



Skupine: Miške, Zajčki, Ježki

December 2020

**KUHA, KUHA,
KUHALA,
KUHALA JE
BABICA**



Maja, 6 let



V vrtcu se trudimo, da otroci spoznavaajo tudi tradicijo in običaje. Tokrat smo se posvetili kulinariki in v okviru projekta Turizem in vrtec katerega rdeča nit je Moj kraj moj »chef«, k sodelovanju smo povabili babice naših otrok. Babice so otrokom posredovale tradicionalne recepte iz domače kuhinje, ki so značilni predvsem za naše lokalno okolje. Zahvaljujemo se jim za zakladnico znanja in idej, ki so jih nesebično delile z nami. Odkrili smo tudi stare zapise iz leta 1940, kjer so se otroci seznanili tudi z vedenjem pri mizi v tistem času. Hvala staršem, ki so poskrbeli, da so recepti prišli do našega vrtca in tiskarni, ki nam je natisnila knjižice receptov, da jo lahko podelimo tudi v fizični obliki.

Iskrena hvala vsem.

AJDOVA POTANCA

Ime »chefa« Vitina babi

Sestavine:

- ajdova moka,
- bela moka za posip,
- vrela voda,
- domača skuta,
- pregreta smetana,
- sol.

Postopek:

"Recept" za to jed sem podedovala po svoji stari mami, doma na deželi, v kmečkem okolju. Stara mama ni uporabljala tehtnice niti drugih uradnih merskih enot. Mera za moko je bila prgišče, za sol ščepec, za vodo "po občutku"... Sem jo pa vedno gledala pri delu in videno uporabljam še zdaj po spominu. Recept naprej predajam tudi po "videno" načinu.

Torej: dobro prgišče ajdove moke posolim z dvema ščepcema soli in vse poparim z vodo po občutku tako, da nastane kepa, ki jo posuješ z belo moko in nahitro razvaljaš na prst debelo. Že pripravljeno zmes rahlo osoljene skute in pregrete smetane nadevaš po razvaljanem testu, nahitro zviješ in takoj predeneš na pekač. Z mokrimi rokami potlačiš sestavine (od tod tudi ime "potanca"=potlači in spečeš v krušni peči. Peč mora biti prej ogreta na tako vroče, da roka vročino komaj zdrži za nekaj trenutkov. Pečeš tako dolgo, da je zapečeno do zlatorjave barve.

Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

To jed smo najpogosteje jedli po težjih kmečkih delih, ko je bilo zunaj že hladno. Najbolj se spominjam, da smo jo jedli, ko smo zličkali koruzo pod skednjem, za likof.

Ker pa sem bolj napredna babi, sem ta recept našla na spletu pod imenom Ajdov potancelj. Boste lahko pekli tudi tisti, ki ne morete priti k meni gledat.

BELOKRANJSKA

POGAČA

Ime »chefa« Oskarjeva babica

Sestavine: - 700 g moke,

- 1 kocka kvasa,
- 2 dcl mleka,
- 3 dcl vode,
- Žilca
- margarine,
- 12 g soli,
- ščepec sladkorja.

Postopek:

V skledo presej cca. 600 g moke in naredi jamico. Okoli potresi sol. Kvas nadrobi v jamico, dodaj ščepec sladkorja in 1 dcl mlačnega mleka ter pusti vzhajati.

V lonček deni 1 žlico margarine in 1 dcl mleka. Segrej toliko, da se maščoba raztopi. Dodaj mlačno vodo. Vse tekočine naj bo cca. $\frac{1}{2}$ litra in naj bo mlačna.

Ko kvas vzhaja, zamesi gladko testo, vmes dodaj še preostalo moko. Testo postavi v pomokan pehar in pusti, da počiva cca. 15 minut.

Pekač namaži z oljem in ga pomokaj ali daj nanj peki papir. Testo deni na pekač in ga na tanko razvleci po pekaču, da dobiš okroglo ploščo. Na robovih naj bo tanjša (cca. 2 cm), na sredini debelejša (cca. 4 cm). Pusti, da še par minut vzhaja. V vzhajano pogačo naredi z ostrim nožem do polovice testa zareze v vzorcu mreže. Pogačo premaži s stepenim jajcem in jo enakomerno posuj z grobo soljo. Peci v ventilacijski pečici na 180°C cca. 35 minut.



Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

Ob najrazličnejših priložnostih, še posebej pa ob kakšnih praznovanjih, saj se pogače ne reže, ampak si vsak odtrga del pogače. Odlična je, ko ni časa za peko kruha, saj je hitro narejena.

ČEŠPLJEVA KAŠA

Ime »chefa« mama Maja

Sestavine:

- 500g prosene kaše,
- 400g suhih češpelj,
- 1 l vode,
- 1 žlička soli
- 50g masla
- 30g drobtin.

Postopek:

Oprano kašo zakuhamo v slan krop in dodamo češplje. Ko je kaša kuhana jo stresemo v lončeno posodo in zabelimo z drobtinami, ki smo jih zarumeneli na maslu.

DOLENJSKI ŽLIKROFI

Ime »chefa« Žanova babica

Sestavine: 60 dag moke

1 jajce

2 žlici masti

4 srednje debeli krompirji

2 žlici smetane

sol

Nadev: 1 žlica drobtin

1 domača suha klobasa

1 jajce

Postopek:

Na desko presejemo moko, dodamo mastm jajce, kuhan pretlačen krompir in smetano. Vse skupaj obdelamo v gladko testo. Medtem, ko se krompir kuha pripravimo nadev: na žlici olja zarumenimo drobtine in prepražimo drobno narezano domačo klobaso. H klobasi primešamo jajce in vse skupaj pomešamo v gladko maso.

Testo razvaljamo 1cm na debelo in ga razrežemo na kvadrate. Na te kvadrate porazdelimo mešanico klobase in jajca in oblikujemo žepke. Žepke kuhamo 20 minut v slain vodi. Nato žlikrofe odcedimo, zložimo v skledo in jih zabelimo z maslom in drobtinami. K takim žlikrofom ponudimo kuhano kislo repo, podmeteno in zabeljeno z ocvirki.



Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

Žlikrofe so v starih časih gospodinje kuhale kot krepke malice za kosce, za domače pa so jih skuhale kot prilogo k mesu, vendar brez klobase.



BAKLAVA (bosanska sladica)

Ime »chefa« Edinova babica

Sestavine:

- 1 jufka za baklavo,
- 3 jajca,
- 1 lonček sladkorja,
- 1 lonček kisle smetane,
- 1 lonček olja,
- 1 pecilni prašek,
- 500g orehov.

Postopek:

Ubijemo jajca, dodamo sladkor, kisko smetano, olje in pecilni prašek. Vse zmešamo, da dobimo gladko zmes. Odpremo jufko, vzamemo en list in ga položimo na mizo in premažemo z 2 ali 3 žlicami pripravljene zmesi. Čez to damo še en list in potresemo z orehi ter zavijemo. V pekač premazan z oljem damo jufko in tako ponavljamo dokler zmesi ne porabimo. Ko končamo damo baklavo v pečico za 1,5 ure in jo pečemo na 200 stopinj.

Naredite še preliv iz treh lončkov sladkorja in treh lončkov vode, ki jih kuhate v lončku 5 min. Hladen preliv polijemo po vroči pečeni baklavi.

FIŽOLOVI ŠTRUKLJI

Ime »chefa« Zanova babica

Sestavine:

Testo: - 500 g moke

- 2 jajci
- 40 g olja
- sol

Fižolov nadev: - 1200 g domačega fižola

- 200 g domače skute
- 4 jajca
- sol, poper, peteršilj

Postopek:

Fižol stresemo v osoljeno vodo in ga skuhamo. Med tem zamesimo testo in ga pustimo počivati vsaj 30 minut.

Kuhan fižol ocedimo, ga pretlačimo, ohladimo do mlačnega in mu dodamo ostale sestavine (po potrebi ga zgostimo z drobtinami).

Testo razvlečemo, da je zelo tanko, premažemo ga z nadevom in zvijemo.

Narežemo štruklje in jih zavijemo v prozorno folijo. Zavit štrukelj prebodemo na parih mestih z zoborebcem in jih kuhamo v slanem kropu 20-30 minut.

Kuhane štruklje odvijemo in jih potresemo z praženimi drobtinami.

Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj)?

Fižolove štruklje smo največkrat jedli, ko smo opravljali kakšna težka dela in ob praznikih.

KISLO ZELJE Z BELIMI KROMPIRJEVIMI ŽGANCI

Ime »chefa« Nikova babica

Sestavine:

- 1kg kislega zelja
- 2 veliki žlici ocirkov
- 2 stroka česna
- ščepec kumine

ŽGANCI:

- 2 srednje velika krompirja
- $\frac{1}{2}$ kg bele moke

Postopek:

Kislo zelje kuhamo dobrih 30 minut. V drugi posodi pripravimo ocvirke, česen in kumino. Vse skupaj prepražimo. Ko je zelje kuhano ocedimo in stresemo, k ocvirkom, po potrebi malo zalijemo z vodo v kateri se je kuhalo zelje.

ŽGANCI:

Krompir olupimo ter narežemo na lističe. V posodo nalijemo 1 l mrzle vode jo posolimo in vanjo stresemo krompir. Ko voda s krompirjem zavre vanjo nasipamo belo moko. Na sredini moke naredimo luknjo in pustimo počasi vreti 20 minut. Vodo ocedimo v posebno posodo. Moko in krompir zmešamo z kuhalnico. Če so žganci presuhi dolijemo ocejeno vodo. Žgance s kuhalnico zajamemo iz lonca, z vilicami pa jih nadrobimo v večjo skledo.



Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

Jed je značilna predvsem za zimski letni čas. Jedli so jo za zajtrk, kosilo ali pa večerjo.

KORUZNI ŽGANCI S KISLIM ZELJEM

Ime »chefa« Zalina mama

Sestavine:

1 skodelica koruzne moke

1,5 l vode

sol

$\frac{1}{2}$ kg kislega zelja

ocvirki za zabelo

Postopek:

V loncu zavremo vodo, solimo in naenkrat vsujemo koruzno moko in na srednje močnem ognju kuhamo toliko časa, da krop prevre oziroma pokrije moko.

Zatem moko preluknjamo z ročajem kuhalnice, spet pokrijemo in pustimo, da vre še 20 minut.

Žgancem odlijemo vodo (jo nekaj prihranimo) in jih z močno kuhalnico dobro premešamo, da dobimo enotno zmes. Po potrebi prilijemo še malo prihranjene vode.

Na koncu jih z vilicami razkosamo (s kuhalnico zajamemo del mase in jo z vilicami trgamo tako, da nastajajo žganci).

V litru vode skuhamo kislo zelje - približno 20 minut.

Žgance in kislo zelje damo na krožnik, zabelimo z ocvirki in jed je pripravljena.



Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

Ponavadi pozno jeseni in pozimi, ko je na voljo domače kislo zelje.

KROMPIRJEV GOLAŽ

Ime »chefa«: kuha babi Joža

Sestavine:

500 g krompirja,
1 velika čebula,
2 stroka česna,
1 rdeča paprika,
1 paradižnik,
sol in poper po okusu,
lovorov list.
maščoba.

Postopek:

Olupimo in na kose narežemo krompir. Očistimo in na majhne kose narežemo rdečo papriko. Čebulo in česen olupimo in čim bolj drobno sesekljamo. V posodi segrejemo maščobo in na njej prepražimo čebulo in česen, da čebula postekleni. Dodamo še paprika. Nato dodamo še krompir, lovorov list, solimo in popravo po okusu.

Toliko, da bo krompir pokrit. Ne preveč, sicer bo krompirjev golaž preredit (v tem primeru ga če vedno lahko zgostite z malo moke). Pustimo, da zavre, nato pa kuhamo v pokriti posodi toliko časa, da je krompir kuhan.

Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

V starih časih meso ni bilo pogosto na voljo, zato se je večkrat kuhal golaž s krompirjem.

Ker je bilo delo čez cel dan, ni bilo veliko časa za kuhanje. Zato smo kosilo morali skuhati na hitro. Ravno zato je krompirjev golaž en primer hitre kuhe.

KRUHOVI KNEDLI

Ime »chefa« Lukova prababica

Sestavine:

- 2 žemlji,
- 3 dl mleka,
- 1 jajce,
- 30 dag moke (oz. po potrebi),
- ščep soli,
- 1 žličko kisle smetane.

Postopek:

Žemlje zdrobimo, prelijemo z mrzlim mlekom, pustimo 10 minut, da se prepojijo, dodamo kisko smetano, jajce, sol in moko. Nastane naj srednje gosta masa.

V posodo damo vodo, malo solimo in zavremo. Tato delamo z malo žličko knedle in jih polagamo v vrelo vodo. Kuhamo na rahlem ognju 15 minut, ne sme preveč vreti.

V ponvi raztopimo maslo ali olje, naredimo blede prežganje in vlijemo v knedle in kuhamo še 5 minut

Dodatek: po potrebi, se lahko v vodo doda še 1 jušna kocka.



Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj)?

Kruhovi knedli so se jedli za kosilo. To je taka lahko nasitna hrana. Jedli so se tiste dneve, ko ni bilo težkih kmečkih del. Jed je poznana vsaj 90 let ali več.

KVAŠENI FLANCATI

Ime »chefa« babica Marija

Sestavine:

- 50 dag gladke moke,
- 3 dag kvasa,
- Pol žlice soli,
- 2 celi jajci,
- 2 dl mleka,
- 4 žlice olja,
- 5 dag sladkorja,
- 2 žlici ruma.

Postopek:

1. Iz sestavin zamesimo testo v gladko maso, da se loči od posode.
2. Vzhajano testo razvaljamo pol prsta na debelo in s kolescem izrežemo kvadrat.
3. Vanje naredimo od 3 do 4 zareze in naj ponovno vzhajajo.
4. Flancate pečemo v posodi na vročem olju, ki jo naprej pokrijemo, ko pa flancate obrneš, posode ne pokriješ več.
5. V olje jih polagaj s stranjo, ki je bila na prtu zgoraj.

Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

Pust je moral biti "masten okoli ust", kar so na širšem področju Dolenjske in Posavja vzeli zelo zares. Debeli, mastni flancati so morali biti na mizi vsaj za ta praznik. Rekli so jim tudi "pohaje" ali kar krofi.

PODGURSKA PRISTAVLJANKA

Ime »chefa« babica Jožica

Sestavine:

- 5 kolerab,
- 3 korenčki,
- 3 krompirji,
- 10 dag fižola,
- 8 dag masti,
- 1 čebula,
- lovorjev list,
- peteršilj,
- ocvirki za zabelo.

Postopek:

1. Zelenjavo narežemo na koščke in jo damo v lonec z vodo.
2. Dodamo fižol in začimbe ter kuhajmo več ur, toda najmanj 2 uri.
3. Prvič jed zabelimo takoj, ko zavre s prepraženo čebulo na masti.
4. Drugič jo zabelimo na koncu z ocvirki ali s pregreto smetano.

Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

Pristavljenko so začeli kuhati proti koncu srednjega veka. Po nekaterih vaseh ji rečejo tudi "zdevanka", kar v lonec "zdevajo" več različnih stvari. Podgurska pristavljenka je jed, ki so jo v starih časih zjutraj pristavili in se je počasi kuhala do kosila.

BABIČINI LINŠKI PIŠKOTKI

Ime »chefa« Hanina babica

- Sestavine:**
- 25 dag bele moko,
 - 13 dag masla,
 - 7 dag sladkorja v prahu,
 - limonina lupine,
 - 2 rumenjaka,
 - malo beljaka,
 - 1 vanilije sladkor,
 - 1 pecilni prašek,
 - 100 ml tekoče smetane

Postopek: Najprej stresemo v posodo belo moko, na kocke narezano maslo, sladkor v prahu, malo limonine lupine, 2 rumenjaka, malo beljaka, vanilijev sladkor, pecilni prašek, na koncu pa dodamo tudi sladko smetano.

Vse sestavine z rokami dobro premešamo in nato pregnetemo. Testo mora postati mehko in voljno. Testo postavimo v hladilnik za 4 ure. Nato ga vzamemo iz hladilnika, ga razvaljamo in z modelčki oblikujemo prsrčne piškotke, ki jih namažemo z marmelado in posujemo s sladkorjem v prahu.

DOBER TEK!



Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj)? Piškotke jemo na praznovanjih rojstnih dnevo, ob različnih praznikih, lahko pa se z njimi posladkamo tudi na običajen dan.

MATEVŽ IN KISLA REPA

Ime »chefa« Timova babica

Sestavine:

- 5 velikih krompirjev,
- pločevinka fižola,
- 500 g kisle repe,
- sol,
- lovorjev list,
- 2 žlici olja ali masti.

Postopek:

Kislo repo damo v posodo z vodo in lovorjevim listom in skuhamo do mehkega.

Krompir olupimo, narežemo na manjše kose in do mehkega skuhamo v slani vodi. Ko je krompir kuhan, vodo odlijemo in dodamo fižol, ki smo ga prej odcedili. Vse skupaj pretlačimo v gladek pire. Za boljši okus dodamo nekaj maščobe.



Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

To jed smo jedli pozimi, ko ni bilo druge sveže hrane. V času kolin smo poleg jedli še pečeno krvavico.

MATEVŽ IN KISLA REPA

Ime »chefa« Galova babica

Sestavine:

- 50 dag krompirja,
- 50 dag fižola,
- sol po okusu,
- 3 žlice masti ali olja,
- 500 g kisle repe,
- 2 lista lovorja.

Postopek:

Krompir olupimo, narežemo na kose in kuhamo do mehkega v slani vodi, približno 15 minut.

Fižol, ki ste ga namočili čez noč, skuhate do mehkega. Razmerje med krompirjem in fižolom lahko določite sami: z več fižola je matevž temnejši in obratno.

V drugem loncu pristavimo kislno repo, ji dodamo zajemalko vode, lovor, zavremo in nad šibkim ognjem pokrito kuhamo. Repa naj ves čas malenkost vre.

Ko je krompir kuhan, odlijemo skoraj vso vodo, a jo prihranimo. H krompirju stresemo kuhan fižol in dodamo mast. Nato vse skupaj pretlačimo v gladek pire. Po potrebi prilivamo prihranjeno krompirjevo vodo, da dobimo primerno gostoto.

Matevž ponudimo s kuhano kislno repo in prekajeno šunko/pečenico.

Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

Matevž je zelo znana in izvirna slovenska jed, ki so jo v zimskem času uživali po vsej Sloveniji. Matevža so najrajši jedli s kislim zeljem ali repo ter prekajeno šunko.

MILIJONSKA JUHA

Ime »chefa« Lukova babica

Sestavine:

- 20 g masla,
- 250 g korenčka,
- 2 žlici pšeničnega zdroba,
- 2 žlički peteršilja po želji (nekateri otroci ga ne marajo 😊),
- 2 jajci,
- 1 l vode ali juhe.

Postopek:

Korenček očistimo in operemo pod tekočo vodo. Čist korenček na drobno naribamo.

Jajca razžvrkljamo v posebni posodici.

V loncu stopimo maslo, nato dodamo nariban korenček. Pražimo toliko časa, dokler ne spremeni barve in zadiši.

Nato temu dodamo 2 žlici zdroba, premešamo in nato zalijemo s hladno vodo ali juho (jušno osnovo). Pokrijemo in to vse skupaj zavremo. Juho vmes mešamo in pazimo, da ne bi kipela. Počasi naj vre 5 minut.

Ko juha zavre, vlijemo jajca in hitro mešamo z vilico ali z metlico, da se jajca enakomerno porazdelijo po juhi.

Juha naj vre na zmernem ognju, da jajca zakrknejo in juha je kuhana.



MOČNIK S ČEBULICO IN MLEKOM

Ime »chefa«: babi od Ria

Sestavine:

2 jajci,
8 žlic moke,
ščepec soli,
1 manjša čebula ,
olivno olje,
mleko (po želji).

Postopek:

1 liter vode zavri in ji dodaj ščepec soli.

V drugi posodi z vilico zmešaj moko in jajca - pomagaj si tudi z roko, da dobiš manjše grudice. Te popeci v ponvi na blagem ognju 5-10 min. Popečene grudice stresi v vrelo vodo in kuhaj 20 minut. Medtem na olivnem olju popeci narezano čebulico, da zarumeni in z njo prelij močnik.

Ko jed serviraš lahko dodaš malo mleka.



Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

Močnik se še posebej prileže v zimskem času. Tudi Ria ga obožuje, saj je okusen in hitro pripravljen - tako nama ostane več časa za zabavo in igranje 😊.

MOČNIK

Ime »chefa« Emina babica

Sestavine:

- 1,5 l mleka,
- 15 dag moke,
- 1 jajce,
- ščepec soli.

Postopek:

Močnik je gosta jed iz moke, ki ga skuhamo v mleku. Lahko mu dodamo jajce, maslo ali sadje. Uporabimo lahko belo, ajdovo ali koruzno moko. Pri nas doma naredimo močnik iz navadne bele moke, kateri dodamo jajce in ščepec soli.

V posodo za kuhanje damo 1 l mleka in dodamo ščepec soli. Na nizki temperaturi pustimo, da mleko zavre. Med tem časom damo v manjšo posodo moko in na sredino moke ubijemo jajce. Nato z rokami ali kuhalnico premešamo ali osmukamo. Masa pride suha ali svaljkasta. Ko mleko zavre, damo notri zmes iz moke in jajca. Močnik kuhamo na srednji temperaturi, da počasi vre. Kuhamo ga približno 20 minut, da pride gosta jed. Serviramo ga na krožniku in po želji posameznika lahko dodamo še mleko in pa za naše najmlajše kuhanje lahko posipamo še benko ali kakav 😊.



OCVIRKOVKA

Ime »chefa« Zojina babica

Sestavine: 500 g moke za domači kruh ,
3 do 3,5 dcl mlačne vode,
1 polna žlička soli, ščepec sladkorja,
1 zavitek suhega kvasa,
1 jajce,
500 g domačih ocvirkov.

Postopek:

Moko presejemo.

Naredimo jamico, vanjo vlijemo mlačno vodo, dodamo suhi kvas in malo sladkorja. Vodo s kvasom z vilico malce premešamo, da se kvas popolnoma zmoči. Počakamo nekje 10 minut, da se kvasec aktivira. Testo zgnetemo. Gnetemo približno 15 minut, dokler se testo ne začne svetiti in postane lepljivo. Testo pustimo pokrito vzhajati. Ko se volumen podvoji, ga razvaljamo na 1 cm debelo. Namažemo s stepenim jajcem, po celi površini posujemo ocvirke in zvijemo v obliko "potice". Pustimo, da vzhaja še malo v pekaču, namažemo z jajcem in damo v prej segreti pečico na 240 stopinj. V pečico damo tudi lonček z vodo.

Takoj, ko damo ocvirkovko v pečico, zmanjšamo temperaturo na 220 stopinj in spečemo. Za peko bomo potrebovali približno 45 minut.



Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

Ponavadi je bila to specialiteta, ko so bile doma kolone in sveže narejeni ocvirki, ki smo jih pripravljali v krušni peči.

OREHOVI ROGLJIČKI

Ime »chefa« Jakobova babica

Sestavine:

- 350g moke,
- 250g masla,
- 100g sladkorja v prahu,
- 100g mletih orehov,
- 1 jajce.

Postopek:

Vse naštetih sestavine zmešamo ter zgnetemo v testo, nato pustimo nekaj časa počivati. Iz mase oblikujemo rogljičke ter jih polagamo na pekač, katerega smo obložili s peki papirjem. Nato pekač postavimo v pečico ter pečemo pri temperaturi 180°C približno 10-12 minut.

Ohlajene rogljičke lahko povaljamo v mletem sladkorju, lahko pa konice pomočimo v stopljeno čokolado, potem pa še v orehe.



Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

Običajno rogljičke pečemo takrat, ko se bližajo prazniki in zdaj je ravno pravi čas za peko. Seveda jih lahko pečemo tudi za kakšne druge priložnosti.

AJDOVI ŽGANCI

Ime »chefa« Sarina babica

Sestavine:

- 1,2 l vode,
- $\frac{1}{4}$ kg ajdove moke,
- 3 žličke masti z ocvirki,
- ščepec soli.

Postopek:

V litersko posodo vlijemo slano vodo in počakamo, da zavre. Nato nasujemo moko in na sredini naredimo s kuhalnico luknjico, da moko vrela voda zalije. Po 15 min kuhanja vodo odlijemo in tekočino shranimo. Zmes dobro premešamo in zabelimo z ocvirki ter postrežemo.

Dober tek.

DOLENJSKI ŠTRUKLJI

Ime »chefa«: Oliverjeva teta Ana

Sestavine:

Vlečeno testo:

50 dag moke,
žlica olja,
sol,
mlačna voda.

Nadev:

4 jajca,
30 dag skute,
kruhove drobtine.

Postopek:

Iz sestavi zamesimo vlečeno testo, ki naj počiva vsaj 30 min. Nato ga zelo tanko razvaljamo. Razžvrkljana jajca ocvremo na vročem olju kot cvrtje. Po testu najprej posipamo cvrtje, porazdelimo skuto in posipamo z drobtinami. Štruklje zavijemo s pomočjo prta. Zviti štrukelj razrežemo na približno 10 cm velike kose. Kuhamo 20 min zavite v prtič, v slanem kropu ali v pari (v zato primerni posodi). Ko so kuhani jih lahko postrežemo z na maslu prepraženimi drobtinicami.



Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

Dolenjske štruklje ali štruklje s cvrtjem smo jedli v prazničnih dneh, saj so tako gospodinje iz osnovnih stvari skuhale jed, ki je bila zelo okusna in nahranila je lahko veliko lačnih ust.

ŠTEFANI PEČENKA

Ime »chefa« Lukova babica

Sestavine:

- 4 ali več kosov suhega kruha,
- 2 dcl mleka,
- 3 jajca,
- 1,5 kg mešanega/ govejega mesa,
- čebula , sol, vegeta,
- pol šopka svežega peteršilja,
- 1 žlička suhega majarona,
- 1 žlička sladke paprika,
- 2 dcl vroče jušne osnove/ vode.

Postopek:

Pečico segrejemo na 180 - 200 stopinj.

Potrebujemo malo višji pekač , da bomo položili vanj mesno štruco.

Kruh razrežemo na kocke in ga zalijemo z mlekom, da se ta prepoji.

Jajca trdo skuhamo, 10 minut in jih olupimo.

Čebulo prepražimo do zlatega. Čebulo lahko damo v maso še vročo, saj ne vsebuje jajc.

Meso damo v posodo v kateri bomo zmešali vse sestavine. Peteršilj na drobno sesekljam in ga dodamo k mesu. Nato dodamo še majaron, sladko papriko in dobro solimo.

Kruh dobro ožamemo in dodamo k mesu, prav tako tudi popraženo čebulo.

Maso zelo dobro pregnetemo da meso nebi med peko razpokalo.

V srednje visokem pekaču oblikujemo štruco, v sredini naredimo kanal, položimo vanj olupljena jajca. Štruco dobro zapremo na vrhu, da ta ne razpoka na vrhu.

Zalijemo z jušno osnovo ali vodo, postavimo v pečico za uro. Vmes polivamo s sokom v katerem se peče, da štruca ne bo presuha.

Zraven se zelo dobro prileže pire krompir in zelena solata.



OCVIRKOVA POTICA

Ime »chefa«: Marselova babi

Sestavine:

Kvasec:

100 ml mleka,
1 žlička sladkorja,
1 žlička moka.

Testo:

60 dag bele
moke,
2 jajci,
250 ml mleka.

Nadev:

40 dag mletih
ocvirkov,
200 ml kisle
smetane,
100 g sladkorja.

Postopek:



Najprej pripravimo kvasec; v mlačno mleko dodamo sladkor, moko in kvas. Pustimo, da vzhaja, medtem pa pripravljamo mokre sestavine in moko za testo.

Mleko v kozici segrejemo na 30 °C, dodamo mast, sol in jajce vse dobro premešamo. V posodo natresemo moko in dodamo mleko z dodatki ter kvasec. Premešamo vse sestavine v enotno zmes. Testo pokrijemo in pustimo vzhajati 30 minut.

V skodelici se lotimo priprave namaza iz kisle smetane in jajca. Dobro premešamo; dodamo še cimet, sladkor in poper po želji. V kozici stopimo ocvirke.

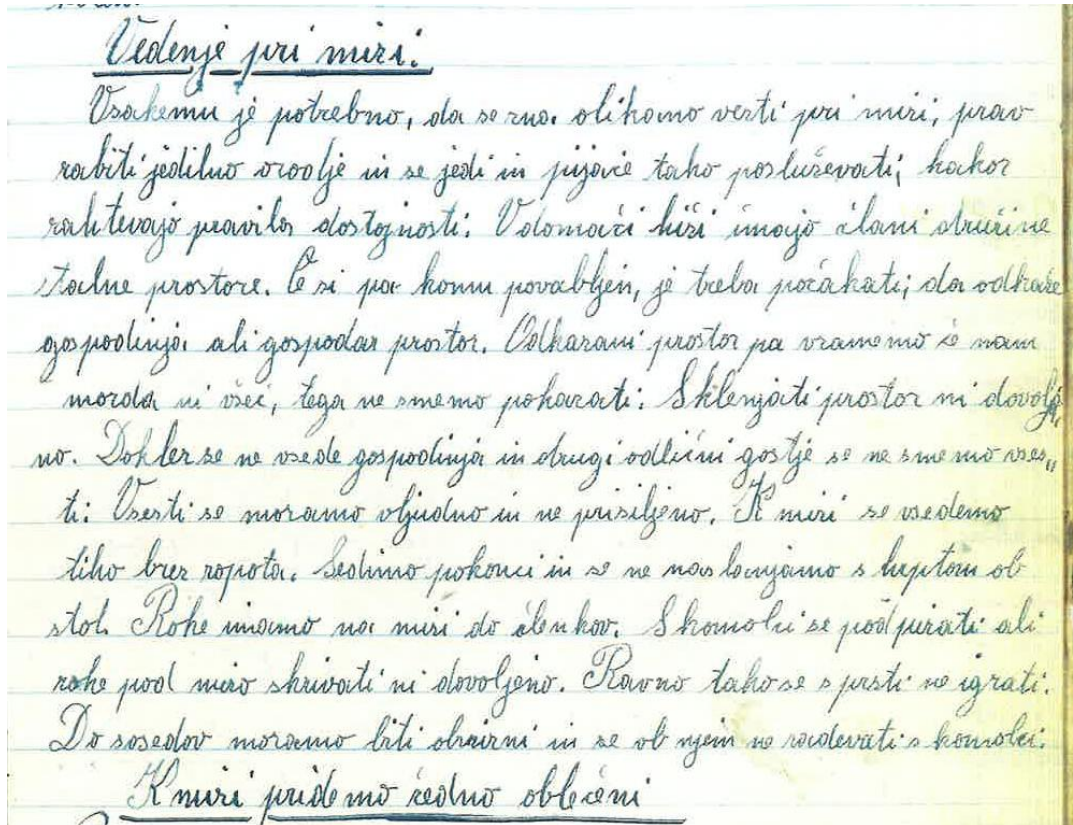
Testo razvaljamo na prst debelo in premažemo z namazom iz kisle smetane in potresemo z ocvirki brez masti. Na robu pričnemo testo tesno zavijati. Zvito testo pustimo v naoljenem pekaču hajati še 30 min, nato jo premažemo s stepenim jajcem in naredimo luknjice, da odvečen zrak med peko zapusti potico. Potico pečemo v predogreti pečici na 200 °C za 10 minut, potem temperaturo znižamo na 180 °C in pečemo še 30 minut in P potica je pečena.

Kdaj smo to jed jedli (tradicija, običaj) ?

Pozimi, za čas spravila mesnin, smo poleg ostalih prazničnih dobrot pripravili tudi ocvirkovo potico, ki nasiti še tako lačna usta. Ocvirkova potica se na krožniku znajde tudi za čas pusta, ko je testa za krofe še dovolj, a marmelade premalo.

Zanimivost iz zgodovine...

Med prebiranjem starih kuharskih knjig smo odkrili zanimiv zapis iz leta 1940, kjer je teta od Lucijine babice zapisala, kako se vedemo za mizo. Udeležila se je kuharskega tečaja za kmečke žene.



Vedenje pri mizi.
Vsakemu je potrebno, da se rno. olikomo vesti pri mizi; prav
robiti jedilno orodje in se jesti in pijeve tako postreževati; kakor
rahitovajo pravilo dostojnosti. V domači hiši imajo člani običajne
stalne prostore. Če si por. konu povabljen, je treba počakati; da odhaja
gospodinja ali gospodar prostor. Kuharski prostor pa vramo mo se man
morata ni vsi, tega ne smemo pohorati. Sklenjati prostor ni dovolj
no. Dokler se ne vsele gospodinja in drugi različni gostje se ne smemo vsi
ti: Vzeti se moramo objudno in ne prisiljeno. K mizi se vedemo
tiko brez ropota. Besimo pokonci in se ne mo. konjamo s hupom ob
stol. Roče imamo na mizi do elonkov. Skomolci se post. pirati ali
roče post. mizo skrivati ni dovoljeno. Pravno tako se o pasti ne igrati.
Do rosedov moramo biti obravni in se ob njem ne rosedovati s konolei.
K mizi pride mo redno oblačeni

Otrokom smo prebrali zapis in jim postavili nekaj vprašanj. Dobili smo zanimive in domiselne odgovore.

Kaj pomeni jedilno orodje?

- " Da popravimo hiše pa grad."
- " Avto delajo z orodjem."
- " Da jemo z vilico in žlico."
- " Nekaj, kar ne smemo jesti."

Kdo je gospodinja v hiši?

- " Tista, ki kuha."
- " Mami moja."
- " Pa oči moj."
- " Oči, mami, kuhar."

Kaj pomeni: "K mizi pridemo čedno oblečeni"?

"Da smo tiho."

"V majici."

"V majici, hlačah, gatkah in v kikelci."

"Če se polijemo, moramo dat druge hlače."

"Oblečemo majico, hlače, copate in nogavice."

"Da si lepo oblečen, pa čist."

Recepti iz zbirke receptov tete Lucijine babice Anice iz tečaja za kmečke žene, leta 1940. Še danes pri njihovi družini velikokrat kuhajo po receptih starih 80 let.

Kvasnata juha
Dobro operi in skuhaj v slani vodi kvaso. Naredi
prijavnice in mošti; icbrule, petričiji in ilico moke, jedko
rovninaj slani h kvasi. Prilemi malo mošnjavca in ro
loti skus malo drobno serekorne svinjine. Ko je kvaso
mekha in, da vse skupaj dobro preve, je juha gotova.

Rorinova potica
Naredi dobro kvasino testo, ter pusti da oshaja. Med tem
pa umiraj 1/4 l sveže ali topljene smetane 3 rumenjake in 15
dkg sladkoline in vanilije. Temu moševu prilepij ted s nug in
3 beljakov. Potem ro vohajj testo pucej tanko ga pomari s
moševom in potroji 1 kg sbranih rorin in partjo drob-tin.
Tesno rovi in deni s pomaran model in postavi na toplo
da oshaja.

KUHA, KUHA, KUHALA
(slovenska ljudska izštevanka)

KUHA, KUHA, KUHALA,
KUHALA JE BABICA.
KUHALA JE ZA DEVET,
A PRIŠLO JIH JE DESET.
JEDLI, JEDLI, VSE POJEDLI.
PILI, PILI, VSE POPILI.
BABICI RAZBILI LONEC
IN POVESTICE JE KONEC.

Zala, 3 leta



90 let predšolske vzgoje
v Novem mestu