

Božični kruh poprtnik

Poprtnik je kulinarčna dediščina, vpisana v register nesovne kulturne dediščine. Pripravlja se v božičnem času, simbolizira vrednote družine.

ALENKA BRUN

Mekinja – Na delavnici, ki jo je gostil Samostan Mekinja v občini Kamnik, vodila pa Lili Mahne, ki sicer prihaja iz Cerknice, s kmetije, kjer se med drugim ukvarjajo s slovensko kulinarčno dediščino in divjo hrano, so udeležence izvedele marsikaj zanimivega o poprtniku, obrednem božičnem kruhu. Nekateri so poprtnik doma že pripravljali in so na delavnico prišle znanje osvežit, spet druge so za poprtnik tokrat slišale prvič. Spet tretje sicer pečejo božični kruh, vendar je recept rahlo drugačen, saj

so se kot pri večini tovrstnih kulinarčnih tradicij recepti skozi leta pogosto spremenili, prilagodili glede sestavin. Ljudje namreč radi eksperimentiramo. Tako recimo gospodinje pri njegovi pripravi uporabijo tudi ajdovo moko, da je bolj pisan. »Vsaka ima svoj notranji glas, ki ga poslušaj. Vsaka ima malce drugačen recept,« meni Lili Mahne. »Mi ga spečemo v 'kastroli', okroglem modelu za torte,« je bila opisna na delavnici. »V veliko krajih ga spečejo kot hlebec in ga okrasijo. Eni pri pripravi uporabijo več limone, drugi vanilje ... – odvisno od okusa. Eni ga pripravljajo kot kruh, mogoče dodajo več jajc, mogoče maščobe ... Nekateri

naredijo polnozrnatega, lahko tudi brezglutenskega. Spečejo lahko le malce boljše hlebec ali ga okrasijo s kito in kruhovimi ptički, tretji izpišejo iz testa letnico ali ga okrasijo z rožicami. Nekateri ga znajo okrasiti s testenimi jasicami,« je naštevala. »V mojem kraju naredimo kito, ki simbolizira povezanost.« Ptičkov iz testa pa naredi toliko, kolikor ima otrok, je še razložila.

Osnovni recept

Za pripravo poprtnika potrebujemo kilogram moke (lahko je pol ostre), pol litra mleka, kokoš kvasa, malo soli, do stogramov sladkorja, tri jajca, šilce ruma, nariban limonino lupinico, vaniljev sladkor,

do polovice zavitka ali 125 gramov masla.

Najprej naredimo kvaseno testo, ki naj vzhaja vsaj pol ure. Potem testo razdelimo: dve tretjini namenimo osnovnemu hlebcu, preostalo tretjino pa okrasom. Osnovni hlebec pregnetemo in naj vzhaja še v »kastroli«. Čez četrt do pol ure naredimo okraske (kito in ptičke) ter jih razporedimo po poprtniku. Pustimo, da tak vzhaja še vsaj četrt ure, premažemo ga s stepenim jajcem in spečemo. Pečemo ga od 45 do 60 minut na 180 stopinjah Celzija.

Kruh pod prtom

Priprava poprtnika sodi v čas od prve adventnenedelje pa vse do svetih treh kraljev. Nekateri gospodinje ga spečejo že pred božičem in kruh ostane na mizi kot dekoracija vse do 6. januarja, potem pa ga razrežejo in razdelijo. Med domače, tiste, ki so jim pomembni, blizu, ponekod ga dajo tudi živini ...

Pomembno je tudi, da se blagoslovi, smo izvedeli. Ponekod sicer blagoslov res zapuajo župniku, drugače pa je v osnovi to naloga gospodinje. Ko hlebec obrne in vanj zareže, stori to s priprošnje Bogu za vodenje, z mislijo na družino, na vse, kar naj bi se dobrega zgodilo, smo sklenili iz slišane ga na delavnici. Pri poprtniku torej ni pomembensamo recept, temveč tudi obredni del, ki spremlja ta božični kruh. Ime poprtnik pa najverjetneje izhaja iz tega, da



Lili Mahne / Foto: Alenka Brun

soga gospodinje »dajale pod prt« oziroma pokrivala s prtom. »Seveda je bil to lep prt, okrašen lahko tudi s čipko.« Mahnetova je s seboj na delavnico v Mekinje prinesla že pečen in okrašen po-

splesti kito, ter dobile glede priprave in krašenja poprtnika kup uporabnih informacij. Mahnetova je dodatno poudarila, da se izdelave ptičkov in kite lotimo kasneje v procesu pripra-



Poprtnik, okrašen s kito in ptičkoma / Foto: Alenka Brun

Poprtnik je obredni božični kruh, ki ga gospodinje na Dolenjskem, Notranjskem pa tudi drugod še vedno pečejo v božičnem času. Priprava poprtnikov izvira iz tradicije kruhov, ki so morali kot glavna obredna jed stati na mizi od božiča do svetih treh kraljev. Sedaj gospodinje pečejo poprtnik v obliki hlebca ali v modelu s testenimi okraski največkrat pred svetimi tremi kralji, ponekod pa tudi za božič. (Zavod Pamas)

prtnik, ki je bil tako popoln, da je katera od udeleženk zagotovo pomislila, da ga je prav škoda pojesti. Sodelujoče so domov odnesle njegovo manjšo, še surovo različico, ki so jo na delavnici okrasile same, doma pa potem le še postavile v pečico. Naučile so se, kako pripraviti testenega ptička in kako

ve poprtnika, da ne vzhajajo preveč. Lahko jih pečemo tudi posebej, je še povedala ter udeleženkam delavnice razkrila, da se ptički obnesejo tudi kot zanimiv prigrizek. »Postrežeš jih lahko v sladki ali slani različici.« Po njenih izkušnjah pa so zelo okusni tudi kot mini sendviči s klobaso.

Medvode bodo dobile sladico

Domačija Pr' Lenart na Belem je gostila delavnico z naslovom Pripravimo medvoško sladico.

ALENKA BRUN

Medvode – Na delavnici Pripravimo medvoško sladico so zainteresirani javnosti predstavili delo pri projektu Približajmo Polhograjce, udeleženci pasopoznali tudi nastajanje medvoške sladice ter se poglobili v kulturno-naravno dediščino lokalnega okolja, na podlagi katere je sladica nastala.

Delavnica je bila v prvi vrsti namenjena gostinskemu ponudnikom in društvom za ohranjanje tradicije v občini Medvode. Vodila jo je dr. Katja Rebolj, ki se podpisuje tudi pod knjigo z naslovom Etnobotanika

Medvod in medvoška sladica. Na delavnici jo je tudi predstavila in je brezplačno dostopna v okviru omenjenega projekta. V njej je tudi recept za predlog medvoške sladice, ki se razvija v smeri bogate sadne ploščice s pridihom bele ali temne čokolade. Idejna zasnovana sladice je delo Ane Šušteršič (Jezeršek gostinstvo).

Sladico so na delavnici predstavili, pripravili, jo pokusili in bili zelo zadovoljni z rezultatom. Vse sestavine, ki jih ponuja lokalno kmetijstvo – suhe slive, hruške, jabolčne krljice in drugo sadje – so se lepo odrazile v njej, meni Katja Rebolj.

Je bil pa del delavnice namenjen tudi spoznavanju divje hrane in zelišč, ki jih najdemo v lokalnem okolju, tako da so njeni udeleženci lahko pokusili še juho iz pripravljenih liofiliziranih kopriv in sirove koprivne kolačke.

Čeprav medvoške sladice trenutno še ne morete kupiti, Katja Rebolj trdno verjame, da bo kmalu na voljo. Dodatno še pojasni, da je bila sladica zasnovana z mislijo na pohodništvo, izletništvo in kolesarjenje, ki so v Medvodah in okoliškem Polhograjskem hribovju zelo priljubljeni. »Namesto običajne kremne torte, ki jo povezujemo s krajevno



Medvoška sladica se razvija v smeri bogate sadne ploščice s pridihom bele ali temne čokolade. / Foto: slika delavnice (Matjaz Rušič)

sladico, boste našli sladico, ki bolj spominja na energijsko tablico ali t. i. bar.« Mor-da jo v prihodnosti čaka tudi

kakšno podobno ime, saj natečaj za ime zdaj še medvoške sladice pričakujejo kmalu. Reboljeva nam je zaupala

še, da gre za prvo krajevno sladico, v kateri najdemo tudi slovensko superživilo – koprivna semena.