

*Autori:*  
Maja Cvetković  
Josip Lebegner

*Izdavač:*  
Kulturno umjetničko društvo "Oštrc"  
[www.ostrc.hr/rudarska\\_greblica](http://www.ostrc.hr/rudarska_greblica)  
[greblica@ostrc.hr](mailto:greblica@ostrc.hr)

*Izradu poduprli:*  
Ministarstvo kulture Republike Hrvatske  
Grad Samobor  
Pekara "Nikl" - Rude

Rude, srpanj 2009.

# Rudarska greblica

PO RECEPTU  
Greblica  
NAŠIH BAKA

Nematerijalno kulturno dobro  
Republike Hrvatske

## Recept



### Tijesto

- 35 dag brašna
  - 2 dl vrhnja
  - 3 žlice ulja
- 1/2 dl mlakog mlijeka (dodati po potrebi dok tijesto ne postane meko)
  - 1 žličica soli
  - 1 žumanjak
- 1/2 žličice germe

### Nadjev

- 1 kravlji sir srednje veličine
- 1 cijelo jaje i preostali bjelanjak
- 5 dag mljevenih oraha (umjesto oraha može se dodati špinat ili blitva)

### Priprema

Nakon što je tijesto odstajalo pola sata, razvaljajte ga u dvostrukoj veličini protvana (60 x 40 cm). Na polovicu tijesta stavite nadjev i preklopite ga drugom polovicom. Rubove savijte prema gore da nadjev ne iscuri van. Stavite kolač u prethodno namašćeni protvan i nakon toga u pećnicu. Greblicu pecite 20 -25 minuta na temperaturi od 200° C. Pečenu greblicu premažite margarinom ili maslacem dok je još vruća.

## Korisni savjeti

- Rudarska greblica nadjeva se **sirom** i nekim od **dodataka** (orasi, špinat ili blitva uz malo metvice, naribana žuta mrkva, kopriva, lišće mladog luka) ili samo sirom
- Poželjno je koristiti **ocijedeni sir**, kako bi greblicu nakon pečenja lakše narezali
- Ukoliko za nadjev koristite zelenje ili žutu mrkvu, povrće se može prethodno kratko **propirjati** na ulju ili domaćem kiselom vrhnju
- Tijesto ne smije biti **debelo** niti se smije dodavati puno kvasca
- Rubovi obavezno moraju biti **zavrnuti prema gore** te ih treba utisnuti kako nadjev nebi iscurio tijekom pečenja
- Prije stavljanja Greblice u protvan, **premažite ga svinjskom mašću** ili uljem
- Prije stavljanja u prethodno ugrijanu pećnicu, gornji sloj tijesta možete **premazati uljem ili maslacem**, a nekoliko minuta prije vađenja iz pećnice i **domaćim kiselim vrhnjem**
- Prije i tijekom pečenja, potrebno je nekoliko puta **probosti** gornji sloj tijesta kako ono ne bi nabubrilo i zagorilo
- Nakon pečenja, kolač premažite **margarinom ili maslacem** i ostaviti da malo odstoji
- Greblica je pečena kada sa svih strana dobije **zlatno-žutu boju**
- Greblica je najbolja dok je **vruća**, no može se jesti i hladna

## Rudarska greblica kroz povijest



U davna vremena, dok su Rudari još uistinu bili rudari, a njihove žene radile u polju i djeca čuvala blago, započela je priča o slanom kolaču koji je danas zaštitni znak svakog rudarskog doma.

U skromnim kućanstvima toga doba posluživao se taj kolač kao glavno jelo, dostupno i najsiromašnijima, a **ime je dobio po greblici, drvenom alatu kojim se razgrtao pepeo u krušnoj peći.** Jedini pisani trag o pripremi kolača ostavio je Milan Lang u svom najznačajnijem djelu "Samobor - narodni život i običaji", u kojem se greblica spominje kao tanki kolač od sira i oraha.

Često jedina užina skromnih rudara danas je specijalitet kojim se ponose ne samo Rude, već i susjedni Samobor. Rudarska je greblica i dio oživljavanja rudarske tradicije Ruda, koja se temelji na obnovi rudnika, rudarskih plesova i svih onih sitnica koje će Rude učiniti privlačnima svim dobronamjernicima, izletnicima, turistima...

## Rudarska greblica - nematerijalno kulturno dobro Republike Hrvatske

Krajem 2007. Ministarstvo kulture Republike Hrvatske proglasilo je pripremu kolača Rudarska greblica, nematerijalnim kulturnim dobrom Republike Hrvatske.

Zahvaljujući tom statusu, na pripremu kolača danas se primjenjuju određene mjere zaštite. Održavanjem izložbi i festivala popularizira se i promovira Greblica, potiče se prenošenje u izvornim i drugim sredinama, a obrazuju se i stručnjaci koji će prenositi vještine i znanja o spravljanju kolača kroz seminare i radionice.

Ovim rješenjem zaštitu je dobila i sama priprema kolača koja se razlikuje samo po umješnosti domaćice koja ju priprema, dok se osnovna pravila moraju slijediti ako kolač nosi ime Rudarska greblica.

Ona mora biti slana, nadjevena samo sirom ili sirom s dodacima (orasi, žuta mrkva, lišće mladog luka, koprive, špinat), tijesto ne smije biti debelo niti se smije dodavati puno kvasca.



## Dani rudarske greblice

Dani rudarske greblice, koji se već tradicionalno od 1985. održavaju prvog srpanjskog vikenda u Rudama nadomak Samobora, okupljaju folklorne ansamble iz Hrvatske i inozemstva te mnogobrojnu publiku.

**Manifestacija, posvećena tradicionalnom rudarskom kolaču - Greblici, zauzima jedno od najvažnijih mjesta u kalendaru kulturnih događanja Zagrebačke županije.**

Subotnji program još od 2006. njeguje etno izričaj, dok je nedjeljni u potpunosti posvećen folkloru.

Posljednjih godina u sklopu Dana rudarske greblice organiziran je izbor najbolje greblice u kojem iz godine u godinu sudjeluje sve više mještanki Ruda i okolnih mjesta.



## Radionica izrade Rudarske greblice



U suradnji s Ministarstvom kulture Republike Hrvatske, Osnovnom školom Rude i Pekarom „Nikl“, KUD Oštrce je koncem svibnja 2009. organizirao prvu radionicu pripreme Rudarske greblice.

Nakon teoretskog dijela koji je održan u OŠ Rude, učenici su se uputili u Pekaricu, gdje su uz stručnu pomoć ispekli svoju prvu greblicu, koju su kasnije ponijeli svojim kućama.