



# DOBROTE PODEŽELJA

ZBRANI RECEPTI  
DRUŠTVA PODEŽELSKIH  
ŽENA IN DEKLET POLŠNIK



DRUŠTVO  
ZA RAZVOJ  
PODEŽELJA  
LAZ



LAS SRCE SLOVENIJE  
*v Srcu Slovenije*

Knjižica z recepti je nastala v okviru projekta Dobrote iz srca z namenom prenosa kulinaričnega znanja. Projekt sta izvajali Društvo podeželskih žena in deklet Polšnik in Društvo za razvoj podeželja LAZ. Izdelava je sofinancirana s sredstvi LAS Srce Slovenije. Za vsebino je odgovoren izdajatelj publikacije.

Naslov:

Dobrote podeželja, zbrani recepti Društva podeželskih žena in deklet Polšnik

Izdalo:

Društvo podeželskih žena in deklet Polšnik

Mamolj 30, 1282 Sava

[www.srce-me-povezuje.si/dpzdpolsnik](http://www.srce-me-povezuje.si/dpzdpolsnik)

Tekste zbrale in uredile: Amalija Kadunc, Izabela Nograšek, Marinka Bevc, Klara Kržišnik

Fotografije: Klara Kržišnik, Barbara Bučar

Lektoriranje: Jasmina Vajda Vrhunec

Oblikovanje knjižice: Irena Planinšek

Oblikovanje CGP: Manca Stopar

Tisk: Tiskarna Oman

Naklada: 200 izvodov

Polšnik, avgust 2014

RECEPTE PRISPEVALE ČLANICE  
DRUŠTVA PODEŽELSKIH ŽENA  
IN DEKLET POLŠNIK

- 6 OREHOVI ROGLJIČKI *Marinka Bevc*
- 7 SIMONOVI PIŠKOTI *Marinka Logar*
- 8 DIŠAVNI POLJUBČKI *Marija Vozelj*
- 9 KRAPKI *Agata Borišek*
- 10 OREHOVI ŠTRUKELJČKI *Danica Juvan*
- 11 DROBNJAKOVI ŠTRUKLJI *Majda Kotar*
- 12 SLANI POLŽKI *Antonija Borišek*
- 13 SLANI KIFELJCI *Alenka Sirk*
- 14 OCVRTE ROŽE *Pavla Jelenc*
- 15 KROFI *Romana Repovž*
- 16 KOSTANJEVA RULADA *Štefka Vozel*
- 17 ROGLJIČKI Z MARMELADO *Mimi Kuhelj*
- 18 KOKOSOVA POTICA *Nada Kokalj*
- 19 ROŽIČEVA POTICA *Izabela Nograšek*
- 20 POTRATNA POTICA *Tatjana Vozel*
- 21 OREHOVA POTICA *Janja Bolta*
- 22 METINA POTICA *Marija Kotar*
- 23 OREHOVA POTICA *Ivanka Primc*
- 24 POPRTNIK *Marija Poznajšek*
- 25 KROMPIRJEV KRUH *Anica Sirk*

# DOBROTE PODEŽELJA

Društva so glavni predstavniki kraja na sejnih in prireditvah. Kako se sploh lahko bolje predstavimo kot s kulinariko? Ta vpliva na vse čute, stojnica, obložena z jedmi, pa hitreje pritegne in pusti boljši vtis.

Dobrote podeželja so nastale kot del projekta Dobrote iz srca, ki se je sofinanciral iz sredstev LAS Srce Slovenije. V okviru projekta smo izdelali celotno podobo, v katero smo ovili domače pekovske dobrote polšniških in jablaniških gospodinj. Ime tako izhaja iz dejstva, da je projekt povezal dve podeželski društvi: Društvo podeželskih žena in deklet Polšnik ter Društvo za razvoj podeželja Laz, ki vsako v svojem okolju spodbujata razvoj in povezujeta prebivalce v skupne aktivnosti. V tem letu trajanja projekta smo tako uredili pogoje za peko in prodajo izdelkov v okviru obeh društev ter s tem omogočili razvoj dodatnih dejavnosti za ženske s podeželja.

Kot zakladnica kulinaričnega znanja, ki ohranja najokusnejšo dediščino, so nam svoje recepte in skrivnosti, za katere so prejele številna priznanja, zaupale članice Društva podeželskih žena in deklet Polšnik. Zbrali smo jih v tej knjižici, ki smo jo oblekli v podobo znamke Dobrote podeželja, pod katero boste njihove izdelke lahko prepoznali tudi v prihodnje.

Klara Kržišnik, vodenje in koordinacija projekta Dobrote iz srca

Klara

Marinka



# DRUŠTVO PODEŽELSKIH ŽENA IN DEKLET POLŠNIK

Zametki Društva podeželskih žena in deklet Polšnik segajo v leto 1999, ko so članice Krajevne organizacije Rdečega križa organizirale tečaj peke peciva in kuhanja. Prosile so me, da vodim tečaj peke peciva, in ker sem rada pekla in imela kar nekaj dobrih receptov, ki jih je bilo vredno deliti z drugimi, sem z veseljem privolila. Izvedle smo kar nekaj tečajev in na zaključnem se je porodila želja, da bi ustanovile društvo, ki bi tudi v prihodnje povezovalo ženske na podeželju. 14. februarja 2000 smo to idejo tudi uresničile ter ustanovile Društvo podeželskih žena in deklet Polšnik. Sedaj delujemo že petnajst let in ponosna sem, da mi je bilo vodenje društva zaupano že od samega začetka.

Brez aktivnih članic društvo ne bi bilo tako uspešno. Skozi leta delovanja je bilo v društvo včlanjenih triinosemdeset članic, trenutno nas je šestdeset. Članice društva spodbujamo, da se izpopolnjujejo na različnih usposabljanjih, ki jih organiziramo, in da s svojimi izdelki sodelujejo na različnih ocenjevanjih. Tako se redno udeležujemo ocenjevanja izdelkov v okviru Dobrot slovenskih kmetij na Ptuju, sodelujemo pa tudi na Poticijadi v Gabrovki in Litijskem karnevalu za najboljši krof.

Naša največja prireditev, ki jo vsako leto organiziramo v juliju, in sicer vsako leto na drugi kmetiji, je Kmečki dan. Povezujemo se z Zvezo kmetov Slovenije, kjer aktivno delujem v odboru Zveze kmetov Slovenije za ljubljansko regijo. V veliko pomoč pri delovanju so nam tudi podporne organizacije. Tako nam že vrsto let nudita podporo Kmetijska svetovalna služba Litija in Stičiče NVO osrednje Slovenije, ki nam pomagata, da uspešno razvijamo in izvajamo naše aktivnosti.

Vsem, ki ste nam v teh letih delovanja stali ob strani, se iskreno zahvaljujemo, hkrati pa upamo, da bomo tudi v prihodnje uspešno sodelovali.

Marinka Bevc, predsednica Društva podeželskih žena in deklet Polšnik



# OREHOVI ROGLJIČKI

## Sestavine

1000 g moke  
300 g sladkorja v prahu  
300 g mletih orehov  
250 g margarine  
250 g masla  
2 jajci  
2 vanilin sladkorja

## Marinka Bevc

Orehove rogljičke izdelujem ročno, čeprav marsikdo misli, da imam napravo, s katero si pomagam, da so enake oblike. Skrivnost je v rokah, ki so se v teh letih tako usposobile. Za orehove rogljičke sem prejela znak kakovosti, kar je največje priznanje v Sloveniji ter odraz treh srebrnih in štirih zlatih priznanj, ki sem jih v sedmih letih prejela za sodelovanje na Dobrotah slovenskih kmetij na Ptuju.



## Postopek izdelave

V posodo damo moko, dodamo sladkor in orehe ter vse skupaj malo premešamo. Dodamo narezano margarino in maslo ter na koncu še jajci, ki ju penasto stepemo z vanilin sladkorjem. Vse skupaj zgnetemo v testo in ga pustimo malo počivati.

Oblikujemo rogljičke in jih pečemo 20–25 minut brez ventilacije na 170 °C. Iz dobljene mase dobimo 2 kg rogljičkov.





#### Postopek izdelave

Najprej stepamo jajca in sladkor (približno 5 minut), da se masa speni. Nato dodamo druge navedene sestavine in vse skupaj zgnetemo v testo. Testo naj počiva 20–30 minut.

Piškote izdelamo s strojčkom za izdelovanje piškotov, pri čemer uporabimo želeni nastavek. Pečemo jih 7–10 minut na 180–200 °C.



## SIMONOVI PIŠKOTI

#### Sestavine

1000 g moke  
500 g sladkorja  
5 jajc  
250 g margarine ali masla  
2 vanilin sladkorja  
2 pecilna praška

#### Marinka Logar

Od veselja do peke do prenosa tradicije pomakanja piškotov v čaj. Za peko me je navdušila pokojna tašča, ki je bila izvrstna kuharica. Piškote sem poimenovala po svojem sinu, ki jih zelo rad pomaka v čaj, to tradicijo pa z veseljem nadaljuje tudi mlajši sin. Na ta način so še okusnejši.

# DIŠAVNI POLJUBČKI



## Sestavine za testo

300 g moke  
200 g sladkorja v prahu  
100 g rozin pomočenih v pomarančni sok  
100 g na kocke narezane jedilne čokolade  
150 g masla  
1 žlica gustina  
1 pecilni prašek  
1 vanilin sladkor  
2 žlici kakava  
2 jajci  
4 žlice pomarančnega soka  
naribana lupina 1 pomaranče in 1 limone  
nekaj zrn soli  
noževa konica muškarnega oreščka  
noževa konica ingverja  
slaba polovica kavne žličke cimeta

## Sestavine za preliv

100 g jedilne čokolade  
100 g masla

## Postopek izdelave

Maslo spenimo s sladkorjem in jajci ter nastalo maso dodamo k moki, ki smo ji dodali vse druge sestavine. Vse skupaj zmešamo v testo, iz katerega z rokami naredimo kroglice v velikosti oreha. Polagamo jih na pekač z večjimi razmiki, ker nekoliko narastejo. Pečemo jih približno 20 minut na 175 °C.

Nad soparo stopimo čokolado in maslo. Ohlajene poljubčke namočimo do polovice v stopljeno čokolado.



## Marija Vozelj

Tokrat je recept prešel iz mlajše na starejšo generacijo, saj sem recept za poljubčke dobila od svoje hčere. Vanje sem se zaljubila, ko jih je prvič spekla. Ker tako lepo dišijo in so tako zelo slastni, jih imenujem kar dišavni poljubčki.





#### Postopek izdelave

Iz navedenih sestavin zgnetemo testo in naredimo za oreh velike kroglice. Povaljamo jih v beljaku in nato takoj v lešnikih. Nalagamo jih na pekač z večjimi razmiki, ker rahlo narastejo. Na sredino vsake kroglice s kuhalnico naredimo luknjico. Kroglice pečemo 18–20 minut na 180 °C.

#### Postopek izdelave nadeva

Vse sestavine zmešamo, da dobimo gladko maso, s katero napolnimo vrečke za brizganje. Na ohlajene kroglice nabrizgamo nadev.



## KRAPKI

#### Sestavine za testo

140 g masla  
70 g sladkorja  
1 vanilin sladkor  
ščepec soli  
2 rumenjaka  
180 g moke  
50 g nasekljane  
čokolade  
mleti lešniki za posip

#### Sestavine za nadev

180 g stopljene  
čokolade  
30 g masla  
4 žlice stepene sladke  
smetane  
1,5 jušne žlice medu

#### Agata Borišek

Čeprav pečem drobno pecivo za različne prireditve, najraje naredim zavitek iz domače skute. V društvu sodelujem od začetka in se rada udeležim tečajev peke.

# OREHOVI ŠTRUKELJČKI

## Sestavine za testo

100 g moke  
150 g masla  
150 g sladkorja  
50 g kvasa  
0,5 l mleka  
4 rumenjaki  
malo ruma  
malo soli

## Sestavine za nadev

600 g mletih  
orehov  
1 sladka smetana  
sladkor  
nastrgana  
limonina lupina  
rum  
1 vanilin sladkor  
sneg 4 beljakov



## Postopek izdelave

Kvas zdrobimo v mleko in ga nato dodamo v moko. Počasi dodajamo druge sestavine za testo in ga zgnetemo. Pustimo, da vzhaja 1 uro.

Posebej zmešamo sestavine za nadev: orehe, sladko smetano, sladkor, limonino lupino, rum, vanilin sladkor in sneg beljakov.

Testo nato razvaljamo in namažemo z nadevom. Trikrat ga zavijemo in narežemo štrukeljčke. Naložimo jih na pekač in premažemo z jajcem. Pečemo jih približno 20 minut na 180 °C.

## Danica Juvan

Maslo pripravljam sama. Najprej domačo sladko smetano zmešam, da dobim »puter«. Tega nato počasi kuham 1 uro, ga osolim, malo ohladim in odlijem maslo. Ostanajo tropinice, s katerim zabelim žgance. V Društvu podeželskih žena in deklet Polšnik vedno rada sodelujem pri prikazu različnih kmečkih opravil na prireditvi Kmečki dan, saj tako pomagam, da ta opravila približamo udeležencem prireditve.





#### Postopek izdelave testa

V moko zdrobimo kvas, dodamo jajci, sol in olje. Vodo dodajamo po potrebi, da lahko zgnetemo mehko testo. Razdelimo ga na 2–3 hlebčke, jih pokrijemo in pustimo počivati 1 uro.

#### Postopek izdelave nadeva

Na malo vroče masti zlijemo stepena jajca in jih mešamo, da zakrknajo. Posebej segrevamo smetano do vretja. Nato vanjo vmešamo zakrknjena jajca, dodamo na drobno narezan drobnjak (1–2 dl) in vse skupaj malo ohladimo.

Na prtju razvaljamo testo in ga še z rokami raztegnemo, da je res zelo tanko. Namažemo ga z nadevom in zvijemo. Testo razrežemo na poljubno dolžino in štruklje pečemo na 180 °C, da lepo zarumenijo.



## DROBNJAKOVI ŠTRUKLJI

#### Sestavine za testo

800 g moke  
2 jajci  
za en oreh kvasa  
ščepec soli  
3 žlice olja  
mlačna voda

#### Sestavine za nadev

4 dl domače sladke  
smetane  
3 jajca  
svinjska mast  
drobnjak

#### Majda Kotar

Na pohodu Od cerkvice do cerkvice so ti štruklji najbolj zaželeni, saj pohodniki, ki pridejo mimo stojnice, vedno sprašujejo, ali je še kaj tistih dobrih štrukeljčkov. Včasih so takšne štruklje pripravili in skuhali v vreli slani vodi ter jih postregli za kosilo koscem. Lahko si predstavljate, kakšne količine štrukljev je pojedlo 20–30 koscev.

# SLANI POLŽKI

## Sestavine za testo

750 g moke  
2 kavni žlički soli  
1 dl olja  
42 g kvasa  
0,5 l mleka

## Sestavine za nadev

2 jušni žlici margarine  
2 jajci  
200 g sira ali 150 g  
slanine

## Antonija Borišek

V društvu sodelujem že od začetka. Pečem za vse prireditve v kraju in za promocijo društva na stojnici. Tako je zelo velika verjetnost, da me boste srečali na stojnicah, kjer se predstavljamo z Društvom podeželskih žena in deklet Polšnik.



## Postopek izdelave

Iz navedenih sestavin naredimo testo in ga pustimo vzhajati. Nato testo razvaljamo in ga namažemo z raztopljeno margarino in jajci, ki ju zmešamo skupaj. Testo posujemo z naribanim sirom ali drobno narezano slanino. Nato ga zavijemo z obeh strani in po sredini prerežemo. Narežemo ga na približno za pol prsta debele kolobarje. Te polagamo na pekač, jih premažemo s stepenim jajcem in posujemo s poljubnimi semeni.

Pečemo jih na 200 °C približno 20 minut oziroma toliko časa, da postanejo zlato rumeni.





#### Postopek izdelave

Naredimo kvasec in ga pustimo na kratko vzhajati. V skledo damo moko, dodamo vzhajani kvasec in druge sestavine ter zgnetemo testo. Vzhaja naj pol ure. Hlebček razvaljamo, razrežemo, zvijemo vsak kos in pečemo na 180 °C približno 20 minut.

V vsak kos poljubno dodamo salamo, sir ali pa ga posujemo s sezamom. Naredimo lahko tudi sladko različico, če dodamo čokolado, marmelado ipd.



## SLANI KIFELJCI

#### Sestavine za testo

300 g moke  
250 g margarine  
40 g kvasa  
1 dl mleka  
malo soli

#### Sestavine za nadev

po okusu lahko  
dodamo različne  
salame, sir, za posip  
sezam, pri sladki  
različici pa čokolado,  
marmelado ipd.

#### Alenka Sirk

Društvu podeželskih žena in deklet Polšnik sem se pridružila med zadnjimi. Z veseljem pomagam na prireditvah ali pri promociji na stojnicah. Delam in živim na kmetiji, po izobrazbi sem gostinka in rada delam z ljudmi.

# OCVRTE ROŽE

## Sestavine

0,5 l mleka  
3 jajca  
120 g sladkorja v prahu  
po želji malo ruma  
moka po potrebi

## Pavla Jelenc

Ocvrte rože sem prvič delala za sestrično poroko, čeprav sem jih že prej videla na kmetiji, kjer je bila sestra za dekle. Ko se je poročila, ji je mama pri kovaču naročila model, ki je zdaj pri meni. S pridom sem ga uporabljala za razne praznike in poroke. Kljub mojim zavidljivim 83 letom ocvrte rože še vedno rada ponudim gostom. Modele za rože pa zdaj iz nerjavnega jekla izdeluje moj brat.



## Postopek izdelave

Iz navedenih sestavin naredimo zmes kot za palačinke, moko pa dodamo po potrebi.

V pripravljeno zmes pomakamo model v obliki rože in pustimo, da se zmes nanj prime. Nato ga takoj potopimo v razgreto olje in rože na hitro zlatorumeno ocvremo.





#### Postopek izdelave

Rumenjake, sladkor in vanilin sladkor stepemo, dodamo maslo in rum. Počasi umešamo v moko, ki smo ji prej dodali sol, vzhajan kvas in mleko. Mešamo še približno 10–15 min, ko je vse skupaj dobro zmešano, pa maso zajemamo z žlico in oblikujemo kroglice, težke 7–10 dag. Pustimo jih vzhajati približno 30 minut.

V kozico nalijemo olje in ga segrejemo na 150 - 160 °C. Krofe zlatorumeno spečemo na obeh straneh, tako da jih pečemo na vsaki strani približno 6 minut. Najprej spečemo zgornjo, vzhajano stran krofa v pokriti posodi. Nato krof obrnemo in ga pečemo še 6 minut na drugi strani v odkriti posodi.



## KROFI

#### Sestavine

1000 g moko	4 rumenjaki
80 g kvasa	1 dl ruma
80 g masla	1 vanilin sladkor
80 g sladkorja	sol
2 jajci	mleko po potrebi

#### Romana Repovž

Za krofe sem na Litijemskem karnevalu leta 2013 prejela prvo mesto, zanje pa uporabljam recept, ki sem vam ga pravkar zaupala. Tudi drugače rada dam svoje izdelke na ocenjevanje. Tako poleg sodelovanja na Litijemskem karnevalu s svojimi izdelki redno sodelujem tudi na Dobrotah slovenskih kmetij na Ptujju in na Poticijadi v Gabrovki.

# KOSTANJEVA RULADA

## Sestavine za biskvit

2 jajci  
2 žlici sladkorja  
3 žlice vode  
5 žlic moke

## Sestavine za kostanjev nadev

0,5 kg kostanjevega  
pireja  
150 g margarine  
150 g sladkorja v  
prahu  
2 žlici ruma

## Sestavine za smetanov nadev

0,5 l sladke smetane  
1 kremfix

## Sestavine za čokoladni preliv

150 g jedilne čokolade  
3 žlice sladkorja v  
prahu  
3 žlice vode  
50 g margarine

## Štefka Vozel

Jeseni nabere kostanje, ki jih nato skuham, olupim in iz njih naredim pire, ki ga shranim v skrinji, kjer ga imam na voljo za različne sladice čez celo leto. Seveda ga najraje uporabim za kostanjevo rulado. Čeprav je lupljenje kostanjev zamudno delo, saj je poleg olupka treba odstraniti tudi kožo, v družbi ta čas hitro mine, njegov okus pa nas razveseljuje celo leto.



## Postopek izdelave biskvita

Rumenjaka penasto stepemo s sladkorjem in vodo. Počasi dodamo moko in sneg beljakov. Biskvit pečemo v rebrastem modelu velikosti 11 cm x 30 cm, in sicer 13 minut na 220 °C.

## Postopek izdelave kostanjevega nadeva

Kostanje skuhamo, olupimo in naredimo kostanjev pire. Stepemo ga z margarino, sladkorjem in rumom.

## Postopek izdelave smetanovega nadeva

Sladko smetano dobro stepemo in proti koncu vanjo stresemo kremfix.

## Postopek zlaganja

V rebrasti pekač damo tanko mokro krpo (lahko tudi gazo). Model obložimo s kostanjevim nadevom, nanj stresemo stepeno sladko smetano in jo poravnamo. Na vrh položimo še biskvit in vse skupaj takoj obrnemo na pladenj. Na vodni pari stopimo čokolado, sladkor, margarino in vodo. Vse skupaj prelijemo s čokoladno glazuro in do serviranja pustimo na hladnem.







#### Postopek izdelave

Mleko segrejemo in v njem raztopimo sladkor. Nato dodamo stepena jajca, 1 vanilin sladkor in rum. Moko solimo, dodamo vzhajan kvas in druge sestavine. Z ročnim mešalnikom zgnetemo testo in ga pustimo vzhajati. Vzhajano testo razdelimo na 4 dele in ga pustimo še malo vzhajati.

Nato testo razvaljamo v kroge in vsakega razrežemo na 8 trikotnikov. Vsak trikotnik nadevamo z marmelado in ga zvijemo.

Rogljičke začnemo zavijati na širokem delu. Konce nekoliko upognemo navznoter.

Ko rogljički še malo vzhajajo, jih namažemo s stepenim jajcem in pečemo v pečici na 180 °C približno 15–20 minut.



## ROGLJIČKI Z MARMELADO

#### Sestavine

1300 g moke  
84 g kvasa  
8 dl mleka  
2 dl olja  
8 žlic sladkorja  
2 jajci  
sol  
1 vanilin sladkor  
malo ruma

#### Mimi Kuhelj

Že pri RK Polšnik smo se dogovarjale, da bi ustanovile tečaj ali celo društvo. Beseda je dala besedo in tako nam je uspelo – ustanovile smo Društvo podeželskih žena in deklet Polšnik, ki deluje od leta 2000. Vsa ta leta sodelujem s peko drobnega peciva in rogljičkov z marmelado na prireditvah in pri promociji na stojnicah. V društvu z veseljem pomagam in sodelujem.

# KOKOSOVA POTICA

## Sestavine za testo

500 g moko  
50 g kvasa  
100 g sladkorja  
50 g kakava  
50 g masla ali  
margarine  
1 dl olja  
3 dl mleka  
3 rumenjaki  
ščepec soli  
malo ruma

## Sestavine za nadev

0,5 l sladke smetane  
400 g kokosove moko  
200 g sladkorja  
1 vanilin sladkor  
3 jajca  
sneg 3 beljakov

## Nada Kokalj

Strast do peke je iz hobija hitro prerasla v nekaj več, čemur so sledila številna priznanja. Sodelovala sem na prireditvah v svojem kraju, za promocijo Polšnika na raznih sejmih, prireditvah, razstavah in kmečkih dnevih, že od samega začetka pa sodelujem tudi na Poticijadi v Gabrovki, kjer sem za svojo kokosovo potico prejela že tri zlata priznanja in eno srebrno.



## Postopek izdelave testa

Moko presejemo v skledo, dodamo kakav in malo soli. Posebej segrejemo mleko, maslo in olje. V malo mlačnega mleka damo kvas in pustimo, da vzhaja. Rumenjake stepemo, dodamo sladkor, malo ruma in mleko z maščobo. Vse skupaj damo v moko s kakavom in dobro zmešamo. Dodamo še vzhajani kvas, zgnetemo v gladko testo in pustimo, da vzhaja.

## Postopek izdelave nadeva

Sladko smetano zavremo, dodamo kokosovo moko, sladkor in vanilin sladkor. Ko se nadev malo ohladi, zmešamo še jajca in sneg beljakov, ki so ostali od testa. Testo razvaljamo, namažemo z nadevom in zvijemo. Damo ga v dva modela za potico in večkrat prebodemo. Pustimo, da še enkrat vzhaja, in ga damo peči v neogreto pečico. Pečemo ga 1 uro na 180 °C.





### Postopek izdelave testa

V večjo posodo presejemo moko. V sredino naredimo luknjo in vanjo nadrobimo kvas, posujemo s sladkorjem in prelijemo s toplim mlekom. Pustimo vzhajati 10–15 minut. Nato dodamo druge navedene sestavine in vse skupaj zgnetemo v gladko testo. Pustimo ga vzhajati na dvojno količino.

### Postopek izdelave nadeva

Vse navedene sestavine dobro premešamo, da se med seboj dobro prepojijo. Vzhajano testo razvaljamo na prst debelo, ga premažemo z nadevom, zvijemo in prestavimo v model. Pustimo, da še malo vzhaja. Pečemo 50 minut na 180 °C. Pečeno potico prestavimo na rešetko, jo po vrhu premažemo z oljem in pustimo, da se ohladi.



## ROŽIČEVA POTICA

### Sestavine za testo

550 g moke  
60 g sladkorja  
42 g kvasa  
2 dl mleka  
1 dl olja  
3 žlice kisle smetane  
2 jušni žlici ruma  
1 vanilin sladkor  
sol  
1 jajce  
2 rumenjaka  
naribana lupinica 1  
limone

### Sestavine za nadev

350 g rožičeve moke  
200 g sladkorja  
4 dl mleka  
1 vanilin sladkor  
4 žlice ruma  
6 žlic olja  
2 naribani jabolki  
nastrgana lupinica 1  
limone

### Izabela Nograšek

Moje prvo priznanje za peko sem dobila prav za rožičevo potico na Poticijadi v Gabrovki leta 2014. Rožičevo potico imam že od nekdaj zelo rada, ker ima okus po čokoladi in lepo diši. Poticijada me je spodbudila, da jo tudi sama spečem. Za svojo prvo potico sem tako prejela bronasto priznanje, kar me navdušuje za peko potic tudi v prihodnje.

# POTRATNA POTICA

## Sestavine za biskvite

svetel biskvit  
3 jajca  
180 g moke  
180 g sladkorja  
6 žlic mlačne vode  
1 vanilin sladkor  
1/2 pecilnega praška

temen biskvit  
3 jajca  
150 g moke  
30 g kakava  
180 g sladkorja  
6 žlic mlačne vode  
1 vanilin sladkor  
1/2 pecilnega praška

kvašeno testo  
400 g moke  
1 jajce  
sladkor  
sol  
limonina lupina  
mleko  
15 g kvasa

## Sestavine za nadeve

nadev iz skute  
500 g skute  
1 kislismetana  
1 jajce  
3 žlice sladkorja

nadev iz orehov  
400 g mletih orehov  
3 dl mleka  
3 žlice sladkorja  
limonina lupinica  
cimet  
vanilin sladkor



## Postopek izdelave

Cela jajca stepemo s sladkorjem, vanilin sladkorjem in vodo. Dodamo moko, zmešano s pecilnim praškom, in nastalo maso vlijemo v pekač velikosti 25 cm x 37 cm, obložen s papirjem za peko. Po enakem postopku naredimo tudi temni biskvit. Oba biskvita pečemo 20 minut na 200 °C.

Za izdelavo kvašenega testa kvas in sladkor vzhajamo v mlačnem mleku. V posodo vsujemo moko, dodamo vzhajani kvas, jajce, sol in limonino lupino ter vse skupaj zgnetemo v gladko testo. Pustimo ga vzhajati 30 minut.

Za vsak nadev posebej zmešamo vse navedene sestavine.

## Postopek zlaganja

Kvašeno testo razvaljamo v dvojni velikosti pekača z višjim robom velikosti 25 cm x 37 cm. Polovico ga damo v pekač, druga polovica pa naj gleda iz pekača na delovno površino. Testo premažemo s polovico skutinega nadeva in ga pokrijemo s temnim biskvitom. Biskvit premažemo z orehovim nadevom in ga pokrijemo s svetlim biskvitom. Ta biskvit premažemo s preostalo polovico skutinega nadeva in ga pokrijemo s kvašenim testom, ki je ostal na delovni površini. Testo premažemo z jajcem in ga nekajkrat prebodemo, da se znebimo zraka med skuto in testom. Potico damo v pečico, ki je ogreta na 180 °C, in pečemo 40 minut.



## Tatjana Vozel

Že od malih nog živim in delam na kmetiji. Tako sem si tudi poklicno pot načrtala kot kmetijski tehnik, saj rada opravljam delo v naravi in z živalmi. Svoje znanje rada delim z drugimi, zato sem tudi sama pomagala društvu pri izvedbi tečaja peke potic in predstavila, kako spečem eno izmed svojih potic.



### Postopek izdelave

Kvas zdrobimo, mu dodamo sol in sladkor ter vse skupaj zalijemo s toplo mešanico mleka in vode. Po vrhu posujemo 1 žličko moke in pustimo na toplem, da vzhaja. Tudi moko ta čas držimo na toplem v posodi za mešanje. Rumenjake, margarino, sladkor v prahu in vanilin sladkor stepemo, da masa nekoliko naraste, na koncu pa dodamo rum, skorjico limone in toplo mleko. Vse skupaj dobro premešamo, nato pa maso skupaj z vzhajanim kvasom vlijemo v pogreto moko. Testo dobro umesimo in ga pustimo vzhajati.

### Postopek izdelave nadeva

Orehe zalijemo z vrelim mlekom, dodamo sladkor, rum in na koncu še na rahlo umešamo penasto stepena beljaka. Vzhajano testo razvaljamo na pomokani podlagi do debeline 0,5–1 cm, ga pomažemo s stopljeno margarino in nanj razmažemo nadev. Posujemo ga z namočenimi rozinami in zvijemo.

Pekač namažemo z maščobo, posujemo z drobtinami in vanj položimo zvito potico. Pustimo jo, da vzhaja toliko časa, da poveča svoj volumen vsaj za enkrat. Prebodemo jo z zobotrebcom.

Tik preden damo potico v pogreto pečico, jo premažemo s stopljeno margarino. Pečemo na 180 °C približno 1 uro. Ko je potica pečena, jo narahlo poškopimo z vodo, pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo 10 minut na hladnem. Potem jo obrnemo na desko, tako da je zgornji del spodaj, in jo ohladimo do konca.



## OREHOVA POTICA

### Sestavine za testo

42 g kvasa  
0,5 dl vode  
0,5 dl mleka  
1000 g moke  
3 rumenjaki  
100 g sladkorja v prahu  
ščepec soli  
1 vanilin sladkor  
žlička sladkorja  
200 g zmehčane margarine  
1 žlica ruma  
1,5 dl toplega mleka  
naribana skorjica ene limone  
1,5 žlice drobtin

### Sestavine za nadev

1000 g mletih orehov  
200 g rozin  
2 vanilin sladkorja  
300 g sladkorja  
3 žlice ruma  
3 stepeni beljaki  
0,5 l mleka

### Janja Bolta

Pečenje potice je zame kot kakšen obred, saj potico pečem v navadnem kmečkem štedilniku na drva. Tega najprej dodobra zagrejem, ko dam potico v pečico, pa samo še malo dodajam kurjavo. Za pečenje potice v kmečkem štedilniku je potrebne kar nekaj prakse, vendar ga ne bi zamenjala za pečenje v navadni pečici. Za orehovo potico sem prejela zlati priznanji na Poticijadi v Gabrovki.

# METINA POTICA

## Sestavine za testo

30 g kvasa  
500 g moke  
100 g masla  
2,5 dl mleka  
2 rumenjaka  
100 g sladkorja  
limonina lupinica  
1 žlica ruma  
sol

## Sestavine za nadev

2,5 dl kisle smetane  
2 celi jajci  
2 beljaka  
80 g drobtin  
100 g sladkorja  
meta

## Marija Kotar

Zlato priznanje za metino potico, ki sem ga leta 2014 prejela na Poticijadi v Gabrovki, me je zelo presenetilo. Z metino potico namreč nisem imela namena sodelovati, dokler me v to ni prepričala predsednica Društva Podeželskih žena in deklet Polšnik Marinka Bevc, ki je v metini potici videla priložnost, da jo vzljubijo tudi drugi.



## Postopek izdelave

Iz sestavin zamesimo rahlo testo in ga pustimo, da vzhaja in naraste vsaj za enkratno količino. Testo nato razvaljamo, namažemo s pripravljenim nadevom in ga potresemo z meto. Oblikujemo primeren štrukelj in ga položimo v pekač.

Štrukelj naj sega do  $\frac{3}{4}$  pekača. Pustimo ga, da ponovno vzhaja. Pred pečenjem štrukelj premažemo s stepenim beljakom in ga postavimo v pečico, ogreto na 180 °C, za približno 1 uro. Nekaj časa potico pustimo v pekaču, da se malo ohladi, nato jo zvrnemo na desko.





#### Postopek izdelave

Najprej naredimo kvasec: kvas razdrobimo v nekaj mleka, dodamo sladkor in malo moke ter postavimo na toplo, da vzhaja. V moko vmešamo maslo, mleko, rumenjake, sladkor, rum in sol. Nazadnje dodamo kvasec. Zamesimo testo, ki naj počiva in vzhaja 1 uro.

#### Postopek izdelave nadeva

Mletim orehom dodamo hladno mleko, sladkor, smetano ali maslo, vanilin sladkor, rum in beljake. Vse skupaj zmešamo v gladek nadev.

Ko je testo vzhajano, ga razvaljamo v pravokotno obliko in namažemo z nadevom. Nato ga zavijemo in položimo v pekač ter pečemo 50 minut na 180 °C.



## OREHOVA POTICA

#### Sestavine za testo

25 g kvasa  
500 g moke  
80 g masla  
2,25 dl mleka  
2 rumenjaka  
80 g sladkorja  
žlica ruma  
sol

#### Sestavine za nadev

400 g mletih orehov  
80 g sladkorja  
40 g masla ali smetane  
1,5 dl mleka  
1 vanilin sladkor  
1 žlica ruma  
2 beljaka

#### Ivanka Primc

Potice so moja specialiteta in strast, kar dokazujejo številna priznanja, ki sem jih prejela na Dobrotah slovenskih kmetij na Ptujju. Za orehovo potico, za katero z vami delim recept, sem leta 2014 prejela znak kakovosti. Ta mi zelo veliko pomeni, saj ga podelijo tistim, ki tri leta zapored prejmejo zlato priznanje.

# POPRTNIK

## Sestavine za testo

kvasec (40 g kvasa, 1 dl mlačnega mleka, žlička sladkorja, žlica moke)	160 g surovega masla
1000 g mehke bele moke	160 g sladkorja
žlička soli	6 rumenjakov
0,5 l toplega mleka	1 vanilin sladkor
	žlička ruma
	malo limonine lupinice

## Marija Poznajelšek

Zelo rada pečem za praznike in razna »žegnanja«, saj s tem skrbim, da se ohranjajo tradicija in stari običaji. Včasih se je pri vsaki hiši pekel poprtnik, ki ga je zjutraj na praznik treh kraljev (6. januarja) razrezala gospodinja. Preden se je kruh narezal, ga je gospodinja dvignila v zrak in otroci so morali skočiti, da so ga dosegli. Nato so kruh razrezali na manjše kose in ga dali tudi vsem živalim. To je bil božični blagoslov za živali.



## Postopek izdelave

Kvas razpustimo v mleku, dodamo sladkor in moko ter postavimo na toplo, da vzhaja. V skledo presejemo moko in dodamo sol. V sredini naredimo luknjo, vanjo stresemo kvasec in med mešanjem dolivamo mleko, ki smo mu dodali maščobo, sladkor, rumenjaki, rum in limonino lupinico. Stepamo toliko časa, da postane testo na površini gladko, v notranjosti pa elastično in se loči od posode in kuhalnice.

Nato testo pokrijemo s prtom in ga pustimo vzhajati. Vzhajano testo premažemo z jajcem in naredimo poševno 4 ali 5 plitvih zarez. Pečemo ga v ne prevroči pečici približno 1 uro. Prvih 10 minut pečemo na 200 °C, nato pa še 40 minut na 180 °C. Med pečenjem pustimo vrata pečice zaprta, da testo ne upade, ko je že lepo naraslo. Če sta testo in pečica dobra, testo zelo naraste in je zelo lahko.







#### Postopek izdelave

Najprej naredimo kvasec: kvas razdrobimo, dodamo sladkor, sol in vodo ter pustimo vzhajati 10–15 minut.

V večjo posodo presejemo moko, v sredini naredimo luknjo, v katero stresemo kvasec, dodamo še mleko ali vodo in krompir. Gnetemo toliko časa, da dobimo gladko, rahlo in prožno testo. Pustimo ga na toplem vzhajati. Preden damo kruh v pečico, ga na vrhu zarežemo in premažemo z jajcem. Pečemo ga eno uro, najprej 10 minut na 200 °C, nato še 50 minut na 180 °C.

## KROMPIRJEV KRUH

#### Sestavine za testo

1200 g moke

sol

200 g kuhanega in pretlačenega krompirja

3 dl mleka

mlačna voda po potrebi

kvasec (42 g kvasa, žlička sladkorja, ščepec soli,  
1,5 dl mlačne vode)

#### Anica Sirk

Sama pečem kruh v krušni peči, saj menim, da je tako veliko boljši. V hiši, kjer sem živela, je bila krušna peč, tako da ni bilo vprašanje, ali jo postaviti tudi v hiši, ki sva jo zidala z možem. V njej pečem kruh za svojo družino, pripravim pa ga tudi za prireditve ali promocijo društva na stojnicah.



Amalija

## KMEČKI DNEVI DRUŠTVA PODEŽELSKIH ŽENA IN DEKLET POLŠNIK

Vsako leto v mesecu juliju pripravimo prireditev Kmečki dan – vsako leto na drugi kmetiji in v drugem kraju Krajevne skupnosti Polšnik. Prireditev ima velik etnološki pridih, saj velik pomen dajemo ohranitvi starih kmečkih opravil, navad in običajev na vasi.

Amalija Kadunc, strokovna priprava programa in povezovanje prireditve Kmečki dan



- 2001** Kmečke igre - Kmetija Kotar -Štampilhar, Stranski Vrh 9  
Tekmovanje skupin: žetev pšenice s srpi, košnja trave s koso, grabljanje trave, izdelava kopic sena
- 2002** Mlatenje pšenice od snopa do čistega zrnja - Kmetija Verbajs, Mamolj 20  
Mlatenje pšenice s cepci in staro mlatilnico, rehtanje, pajklanje, rezanje slame, sestavljanje voza, pokrivanje kozolca s kumpo
- 2003** Metev prosa in vasovanje na vasi - Kmetija Kos Martin, Tepe 9  
Metev prosa, vasovanje na vasi
- 2004** Obdelava lesa, tesanje in žaganje - Kmetija Hribar, Polšnik 7  
Žaganje lesa z žago amerikanko in motorno žago, obdelava lesa s starimi orodji za les
- 2005** Muljenje korenja in šranganje na vasi - Kmetija Nograšek, Velika Preska 7  
Muljenje korenja, šranganje pred poroko; šaljiva igra »kravja ruleta«
- 2006** Od ovce do preje - Kmetija Košir, Preveg 3  
Predstavitve ovčereje, predenje na kolovrat, pletenje iz volne s pletilkami, striženje ovc; šaljiva igra »kozje dirke«
- 2007** Pastirica kravce pase, ona ima svoje špase - Kmetija Kotar -Štampilhar, Stranski Vrh 9  
Pašništvo, košnja sena na star in novejši način, spravilo sena na star lesen voz; peka krompirja na »pastirčkovem« ognju
- 2008** Jesen na vasi - Kmetija Odlazek -Plavšič, Mamolj 5  
Grabljanje in spravilo listja v mrežo – priprava stelje in butaric za zimo, stiskanje sadja in žganjekuha, zabavne igre
- 2009** Pridnost kmečkih rok - Kmetija Sirk Martin, Mamolj 25  
Žetev s srpi, mlatenje žita s cepci in na mlatilnici, stara kašča; kulinarika: peka kruha v krušni peči, domači rezanci in blekci; delavnica za otroke: peka piškotkov; prikaz ljudskega običaja godovanje oziroma »ofranje«

2010

Kmečke igre - Kmetija Kos Slavko, Tepe 1  
Kmečke igre med sorodnimi društvi iz drugih krajev; prikaz dela peric nekoč

2011

Kmetič le pojđ orat', ženka sejat' - Kmetija Jelenc, Borovak 1  
Oranje njive s konjsko vprego, brananje, flancanje pese, sajenje krompirja, postavitve fižolovih prekel

2012

Čez dan smo lan trli in česali, zvečer pa za vole barantali - Kmetija Povše, Polšnik 17  
Teritev lanu s tradicionalnimi orodji, predenje lana na kolovratu, izdelki iz domačega lana; živinski sejem in barantanje za kravico

2013

Na kmetiji je lepo - Kmetija Dolinšek, Dolgo Brdo 6  
Žaganje in sekanje metrskih drv, trsk in butaric za zimo, izdelovanje košar iz vrbovih viter, grabelj, košar, peharjev; priprava domačih jedi: svinjska obara in ajdovi žganci

2014

Iz kuhinje po praženem krompirju diši, iz mleka domačga se dobra skuta naredi - Kmetija Končar, Stranski Vrh 15  
Kopanje krompirja s kopačo in motiko, striženje ovc; priprava domačih jedi: pražen krompir, krompir v oblicah, šara, skuta in skutni namaz; stari običaji: ljudske pesmi in pletenje venčkov iz žingerla, bršljana in pušpana

2015

Družabnost ne pozna meja  
Šaljive kmečke igre (sodelovanje sorodnih društev)



