

## Conselhos e dicas úteis

- O Rudarska Greblica é recheado com requeijão e alguns ingredientes adicionais (nozes, espinafre, acelga, cenoura amarela, folhas de cebola jovens, urtiga) ou apenas com requeijão;
- Recomenda-se o uso de queijo ligeiramente escorrido, para se cortar o bolo com facilidade;
- Se os vegetais, como cenoura amarela ou verde, forem usados como recheio, você pode guisá-los em azeite quente ou natas pouco antes de usar;
- A massa não deve ser espessa e deve conter pouco fermento:
- As bordas devem ser enroladas para cima, para evitar que o conteúdo escorra para fora;
- Antes de colocar o bolo na forma, unte o prato com um pouco de azeite ou gordura caseira ou manteiga, e faça o mesmo com a camada superior de massa;
- Coloque-o num forno pré-aquecido, e alguns minutos antes de o tirar, barre-o com natas;
- Antes e durante o processo de cozimento, você deve picar a massa com um garfo para impedir que borbulhe e que torre;
- Após o cozimento, coloque um pouco de manteiga e deixar repousar por algum tempo;
  - Greblica está pronto quando fica amarelo-ouro;
  - O melhor é servi-lo quente, mas frio é muito saboroso, também.

# Bolo de Mineiro

#### Massa:

35 dag (decagramas) de farinha
2 dl de natas
3 colheres de azeite
1 dl de leite morno
(adicionar o necessário
até a massa ficar macia)
1 colher de chá de sal
1 gema

1/2 colher de chá de fermento **Recheio:** 

Um requeijão de tamanho médio 1 ovo e no resto da clara 5 dag de nozes

(Em vez de nozes, pode adicionar espinafre ou acelga) 1 colher de chá de sal

#### Preparação:

Depois que a massa descansar durante meia hora, estendê-la numa folha dupla do tamanho de uma forma (60 x 40 cm). Espalhar o recheio sobre a metade inferior da massa e cobrir com a outra metade. Enrolar as bordas para cima, para impedir que o recheio saia. Colocar o bolo numa forma untada e, depois de descansar cerca de vinte minutos, colocá-lo no forno. Cozer durante 20-25 minutos a 200° C. Barrar o bolo assado com margarina ou manteiga.



## Bolo do Mineiro ao longo da História

Há muito tempo atrás, quando os homens de Rude (minério eng.) eram efectivamente

mineiros, e as suas esposas trabalhavam nos campos e as crianças brincavam e tomavam conta dos bens, começou uma história sobre o bolo do Mineiro. O bolo do Mineiro é hoje reconhecido e aceite em todos os lares de Rude e tornou-se uma marca registada de todas as casas. O bolo tinha um grande papel nas casas modestas da época. Era servido como prato principal - os ingredientes eram acessíveis a toda a gente, pelo que a sua preparação era fácil. O bolo recebeu o nome de Greblica a propósito de um instrumento usado para limpar as cinzas em fornos de pedra antiga. O único documento escrito sobre a confecção deste bolo está contido num livro sobre a vida e os costumes populares em Samobor escrito por Milan Lang, onde o Greblica é descrito como um bolo fino feito de requeijão e nozes. Antigamente,

era costume ser a única refeição que os mineiros tinham e hoje ele é tratado como uma especialidade de que as pessoas, não só em Rude, mas tambèm em Samobor, se orgulham. O bolo também representa uma parte do Projecto de Recuperação das Tradições de Rude, destinado a restabelecer a antiga mina", as danças folclóricas dos mineiros e uma série de outros costumes que fazem de Rude um local muito atraente para os visitantes.





### Dias do Bolo do Mineiro

Os Dias do Bolo do Mineiro realizam-se em Rude, perto de Samobor, desde 1985, durante a primeira semana de Julho. Grupos populares Croatas e estrangeiros reúnem-se em Rude e actuam no palco. Este festival é um dos principais eventos no calendário dos eventos culturais mais importantes no Concelho de Zagreb.

Desde 2006, tem vindo a oferecer não só danças folclóricas tradicionais ao domingo, mas também um programa etnográfico - uma versão moderna da

tradição. Durante o festival, é realizado um concurso do melhor bolo do Mineiro, que se tornou muito popular, durante os últimos anos, entre as mulheres de Rude e da área circundante.

# O Bolo do Mineiro- A Herança Cultural Intangível da República da Croácia

No final de 2007, o Ministério da Cultura, proclamou a preparação de Bolo do Mineiro património cultural intangível da República da Croácia. O Bolo do Mineiro está a tornar-se cada vez mais popular e esté a ser promovido através de eventos, exposições e festivais. A fim de preservar sua tradição de confecção noutros lugares, também é importante promover e preservar a receita original. Pequenas oficinas estão a ser organizadas, para que as pessoas aprendam a fazer o Bolo Mineiro original. O facto mais importante é que não são os ingredientes que fazem a diferença, mas a habilidade do pasteleiro. O processo geral deve ser respeitado, se se quiser apelidar o Bolo de Mineiro. Deve ser salgado, recheado com requeijão ou com requeijão com recheio (nozes, cenoura amarela, folhas de cebola jovens, urtiga e espinafre); a massa não deve ser grossa e não deve conter muito fermento.

### Oficina de Confecção do Bolo Mineiro



Em cooperação com o Ministerio da Cultura da República da Croácia, com a escola elementar "Rude" e a padaria "Nikl", KUD Oštrc realizou a primeira Oficina de Confecçã do Bolo do Mineiro no final de Maio de 2009.

Depois de uma parte teórica realizada na escola, os alunos foram para a padaria "Nikl", onde aprenderam a fazer o seu primeiro Bolo Mineiro, que, depois de ter sido cozido, levaram para casa. As oficinas estão a ser organizadas anualmente.