

Bijeli semifreddo sa malinama

- 01** Žumance razmutite, dodajte šećer i vanilin šećer i stavite na lonac kipuće vode. Neprestano miješajte mikserom dok smjesa ne postane kremasta (4-5 minuta).
- 02** Uklonite jaja sa pare, pa nad njom rastopite 200 g bijele čokolade. Umiješajte je u jaja i pustite da se malo ohladi.
- 03** Slatkoj pavlaci dodajte vaniliju i mikserom umutite u šlag. Šlag lagano dodajte u jaja, dodajte preostalih 100 g bijele čokolade narezane na sitne komadiće i na kraju dodajte maline. Kalup (30x10 cm) obložite papirom za pečenje, ulijte pripremljenu smjesu i stavite u zamrzivač na barem 3-4 sata.

Sastojci
5 žumanaca
90g šećera
1 vanilin šećer
300g bijele čokolade
300ml slatke pavlake
1 kašičica ekstrakta vanile
250g malina
Za ukrašavanje:
svježe maline



Posluživanje

Semifreddo izvadite i narežite prije posluživanja. Ukrasite svježim malinama.

Savjet

Kako je ovaj semifreddo jako osjetljiv na toplotu možete ga, umjesto u veliki kalup, staviti u više manjih za posluživanje.

Sok od malina sa šećerom

- 01** Na 3 kilograma malina dodajte 2 litre vode u koju ste stavili 40g vinske ili limunske kiseline. Cijavu smjesu dobro promiješajte i ostavite na hladnom i mračnom mjestu 24h (najduže 36h).
- 02** Nakon toga procijedite masu kroz čistu, sterilnu gazu. Kada dobijete sok dodajte šećer i med (na svaku litru soka stavite oko 150g šećera). Ponovo sve dobro izmiješajte i ostavite na hladnom mjestu još 24h neka se sastojci fino sjedine. Povremeno miješajte smjesu kako biste bili sigurni da se cijeli šećer rastvorio.
- 03** Kada sok odstoji prespite ga u čiste boce ali ne skroz do vrha, jer može doći do naknadnog vrenja. Boce začepite dvostrukom gazom, celofanom ili vakumskim čepom. Ako sok ne potrošite ni nakon mjesec dana, boce sada začepite čepom od plute i ostavite na hladnom mjestu.
- 04** Ako želite napraviti sirup od malina bez šećera samo koristite neki od prirodnih zaslađivača. Neko preferira stevij, neko med, a ima ljudi koji posebno vole javorov sirup. Koristite ga u srazmjeri koja vama odgovara.



JU SREDNJA MJEŠOVITA ŠKOLA
"PETNJICA"



cospe
TOGETHER FOR CHANGE



Mladi Crne Gore i Albanije
u zasadima malina

Maline na Vašoj trpezi



Ovaj projekat je finansiran
od strane Evropske unije



MNE - ALB
PROGRAM POKLONAVIČNE SARADNJE
CRNA GORA - ALBANIA 2014-2020



Malina je u svim razvijenim zemljama svijeta visoko cijenjena biljka, prvo zbog neodoljivog ukusa i mirisa, a zatim i zbog svojih ljekovitih svojstava.

Malina je nutritivno naročito zanimljiva zbog bogatog sadržaja raznovrsnih antioksidansa, a neka istraživanja govore da je antioksidativna aktivnost maline za 50% veća od antioksidativne aktivnosti jagode, 10 puta veća od paradajza i 3 puta veća od kivija. Treba naglasiti da se ta antioksidativna aktivnost ne gubi kada je malina smrznuta ili u obliku džema.

Šolja malina sadrži svega 65 kalorija, 1.5 grama proteina, 0.8 masti i 15 grama ugljenih hidrata od kojih 8 grama vlakana i 5 grama šećera.

U nastavku prilažemo nekoliko recepata za jela sa malinom i sigurni smo da ćete vi i vaše porodice uživati u divnom ukusu maline u ovim jelima.

Džem od maline

Sastojci:
1 kg malina
0.5kg šećera

01 Maline oprati, staviti u šerpu i posuti šećerom. Malo ih izgnječiti, staviti na šporet da se kuva. Džem treba lagano da krčka, povremeno ga treba promiješati i skinuti pjenu koja se nakupi. Tegle i poklopce dobro oprati i staviti u rernu da se sterilisu najmanje 1 sat na temperaturi od 100°C. Džem kuvati 1 do 1,5 sat.

02 Za probu, staviti malo džema na tacnu da se ohladi. Ako se ne razliva, znaci da je kvan.

03 Vreo džem sipati u vrele tegle i odmah zatvarati originalnim poklopcima ili povezati celofanom navlaženim alkoholom. Ušuškatih ih dobro u vunjeno čebe ili perjani jastuk (može i oboje) i ostaviti da se lagano hladi. Ukoliko se pridržavate uputstva, konzervans ne treba dodavati, džem se sigurno neće pokvariti.



Starinski kolač sa malinama

01 Zagrijati rernu na 200C. Pleh za pečenje dimenzija 20x30cm podmazati uljem i posuti brašnom. Umutati pjenasto jaja sa šećerom, dodati ulje i mlijeko, a zatim i brašno pomiješano sa praškom za pecivo.

02 Tijesto podijeliti na dva dijela (jedan dio, prvi, neka bude malo veći). Sipati prvi dio tijesta u pleh, pa staviti da se peče. Peći 15 minuta, a zatim izvaditi i rasporediti odmrznute i dobro ocijedene maline, pa preko rasporediti ostatak tijesta. Vratiti u rernu da se dopeče, nekih 20-tak minuta.

03 Provjeriti čačkalicom da li je kolač pečen. Pečeni kolač ostaviti da se skroz ohladi, pa ga sjeći na željene kocke. Prije služenja, posuti šećerom u prahu, ali nije obavezno.

Sastojci:
5 jaja
300g šećera
200ml ulja
200ml mlijeka
300g brašna
1 prašak za pecivo
500g smrznutih ili svježih malina



Pita od malina

Sastojci:
500g malina
500g tanjih kora za pitu
Fil:
4 jajeta
2 šolje šećera (šolja od 2 dL)
2 šolje griza
1 šolja ulja
1 šolja jogurta
1 prašak za pecivo
2 vanilin šećera

01 Sastojke za fil umutati mikserom. Uzeti jednu koru i premazati sa 2 kašike fila, preko staviti drugu koru, premazati sa 2 kašike fila, pa preko staviti treću koru i premazati sa 2 kašike fila i onda na nju dužom ivicom staviti red malina posutih sa 2 kašike šećera (zmrznute maline se lakše savijaju u rolat).

02 Tako uraditi sa svim korama dok ih sve ne utrošite. Dobićete oko 5-7 rolata u zavisnosti od toga koliko premazujemo kore.

03 Peći na 180 stepeni dok pita ne dobije zlatno-žutu boju.



Sladoled od malina

01 Slatku pavlaku i 115g šećera grijati na srednje jakoj vatri sve dok se šećer ne rastopi. Žumance u međuvremenu umutiti električnim mikserom.

02 Malo vruće pavlake, uz stalno miješanje, dodati žumancima, a zatim smješu postepeno umiješati nazad u smješu pavlake i šećera. Krem kuvati oko 15 minuta, uz stalno miješanje, na temperaturi ispod temperature vrenja, sve dok ne postane ujednačena i gusta. Skloniti sa vatre i brzo procijediti.

Mileram dodati, promiješati da se sastojci sjedine, pokriti s providnom folijom i rashladiti nekoliko sati u frižideru.

03 Maline usitniti u pire i procijediti kako bi se odstranile sjemenke. Šećer, 2 kašime, umiješati i ostaviti da se otopi. Pire od malina umiješati u rashlađenu smjesu pavlake i jaja. Dodati ekstrakt vanile i so i promiješati. Rashladiti nekoliko sati u zamrzivaču.

Sastojci:
180ml slatke pavlake
115g šećera
3 žumanca
180ml milerama ili kisjele pavlake
250g malina
30g šećera
2 kapi ekstrakta vanile
Prstohvat soli



Torta nepečena sa malinama

01 Najprije skuvati fil: Staviti na vatru 1l mlijeka zajedno sa 200 grama šećera, odvojiti malo mlijeka od te količine i razmutiti puding i gustin. Kad mlijeko provri, skuvati puding i ostaviti da se prohladi. Umutati razmekšali margarin i dodavati kašiku po kašiku mlakog pudinga, mutiti mikserom dok se lijepo ne sjedini.

02 Dok se puding hladi, pripremiti koru: Sve sastojke za koru staviti u činiju i sjediniti ih u fino tijesto. Postepeno dodavati sok (možda neće biti potrebno svih 2 dl)

Slaganje torte:

Na tačnu za serviranje staviti obruč za tortu veličine 28 cm (može i manji a može i bez obruča, masa se fino oblikuje) i formiraj koru rukom ili kašikom. Na koru staviti malo fila, manje od 1/4, tek da se jaffa keks za to lepo "zalijepi". Slagati keks sa čokoladnom stranom okrenutom na dolje (keks se NE umaće u sok jer na njega idu smrznute maline koje će da puste sok).

03 Na keks staviti smrznute maline pa ostatak fila, tako što se polako stavlja kašika po kašika, ravnomjerno, da se prilikom premazivanja maline ne bi pomjerale. Ukrasiti tortu šlagom ili staviti čokoladnu glazuru.

Sastojci:
Kora:
300g mljevenog keksa
200g mljevenih oraha
100g šećera u prahu
100g maslaca ili margarina
2dl soka od pomorandže

Fil:
1l mlijeka
3 kesice pudinga od vanile
3 kašike gustina
200g šećera
200g maslaca ili margarina
2 kutije (250d) jaffa keksa
300g malina
Za dekoraciju:
Šlag, slatka pavlaka ili čokoladna glazura

