





Republika Slovenija

OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA

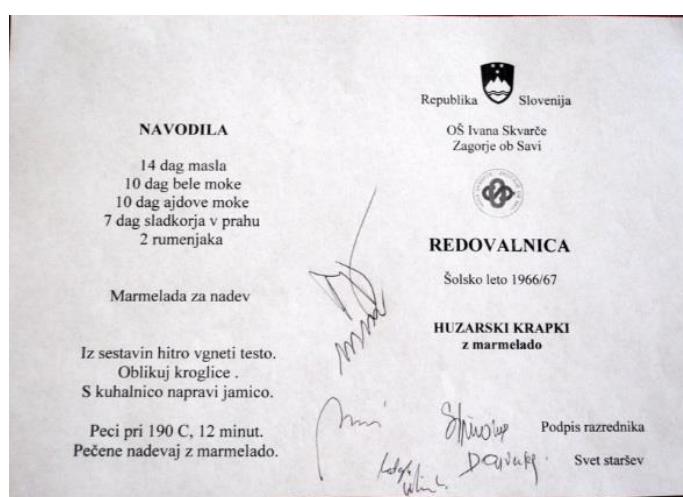
Šolsko leto 2014/2015

RECEPTI OB 50-LETNICI OŠ Ivana Skvarče

Razrednik:
Nada Brezovar

REDOVALNICA

Šolsko leto 1964/65



HUZARSKI KRAPKI z marmelado in orehi

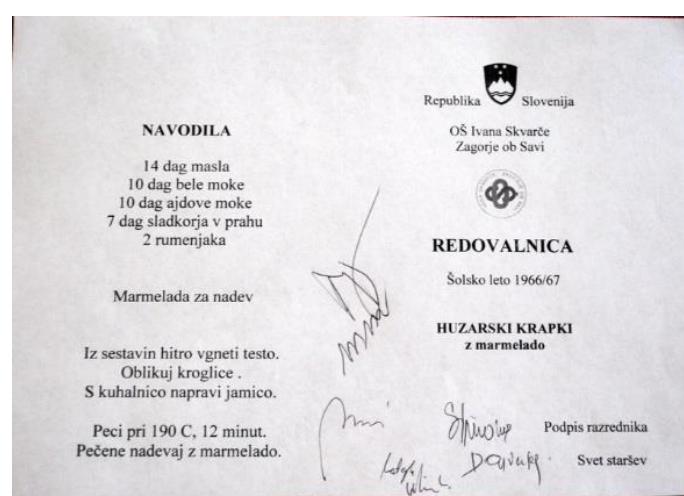
14 dag masla
20 dag moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka
orehi za posip
marmelada za nadev

Iz sestavin hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
Namoči jih v beljak in orehe.
S kuhalnico vtisni jamice.

Peci 12 minut na 190 °C.
Pečene nadevaj z marmelado.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1965/66



HUZARSKI KRAPKI z mandeljnovimi lističi

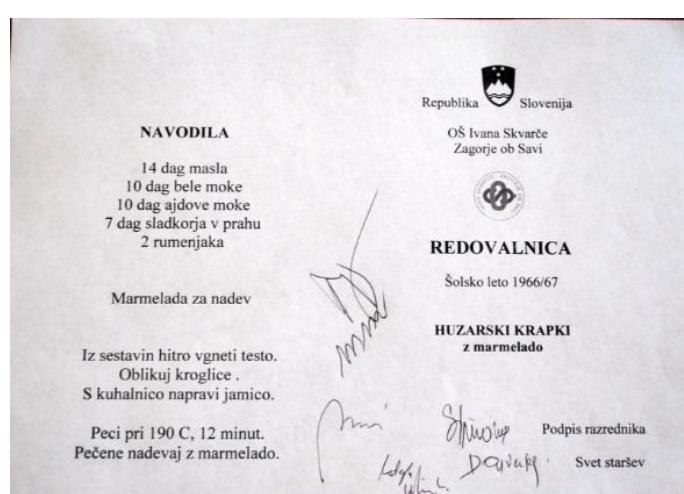
14 dag masla
20 dag polnozrnate moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka
mandeljnovi lističi za posip

Iz sestavin hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
Namoči jih v beljak in lističe mandeljnov.
S kuhalnico vtisni jamico.

Peci 12 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1966/67



HUZARSKI KRAPKI z marmelado

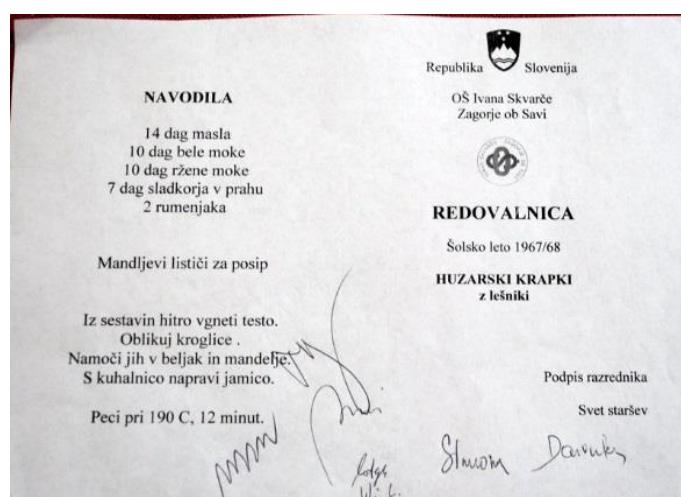
14 dag masla
10 dag bele moke
10 dag ajdove moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka
marmelada za nadev

Iz sestavin hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
S kuhalnico vtisni jamice.

Peci 12 minut na 190 °C.
Pečene nadevaj z marmelado.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1967/68



HUZARSKI KRAPKI z lešniki

14 dag masla
10 dag bele moke
10 dag ržene moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka
mandeljnovi lističi za posip

Iz sestavin na hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
Namoči jih v beljak in mandeljne.
S kuhalnico napravi jamico.

Peci 12 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1968/69



NAVODILA

25 dag moke
pol pecilnega pršaka
10 dag sladkorja v prahu
1 vanilin sladkor
1 jajce
12 dag masla

Testo razvaljaj.
Izreži kroge
Zreži v pol lovico krogov še tri manjše kroge

Peci pri 190 C, 12 minut.

Pečene namaži z marmelado.
Združi dva različna kroga.

REDOVALNICA

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

Šolsko leto 1968/69

LINŠKI KEKSI

Podpis razrednika
Svet staršev

[Handwritten signatures and initials are visible across the bottom of the page.]

LINŠKI KEKSI

25 dag moke
pol pecilnega praška
10 dag sladkorja v prahu
1 vanilin sladkor
1 jajce
12 dag masla

Testo razvaljaj.

Izreži kroge.

V polovico krogov izreži še po tri manjše kroge.

Peci 12 minut na 190 °C.

Pečene namaži z marmelado.

Združi dva različna kroga.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1969/70



| | |
|--|--|
| NAVODILA |  Republika Slovenija |
| 9 rumenjakov, beljaki(sneg) 3 skodelice mleka 3 skodelice pšeničnega zdroba 3 skodelice sladkorja 3 skodelice olja 6 skodelic orehov 6 skodelic jabolk 1,5 pecilnega praška | OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi |
| Obliv Jedilna čokolada, maslo |  REDOVALNICA Šolsko leto 1969/70 |
| Penasto umešaj rumenjake, maslo, sladkor. Postopoma dodaj ostale sestavine. Na koncu vmešaj sneg beljakov. | BANKIRSKO PECIVO Podpis razrednika Kuharica Mateja |
| Peci pri 180 C, 30 minut. Pečeno prelij s čokoladnim prelivom. | |

BANKIRSKO PECIVO

9 rumenjakov
sneg iz beljakov
3 skodelice mleka
3 skodelice pšeničnega zdroba
3 skodelice sladkorja
3 skodelice olja
6 skodelic orehov
6 skodelic jabolk
1,5 zavitka pecilnega praška

Obliv:
jedilna čokolada
maslo

Penasto umešaj rumenjake, maslo in sladkor.
Postopoma dodaj ostale sestavine.
Na koncu vmešaj sneg beljakov.

Peci 30 minut na 180 °C.
Pečeno pecivo prelij s čokoladnim prelivom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1970/71



NAVODILA

65 masla
25 dag sladkorja v prahu
4 beljake
80 dag moko

Čokolada za preliv

Mehkemu maslu dodaj sladkor in beljake.
Počasi vsipaj moko.
Napolni dresirno vrečko ter oblikuj tačke.

Peci pri 190 C, 12 minut.
Pečenim omogoči konice v stopljeno jedilno čokolado

REDOVALNICA

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

TAČKE

Šolsko leto 1970/71

Podpis razrednika
Učitelji, Aleš

TAČKE

65 dag masla
25 dag sladkorja v prahu
4 beljaki
80 dag moke
čokolada za preliv

Mehkemu maslu dodaj sladkor in beljake.

Počasi vsipaj moko.

Napolni vrečko ter oblikuj tačke.

Peci 12 minut na 190 °C.

Konice pečenih piškotov pomoci v stopljenou jedilno čokolado.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1971/72



NAVODILA

50 dag masla
35 dag sladkorja v prahu
3 jajca
40 dag kokosove moke
1 pecilni prašek
1 vanilin sladkor
80 dag moke

Penasto umešaj rumenjake, maslo, sladkor.
Postopoma dodaj ostale sestavine.
Oblikuj kroglice.
Peci pri 190 C, 12 minut.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1971/72

KOKOSOVI POLJUBČKI

Podpis razrednika
Kuharica Podkum

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarčne
Zagorje ob Savi

KOKOSOVI POLJUBČKI

50 dag masla
35 dag sladkorja v prahu
3 jajca
40 dag kokosove moke
1 pecilni prašek
1 vanilin sladkor
80 dag moke

Penasto umešaj rumenjake, maslo in sladkor.
Postopoma dodaj ostale sestavine.
Oblikuj kroglice.
Peci 12 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1972/73



 Republika Slovenija

NAVODILA

7 dag masla
7 dag sladkorja v prahu
1 jajce
14 dag moko
8 dag orehov
cimet

Penasto umešaj rumenjake, maslo, sladkor.
Dodaj moko, orehe, cimet.
Posuješ s sladkorjem v prahu.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1972/73

CIMETOVI KEKSI

Podpis razrednika
Kuharica Podkum



CIMETOVI KEKSI

7 dag masla
7 dag sladkorja v prahu
1 jajce
14 dag moke
8 dag orehov
cimet

Penasto umešaj rumenjake, maslo in sladkor.
Dodaj moko, orehe in cimet.
Pečene piškote posuj s sladkorjem v prahu.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1973/74



| | | |
|--|---|--|
| NAVODILA 28 dag sladkorja 4 jajca 1 vanilin sladkor 40 dag moke narezano suho sadje, orehi |  Republika Slovenija OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi | REDOVALNICA Šolsko leto 1973/74 DOMAČI PRIJATELJ Podpis razrednika Kuharice Mateja |
|--|---|--|

DOMAČI PRIJATELJ

28 dag sladkorja

4 jajca

1 vanilin sladkor

40 dag moke

skodelica narezanega suhega sadja in orehov

Penasto umešaj rumenjake, maslo in sladkor.

Dodaj moko.

Primešaj namočeno in narezano suho sadje ter orehe.

Posuj s sladkorjem v prahu.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1974/75



 Republika Slovenija

NAVODILA

60 dag moke
30 dag naribanega korenja
50 dag masla
2 pecilna praska

Marmelada za nadev

Iz sestavin vgneti testo ter ga razvaljaj.
Izreži kroge ter jih nadevaj z marmelado.
Stisni po robovih.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1974/75

KORENJEVI ŽEPKI

Podpis razrednika
Kuharica Čemšenik

KORENJEVI ŽEPKI

60 dag moke
30 dag naribanega korenja
50 dag masla
2 pecilna praška
marmelada za nadev

Iz sestavin vneti testo ter ga razvaljaj.
Izreži kroge ter jih nadevaj z marmelado.
Stisni po robovih.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1975/76



NAVODILA

1 kg moke
50 dag masla
25 dag sladkorja v prahu
2 vanilij sladkorja
2 pecilna prška
1 dl vode
1 dl olja

Najprej vmešaj maslo, sladkor.
Dodaj ostale sestavine.
Oblikuj kekse s testomatom.

REDOVALNICA

OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

KEKSI TESTOMAT

Podpis razrednika
Kuharica Irena
Irena Kralj

KEKSI TESTOMAT

1 kg moke
50 dag masla
25 dag sladkorja v prahu
2 vanilin sladkorja
2 pecilna praška
1 dl vode
1 dl olja

Najprej vmešaj maslo in sladkor.
Dodaj ostale sestavine.
Oblikuj kekse s testomatom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1976/77



 Republika Slovenija

NAVODILA

Marmelada za nadev

Iz sestavin vgneti testo ter ga razvaljaj.
Izreži kroge ter jih nadevaj z marmelado.
Stisni po robovih.

80 dag moke
3 dl jogurta
75 dag masla
2 pecilna praška

REDOVALNICA

Šolsko leto 1976/77

ŽEPKI Z MARMELADO

Podpis razrednika
Kuharica Čemšenik

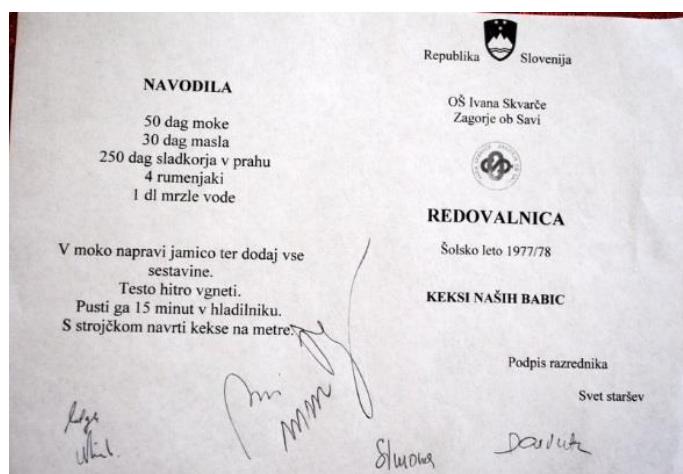
ŽEPKI Z MARMELADO

80 dag moke
3 dl jogurta
75 dag masla
2 pecilna praška
marmelada za nadev

Iz sestavin vneti testo ter ga razvaljaj.
Izreži kroge ter jih nadevaj z marmelado.
Stisni po robovih.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1977/78



KEKSI NAŠIH BABIC

50 dag moke
30 dag masla
250 dag sladkorja v prahu
4 rumenjaki
1 dl mrzle vode

V moko napravi jamico ter dodaj vse sestavine.

Na hitro vgneti testo.

Za 15 minut ga postavi v hladilnik.

S strojčkom navrti kekse na metre.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1978/79



NAVODILA

25 dag kokosove moke
25 dag sladkorja v prahu
10 dag mletih orehov
12 dag čokolade v prahu
3 jajci

Sladkor v prahu za posip

Vmešaj kokos, sladkor, orehe, čokolado.
Dodaš rumenjake in sneg iz beljakov.

Oblikuješ kroglice in jih povaljaš v sladkorju
v prahu.
Polagaš na peki papir in pečeš 8 minut na
180 C.
Ko so pečeni, naj zgledajo še malo mokri.
Če jih preveč zapečeš bodo trdi.
Pustiš jih ohladiti na pekaču.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1978/79

KMEČKI KRUHKI

Podpis razrednika
Kuharica Čemšenik

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

KMEČKI KRUHKI

25 dag kokosove moke
25 dag sladkorja v prahu
10 dag mletih orehov
12 dag čokolade v prahu
3 jajca
sladkor v prahu za posip

Vmešaj kokos, sladkor, orehe in čokolado.

Dodaj rumenjake in sneg iz beljakov.

Oblikuj kroglice in jih povaljaj v sladkorju v prahu.

Polagaj jih na peki papir in peci 8 minut na
180 °C.

Pečeni naj zbledajo še malo mokri.

Če jih zapečeš preveč, bodo trdi.

Pusti, da se ohladijo na pekaču.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1979/80



NAVODILA

Republika Slovenija

OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

30 dag sladkorja v prahu
25 dag kokosove moke
10 dag mleka v prahu
9 žlic mrzlega mleka

REDOVALNICA

Sestavine vmešaš.
Če želiš pisane kroglice, dodaj jedilne barve.
Oblikuješ kroglice.

Šolsko leto 1979/80

KOKOSOVE KROGLJICE PISANE

Podpis razrednika
Kuharica Irena Aleš C.
Irena Janez

PISANE KOKOSOVE KROGLICE

30 dag sladkorja v prahu

25 dag kokosove moke

10 dag mleka v prahu

9 žlic mrzlega mleka

Zmešaj vse sestavine.

Če želiš pisane kroglice, dodaj jedilne barve.

Oblikuj kroglice.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1980/81



| | |
|--|--|
| NAVODILA | REDOVALNICA |
| 15 dag masla 2 celi jajci 50 dag moke 10 žlic kisle smetane 1 pecilni limonina lupina 6 dag rozin | Republika Slovenija OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi |
| Penasto umešamo maslo in sladkor. Dodamo jajci, kislo smetano, limonino lupino. Dodamo moko, pecilni., rozine. Na pekač z žlico oblikujemo kupčke. Pečeš pri 200 C, 15 minut. | SKALCE Šolsko leto 1980/81 |
| Podpis razrednika Učitelja Ana in Andrej | |

SKALCE

15 dag masla
2 celi jajci
50 dag moke
10 žlic kisle smetane
1 pecilni prašek z limonino lupino
6 dag rozin

Penasto umešaj maslo in sladkor.
Dodaj jajci, kislo smetano in limonino lupino.
Dodaj moko, pecilni prašek ter rozine.
Na pekaču z žlico oblikuj kupčke.
Peci 15 minut na 200 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1981/82



Republika Slovenija

NAVODILA

70 dag mokre masla
25 dag masla
7 žlic sladkorja v prahu
7 žlic vode
1 del olja
1 pecilni prašek
1 vanilij sladkor

Vmešaš maslo, sladkor, vodo, olje.
Dodaš moko, pecilni.
Oblikuješ rogljiče.
Pečeš pri 190 C 12 minut.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1981/82

VANILIEVI ROGLJIČI

Podpis razrednika

Učiteljica Mili Z.
M. Z.

VANILIJEVI ROGLJIČI

70 dag moke
25 dag masla
7 žlic sladkorja v prahu
7 žlic vode
1 dl olja
1 pecilni prašek
1 vanilin sladkor

Vmešaj maslo, sladkor, vodo in olje.
Dodaj moko in pecilni prašek.
Oblikuj rogljiče.
Peci 12 minut pri 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1982/83



| | |
|--|---|
| NAVODILA |  Republika Slovenija |
| 20 dag moke 20 dag sladkorja v prahu 3 jajca(sneg) 1 vanilji sladkor 1 pecilni prašek 1 dl olja 1 dl mleka 4 žlice čokolade v prahu | OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi |
| Vmešaš rumenjake, olje. Dodaš ostale sestavine. Pečeš pri 180 C 25 minut. Pečeno prerezí in nadevaj z nadevom. | REDOVALNICA Šolsko leto 1982/83 REZINE S KISLO SMETANO |
| Nadev 2 kisli smetani 5 žlic sladkorja 2pesti orehov | Podpis razrednika Kuharice <i>Ene Jane</i> |

REZINE S KISLO SMETANO

20 dag moke
20 dag sladkorja v prahu
3 jajca (sneg)
1 vanilin sladkor
1 pecilni prašek
1 dl olja
1 dl mleka
4 žlice čokolade v prahu

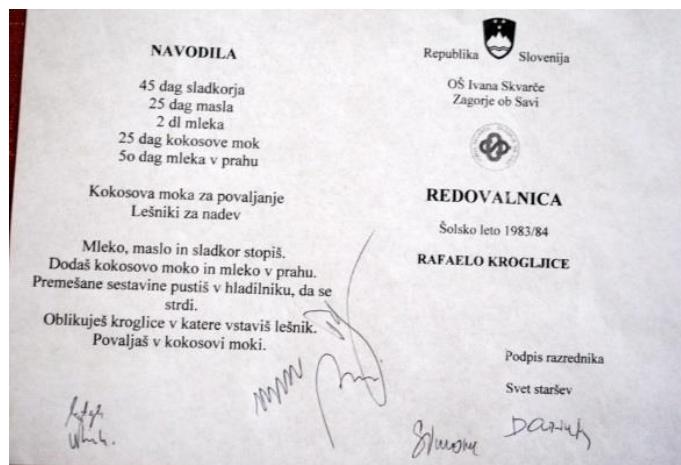
Nadef:

2 kisli smetani
5 žlic sladkorja
2 pesti orehov

Vmešaj rumenjake in olje.
Dodaj vse ostale sestavine.
Peci 25 minut na 180 °C.
Pecivo prereži in namaži z nadevom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1983/84



RAFAELO KROGLICE

45 dag sladkorja
25 dag masla
2 dl mleka
25 dag kokosove moke
50 dag mleka v prahu
kokosova moka za oblikovanje
lešniki za nadev

V mleku raztopi maslo in sladkor.
Dodaj kokosovo moko in mleko v prahu.
Masa naj se v hladilniku strdi.
Oblikuj kroglice, v katere vstaviš lešnik.
Kroglice povaljaj v kokosovi moki.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1984/85



NAVODILA

Testo vgneteš iz
25 dag moke
10 dag sladkorja v prahu
4 rumenjaki
17 dag masla
Pol pecilnega praška
1 vanilin sladkor

Razvaljaš med dvema peki papirjem.
Posuješ z lešnikovim nadevom.
Orehov nadev zmešaš iz 20 dag mletih
lešnikov, 15 dag sladkorja, 3 žlic ruma.

Premažeš s skutinim nadevom
50 dag skute
20 dag sladkorja
2 žlici pšeničnega zdroba
1 vanilin

REDOVALNICA
Šolsko leto 1984/85

SKUTINE REZINE

Podpis razrednika
Kuharica Irena

Irena Županec

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarč Zagorje ob Savi

Šolsko leto 1984/85

SKUTINE REZINE

25 dag moke
10 dag sladkorja v prahu
4 rumenjaki
17 dag masla
pol zavojčka pecilnega praška
1 vanilin sladkor

Lešnikov nadev:

20 dag mletih lešnikov
15 dag sladkorja
3 žlice ruma

Skutin nadev:

50 dag skute
20 dag sladkorja
2 žlici pšeničnega zdroba
1 vanilin sladkor

Iz vseh sestavin vgneti testo.

Razvaljaj ga med dvema peki papirjem.

Posuj z lešnikovim nadevom.

Premaži s skutinim nadevom.

Peci 30 minut na 180 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1985/86



Republika Slovenija

OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILA

28 dag masla
32 dag moke
16 dag sladkorja v prahu
16 dag lesnikov
1 celo jajce
Ščep cimeta

Sestavine na hitro vgneti.
Lahko pustiš malo v hladilniku.
Oblikuješ rogljice.
Pečeš pri 190 C, 12 minut.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1985/86

OREHOVI ROGLJICI

Podpis razrednika
Učiteljica Vanja C.

[Handwritten signature]

OREHOVI ROGLJIČI

28 dag masla

32 dag moke

16 dag sladkorja v prahu

16 dag lešnikov

1 celo jajce

ščep cimeta

Na hitro vgneti vse sestavine.

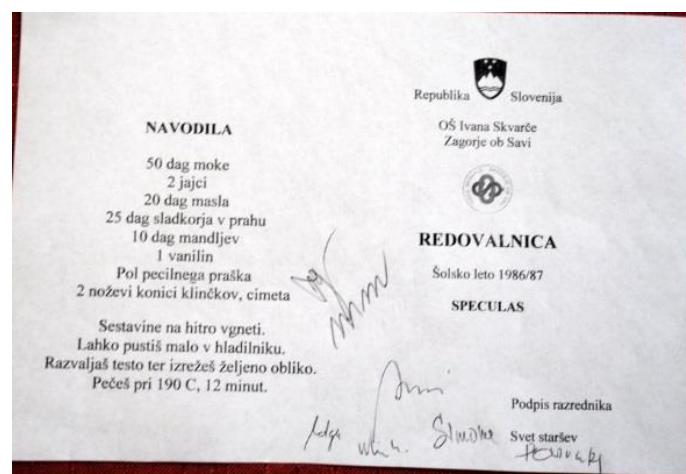
Maso lahko pustiš nekaj časa v hladilniku.

Oblikuj rogljiče.

Peci 12 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1986/87



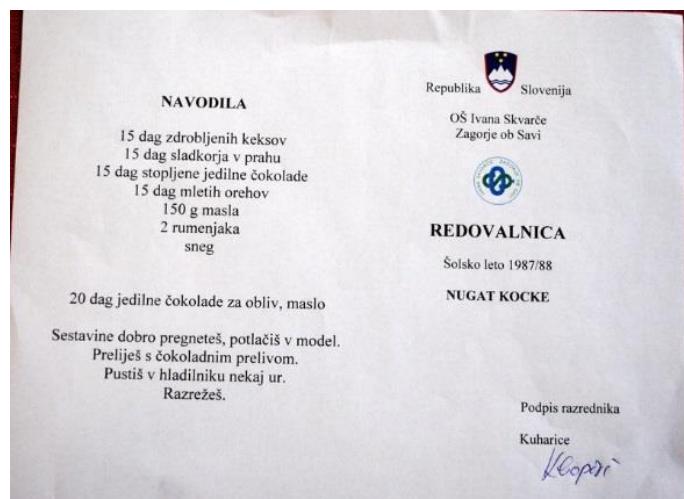
SPECULAS

50 dag moke
2 jajci
20 dag masla
25 dag sladkorja v prahu
10 dag mandeljnov
1 vanilin sladkor
pol zavojčka pecilnega praška
2 noževi konici klinčkov, cimeta

Sestavine na hitro vgneti.
Maso lahko pustiš nekaj časa v hladilniku.
Razvaljaj testo ter izreži želene oblike.
Peci 12 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1987/88



NUGAT KOCKE

15 dag zdrobljenih keksov

15 dag sladkorja v prahu

15 dag stopljene jedilne čokolade

15 dag mletih orehov

150 g masla

2 rumenjaka

sneg

Obliv:

20 dag jedilne čokolade

maslo

Sestavine dobro pregneti.

Maso potlači v model.

Prelij s čokoladnim prelivom.

V hladilniku pusti nekaj ur, da se strdi.

Razreži.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1988/89



| | |
|--|---|
| NAVODILA 30 dag moke 25 dag masla 25 dag sladkorja v prahu 20 dag orehov 1 jajeca Malo cimetra 1 pecilni prašek Nadev V evrokrem vmešaš stopljeno jedilno čokolado |  Republika Slovenija OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi  REDOVALNICA Šolsko leto 1988/89 OREHI Najprej vmešaš sladkor, maslo in jajce. Dodaš moko, orehe, pecilni, cimet, Modelčke napolniš le do polovice. Pečeš na 190 C 10 minut. Podpis razrednika Mojca Ašič in Nada  |
|--|---|

OREHI

30 dag moke
25 dag masla
25 dag sladkorja v prahu
20 dag orehov
1 jajce
malo cimeta
1 pecilni prašek

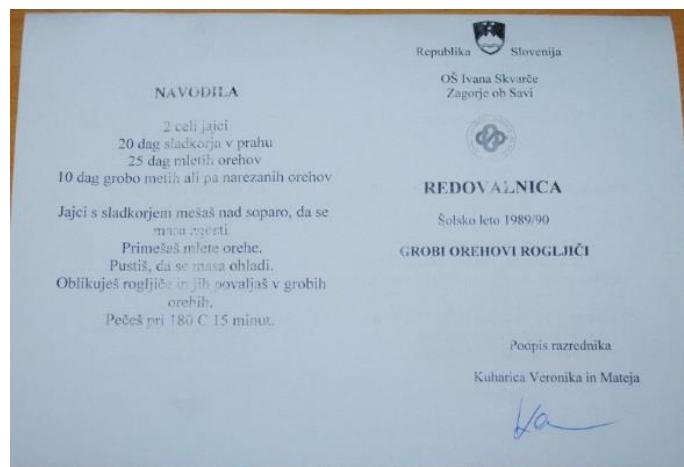
Nadev:

V viki kremo vmešaj stopljeno jedilno čokolado.

Najprej vmešaj sladkor, maslo in jajce.
Dodaj moko, orehe, pecilni prašek in cimet.
Modelčke napolni le do polovice.
Peci 10 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1989/90



GROBI OREHOVI ROGLJIČI

2 celi jajci

20 dag sladkorja v prahu

25 dag mletih orehov

10 dag grobo mletih ali narezanih orehov

Jajci s sladkorjem mešaj nad soparo, da se masa zgosti.

Primešaj mlete orehe.

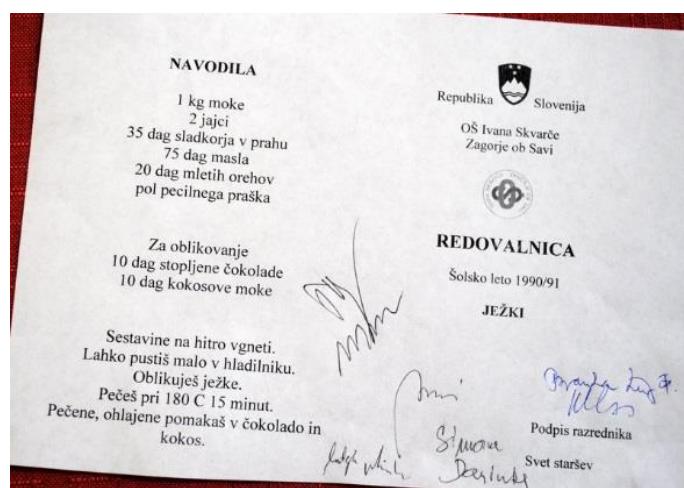
Pusti, da se masa ohladi.

Oblikuj rogljiče in jih povaljaj v grobo mletih orehov.

Peci 15 minut na 180 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1990/91



JEŽKI

1 kg moke
2 jajci
35 dag sladkorja v prahu
75 dag masla
20 dag mletih orehov
pol zavojčka pecilnega praška

Za oblikovanje:

10 dag stopljene čokolade
10 dag kokosove moke

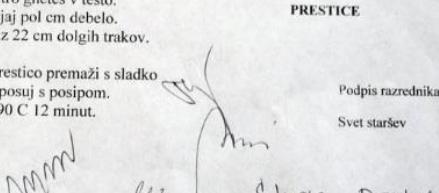
Sestavine na hitro vgneti.
Maso lahko nekaj časa pustiš v hladilniku.
Oblikuj ježke.

Peci 15 minut na 180 °C.
Pečeno in ohlajeno pecivo pomoči v čokolado in kokos.
S čokolado nariši oči in smrček.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1991/92



| | |
|---|--|
| <p>NAVODILA</p> <p>38 dag moke 1 čajna Žlička sladkorja 2 vanilij sladkorja 12,5 dag kisle smetane 25 dag masla</p> <p>Posip Zmešaš 10 dag sladkorja in 5 dag mletih mandeljev.</p> <p>Sestavine hitro gneteš v testo. Testo razvajalj pol cm debelo. Oblikuj prestice iz 22 cm dolgih trakov.</p> <p>Po zgornji strani prestico premaži s sladko smetano in posuji s posipom. Peci na 190 C 12 minut.</p> |  Republika Slovenija OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi  REDOVALNICA Šolsko leto 1991/92 PRESTICE  <p>Podpis razrednika Svet staršev</p> |
|---|--|

PRESTICE

38 dag moke
1 čajna žlička sladkorja
2 vanilin sladkorja
12 dag kisle smetane
25 dag masla

Posip:
10 dag sladkorja
5 dag mletih mandeljnov

Sestavine hitro zneti v testo.
Testo razvaljaj na pol centimetra debelo.
Iz 22 centimetrov dolgih trakov oblikuj prestice.
Prestico po zgornji strani premaži s sladko smetano in
posuj s posipom.

Peci 12 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1992/93



Republika Slovenija

NAVODILA

22 dag moke
10 dag sladkorja v prahu
1 vanilin
1 pecilni
20 dag masla
4 dag kakava
12 dag mletih lešnikov

Iz sestavin vgneti testo.
Oblikuj rogljiče.
Pusti, da se ohladijo na pekaču.
Niso lepe oblike, ker se razlezejo.
So pa krhki in dobrí.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1992/93

LEŠNIKOVI KEKSI BABI

Podpis razrednika
Učiteljica Mili Z. [Signature]

LEŠNIKOVI KEKSI BABI

22 dag moke
10 dag sladkorja v prahu
1 vanilin sladkor
1 pecilni prašek
20 dag masla
4 dag kakava
12 dag mletih lešnikov

Iz sestavin vgneti testo.

Oblikuj rogljiče.

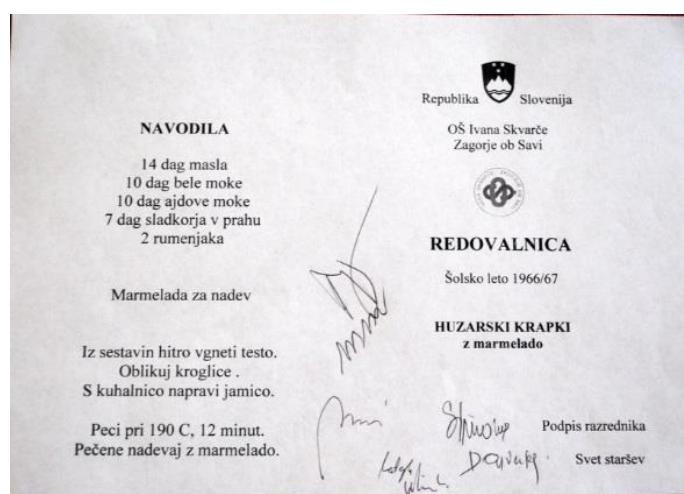
Pusti, da se pečeni rogljiči ohladijo na pekaču.

Rogljiči niso lepih oblik, ker se razlezejo.

So pa krhki in zelo dobri.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1993/94



HUZARSKI KRAPKI z lešniki

14 dag masla
10 dag bele moke
10 dag ržene moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka
mandeljnovi lističi za posip

Iz sestavin na hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
Namoči jih v beljak in mandeljne.
S kuhalnico vtisni jamice.

Peci 12 minut pri 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1994/95



| | |
|--|---|
| NAVODILA 40 dag moke 20 dag kisla smetane 20 dag masla Ščep soli Marmelada ali čokolada za nadev Vgneteš testo. Razdeliš na 8 dag težke kupčke. Razvaljaš v obliki kroga. Razrežeš na 8 delov. Nadevaš, zviješ rogljič. Pečeš na 190 C 15 minut. Pečene povaljaš v sladkorju v prahu. |  Republika Slovenija OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi  REDOVALNICA Šolsko leto 1994/95 SMETANOVI ROGLJIČI Podpis razrednika Učitelji  |
|--|---|

SMETANOVI ROGLJIČI

40 dag moke
20 dag kisle smetane
20 dag masla
ščep soli
marmelada ali čokolada za nadev

Vgneti testo.
Razdeli ga na 8 dag težke kupčke.
Vsak kupček razvaljaj v obliki kroga.
Krog razreži na 8 delov.
Na vsak del naloži nadev in ga zvij v rogljič.

Peci 15 minut na 190 °C.
Pečene povaljaj v sladkorju v prahu.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1995/96



NAVODILA

50 dag moke
1 žlička sode bikarbone
15 dag sladkorja v prahu
15 dag masla
15 dag medu
Klinčki, cimet
2 jajca

Med segrej in ohladi ter vse skupaj ugneti
testo.
Oblikuj kupčke in speci pri 180 C 10 minut.

Republika Slovenija

OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA

Šolsko leto 1993/94

MEDENJAKI

Podpis razrednika
Kuharica Podkum

MEDENJAKI

50 dag moke
1 žlička sode bikarbone
15 dag sladkorja v prahu
15 dag masla
15 dag medu
klinčki, cimet
2 jajci

Med segrej in ohladi ter iz vseh sestavin vgneti testo.

Oblikuj kupčke in jih peci 10 minut na 180 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1996/97



Republika Slovenija

OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 1996/97

ČOKOLADNI POLJUBČKI

Hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
Naredi vdolbinico s kuhalnico.
Peci na 190 C, 12 minut.
Pečene nadevaj s stopljeno čokolado.

Podpis razrednika

Svet staršev

[Handwritten signatures and text]

ČOKOLADNI POLJUBČKI

50 dag moke
37 dag masla
22 dag sladkorja v prahu
3 rumenjaki
5 dag kakava
1 vanilin sladkor
ščep cimeta

Na hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
S kuhalnico vtisni vdolbinice.

Peci 12 minut na 190 °C.
Pečene nadevaj s stopljenou čokolado.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1997/98



NAVODILA

30 dag moke
20 dag masla
10 dag sladkorja v prahu
10 dag mleti orehov
1 vanilin
2 rumenjaka
Limonina lupina
Ščep cimeta

Republika Slovenija

OSŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 1997/98

POLJUBČKI Z MARMELADO

Hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
Naredi vdolbinico s kuhalnicou.
Peci na 190 C, 12 minut.
Pečene nadevaj z marmelado.

Podpis razrednika
Svet staršev

[Handwritten signatures and initials are visible across the bottom of the document]

POLJUBČKI Z MARMELADO

30 dag moke
20 dag masla
10 dag sladkorja v prahu
10 dag mletih orehov
1 vanilin sladkor
2 rumenjaka
limonina lupina
ščep cimeta

Na hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
S kuhalnico vtisni vdolbinice.
Peci 12 minut na 190 °C.
Pečene nadevaj z marmelado.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1998/99



| | |
|--|--|
| NAVODILA 14 dag masla 15 dag sladkorja v prahu 10 dag stopljene jedilne čokolade 6 rumenjakov, beljakov sneg 7 dag moke 7 dag mletih mandeljev pol pecilnega prška Zmiksaj sneg. Stopi jedilno čokolado. V drugi posodi zmiksaj rumenjake, maslo, sladkor. Tej masi dodaj čokolado, moko, pecilni in sneg. Peci na 175 C pol ure. Pečeno prelij s čokoladnim ledom iz 10 dag jedilne čokolade, z žlic mleka in pol masla. | <p>Republika Slovenija</p> <p>OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi</p> <p>REDOVALNICA</p> <p>Šolsko leto 1998/99</p> <p>SRNIN HRBET</p> <p>Podpis razrednika</p> <p>Učitelji</p> |
|--|--|

SRNIN HRBET

14 dag masla
15 dag sladkorja v prahu
10 dag stopljene jedilne čokolade
6 rumenjakov, beljakov sneg
7 dag moke
7 dag mletih mandeljnov
pol zavojčka pecilnega praška

Čokoladni led:

10 dag jedilne čokolade
7 žlic mleka
pol masla

Iz beljakov naredi sneg.

Raztopi jedilno čokolado.

V drugi posodi vmešaj rumenjake, maslo in sladkor.
Masi dodaj čokolado, moko, pecilni prašek in sneg.

Peci pol ure na 175 °C.
Pecivo prelij s čokoladnim ledom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1999/2000



NAVODILA

1kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla

Šunka na kocke narezana
nariban sir

Sol in kvass vmešaj v mleko.
Dodamo maslo in gneteš 20 minut.
Testo mora biti bolj trdo kot mehko.
Odtreba testo v velikosti mandarina in ga
okroglejš. Pustiš počivati 10 minut.
Oblikuješ svaljek, dolg 30 cm in 1 cm
premera.
Palčko premažeš z beljakom ter povaljaš v
narezani šunki in naribanim siru.

Republika Slovenija

OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA

Šolsko leto 1999/2000

GRISINI S SIROM IN ŠUNKO

Podpis razrednika
Učitelja Aleš in Martin

Aleš *Martin*

GRISINI S SIROM IN ŠUNKO

1 kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla
na kocke narezana šunka
naribani sir

Sol in kvas vmešaj v mleko.

Dodaj maslo in gneti 20 minut.

Testo mora biti bolj trdo kot mehko.

Odtrgaj testo v velikosti mandarine in ga oblikuj v kroglo.

Počiva naj 10 minut.

Oblikuj svaljek, dolžine 30 cm in premera 1 cm.

Palčko premaži z beljakom ter povaljaj v narezani šunki in naribanim siru.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2001/2002



| | | |
|---|---|--|
| NAVODILA | OBLOGA | REDOVALNICA |
| 30 dag moke 13 dag sladkorja v prahu 1 jajce 13 dag masla 1 vanilin 1 pecilni | 20 dag musta 20 dag sladkorja 40 dag orehov 2 vanilina 4 žlice vode | Republika Slovenija OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi Šolsko leto 2001/02 |
| Testo hitro vgneti ter razvaljaj med dvema peki papirjema. Premazlji ga z marmelado. Obloga Vse sestavine završi in dodāš orehe. Potresēš po marmeladi. Pečeš 45 minut na 190 C. | | |
| OREHOVI VOGALČKI | | |
| Podpis razrednika Učiteljica Vanja Ules <i>Ules</i> | | |

OREHOVI VOGALČKI

30 dag moke
13 dag sladkorja v prahu
1 jajce
13 dag masla
1 vanilin sladkor
1 pecilni prašek

Obloga:
20 dag masla
20 dag sladkorja
40 dag orehov
2 vanilina sladkorja
4 žlice vode

Testo na hitro vgneti ter razvaljaj med dvema peki papirjema.

Premaži ga z marmelado.

Obloga:
Vse sestavine zavri in dodaj orehe.
Potresi po marmeladi.

Peci 45 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2002/2003



| | |
|---|--|
| NAVODILA 20 dag moke 20 dag sladkorja v prahu 3 jajca(sneg) 1 vanilij sladkor 1 pecilni pršek 1 dl olja 1 dl mleka 4 žlice čokolade v prahu Vmešaš rumenjake, olje. Dodaš ostale sestavine. Pečeš pri 180 C 25 minut. Pečeno prereži in nadevaj z nadevom. |  Republika Slovenija OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi  REDOVALNICA Šolsko leto 1982/83 REZINE S KISLO SMETANO Nadev 2 kisli smetani 5 žlic sladkorja 2pesti orehov Podpis razrednika Kuharice <i>Epe Jane</i> |
|---|--|

AŠIČ PECIVO

30 dag albert keksov
20 dag kokosove moke
 1 dl vode
40 dag sladkorja
 10 dag masla
 4 žlice ruma

Oliv:

15 dag čokolade
 15 dag masla

V vodi zavri sladkor, da se stopi.

Prelij po mletih keksih.

Penasto vmešaj maslo.

Dodaj ostale sestavine.

Z mokrimi rokami potlači sestavine po modelu.

Oblij s čokoladnim olivom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2003/2004



NAVODILO

15 dag masla
4 rumenjaki, beljaki sneg
25 dag sladkorja v prahu
1 vanilin1,125 dl mleka
2 žlički rumna
20 dag moke
1 pecilni

5 dag stopljene jedilne čokolade

Iz sestavin zmiksaj gosto biskvitno testo.
V polovico testa dodaj čokolado.
Testo v modelu mešano nadevaj.

REDOVALNICA
Šolsko leto 2003/04

MARMORNATI KOLAČ

Republika Slovenija

OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

Podpis razrednika
Učiteljica Nada

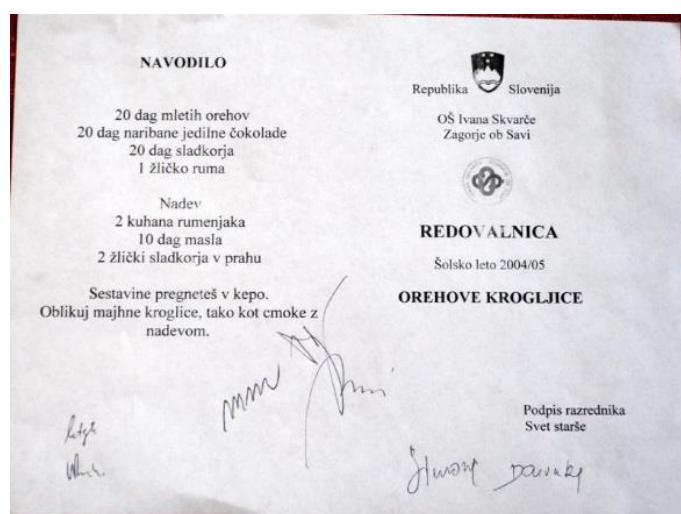
MARMORNI KOLAČ

15 dag masla
4 rumenjaki
sneg iz beljakov
25 dag sladkorja v prahu
1 vanilin sladkor
125 dl mleka
2 žlički ruma
20 dag moke
1 pecilni prašek
5 dag stopljene jedilne čokolade

Iz sestavin zamešaj gosto biskvitno testo.
Polovici testa dodaj čokolado.
Obe vrsti testa izmenično polagaj v model.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2004/2005



OREHOVE KROGLICE

20 dag mletih orehov
20 dag naribane jedilne čokolade
20 dag sladkorja
1 žlička ruma

Nadev:

2 kuhanca rumenjaka
10 dag masla
2 žlički sladkorja v prahu

Sestavine pregneti in oblikuj v kepo.
Oblikuj majhne kroglice, tako kot za cmoke z nadevom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2005/2006



NAVODILA

I navaden jogurt
2 jogurtova lončka moke
1 lonček sladkorja v prahu
Pol lončka olja
3 rumenjake, beljaki sneg
I vanilin
I pecilni

Pripraviš biskvitno testo.
Pečeš na 180 C 0 minut.
Pečeno razreži i oblij s prelivom,
Povaljaj v kokosovi moki.

OBLIV

10 dag čokolade
20 dag sladkorja
1,5 dl mleka
20 dag masla

Sestavine za obliv segreješ, v gladko tekočo maso.

REDOVALNICA

Republika Slovenija

OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

KOKOSOVE KOCKE

Šolsko leto 2005/06

Podpis razrednika

Kuharice in učitelji

KOKOSOVE KOCKE

1 navadni jogurt
2 jogurtova lončka moke
1 lonček sladkorja v prahu
pol lončka olja
3 rumenjaki
sneg iz beljakov
1 vanilin sladkor
1 pecilni prašek

Obliv:

10 dag čokolade
20 dag sladkorja
1,5 dl mleka
20 dag masla

Sestavine nad soparo zamešaš v gladko in tekočo maso.

Pripravi biskvitno testo.

Peci 20 minut na 180 °C.
Pecivo razreži in oblij s prelivom,
Kocke povaljaj v kokosovi moki.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2006/2007



NAVODILA

Ikg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla

Beljak in sezam

Sol in kvass vmešaj v mleko.
Dodamo maslo in gneteš 20 minut.
Testo mora biti bolj trdo kot mehko.
Odtrgaš testo v velikosti mandarine in ga
okroglijš. Pustiš počivati 10 minut.
Oblikuješ svaljek, dolg 30 cm in 1 cm
premera.
Palčko premaži z beljakom in posuj s
sezamom.

Vzhajaj in peci na 180 C do svetlo rjave
barve.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarce
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 2006/07
GRISINI S SEZAMOM

Podpis razrednika
Učitelj Aleš in Martin

Aleš *M. Janežić*

GRISINI S SEZAMOM

1 kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla
beljak
sezam

Sol in kvas vmešaj v mleko.

Dodaj maslo in gneti 20 minut.

Testo mora biti bolj trdo kot mehko.

Odtrgaj testo v velikosti mandarine in ga oblikuj v kroglo.

Počiva naj 10 minut.

Oblikuj svaljek, dolžine 30 cm in premera 1 cm.

Palčko premaži z beljakom in posuj s sezamom.

Vzhajaj in peci do svetlo rjave barve na 180 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2007/2008



NAVODILA

1kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla

Naribani sir

Sol in kvas vmešaj z mleko.
Dodamo maslo in gneteš 20 minut.
Testo mora biti bolj trdo kot mehko.
Odtrgaš testo v velikosti mandarine in ga
okroglijš. Pustiš počivati 10 minut.
Oblikuješ svaljek, dolg 30 cm in 1 cm
premera.
Palčko premaži z beljakom in posuj z
naribanim sirom.

Vzhajaj in peci na 180 C do svetlo rjave
barve.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 2007/08
GRISINI S SIROM

Podpis razrednika
Učitelj Aleš in Martin

Aleš *M. Kavčič*

GRISINI S SIROM

1kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla
nariban sir

Sol in kvas vmešaj v mleko.

Dodaj maslo in gneti 20 minut.

Testo mora biti bolj trdo kot mehko.

Odtrgaj testo v velikosti mandarine in ga oblikuj v kroglo.

Počiva naj 10 minut.

Oblikuj svaljek, dolžine 30 cm in premera 1 cm.

Palčko premaži z beljakom in posuj z naribanim sirom.

Vzhajaj in peci do svetlo rjave barve na 180 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2008/2009



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILO
Listnato testo razreži na trakove.
Premeži z razžvrkljanim jajcem.
Posuj s sezamom.
Peci na 220 C 15 minut.

REDOVALNICA
Šolsko leto 2008/09

PALČKE S SEZAMOM

Podpis razrednika
Poslovna sekretarka Barbi
(Signature)

PALČKE S SEZAMOM

Listnato testo razreži na trakove.
Premaži jih z razšvrkljanim jajcem.
Posuj s sezamom.

Peci 15 minut na 220 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2009/2010



Republika Slovenija

OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



NAVODILO

3 jajca
2 lončka sladkorja
1 lonček mleka
2 lončka moke
1 vanilin
1 pecilni
Pol lončka olja
20 dag mletega maka

Preliv
10 dag jedilne čokolade 5 dag masla

Vmešaj biskvitno testo.
Peci na 180 C 30 minut.

Pečeno biskvitno testo navlaži z mlekom.
Prelij s čokoladnim oblivom.

REDOVALNICA
Šolsko leto 2009/2010

MAKOVO PECIVO

Podpis razrednika
Kuharice 

MAKOVO PECIVO

3 jajca
2 lončka sladkorja
1 lonček mleka
2 lončka moke
1 vanilin sladkor
1 pecilni prašek
pol lončka olja
20 dag mletega maka

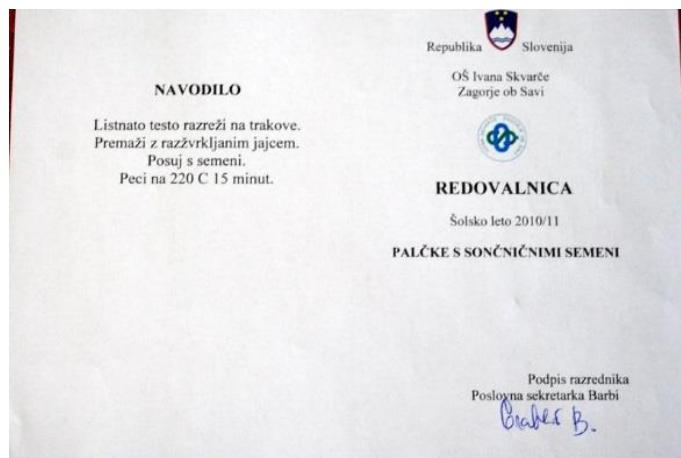
Preliv:
10 dag jedilne čokolade
5 dag masla

Vmešaj biskvitno testo.

Peci 30 minut na 180 °C.
Pečeno biskvitno testo navlaži z mlekom.
Prelij s čokoladnim oblivious.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2010/2011



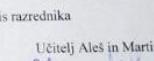
PALČKE S SONČNIČNIMI SEMENI

Listnato testo razreži na trakove.
Le-te premaži z razžvrkljanim jajcem.
Posuj s semenimi.
Peci 15 minut na 220 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2011/2012



| | |
|---|--|
| <p>NAVODILA</p> <p>1kg moke 20 g kvasa 6 dl mleka 15 g soli 170 g masla</p> <p>Blejkar in sončnica semena</p> <p>Sol in kvas vmešaj v mleko. Dodamo maslo in gneteš 20 minut. Testo mora biti bolj trdo kot mehko. Odtiraš testo v velikost mandarine in ga okroglijš. Pustiš počivati 10 minut. Oblikuješ svaljek, dolg 30 cm in 1 cm premerna. Palčko premazti z blejakom in posuj s sončnimi semeni.</p> <p>Vzhašaj in peci na 180 C do svetlo rjave barve.</p> |  <p>Republika Slovenija</p> <p>OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi</p>  <p>REDOVALNICA</p> <p>Solsko leto 2011/12</p> <p>GRISINI S SONČNIČNIMI SEMENI</p> <p>Podpis razrednika</p> <p>Učitelj Aleš in Martin</p>  |
|---|--|

GRISINI S SONČNIČNIMI SEMENI

1 kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla
beljak in sončnična semena

Sol in kvas vmešaj v mleko.

Dodaj maslo in gneti 20 minut.

Testo mora biti bolj trdo kot mehko.

Odtrgaj testo v velikosti mandarine in ga oblikuj v kroglo.

Počiva naj 10 minut.

Oblikuj svaljek, dolžine 30 cm in premera 1 cm.

Palčko premaži z beljakom in posuj s sončničnimi semenimi.

Vzhajaj in peci do svetlo rjave barve na 180 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2012/2013



| | |
|--|--|
| <p>NAVODILA</p> <p>1 kg moke 3 jajca 20 dag sladkorja 1 maslo 1dl olja pol pecilnega 1 vanilin Limonina lupina Rum</p> <p>Vgneti testo oblikuj gladke kroglice. Peci na 190 C, do rumene barve.</p> <p>Nadev 20 dag orehov drobtine iz izdolbenih kroglic 20 dag sladkorja v prahu 1 maslo</p> <p>Kroglice namoči v kuhani kavi. Nadevaj z nadevom in povaljaj v barvilu ter sladkoju.</p> | <p>Republika Slovenija</p> <p>OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi</p> <p></p> <p>REDOVALNICA</p> <p>Šolsko leto 2012/13</p> <p>BRESKVE</p> <p>Podpis razrednika Svet staršev, Simona Vidlak</p> <p></p> |
|--|--|

BRESKVE

1 kg moke
3 jajca
20 dag sladkorja
1 maslo
1dl olja
pol zavojčka pecilnega praška
1 vanilin sladkor
limonina lupina
rum

Nadev:

20 dag orehov
drobtine izdolbenih kroglic
20 dag sladkorja v prahu
1 maslo

Vgneti testo in oblikuj gladke kroglice.

Peci na 190 °C, dokler se kroglice ne obarvajo rumeno.

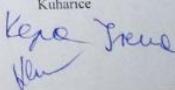
Kroglice namoči v kuhanji kavi.

Nadevaj jih z nadevom in povaljaj v barvilu ter sladkorju.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2013/2014



| | | |
|--|--|--|
| NAVODILA 1kg moke 20 g kvasa 6 dl mleka 15 g soli 170 g masla pršut |  Republika Slovenija OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi  | REDOVALNICA Šolsko leto 2013/14 GRISINI S PRŠUTOM Podpis razrednika Kuharice  |
|--|--|--|

Sol in kvas vmešaj v mleko.
Dodamo maslo in gneteš 20 minut.
Testo mora biti bolj trdo kot mehko.
Odrgaš testo v velikosti mandarine in ga
okroglijš. Pustit počivati 10 minut.
Oblikuješ svaljek, dolg 30 cm in 1 cm
premera.
Vzhajaj in peci na 180 C do svetlo rjave
barve.
Pečene, ohlajene grisine ovij z narezanim
pršutom.

GRISINI S PRŠUTOM

1 kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla
pršut

Sol in kvas vmešaj v mleko.

Dodaj maslo in gneti 20 minut.

Testo mora biti bolj trdo kot mehko.

Odtrgaj testo v velikosti mandarine in ga oblikuj v kroglo.

Počiva naj 10 minut.

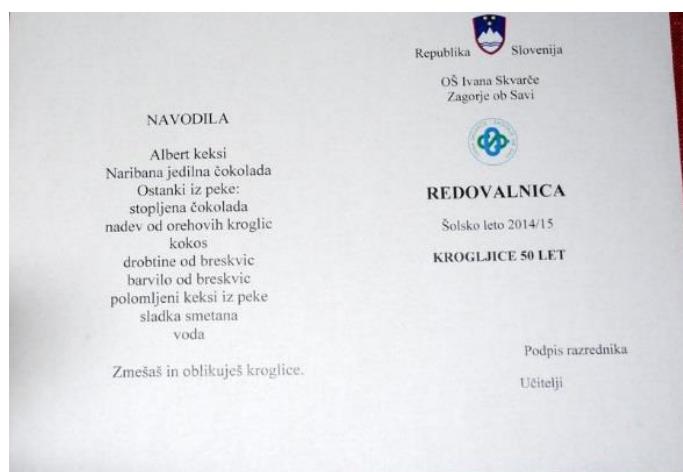
Oblikuj svaljek, dolžine 30 cm in premera 1 cm.

Vzhajaj in peci na 180 °C do svetlo rjave barve.

Pečene in ohlajene grisine ovij z narezanim pršutom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2014/2015



KROGLICE 50 LET

albert keksi
naribana jedilna čokolada
ostanki peke:
stopljena čokolada
nadev orehovih kroglic
kokos
drobtine, ki so ostale od breskvic
barvilo za breskvice
polomljeni keksi
sladka smetana
voda

Vse sestavine zamešaj in oblikuj kroglice.

Lepe so reči v dvoje;
deliti znanje,
združiti moči,
povezati prijetno s koristnim,
ustvariti z rokami za oči in želodec.

To daje človeku dodatne moči za delo v bodoče.

Hvala!

A handwritten signature consisting of the letters 'Br' followed by a horizontal line.

Zahvaljujem se vsem sodelujočim v projektu 50-letnice OŠ IVANA SKVARČE.

SVET STARŠEV: Romana Bizjak, Mateja Razboršek,
Simona Vidlak, Mojca Medvešek, Nina Kos, Tanja Bašelj,
Ani Makica, Darinka Gradič

UČITELJI: Aleš Celestina, Vanja Celestina, Vanja Ules,
Andrej Hromin, Ana Hrastelj Malec, Katjuša Kovačič,
Milica Zupančič, Martin Koncilja, Mojca Ašič, Vilma
Vrtačnik, Tina Zupančič, Barbara Pavlič, Ajda Medvešek,
Branka Zupančič, Barbara Grablič, Danijela Koprivšek

KUHARICE: Irena Kepa, Veronika Brvar, Mateja
Klančišar, Mimi Kos, Valerija Brvar, Irena Klanšek, Sonja
Strnišnik, Valerija Strnišnik

Organizator prehrane:
Nada Brezovar



Zagorje, 9. 5. 2015