

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

Rudarska greblica

Consigli utili

- Rudarska greblica viene infilata con il formaggio e alcune comparse (noci, bietole con un po' di menta, carote gialle grattugiate, ortiche, foglie del cipollino) o solo con il formaggio
- è auspicabile utilizzare un formaggio drenato perché dopo la cottura sarebbe più facile
- se si utilizzano le verdure o le carote gialle, le verdure possono essere stufate al petrolio o alla domestica panna acida
- la pasta non deve essere né abbondantemente né si può aggiungere lievito
- i bordi devono essere arrotolati sopra e addentratati e così il ripieno non sarebbe scolato durante la cottura
- prima di mettere Greblica in padella, stenderlo con il grasso di maiale o con l'olio
- prima di mettere Greblica in forno riscaldato in precedenza, lo strato superiore della pasta può essere spalmato d'olio o di burro, e pochi minuti prima di mettere fuori dal forno può essere spalmato a panna acida fatta in casa
- prima e durante la cottura, è necessario infilzare più volte lo strato superiore della pasta in modo che non ingrossa ed è bruciata
- dopo la cottura, lo strato superiore si spalma del margarina o del burro e si lascia un po'
 - Greblica è arrosto quando si ottiene un colore giallo-oro per tutte le parti
 - Greblica si mangia miglior quando è caldo, ma può essere consumato anche freddo

Ricetta

Pasta

35 dag farina
2 dl di panna
3 cucchiaini di olio
1/2 dl di latte caldo
(aggiungere se necessario fino a quando l'impasto diventa morbido)

1 cullere a cafe

1 tuorlo

1/2 cucchiaino di lievito

Ripieno

1 formaggio vaccino di medie dimensioni

1 uovo intero e albumi rimanenti

5 g di noci tritate (al posto delle noci si possono aggiungere spinaci o bietole) un po' di sale

Preparazione: Dopo che la pasta passa in padella per mezz'ora, spianalo in padella della doppia dimensione (60 x 40 cm). Su metà della pasta metti il ripieno e coprilo con l'altra parte della pasta. Arrotola i bordi e così il ripieno non può scolare durante la cottura. Metti il dolce nella padella ingrassata prima e dopo mettila nel forno. Greblice cuoci per 20-25 minuti a 200°C.

Greblica arrosto spalma con il margarina o il burro mentre è ancora caldo.





Rudarska greblica attraverso la storia

Nei tempi antichi, quando Rudari (gli abitanti di Rude) erano ancora i minatori e le loro mogli lavoravano nei campi e i loro bambini conservavano i tesori, iniziò la storia di dolce salato, che oggi è il marchio di ogni casa a Rude. Questo dolce era servito come il piatto principale nelle modeste case di quel periodo ed era disponibile anche ai poveri. Il dolce Rudarska greblica prende il nome da greblica, uno strumento di legno per sbruciare il cenere in forno.

L'unico traccia scritto della preparazione di dolce lasciò Milano Lang nella sua opera più importante "Samobor- la vita popolare e le tradizioni", in cui greblica è stato nominato come una torta sottile di formaggio e noci. Prima era spesso unica merenda dei modesti minatori, oggi è la specialità di cui sono orgogliosi non solo gli abitanti di Rude, ma anche gli abitanti della vicina città di Samobor.

Rudarska greblica fa parte della tradizione mineraria di Rude, che si basa sulla ricostruzione del miniera, delle danze dei minatori e tutte quelle cose piccole che farebbero attrattivo il villaggio di Rude a tutti turisti e visitatori con la buona intenzione, ...



Rudarska greblica - patrimonio culturale immateriale Croato

Alla fine del 2007 Ministero della Cultura di Croazia ha annunciato la preparazione di Rudarska greblica, patrimonio culturale immateriale croato. Con le mostre e con il festival si promuove e si popolarizza Greblica, si stimola la sua produzione in aree origine e in altri, ma anche si educano gli esperti che condivideranno le competenze e le conoscenze del dolce attraverso i seminari.

Con questa decisione è stata data protezione alla preparazione di dolce, che si distingue solo per l'abilità delle massaie che lo preparano, mentre le regole di base devono essere seguite se il dolce è stato nominato Rudarska greblica. Il dolce deve essere salato, farcito con il formaggio o con il formaggio con l'aggiunta di noci, carote gialle, foglie di cipolla, ortiche, spinaci, la pasta non deve essere né abbondantemente né può essere aggiunto un acco di lievito.



I giorni di Rudarska greblica

I giorni di Rudarska greblica si svolgono tradizionalmente dal 1985 nel primo weekend di luglio in Rude vicino a Samobor e riuniscono i gruppi folcloristici croati e stranieri, ma anche il numeroso pubblico.

L'evento, dedicato al dolce tradizionale dei minatori, occupa uno dei posti più importanti nel calendario di eventi culturali in Zagrebačka županija. Il programma di sabato dal 2006 attende all'espressione etnica, mentre domenica è completamente dedicata al folklore.

Negli ultimi anni è organizzata la selezione del miglior Greblica, in cui ogni anno partecipano le donne di Ruda e dintorni.

Seminario del Rudarska greblica



In collaborazione con il Ministero della Cultura croato, la scuola primaria Rude e la panetteria Nikl, la società dell'arte e del cultura Oštrc alla fine del maggio 2009 ha organizzato il primo seminario sulla preparazione di Rudarska greblica. Dopo la parte teorica, che si tiene nella scuola primaria Rude, gli alunni sono andati alla panetteria, dove con l'aiuto professionale hanno cotto il suo primo Rudarska greblica, il quale dopo hanno portato alle loro case. I seminari si organizzano ogni anno.