

www.ostrc.hr/rudarska_greblica.html
greblica@ostrc.hr

Rudarska greblica

Polezni saveti

- Rudarskata greblica se palni sas sirene i s niakoi ot dobavkite (orehi, spanak sas malko menta, nastargan zalt morkov, kopriva, lista ot zelen luk) ili samo sas sirene
- Zelatelno e da se izpolzva izcedeno sirene, koeto bi osigurilo da se nareze po-lesno slatkisha sled izpichaneto
- Ako se izpolzva palnez ot kopriva, spanak, morkov, zelenchucite mogat predvaritelno malko da se zadushat v olio ili v smetana
- Testoto ne triabva da e debelo, nito e pozvoleno da se dobavia mnogo maia
- Kraishtata zadalzitelno triabva da sa izviti nagore i da sa pritisnati da ne izteche palneza
- Predi postavianeto na greblicata v tavata, namazete danoto sas svinska mast ili s olio
- Predi slaganeto na Greblicata v pechkata, mozete da ia namazete s domashna smetana
- Predi i po vreme na pecheneto, e neobhodimo da se nadupchi testoto da ne se nadue i da izgori
- Sled izpichaneto, namazete gornata kora s margarin ili maslo i ostavete malko da prestoi
 - Greblicata e izpechena kogato ot vsichki strani poluchi zlatno zalt cviat.
 - Greblicata e nai-vkusna dokato e goreshta, no moze da se konsumira i hladna

Recepta

Za testoto:

350 grama brashno
200 ml smetana
3 lazici olio
50 ml toplo (ne goreshto)
mliako (da se dobavi pri neobhodimost dokato testoto ne omekne)

1 lazichka sol
1 zaltak
1/2 lazichka maia

Palnez:

1 buca sirene - sredna golemina
1 cialo iaice i ostanaliat edin beltak
50 grama smleni orehi (vmesto orehite mozete da dobavite spanak)

Prigotviane: Sled kato testoto e prestoialo polovin chas, raztochete go na dve kori ñ golemina kolkoto tavata (60x40cm). Varhu dolnata kora postavete palneza i pokriite s drugata kora. Kraishtata preganete na gore da ne izteche palneza. Slozete slatkisha v predvaritelno namazana tava i slozete v pechkata. Greblicata se peche 20-25 minuti na 200 gradusa. Izpechenata greblica namazete s margarin ili maslo dokato e oshte goreshta.





Rudarskata greblica prez godinite

V minalite vremena, dokato rudarite sa bili naistina rudari, a tehните zeni sa rabotili v poletu a decata sa gledali stokata, zapocnala e prikazkata za solenia slatkish koito i do den dneshen e zapazena marka za vseki edin rudarski dom.

V skromnoto domakinstvo prez tova vreme tozi slatkish se e serviral kato glavno iastie, koeto e bilo dostapno i za nai-bednite, a imeto e doshlo ot greblica, darven instrument s koito se e razbarkvala pepelta v pechkata.

Edinstvenata pismena sleda za prigtovianeto na tozi slatkish e ostavena od Milan Lang v svojata kniga "Samobor- narodni obichai i zivot", kadeto greblica se spomenava kato tanak slatkish od sirene i orehi.

Chesto edinstvenata zakuska za skromnite rudari dnes e specialitet s koito se gordeiat ne sam Rude, a i sasedniat grad Samobor.



Rudarska greblica - kulturno bogatstvo na Republika Harvatia

V kraia na 2007 godina, Ministerstvoto na kulturata na Republika Harvatia e provazglasilo prigtovianeto na latkisha Rudarska greblica za kulturno bogatstvo na Republika Harvatia.

Chrez organizirane na izlozbi i festivali se popularizira Greblicata, podtikva se neinoto prigtoviane v rodnia kra i v ostanalite regioni, i se obuchavat maistori koito predavat nachina i znaniето kak da se prigtovi tozi slatkish chrez seminari.

S tova reshenie e zashtiten i samia nachin na prigtovianeto na slatkisha koito se razlichava samo po srachnostta na domakiniata, dokato osnovnite pravila triabva da se spazvat ako slatkisha nosi imeto Rudarska greblica.

Slatkisha triabva da e solen, s palnez samo sas sirene ili sas sirene i s dobavki (orehi, zalt morkov, lista ot zelen luk, kopriva, spanak), testoto ne triabva da e debelo i ne e pozvoleno da se dobavia mnogo maia.



Dni na Rudarskata greblica

Dni na Rudarskata Greblica, koito veche po tradicia se prov ezdat ot 1985 godina prez parvia uikend na mesec iuli, v Rude ñ savsem nablizo do grad Samobor, kadeto se sabirat folklorni ansambli kaktoto ot Harvatia taka i ot i chuzbina s mnogobroina publika.

Festivalat, koito e posveten na tozi tradicionen slatkish-Greblica, zaema edna ot nai- vaznite dati v kalendara na kulturnite sabitia v Zagrebacka Zupanija.

Sabotnata programa oshte ot 2006 godina e zapazena za podchertavaneto na narodnia govor, dokato nedelnata e zapazena napalno za folklora.

Prez poslednite godini po povod na Dnite na Rudarskata Greblica se organizira i saztezanie za nai-dobra greblica v koeto ot godina na godina vzevat uchastie vse poveche zitelki na Rude i ot okolnite mesta.

Seminar na temu "Prigtoviane na Rudarskata greblica"



Sas sadesitvieto na Ministerstvoto na kulturata na Republika Harvatia, Osnovnoto uchilishte Rude i Pekarnata "Nikl", Kulturnoto druzestvo Oštrc, v kraia na mesec mai, prez 2009 godina e organiziran parvia seminar za prigtoviane na Rudarskata greblica. Sled teoretichnata chast koiato se provede v Osnovnoto uchilishte Rude, uchenicite otivat v Pekarnata, kadeto s pomoshta na maistorite sa ispekli svojata parva greblica, koito zanasiat v svoite domove. Takiva seminari se organizirat vsiaka godina.