

SANDRA GAŠPARIĆ IMA VLASTITU INTERNETSKU STRANICU O HRANI I KUHANJU RECIPECI

# Recepti iz Vukovara za cijelu Hrvatsku

• **Ako nemaš snove, ako te ne pokreće entuzijazam i pozitivna, nemaš ni mogućnost da nešto ostvariš, drži Gašparić**

Sandra Gašparić (39) s Mitnice autorica je i urednica vlastite internetske stranice [recipeci.com](http://recipeci.com).

- Sve recepte sama osmišljam, pripremam, fotografiram, pišem tekstove, uređujem te aktivno sudjelujem na društvenim mrežama

vezano za moj Recipeci (FB, Twitter, Instagram, Pinterest). Ideje za recepte pronalazim svugdje. Imam mnoštvo kuharica, surfam internetom, a počesto mi padne na pamet nešto što mi se baš u tom trenutku jede, neki okus, miris i jednostavno dođem kući i napravim to što sam zamislila, a potom recept podijelim s čitateljima stranice – priča Gašparić koja obožava kuhati, a objavila je više od 800 autorskih recepata i tekstova vezanih

## Vukovarske buhtle

Ovo su buhtle kakve ih pamtim iz djetinjstva kada ih je baka pekla obično zimi, samo što ih je baka zvala bufle. To je dizano slatko tijesto s punjenjem od pekmeza. Sjećam se kako je bilo divno nakon cijeloga popodneva provedenoga na sanjkanju doći kući, staviti noge na grijanje u pećnicu staroga štednjaka na drva dok je baka umakala posljednje tople buhtle u vrhnje i orahe. Prekrasna sjećanja, predivni mirisi iz kuhinje. Buhtle su kao mali zapakirani pokloni iznenađenja, izvanredno kremaste, lijepoga izgleda, krckavoga omota, a unutra finoga sočnog toplog punjenja.

Potrebno: 1 kg brašna, 1 kocka svježega kvasca, 6 dl toploga mlijeka, 2 dl ulja, 5 žličica šećera, 3 žličice soli, 1 jaje  
Za umakanje: 3 dl kiseloga vrhnja, 30 dag mljevenih ora-ha, 2 vanilin šećera, 10 dag šećera

Priprema: Zagrijte u posudici oko 2 dl mlijeka sa šećerom, izmrvite u njega kvasac, dobro promiješajte i ostavite da se diže 15 min. U međuvremenu izmiješajte suhe sastojke. U to polako ulijevajte uzdignuti kvasac i naizmjenice dodavajte ulje i ostatak mlijeka. Ako procijenite da je tijesto premekano, dodajte malo brašna. I obrnuto, ako je pretvrdo, ako se teško mijesi, slobodno dodajte još malo ulja, ništa se strašno neće dogoditi. Mijesite dok ne bude podatno pod prstima. Pokrijte suhom krpom i pustite ga počivati oko pola sata dok otprilike ne udvostruči volumen. Istresite tijesto na radnu površinu. Još ga jednom premijesite i podijelite na dva krušičića.

Svaki krušičić razvaljajte u pravokutnik debljine oko 1 cm pa izrežite na manje pravokutnike. Na svaki stavite žličicu pekmeza pa zamotajte u malo roladice tako da sa strane budu zatvorene.

Slažite u lim na papir za pečenje jednu buhtlu blizu druge jer će se pečenjem dići i lijepo priljubiti jedna uz drugu. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 200°C oko 20 minuta.

Dok se peku, sameljite orahe. Pomiješajte u zdjeli vrhnje i vanilin šećer, a u drugoj posudi pripremite orahe pomiješane sa šećerom za umakanje. Pečene buhtle pažljivo odvajajte jednu od druge pa ih jednu po jednu umačite u kiselo vrhnje, zatim u orahe.



za kulinarstvo iako nije profesionalna kuharica već, kako kaže, samo mama koja voli kuhati i uživa u tome. U kuhanju i pisanju ima potpunu potporu obitelji, troje djece osnovnoškolskoga uzrasta i muža.

- Bez njih kuhanje i pisanje ne bi imalo smisla. Zar nije lijepo imati mamu koja vam svako malo skuha nešto fino i novo? Recipeci je stranica nastala po načelu po kojem pristupam životu, jednostavnost i prilagodljivost. Objedinjuje moje tri velike ljubavi, kuhanje, pisanje i fotografiju, a kako sam oduvijek imala potrebu pomoći nekome, makar i samo savjetom, pisanje bloga o hrani i kuhanju pokazalo se kao najbolji način za to – priča Gašparić i dodaje kako je stranicu osmislila prije pet godina.

## VELIKO ZANIMANJE ČITATELJA

U početku je to bio mali blog koji je počela pisati sa željom da s ostalim domaćicama podijeli jednostavne i ukusne recepte, savjete, male trikove i tajne kako okupiti obitelj za stolom i kvalitetno provesti s njima zajedničko vrijeme.

- Kako sam zaposlena, supruga i majka, znam koliko je zahtjevno uskladiti rasporede i pronaći način za zajednička druženja. U današnje je vrijeme sve teže pronaći inspiraciju i volju

za kuhanje, a za taj početni klik potrebno je tako malo. Dobar recept, jednostavni sastojci koji su uvijek i svugdje dostupni te detaljan opis pripreme jela, korak po korak u riječi i fotografiji, ljudima koji surfaju internetom u potrazi za idejom što i kako skuhati puno znači – govori Gašparić čiju stranicu dnevno posjeti oko 9.000 čitatelja, a tako veliki broj čitatelja daje joj poticaj da piše i kuha još bolje. Pomoću stranice stekla je brojna on-line prijateljstva te razmijenila iskustva.

Iako je Recipeci počeo kao nekomercijalni blog iz čistoga hobija, s vremenom je prerastao u jako dobro posjećenu internetsku stranicu što je zainteresiralo oglašivače i partnere pa Gašparić danas s njima lijepo surađuje. Tako surađuje s Coca-Colom i ambasadorica je u Coca-Colinoj kampanji "Podijelimo radost za stolom", kojoj je cilj spajanje obitelji tijekom zajedničkoga objeda te širenje trenutaka radosti i važnih uspomena koje dijele s najdražima. U sklopu kampanje Sandra osmišljava jednostavne i ukusne recepte i tako čitateljima daje ideje i savjete kako okupiti obitelj u zajedničkom druženju za stolom.

## MORE NAM NE TREBA

Sandra Gašparić po struci je informatičar. Diplomirala

je na Fakultetu organizacije i informatike u Varaždinu, ali je i licencirani turistički vodič te trenutno radi u putničkoj agenciji kao voditelj prodaje. Kaže da je u turizmu Vukovar neispisana velika knjiga s puno potencijala. - Želja mi je da imamo mali salaš na obali Dunava s velikom kuhinjom i još većom terasom s pogledom na Dunav. Rekli bi neki da sam sanjar, ali ako nemaš snove, ako te ne pokreće entuzijazam i pozitivna, nemaš ni mogućnosti da nešto ostvariš – tvrdi Gašparić.

Gašparić je u progonstvo iz Vukovara otišla u Čakovec kada je imala 16 godina, a o tom vremenu objavila je nekoliko tekstova jer je imala potrebu ispričati kako je bilo u podrumu običnim malim ljudima, što su jeli, kuhali, kako su proživljavali. U Čakovcu je upoznala supruga, tamo su se vjenčali i živjeli, ali muža i djecu stalno je dovodila u Vukovar i na Dunav sve, kako kaže, dok se miris Dunava nije i njima uvukao pod kožu. Preselili su u Vukovar prije pet godina.

- To nam je bila najbolja od-

luka u životu. Život u Vukovaru daleko je kvalitetniji i sadržajniji, nego nam je to ikada bio. Živimo aktivnim obiteljskim životom. Biciikli su nam prijevozno sredstvo broj jedan. Obožavamo Dunav i šetnje uz Dunav. Svako godišnje doba ovdje ima svoje draži. U proljeće i jesen najdraže nam je za niskoga vodostaja pješice šetati uz obalu do Vučedola. Takva je šetnja pravo malo istraživanje na kome djeca otkriju puno zanimljivih stvari i upijaju kao spužve. Njima je već sad potpuno jasno zašto je bitna vučedolska kultura, a i sami smo pronašli mnoštvo krhotina te keramike u pijesku kraj Dunava. Vila Streim na samom arheološkom lokalitetu posebno nam je draga jer u toj se kući rodila moja mama kada je vila bila prenoćište za nadničare koji su brali grožđe, a kako se baka u poodmakloj trudnoći našla baš tamo, mama se rodila na Vučedolu – priča Gašparić uz napomenu kako njena obitelj ljeta provodi na Vukovarskoj adi gdje kampiraju pa na odlazak na more i ne pomišljaju.

## Pripremite šamarne

Šmarne su jelo koje je definitivno obilježilo dobar dio moga djetinjstva i uz njih me vežu jako lijepa i topla sjećanja na predivno bezbrižno doba kada je sve bilo tako jednostavno. Doba je to kada se za ručak meso jelo samo nedjeljom. Uz šmarne smo najčešće znali imati malo jaču juhu od krumpira i puno domaće selene salate.

Potrebno: 3-4 jaja, mlijeko, brašno, 4-5 žlica šećera, žličica soli, ulje

Priprema: Od svih sastojaka pjenjačom (ili mikserom) umutiti tijesto malo gušće nego za palačinke. U veću tavu na dosta ulja (oko 1,5 dl sigurno) izliti smjesu pa pržiti na jakoj vatri uz povremeno miješanje. Kako će se smjesa stvrdnjavati odozdo, tako ju treba kuhačom prerezati i usitniti, promiješati i tako ponavljati postupak dok se sve skupa ne pretvori u male grudice, sitnije i krupnije te ne poprime lijepu zlatnu boju. Meni su šmarne najbolje kada se jako zapeku pa budu krckave.

Poslužiti odmah, toplo uz puno zelene salate.

Ako pripremate za ručak, možete kao predjelo poslužiti gustu juhu od krumpira ili neku sličnu. Inače je ovo jako dobra opcija za večeru.

