

VELIKONOČNI RECEPT - Edinstvena priložnost za vse, ki niso še nikoli sami speki

Vesna Guštin Grilanc: »vložili dušo in srce, va



»Če bi se pred dvajsetimi leti posvetila preučevanju in ovrednotenju naših tipičnih jedi, verjetno ne bi bila uspešna. Danes pa k sreči živimo v času, ki te stvari ceni.« Vesna Guštin Grilanc upravičeno velja za odlično poznavalko nekdanjih prehrabnih navad in receptov tržaškega podeželja. Poslušanju starejših vaščank in vaščanov je posvetila marsikatero uro svojega prostega časa, zbrane recepte pa zbrala v knjigi *Ve več dnevno ku klobas*, ki je izšla tudi v italijanski

prazni-ke. »Od nekdanj

me je zanimalo skozi kulinariko spoznati specifično teritorija, saj gre za prijetno specifično, ki nam zelo veliko pove o okolju, v katerem živimo.« Zato je začela obiskovati »naše ljudi« in spoznavati recepte »jedi, ki so od petka do svetka in od krsta do smrti bogatilo preproste primorske mize,« kot je zapisala v svoji knjižni uspešnici. Ljudje so bili najprej skeptični, »ka boš ti sto pisala«: vsakodnevni krožnik mineštre je bil nekoč odraz revščine, v letih ekonomskega booma so ga ljudje rade volje zamenjali z drugimi jedmi. Tako kot niso več pekli kruha ali potice, ampak so jih raje kupili v pekarni. »K sreči so s časom spoznali, da končni rezultat ni isti. Da se splašča "zgubiti cel popudan" za dobro potico ...« To smo se prepričali tudi sami, potem ko smo v Vesnini družbi preživeli kar nekaj ur v njeni repenski kuhinji. In prisostvovali pripravi orehove in mandljeve potice. Zato se pridružujemo njeni želji, da bi tudi na vaših velikonočnih mizah bilo veliko domačih dobrot in da bi bil z njimi dan še slajši. Kajpak tudi v

inačici in postala prava uspešnica. Od takrat je minilo že več kot deset let, med katerimi so se zvrstile druge publikacije, a tudi aktivno sodelovanje pri vsakoletni kulinarčni prireditvi Okusi Krasa, pripravljane kuhanih štrukljev na Kraški ohceti in vodenje kuharskih tečajev po naših vaseh. Pravkar je na primer zaključila enega v Ricmanjih, ki se ga je v njeno veliko veselje udeležilo veliko mladih nadebudnih kuharic. »Njihovo zanimanje mi je v posebno veselje, tako kot se mi zdi lepo, da se toliko mladih odloča za vinogradništvo, oljkarstvo, kmetijstvo, da vodi osmice in agroturizme. Pred dvajsetimi leti ne bi verjela, da bomo nekega dne ponujali turistom joto ali krompir v kozici. Da bomo doživeli tako srečen moment ...« Pred dvajsetimi in več leti je Vesna Guštin Grilanc predvsem rada kuhala, še najraje tiste jedi, ki so bile tradicionalno vezane na določene

družbi potice, ki jo boste s pomočjo današnjega Fokusa sami spekli. In nikar se ne bojte: če boste v pripravo vložili »dušo in srce, vam bo težko spodletelo.« Vesna v isti sapi pa tudi dodaja: vaja dela mojstra ...

In kot dobro vemo, Vesna Guštin Grilanc docet.

Potica, pres'nc, gubanca, pogača, ponekod tudi povitica: ves slovenski prostor pozna praznično potico, ki se z različnimi imeni ... in nadevi pojavlja vse od daljnega 17. stoletja. Prvič jo je namreč omenil Janez Vajkard Valvasor v svoji znameniti knjigi *Slava vojvodine Kranjske* (1689), nato pa se je redno pojavljala v vseh slovenskih kuharskih knjigah, a tudi v marsikateri avstrijski in nemški. Kuharski mojster Andrej Goljat je v svoji monografiji o poticah izbral preko sto dvajset različnih receptov, od orehove do makove, od slanih do sladkih, iz koruznega, ajdovega, rženega testa, celo z mesnim nadevom ali bananami. Mi smo bili v svoji izbiri »nekoliko« bolj tradicionalni: današnji Fokus vas bo korak za korakom pospremil v pripravo in peko bele ali mandljeve potice, na kratko pa vam bo predstavil tudi recept orehove potice. Dobro delo ...in vesele pirhe!

Sestavine za 1 belo potico:

Testo:

500 g moke
3 rumenjaki
100 g masla
85 g sladkorja
50 g kvasa
ribana lupina pol pomaranče
sok pol pomaranče
ribana lupina pol limone
sok pol limone
približno 2 žlici ruma
ščepec soli
mleko po potrebi

Nadev:

375 g zmletih mandljev
2 jajci
115 g masla
115 g sladkorja
1 žlica ruma
75 g pinjole
sok pol limone in pol pomaranče



V približno deciliter mlačnega mleka damo ščepec sladkorja in 50 g kvasa ter pustimo, da vzhaja. Medtem v lončku raztopimo 100 g masla (če želimo, mu lahko po stari navadi dodamo žlico mleka).

Na lesen plošč ali v posodo stremo 500 g moke (če ni domača, uporabimo presejano moko ...ali za laike: jo spustimo skozi sito): na vrhu »kupčka« naredimo luknjo in vanjo stremo ščepec soli ter 3 rumenjake.

Naribamo pomarančno lupino (približno pol pomaranče), isto naredimo z limono, nato stisnemo še sok (pol pomaranče in pol limone). Sestavinam dodamo še nekaj manj kot dve žlici ruma in sladkor.



Sestavinam primešamo raztopljeno maslo, nazadnje pa še raztopljen kvas (ki je medtem vstal). Sestavine naj bodo mlačne.

Sestavine zgnetimo v celoto. Po občutku dodajamo mleko, a le toliko, da se sestavine spoji: pazite, da vam ne uide preveč mleka. »Samo v mauto, se dodaja tekočina,« pravi Vesna...



M...
Če naši
predhod
jim laž
Oluplje
to zmel
z mlinč
Maslo s
s sladko
ke vrste
»edini
moček

Zmletim ma
šamo pinjole, žlico
čni in limonin sok
ga predhodno st
Nadev dodobra p
nazadnje dodamo
njakoma.

Testo prem
vom. Če se nam
več, ga delno raje
bi potica ne bila

li priljubljene potice ...

»Če boste v pripravo m bo težko spodletelo«



Poljanka Dolhar

fotografije: KROMA

Testo mesimo tako dolgo, dokler se nam ne zdi dovolj rahlo in gladko. Bolj rahlo bo testo, bolj rahla bo tudi končna potica. Iz testa naredimo hlebec in ga položimo v posodo, v katero smo predhodno potresli malo moke (zato da se ne sprime), Pokrijemo ga s prtčcem in pustimo počivati, dokler ne vstane.



Testo počasi zavijemo ter ga v obliki klobčiča položimo v pekač, v katerega smo predhodno dali papir za pečico. »Na sredi mora biti roža,« je opozorila Vesna ...in isto ponovila tudi gospa Mila, ki je po naključju pokukala v kuhinjo.

Medtem pripravimo nadev. Mandeljni niso olupljeni, jih dobro vržemo v vrelo vodo, da se snamemo rjavo kožico. Nato jih osušimo in mandeljne nadeve in osušene mandeljne nadeve (Vesna pravi obvezno kom in ne z »mikserjem«!). Nato jih zmešamo s sladkorjem, da dobimo konsistenco stepene kreme (uporabimo lahko tudi dovoljeni električni pripomoček, in sicer mešalnik).



Potico ponovno pokrijemo s prtčcem in pustimo, da vzhaja (v našem primeru je potica vzhajal približno eno uro, čas pa je odvisen od sobne temperature, od temperature uporabljenih sestavin itd.). Dobro vzhajano potico na več mestih prebodemo z zobotrebcom. »Stari pravijo, da zato, da gre ven zrak ...in morda bo držalo.« Z vilicami »stolčemo« jajce in z njim premažemo potico: če nimamo posebnega čopiča, si lahko pomagamo »s kosom skoteksa«.



Z istim mešalnikom (ki smo ga seveda predhodno umili) stepemo tudi beljake z žlico sladkorja. Trdemu snegu postopoma dodamo rumenjaka, pri čemer ne pozabite, da »z jajci je treba vedno delati delikatno«!



Potico pečemo v vroči pečici približno 45 minut. Najprej pri temperaturi 150 stopinj, po približno petnajstih minutah temperaturo zvišamo na 180-200°. Ko pridobi lepo rjavo barvo, ponovno znižamo na 150 stopinj.

Preden potico narežemo, pustimo, da se ohladi.

V upanju, da je potica tudi vam uspela, vam želimo dober tek!

Mandelnom primevamo malo ruma, pomarančnega olja ter maslo, ki smo ga predhodno raztopili s sladkorjem. Nato ga zmešamo, ter mu dodamo beljake z rumenjakom.



Vzhajano testo zvaljamo z lesenim valjarjem (na podlago predhodno potresemo malo moke, da se ne sprime). Testo obrnemo vsaj dvakrat in valjamo: testo naj bo na koncu »debelo« 2 do 3 milimetre.

Kaj pa orehova potica?

Testo:

500 g moka
3 jajca (1 celo in 2 rumenjaka)
60 g masla
60 g sladkorja
35 g kvasa
200 ml mleka
ščepec soli
ribana lupina pol limone
žlica ruma
vanilja

Nadev:

500 g mletih orehov
150 g rozin
75 g masla
100-120 g sladkorja
50 g pinjol
ribana lupina pol limone
1 jajce



Priprava:

V nekaj manj kot deciliter mlačnega mleka stresemo ščepec sladkorja in zdrobljen kvas ter pustimo vzhajati.

Maslo raztopimo z žlico mleka.

V moko primešamo ščepec soli, naribamo limonino lupino, potresemo vaniljo, 1 jajce (celo) in 2 rumenjaka: sestavine dobro premešamo z žlico, nato dodamo raztopljeno maslo in kvas (ki je medtem vstal). Testu primešamo še sladkor in žlico ruma, nato pa ga zamesimo: po potrebi dodamo malo mleka ali moka (odvisno od konsistence testa). Testo naj bo čim bolj mehko, gladko in rahlo: taka bo nato tudi potica.

Prekrijemo ga s prtčcem in pustimo vzhajati, medtem pa pripravimo nadev. Najbolje bi bilo, da bi rozine predhodno namakali v rumu 24 ur, če tega nismo storili, storimo sedaj. Medtem orehe operimo s približno 200 ml vrelega mleka, jim primešamo rozine in pinjole (cele), po želji tudi malo vanilje in žlico ruma.

Vzhajano testo razvaljamo (med valjanjem ga vsaj dvakrat obrnemo): na koncu naj bo debelo 2-3 centimetre. Premažemo ga z beljakom, ki smo ga predhodno stepili v trd sneg in mu primešali rumenjaka ter malo sladkorja. Nanj razmažemo še nadev (če ga je preveč, ga tudi v tem primeru delno odstranimo) in potico potresemo z maslom, ki smo ga narezali na lističe, ter s sladkorjem. Testo zavijemo v klobčič, položimo v pekač (v katerega smo namestili papir) in pustimo vzhajati pod prtčcem. »Na sredi naj bo seveda roža!«



Preden damo v pečico, potico premažemo z jajcem, ki smo ga predhodno stepili z vilicami; na več mestih jo tudi prebodemo z zobotrebcom, nato pa namestimo v vročo peč.

Potico pečemo približno 45 minut: najprej na 150°, po petnajstih minutah temperaturo zvišamo na 180-200 stopinj, ko pridobi lepo barvo pa ponovno znižamo na 150°.

Dober tek ...

Premažemo z nadevom, da ga je preostalo odstranimo, da potica ne pretežka ...

