

Bakini recepti

KURUZNI KRUH

Sjećam se da je mama imala jedno malo drveno korito u kojem je parila kuruzno brašno. Kada bi se smjesa ohladila, dodala bi sol, kvasac ili kvas koji bi se čuvao od prethodne zamjesi, malo crnog (krušnog) brašna da se poveže s kuruznim i sve zajedno bi miješala u koritu. Tijesto je moralo biti tako tvrdo da se nije ljepilo za ruke. Napravila je veliki hljeb, pokrila ga s čistom krpom i stavila ga dizati. Prije pečenja obavezno je poškopila tijesto s mlakom vodom. Miris pečenog kruha širio se po cijeloj kući. Ali se nije smio jesti prije nego se ohladi jer bi nas od toplog kruha bolio trbuh. (Anica Nikl)

ŽGANCI

U vodu dodati malo soli i ostaviti da zakipi. Kada zakipi, smanjiti vatru i polako sipati kukuruzno brašno uz istovremeno miješanje. Vode mora biti 3 do 4 puta više nego brašna. Smjesa se cijelo vrijeme miješa drvenom kuhačom da žganci ne pregore, pogotovo na dnu posude. Žganci se kuhaju 15 do 20 minuta te se mogu začiniti po želji. Jedu se s bijelom kavom, vrhnjem, čvarcima ili kao prilog raznim jelima.

MLINCI

Sastojci:

- 1/2 kg oštrog bijelog brašna
- 2 domaća svježa jaja
- žličica soli

Potrebno je umijesiti dosta tvrdo tijesto, razdijeliti ga na hljepčice od 8 do 10 dkg i svaki hljepčić razvaljati čim tanje. Mlinci se zatim peku u pećnici na 200 stupnjeva dok ne dobiju zlatno-žutu boju.



Kako do nas?

Mlin se nalazi uz županijsku prometnicu Samobor – Jastrebarsko, na izlazu iz mjesta Rude, a neposredno prije ulaska u mjesto Braslovje.

Radno vrijeme

Mlin se može razgledati radnim danom i vikendom od 9 do 17 sati. Za grupne obilaske i prezentaciju mljevenja potrebno je najaviti se elektroničkom poštom na adresu milin@ostrc.hr ili na broj mobitela 098 1855 912.

Cijena ulaznice

Cijena ulaznice za odrasle i učenike srednje škole je 10 kuna, za učenike osnovne škole 5 kuna.

Što posjetiti u okolici?

Uz posjet mlinu preporučujemo i obilazak Rudnika svete Barbare u Rudama, zaštićenog kulturnog dobra tehničke baštine Republike Hrvatske, te kušanje rudarske greblice u obližnjoj Pekarnici Nikl čija je priprema zaštićeno nematerijalno kulturno dobro od 2007. godine. Možete razgledati i Botanički vrt ljekovitog bilja Suban u Manjoj Vasi, planinariti na obližnje vrhove Oštrc i Plešivicu te obići Plešivičku vinsku cestu.



Tekst: Ana Mlinar i Josip Lebegner

Lektura: Barbara Mrvoš

Fotografije: Jelena Nikl i Josip Lebegner

Grafička obrada: MI, Samobor

Tisak: Turistička zajednica grada Samobora

Naklada: 1000 primjeraka



Mlin Pukšar u Rudama

www.ostrc.hr



Nekadašnji mlinovi postaju sve važniji dio tehničke, tradicijske i prostorne baštine kraja u kojemu se nalaze. Stoga ne čudi da su Konzervatorski odjel iz Zagreba i Kulturno-umjetničko društvo Oštrc iz Ruda proveli od 2013. do 2015. godine obnovu mlina Pukšar – posljednjega mlina na potoku Gradni. Elektrifikacijom su propale sve vodenice duž potoka, a prema pisanim podacima nekada je na Gradni bilo čak 19 mlinova bez kojih se nije mogao zamisliti život u ovom dijelu Samoborskoga gorja. Budući da funkcioniraju u skladu s ekološkim načelima, koristeći snagu vode zbog čega je brašno posebnoga mirisa i okusa, njihova obnova danas pronalazi novi smisao. Kulturno-povijesna i turistička dimenzija dodaju novu vrijednost takvim tradicijskim privrednim objektima skladno uklopljenima u okoliš.

Mlin je 1843. godine izgradila obitelj Koščica, a podatak o godini izgradnje upisan je na dvorišnom pročelju zgrade. Kasnije ga je kupio Mirko Lehpamer, koji ga je pak 1969. godine prodao njegovim današnjim vlasnicima, Vladi i Alojziji Pukšar. Mlinsko postrojenje prvotno su pokretala dva velika nadlijevna drvena kola s horizontalnom pogonskom osovinom. Smanjenjem potrebe za mljevenjem ostao je samo jedan kotač, a i on je prestao s radom 2003. godine i mlin je od tada propadao.

Izgrađen je kao manja kamena prizemnica natkrivena dvostrešnim krovom i crijepom biberom. Unutrašnjost je dvoprostorna. U zgradi je u potpunosti očuvan pripadajući inventar: košić, mlinsko kamenje, „melkištra“, vaga i sl.



Radovi obnove obuhvatili su sanaciju pročelja, krovišta, rekonstrukciju vanjskoga kola te uređenje unutrašnjosti i okoliša. Na taj je način mlin Pukšar postao prva obnovljena vodenica na potoku Gradni. Od prosinca 2013. godine nalazi se na listi preventivno zaštićenih kulturnih dobara Republike Hrvatske pod oznakom P-4687.



Ciljevi su obnove pokretanje proizvodnje brašna, poticanje mještana na veći uzgoj kukuruza i žitarica, stvaranje dodatnih edukativnih i turističkih sadržaja

u Rudama i okolici temeljenih na tehničkoj baštini te očuvanje znanja o održavanju mlinskoga postrojenja i mlinarenja.

Investitori obnove: Zagrebačka županija, Grad Samobor, Hrvatska elektroprivreda, Hrvatske vode, Ministarstvo kulture Republike Hrvatske i KUD Oštrc.



U obnovi mlina sudjelovali su: Elektroinstalacijski i zidarski obrt Guliš, Rudex - 2000 d.o.o., Autoprijevoznik Željko Koščica, Sken-mont, Obrt Bravarija Štajnkler, Obrt za tesarsku djelatnost i proizvodnju piljene građe vl. Miroslava Dumića i KUD Oštrc.

Konzervatorski nadzor: Ana Mlinar, konzervatorica – viša stručna savjetnica i mr. sc. Zoran Čiča, konzervator – viši stručni savjetnik, Konzervatorski odjel u Zagrebu.

