

A close-up photograph of an upside-down cake. The cake is golden-brown with a spiral pattern of brown and red stripes. It is decorated with fresh raspberries and blackberries. The cake is served on a dark surface.

UPS!

**UDRUŽENI PALAČINKA
STREET FEST**

Knjižicu izradili:

“

Mladen Marušić, stručni učitelj, Ugostiteljsko - turističko učilište

Maja Postoglu, prof.soc.ped., Srednja škola - Centar za odgoj i obrazovanje

Učenici srednje škole Ugostiteljsko turističko učilište

Fotografije: Mladen Marušić

Zahvaljujemo Ministarstvu turizma i sporta Republike Hrvatske na potpori ovom projektu.

Zagreb, travanj 2025.

”



UVOD

Knjižica koju imate u rukama plod je ideje pokretanja ujedinjenog uličnog festivala hrane na kojem će učenici redovnih programa, zajedno s učenicima s teškoćama, u udruženim timovima promovirati ugostiteljska zanimanja. Uz pomoć sredstava Ministarstva turizma i sporta te jednom lijepom suradnjom Srednje škole Centar za odgoj i obrazovanje i Ugostiteljsko-turističkog učilišta, prvi ulični festival održan je u svibnju 2025., u godini kada koordinatorska škola SŠ CZOO slavi svoju 65. godišnjicu postojanja, u nadi da je ovaj festival samo prvi u nizu i da će se nadalje održavati jednom godišnje. Projekt pod nazivom UPS! – Ujedinjeni Palačinka Street fest ujedinio je ne samo spomenute škole, već i OŠ Ljubljana i OŠ grofa Janka Draškovića te restoran Blue Sky kao pridružene partnere.

Više o festivalu i samom projektu možete naći na mrežnim stranicama koordinatora: www.ss-czoio.hr



Osnovni recept za tekuće tijesto

- brašno (glatko): 300 g
- mlijeko: 500 ml
- sol: 2 g
- šećer kristal: 40 g
- jaja: 2 kom
- ulje za prženje: 100 ml
- dodaci: korica limuna, vanilija, cimet....

U posudu stavimo brašno, mlijeko, šećer, jaja i sol (po želji dodamo koricu limuna, cimet, vaniliju).

Namirnice se izmiješaju u glatko tekuće tijesto i ostavimo pola sata stajati. U tavu se stavi ulje i jako se zagrije. Višak se ulja izlije iz tave pa se ulije tijesto. Okretanjem-naginjanjem tave, tijesto se razlije po tavi. Palačinke se prže s jedne i druge strane. Pečene palačinke moraju biti rumene, sočne i tanke. Palačinke namažemo nadjevom po želji!





ZEBRA PALAČINKE

Palačinke mogu biti zabavne!

Prigotovimo osnovno tekuće tijesto kako je opisano u prvom receptu. U manju posudu odvojimo dio smjese (četvrtinu tijesta) te u nju dodamo kakao (a može i prehrambena boja po želji, mi smo dodali crvenu) i miješamo dok se svi sastojci ne sjedine. Gotovu smjesu prebacimo u dresir vrećicu s nastavkom za pisanje ili upotrijebite bočicu za umake. Ulje zagrijemo u tavici, uklonimo višak ulja. Na srednje zagrijanoj tavi iscrtamo šare po želji. Kada se šare lagano zapeku, izlijemo običnu smjesu za palačinke. Okrenemo palačinku i pečemo još pola minute. Naše su vesele palačinke gotove! Punite ih nadjevom po želji, onako kako su vam najslađe!

DOBAR TEK!



VALOVITA TORTA OD PALAČINKI

KAKAO TIJESTO ZA

PALAČINKE

4 jaja

80 g šećera

2 g soli

3 ml ekstrakta vanilije

130 g glatkog brašna

20 g kakaa u prahu

70 g otopljenog neslanog
maslaca

500 ml mlijeka

PRIPREMA TIJESTA

U posudi umutimo jaja, šećer, vaniliju i sol. Dodamo lagano otopljeni maslac. Naizmjenice dodajemo brašno koje smo prosijali kroz sito zajedno s kakaom i mlijeko, malo po malo, kako ne bismo dobili grudice. Namirnice se izmiješaju u glatko tekuće tijesto i ostavimo pola sata stajati. Pečemo palačinke na uobičajeni način, a zatim ih ohladimo.



BAVARSKA KREMA ZA TORTU

500 ml mlijeka, 4 žumanjka, 150 g šećera, 20 g želatine u prahu, 600 ml vrhnja za šlag, 100 g čokolade



Mlijeko prokuhamo zajedno sa štapićem vanilije (ili dodamo vanilin šećer ili ekstrakt vanilije) te ga kuhamo na laganoj vatri dok se ne prožme okusom. Dok se mlijeko lagano kuha, stavimo žumanjke i šećer u drugu posudu i miješamo dok smjesa nabubri. Polako ulijevamo toplo mlijeko u smjesu žutanjaka uz neprestano miješanje. Posudu sa žumanjcima stavljamo lagano zagrijavati na paru. Kuhamo 5 do 10 minuta na laganoj vatri, dok se krema ne zgusne. U maloj posudi pomiješamo želatinu u prahu i hladnu vodu. Kad se zgusne, dodajemo smjesu želatine u toplu kremu i miješajmo dok se potpuno ne otopi. Prebacimo kremu u čistu posudu i prekrijemo plastičnom folijom koja dodiruje njezinu površinu. Kada više nije topla na dodir, ali je još uvijek tekuća, smjesa je spremna za daljnju obradu. Slatko vrhnje umutimo u čvrsti šlag te ga lagano umiješamo u kremu od žutanjaka. Kremu podijelimo na pola. U jednu polovinu kreme dodamo otopljenu čokoladu. Krema je spremna za punjenje torte!

PRIPREMA TORTE

Ukoliko nam nisu sve palačinke ispale jednake, možemo ih izrezati kalupom za tortu, a zatim slagati jednu na drugu. Na pripremljeni stalak za tortu stavljamo palačinku pa je tanko premažemo čokoladnom kremom, a zatim pomoću vrećice za ukrašavanje kremu istisnemo poput traka, ostavljajući nekoliko centimetara praznog između svakog reda. Preko čokoladne kreme stavimo drugu palačinku, utisnemo je tamo gdje smo napravili razmak i na te utisnute dijelove palačinke istisnemo bijelu kremu. Ponovno stavimo drugu palačinku i ponavljamo postupak dok ne potrošimo sve palačinke i kremu. Gotovu tortu premažemo šlagom ili kremom i ukrasimo!



koristan savjet

Umjesto bavarske kreme, tortu možete puniti šlagom ili nekom drugom kremom po vašoj želji!

AMERIČKE PALAČINKE S UMAKOM OD NARANČI

200 g glatkog brašna

30 g šećera

1 čajna žličica praška za pecivo

250 ml mlijeka

2 jaja

50 g maslaca

1 g soli

mješavina ulja i maslaca za prženje

Bjelanjke odvojimo od žumanjaka. Žumanjke umutimo sa šećerom te im dodajemo naizmjenice mlijeko i brašno prosijano s praškom za pecivo. Potom u smjesu dodamo lagano otopljeni maslac i promiješamo. Od bjelanjaka prigramo čvrsti snijeg te ga polako umiješamo u smjesu od žumanjaka (smjesa treba biti malo gušća nego kod običnih palačinki). Na srednje jakoj vatri zagrijemo tavu. U nju ulijemo malo ulja i malo maslaca, a kada se otopi, oblikujemo manje, deblje krugove. Kada se na površini palačinke pojave mjehurići, otprilike nakon 1 do 2 minute, palačinku preokrenemo i pržimo još kratko vrijeme, do zlatne boje. Palačinke slažemo jednu na drugu, poput torte, a svaku palačinku premažemo kremom od naranči!



UMAK OD NARANČI

500 ml mlijeka
6 žumanjaka
3 bjelanjka
150 g šećera
1 vanilin šećer
10 g oštrog brašna
1 dl soka od naranče
aroma naranče

U posudi pjenasto umutimo žumanjke i 100 g šećera, oštro brašno te dodamo 100 ml hladnog mlijeka i aromu naranče.

Postepeno dodajemo preostalo kipuće mlijeko uz stalno miješanje. Posudu stavljamo na laganu vatru i kuhamo dok se smjesa ne zgusne i ugrije do točke vrelišta. U kremu dodamo sok od naranče i umak procijedimo kroz gusto sito. U još vrelu kremu dodajemo čvrsto tučeni snijeg od tri bjelanjka u koji smo dodali preostali šećer. Umak držimo na pari do posluživanja.





“Potraga za blagom”

Palačinke renesansa

Za renesansne palačinke koristit ćemo kakao tijesto iz prethodnog recepta, a naše blago, unutar “torbice” sastoji se od ukusne voćne poslastice!

Potrebne namirnice za tijesto:

4 jaja

80 g šećera

2 g soli

3 ml ekstrakta vanilije

130 g glatkog brašna

20 g kakaa u prahu

70 g otopljenog neslanog maslaca

500 ml mlijeka

Palačinke inspirirane srednjovjekovnim kožnim torbicama
za čuvanje novca!

Potrebne namirnice za kremu

250 g krem sira (npr. mascarpone ili Philadelphia)

200 ml vrhnja za šlag (slatko vrhnje)

100 g šećera u prahu (ili po ukusu)

1 vanilin šećer ili ekstrakt vanilije

150–200 g crvenog voća

korica limuna



- Veće voće nareži na sitne komade pa ga lagano zgnječi vilicom ili izmiksaj u pire (može ostati i s komadićima).
- Krem sir izmiksaj sa šećerom u prahu, koricom limuna i vanilijom dok ne postane gladak.
- Vrhnje za šlag posebno izmiksaj u čvrsti šlag.
- Umiješaj voćni pire u krem sir, a zatim lagano dodaj šlag i sve sjedini nježno da ostane prozračno.
- Napuni palačinke te ih stisni da dobiju oblik torbice.
- Palačinke zalijepi karamel šećerom ili veži tankim trakicama agruma.



SAVJETI I IDEJE...



Trakice za vezanje
palačinki možete
dobiti tako da ih tanko
ogulite uz pomoć
pilera!



Naše palačinke poslužili smo s umakom od vanilije.
Umak se priprema jednako kao i umak od naranči
u receptu za američke palačinke, samo nemojte dodati
sok od naranče

JAPANSKE PALAČINKE

2 jaja

30 mililitara mlijeka

30 grama glatkog brašna (prosijanog)

$\frac{1}{4}$ žličice praška za pecivo

$\frac{1}{2}$ žličice limunovog soka

25 grama kristal šećera

biljno ulje za prženje

po želji ekstrakt vanilije, korica limuna...



Bjelanjke odvojimo od žumanjaka. U žumanjke dodamo mlijeko, vaniliju i koricu limuna i kratko miješamo dok se ne poveže. U smjesu dodamo prosijano brašno s praškom za pecivo. Kad smjesa postane glatka i svi sastojci se sjedine, lagano istučemo čvrsti snijeg od bjelanjaka. U snijeg prije tučenja dodajemo malo soka od limuna te postepeno dodajemo šećer. Kada je snijeg gotov, lagano ga umiješamo u smjesu od žumanjaka – bez miksera! U vrećicu za ukrašavanje dodamo smjesu, odrežemo vrh. Veliku, dublju i neprijanjajuću tavu zagrijemo na laganoj vatri i premažemo uljem, a višak ulja pobrišemo papirom. Vrećicom istiskujemo male, ali visoke krugove. Tavu pokrijemo poklopcem i pustimo da se palačinke peku na jako laganoj vatri oko 5 do 10 minuta, dok donja strana ne porumeni. Lagano okrenemo palačinke i vratimo poklopac pa ih pečemo još desetak minuta. Vrijeme pečenja ovisi o visini vaših palačinki! Još tople palačinke poslužimo s dodatkom po želji. Mi smo koristili javorov sirup i šlag!



ZAPEČENE PALAČINKE NA HRVATSKI NAČIN



Za palačinke na hrvatski način potrebno nam je deset palačinki, nadjev od sira i preljev od vrhnja

NADJEV OD SIRA

- svježi kravljli sir: 650 g
- maslac: 80 g
- jaja: 3 komada
- šećer: 50 g
- slatko vrhnje: 12 cl
- groždice: 80 g
- limunova korica: 15 g
- sol: 1 g
- šećer u prahu: 30 g

PRELJEV OD VRHNJA

- kiselo vrhnje: 500 ml,
- mlijeko: 200 ml
- jaja: 4 komada
- vanilin šećer: 40 g
- korica limuna: 15 g





Maslac pjenasto izradimo sa žumanjcima i šećerom. Dodamo protisnuti sir, vrhnje, koricu limuna, vanilin šećer, sol i grožđice. U ovako pripremljeni nadjev umiješamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Ispržene palačinke namažemo nadjevom od sira. Posudu za pečenje podmažemo maslacem, a zatim slažemo palačinke. Palačinke zapečemo kratko u pećnici, a zatim ih prelijemo preljevom od vrhnja i zapečemo dok ne dobiju rumenu boju. Pečene palačinke pospemo šećerom u prahu.



Zapečene palačinke sa sirom su spoj slatkog i blago kiselkastog okusa, mekane unutrašnjosti i zapečene površine – comfort food u svom najboljem izdanju.





FLAMBIRANE PALAČINKE Crêpes Suzette

NAMIRNICE ZA 2 OSOBE

- 8 malih palačinki
- (promjera 12 cm)
- 20 g mljevenih badema
- 100 ml narančina soka
- 50 ml limunova soka
- 20 g maslaca
- 100 ml slatkog vrhnja
- 40 g šećera kristal
- 30 m likera od naranče
- 30 ml konjaka

U tavicu stavimo maslac i dodamo šećer. Zagrijemo miješajući, pazeći da šećer ne porumeni. Kada se šećer zapjeni, dodamo sok od naranče i limuna te pustimo da prokuha. Palačinke jednu po jednu stavimo u tavicu i punimo mljevenim bademima.

Preklopimo ih u obliku trokuta.

Palačinke prelijemo likerom od naranče, a zatim konjakom i zapalimo na plameniku. Kada se plamen ugasi, palačinke složimo na tanjur. U vreli umak dodamo vrhnje, a kada prokuha, prelijemo preko palačinki.

Dekoriramo i poslužimo!

BON APPÉTIT!!!



PALAČINKE OD TIJESTA S BANANAMA I NAMAZOM OD ROGAČA

2 zrele banane, 2 jaja, 200 ml mlijeka,
100 g brašna, 1/2 žličice praška za pecivo,
prstohvat soli, po želji: vanilin šećer, cimet,
muškati orah

Zgnječi banane vilicom dok ne postanu
kašaste. U drugoj posudi izmiksaj jaja i
mlijeko, dodaj zgnječene banane. Umiješaj
suhe sastojke (brašno, prašak za pecivo, sol,
začine) te sve sjedini u glatku smjesu. Ako je
pregusta, dodaj malo mlijeka. Pečemo ih kao
američke palačinke!

NAMAZ OD ROGAČA



100 g mljevenog rogača
100 ml mlijeka (ili biljnog
napitka – badem, zob,
kokos)
2–3 žlice meda ili javorovog
sirupa
1 žličica kakaa
1 žlica kokosovog ulja ili
maslaca
cimeta ili vanilije (po želji)

Sve navedene namirnice kuhamo na laganoj vatri
dok ne dobijemo glatku, mazivu teksturu.
Ako je pregusto, dodamo još mlijeka.



A SADA MALO SLANO...



SLANE PALAČINKE

2 jaja

250 ml mlijeka

100 ml mineralne vode ili obične vode

150 g glatkog brašna

2 g soli

1 žlica ulja

ZAPEČENE PALAČINKE S MLJEVENIM MESOM

NADJEV OD MLJEVENOG MESA

- 500 g mljevenog mesa
- 150 g luka
- 20 g češnjaka
- 0,5 dl maslinovog ulja
- 100 g ribane mrkve
- 200 ml sjeckane rajčice
- 20 g koncentrata rajčice
- sol, papar, origano, timijan ili bosiljak po ukusu
- 100 ml crnog vina
- 500 ml vrhnja za kuhanje
- 100 g parmezana

POSTUPAK PRIPREME

Na ulju pirjamo luk i češnjak dok ne omekšaju. Dodamo naribanu mrkvu pa sve kratko popržimo.

Dodamo mljeveno meso i pržimo ga dok ne posmeđi i ne razmrvi se. Dodamo rajčicu, koncentrat rajčice, začine te podlijemo vodom (ili temeljcem) i crnim vinom. Pirjamo na laganoj vatri 30–45 minuta uz povremeno miješanje. Gotovim umakom premažemo palačinke te ih rasporedimo na uljem premazanu posudu za pečenje. Palačinke prelijemo vrhnjem i pospemo parmezanom. Zapečemo do rumene boje na 190 stupnjeva!



POHANE PALAČINKE

10 slanih palačinki

200 g šunke

200 g sira (gouda, trapist, edamer...)

2 jaja

200 g kiselog vrhnja

sol, papar

100 g brašna (za paniranje)

300 g krušnih mrvica (za paniranje)

4 jaja (za paniranje)

ulje za prženje



Šunku i sir
narežite na kockice.

U posudi pomiješajte šunku, sir, sol i
papar pa umiješajte jaja i kiselo vrhnje.
Nadjevom puniti palačinke pa ih savijte
prvo sa strane, a zatim zarolajte.
Uvaljajte ih u brašno, jaja i mrvice.
Pohajte u dubokom ulju.





C
Z
O
O

Projekt
UPS!
u slikama

U
T
U



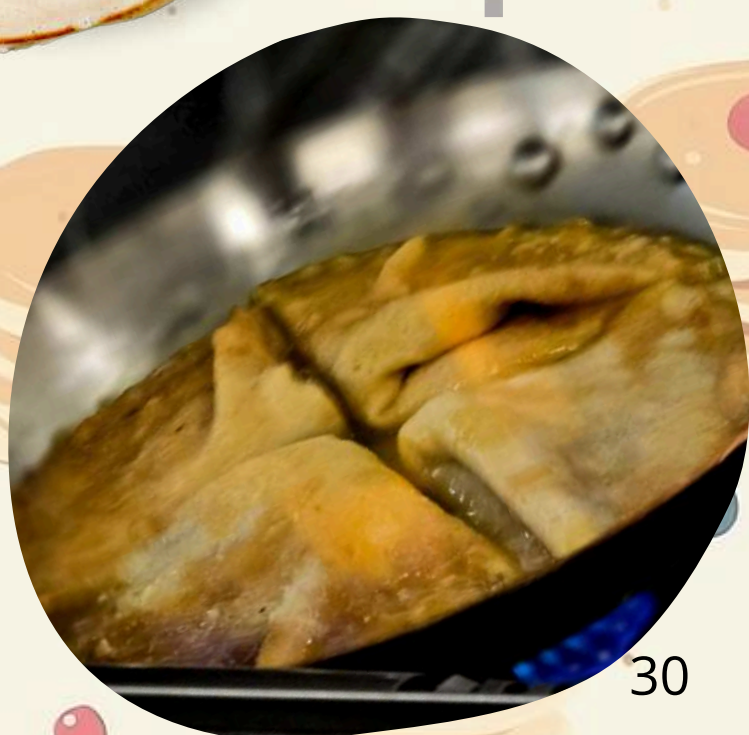


C
Z
O
O

Projekt
UPS!
u slikama

U
T
U





UPS - Ujedinjeni Palačinka Street fest

Partneri:

Kordinator projekta, Srednja škola - Centar za odgoj i
obrazovanje:

Maja Postoglu, prof.soc.ped.

Mentor projektnog partnera Ugostiteljsko - turističkog učilišta:

Mladen Marušić, stručni učitelj

Učenici Srednje škole - Centar za odgoj i obrazovanje

Učenici Ugostiteljsko-turističkog učilišta

Pridruženi partneri:

OŠ Ljubljana

OŠ grofa Janka Draškovića

restoran Blue Sky

Uz potporu Ministarstva turizma i sporta



DOBAR TEK!

