanjke i bjelanjke (čvrsti snijeg+šećer). Kad je pečeno modlom izrezivati oblik valjka. Puniti kremom. Šubarice mazati kremom i izvana i uvaljati u kokos brašno. Na vrh staviti čokoladnu glazuru.



Jozo Ćurić

DUNJIN KOLAČ OD KEKSA

Dunja voli sudjelovati u kuhinji oko svega. Voli pomagati u pripremi kolača, a naravno i u kušanju istih. U pripremi ovog kolača nema prosipanog brašna, razbijenih jaja po kuhinji ...sve je vrlo jednostavno.

Mama Nataša

Sastojci:

- 40—50 dag keksa
- 1/2 l mlijeka
- 5 žlica brašna
- 4 žlice šećera
- 15 dag margarina
- 1 šalica jake crne kave
- Tamna čokolada za ukas



Priprema:

Skuhajte bijelu kremu od mlijeka, šećera i brašna.

U ohlađenu kremu dodajte razrađeni margarin.

Skuhajte jaku crnu kavu, umočite kekse u kavu i slažite na poslužavnik u obliku pravokutnika.

Slažite red keksa, red kreme.

Zadnju koru premažite kremom i ukasite naribanom čokoladom ili šlagom.

Kolač mora neko vrijeme odstajati na hladnom.

Dunja Marić

PETROV KRAŠ-EXPRES KOLAČ

Petar je radoznalo dijete. Uživa u dugim šetnjama po šumi i brzim loptama na nogometnom igralištu. Nakon napornog treninga Petar poželi "iznenađenje", a to znači nešto ukusno, maštovito, kremasto...

Mama Linda

Sastojci:

- 5 jaja
- 15 dag šećera
- 3 žlice kraš expresa
- 10 dag brašna
- 15 dag maslaca
- 1 žutanjak

Krema:

- 15 dag oraha
- 1 dl mlijeka
- 15 dag šećera
- Malo ruma

Glazura:

- 10 dag čokolade
- 8 dag margarina
- 3 žlice mlijeka
- 3 žlice šećera

Priprema:

Tijesto izraditi odvajajući žutanjke i bjelanjke (čvrsti snijeg+šećer).

Kremu od oraha i šećera prelitati kipućim mlijekom s malo ruma. Kad se sve ohladi prelitati čokoladnom glazurom.



Petar Nakić

BROWNIES WITH DRY FRUIT

Our teacher is Ivana. She is nice.

She has got long brown hair. She lives in Zagreb.

She doesn't like football. She likes reading books.

Ingredients:

- 1/2 cup flour
- 1/3 cup cocoa
- 1/4 baking powder
- 1/4 teaspoon salt
- 2 dry bananas, sliced and cut to cubes
- 2/3 cup sugar
- 2 teaspoon vanilla powder
- 2 eggs



Marina Purčić



Rebecca Šušnić

Instructions:

Heat the oven to 180°C.

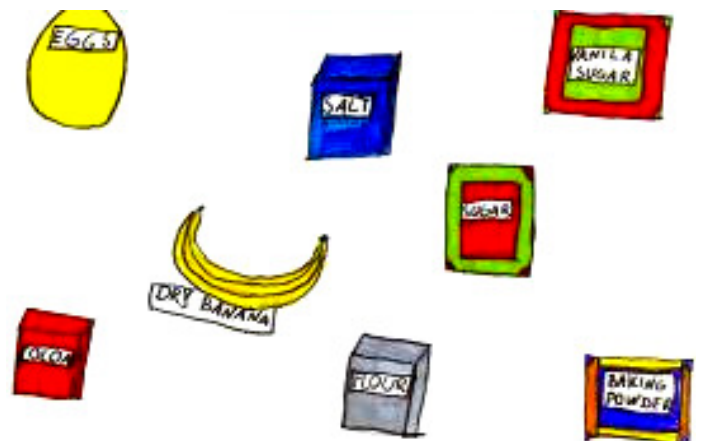
Mix flour, cocoa, baking powder and salt together.

Mixed eggs, vanilla and sugar together and add dry fruit just until mixed.

Pour it into prepared pan and bake for 20-25 minutes.

Yummi!

Prof. Ivana Sauha



Vesna Kuk

MARIJEVE ŠVARCVALD KOCKE

Mario obožava nogomet. Dobar je brat koji voli dijeliti sve s bratom i sestrom. Uvijek je spreman pomoći i mi ga puno volimo.

Mama Viktoria

Sastojci:

- 6 jaja
- 20 dag šećera
- 1 vanili šećer
- 85 g brašna
- 40 g gustina
- 15 g kakaa
- Malo cimeta

Krema:

- 2 staklenke višanja
- 3 žlice gustina
- 50 g šećera
- 2 dl slatkog vrhnja
- Malo cimeta



Priprema:

Odvojiti bjelanjke od žutanjaka. Žutanjke pomiješati sa šećerom, vanili šećerom, brašnom, gustinom i kakaom. Na kraju dodati čvrsti snijeg od bjelanjaka.

Krema: Od dvije staklenke višanja odvojiti sok, a višnje staviti na ohlađeni biskvit. Sok prokuhati s gustinom, šećerom i malo slatkog vrhnja. Preliti preko kolača i ostaviti da se ohladi. Na vrh staviti šlag od slatkog vrhnja. Ukrasiti čokoladnim mrvicama i višnjama.

Mario Malenica

Popis učenika 3.a / ime kolača i stranica/14.11.2008.

1. Stipan Bošnjak/Dunavski valovi/str.14
2. Antonela Brkić...../Munchmallow/str.25
3. Jozo Ćurić..... /Šubarice/str.26
4. Dario Dedić..... /Štrumfovi/str.19
5. Mislav Jančić...../Sacher torta/str.21
6. Tomislav Jug/Marcipan/str.11
7. Vesna Kuk/Čokoladne kocke/str.5
8. Patrik Laprečka...../Kolačići Naočale/str.12
9. Mario Malenica...../Švarcvald kocke/str.30
10. Dunja Marić...../Kolač od keksa/str.27
11. Jelena Markanović/Čokoladne kuglice/str.15
12. Leon Marković/Kolač od mrkve/str.7
13. Ana Matijević...../Trostruki užitak/str.24
14. Tin Milković...../Kocke s orasima/str.22
15. Petar Nakić...../Kraš-express kolač/str.28
16. Patrik Pejašinović...../Kuglice/str.16
17. Filip Pipunić...../Kesten ploške/str.17
18. Marina Purtić...../Marinine šnite/str.20
19. Mateo Šokčević/Čupavci/str.8
20. Dario Šokčić...../Rolat/str.13
21. Ivona Špoljar...../Okice/str.10
22. Rebecca Šušnić...../Mramorni kolač/str.18
23. Josip Švaco...../Čokoladna rolada/str.23
24. Hana Žanić/Hola kocke/str.6
25. Sandra Vuk / Princeze / str.9
26. Ivana Sauha/BROWNIES WITH DRY FRUIT/ str.29

