

Učenici 4. razreda su povodom Dan kruha pekli slana peciva koja su prodavali i nosili na blagoslov. Prihod od prodaje je namijenjen odlasku u školu u prirodi u svibnju. Razgovaralo se i o starim običajima vezanim uz kruh, a zamolili su i svoje bake da ispričaju kako je to nekad bilo...



### **Miris bakinog kruha**

Jednom mi je baka ispričala kako se nekada pekao kruh. Rekla je da se pekao u krušnoj peći.

Sitom se prosijavalo brašno i tako se odvajalo od mekinja. Kruh je bio jako važan kada je obitelj bila za stolom. Tada se blagoslovio i dijelio među ukućanima. Po kruhu je mirisala čitava kuća, a okus svježeg pečenog kruha bio je bolji od okusa najboljeg kolača. Lomio se još topao.

Za svečane objede bake su stolove prekrivale stolnjacima koji su bili ukrašeni različitim ručnim radovima i čipkom. Postojalo je i posebno posuđe koje se čuvalo za svečane prigode. Sve je prije bilo nekako ljepše i toplije.

*Luka Pravdić*

### **Kako se nekada pekao kruh**

Nekada se kruh pekao u krušnoj peći na drva. Pšenica se samljela te se još usitnila kroz sito. Kruh se pekao najviše u nedjelju i blagdanom. Za blagdane su se stolovi prekrivali stolnjacima od domaćeg platna koji su bili ukrašeni ručnim radovima. Kada se kruh stavio na stol prekrpio se krpom koja je bila ukrašena raznim bojama i cvjetićima. Za svaki blagdan stolnjaci su bili lijepi i svečani.

*Luka Pukljak*

### **RECEPT: Slano pecivo od sira**

50 dag svježeg kravljeg sira

50 dag oštrog brašna

50 dag maslaca ili margarina

Žličica soli

Od sastojaka zamijesiti mekano tijesto, razvaljati na 0,5 cm debljine i rezati oblike. Premazati svaki oblik jajetom te po želji posuti solju, kimom ili sezamom te peći dok ne požuti.