

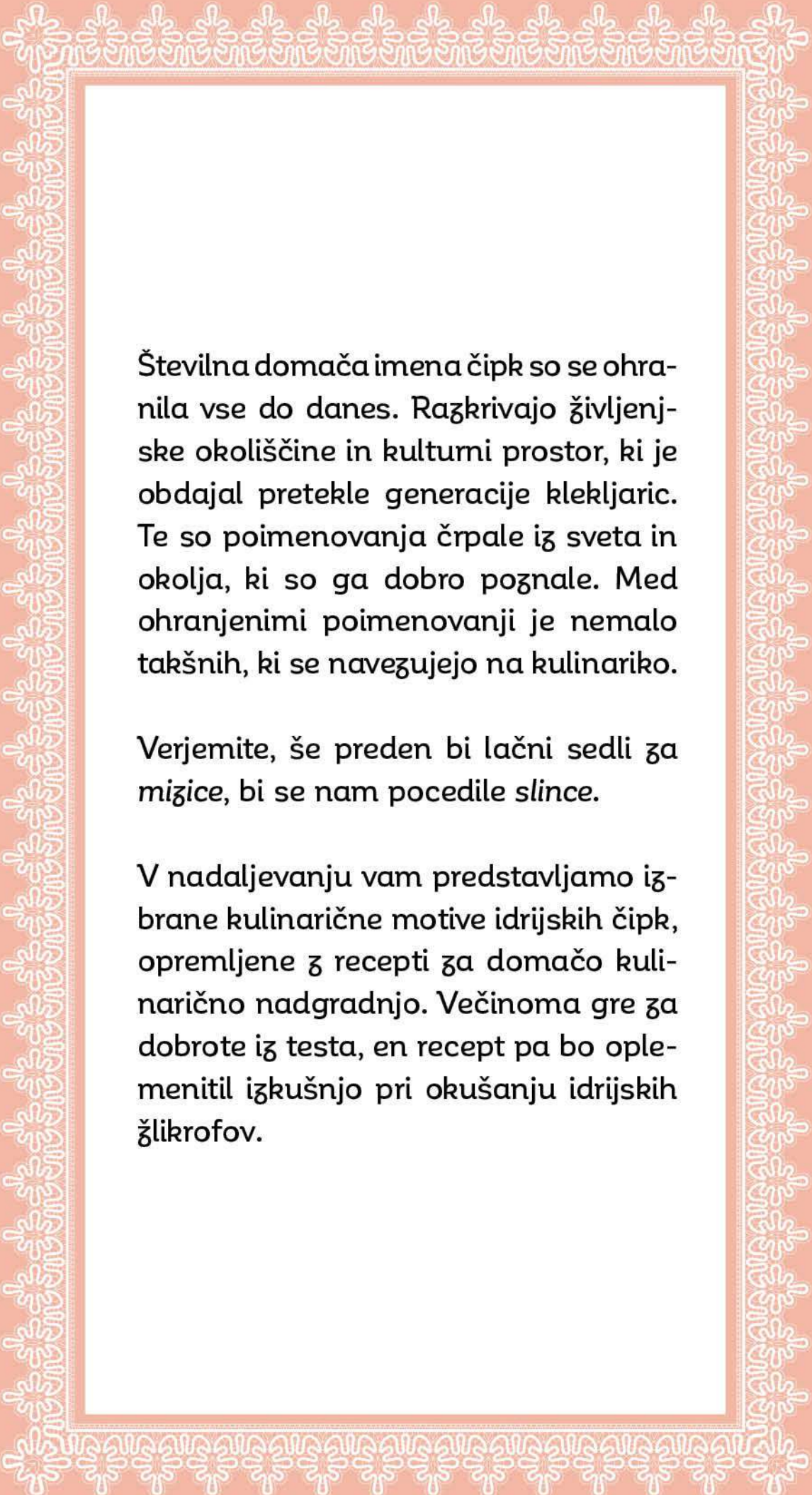


IDRIJSKA
ČIPKA
okus po lepem

**RECEPTI SLASTNIH
ČIPKARSKIH JEDI**



MESTNI MUZEJ IDRİJA

A decorative border with a repeating floral pattern in white and light orange surrounds the text area.

Številna domača imena čipk so se ohranila vse do danes. Razkrivajo življenjske okoliščine in kulturni prostor, ki je obdajal pretekle generacije klekljaric. Te so poimenovanja črpale iz sveta in okolja, ki so ga dobro poznale. Med ohranjenimi poimenovanji je nemalo takšnih, ki se navezujejo na kulinariko.

Verjemite, še preden bi lačni sedli za mizice, bi se nam pocedile *slince*.

V nadaljevanju vam predstavljamo izbrane kulinarične motive idrijskih čipk, opremljene z recepti za domačo kulinarično nadgradnjo. Večinoma gre za dobrote iz testa, en recept pa bo oplemenitil izkušnjo pri okušanju idrijskih žlikrofov.



Do Melhiorce je prodril tih zvok potrkanja klekljev: *klip klop klip klop* in gostega žlobudranja. Ženski glasovi so se preHITEVALI in preglAŠALI:

» ... tètēsí! Ma bajhn! «

» ... baje de bu triba vse bule papisat... «

» ... o, ti karadibidledbudl, ti pavim, jabkavke, gruzdkavke in miške
- ti špice nartabel prnjeseje... «

» ... nu, pasukej ži,
Nižka, ti žlabudra, pasukej... «

Dialog v idrijsčini bi v pogovorni slovenščini potekal približno tako:

»... bojda bo treba popisati vse klekljarske blazine...«

»... a res? Nehaj!«

»... o, presneto, ti rečem, jabkovke, grozdkavke in miške – te čipke prinašajo najboljši zaslužek...«

»...no, posukaj že, Nežka, ti klepetulja, posukaj...«.

In tako naprej in nazaj in v nedogled. Melhiorca je le napol razumela idrijsko govorico. Ušesa so jo kar malce bolela. Želodec ji je zakrulil ob misli na imena čipk. V ustih se ji je nabirala slina:

»... ali se morajo čipke
nes imenovati po hrani? ...«

Lačna je opazovala kokoško, ki je pikala po tleh, in se spraševala, zakaj med imeni čipk ni tudi pišk. Njen prazen želodec je tiho škripal in ji pritrjeval.

neglički gobe štručke
 pegачke





Roglički

Kvašeno testo (za ok. 30 kos):

42 g svežega kvasa (ena kocka)
500 ml mlačnega mleka
4 žlice sladkorja
1 kg moke
2 jajci
1 ščepec soli
2 dl olja

Nadev:

250 g orehov
80 g sladkorja
2 beljaka
1 jajce za premaž

Posip:

sladkor v prahu

Priprava kvasa: v 1 dl mlačnega mleka nadrobimo kvas. Dodamo žličko sladkorja in žličko moke, dobro premešamo in pustimo stati 10 minut, da kvas malo vzhaja.

Priprava testa: jajca in sladkor premešamo, da dobimo penasto zmes, v katero vmešamo sladkor, sol, olje, preostanek mleka, kvas in presejano moko. Zamesimo gladko in mehko testo, ki ga oblikujemo v kepo in pustimo vzhajati na toplem mestu približno 40 min oziroma tako dolgo, da naraste na dvojno količino.

Priprava nadeva: orehe zmeljemo ali drobno sesekljamo. Beljake skupaj s ščepcem soli stepemo v čvrst sneg. Zmletim orehom dodamo sladkor, nato pa vanje nežno vmešamo beljakov sneg.

Oblikovanje rogljičkov: vzhajano testo razdelimo na štiri dele in vsakega posebej razvaljamo v krog debeline 1–2 mm. Kroge razrežemo na osmine, da dobimo majhne enakokrake trikotnike. Na sredino trikotnika ž žličko položimo kupček nadeva, potem pa ga lepo zvijemo v rogljiček. Konica trikotnika naj bo na spodnjem delu, da nadev med peko ne bo uhajal ven. Postopek ponavljamo dokler ne zvijemo vseh rogljičkov.

Peka: pripravljene rogljičke preložimo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko. Po vrhu jih premažemo s stepenim jajcem ter pečemo približno 25 minut v pečici, ogreti na 180 °C. Ko dobijo lepo zlato rjavo barvo, so pečeni.

Posip: pečene rogljičke posujemo s sladkorjem v prahu. Ponudimo še mlačne ali pa jih pred serviranjem povsem ohladimo.



Štručke

Kvašeno testo:

500 g pšenične moke T500
(ali mešanica z malo
polnovredne pirine moke)
300 ml mlačne vode
1 vrečka suhega kvasa
(ali 20 g svežega)
1 žlička sladkorja
10 g soli
2 žlici oljčnega olja

Nadev:

250 g orehov
80 g sladkorja
2 beljaka
1 jajce za premaž

Posip:

sladkor v prahu

Priprava kvasa: v manjšo posodo vlijemo mlačno vodo, dodamo sladkor in kvas. Premešamo in pustimo stati približno 10 minut, da se začne peniti.

Priprava testa: v večji posodi zmešamo moko in sol. Na sredini naredimo jamico ter vlijemo vghajan kvas in oljčno olje. Postopoma dodajamo preostalo vodo in gnetemo približno 10 minut, dokler ne dobimo gladkega in prožnega testa.

Vghajanje: testo oblikujemo v kroglo, premažemo z malo olja in pokrijemo s kuhinjsko krpo. Pustimo vghajati na toplem približno 1–1,5 ure ali dokler se volumen ne podvoji.

Oblikovanje kruha: ko je testo vghajano, ga nežno pregnetemo in oblikujemo v hlebec ali štruco. Položimo ga na pekač, obložen s papirjem za peko, ga ponovno pokrijemo in pustimo vghajati še 30 min.

Peka: pečico segrejemo na 220 °C (z ventilacijo). Pred peko hlebec nežno zarežemo z ostrim nožem (npr. v obliki križa) in popršimo z malo vode. Pečemo približno 30–35 min oziroma dokler kruh ne dobi lepe žlatorjave barve in votlega zvoka, ko potrkamo po spodnji strani.

Hlajenje: kruh po peki ohladimo na rešetki. Najbolje je, da ga narežemo šele po ohlajanju, da ohrani puhasto teksturo.

Namig za še bolj rahlo štručko: za še bolj rahel domač kruh testu dodamo žlico jogurta ali kislega testa.



Pogache

Kvašeno testo:

500 g moko
2 jajci
2 žlici sladkorja
 $\frac{1}{2}$ suhega kvasa
1 žlička soli

Nadev:

1 navadni jogurt
0,5 dl olja
0,5 dl mleka
1 jajce
1 pest sezamovih semen

Priprava in vzhajanje testa: v večji posodi zmešamo moko, razžvrkljani jajci, sladkor, kvas, sol in jogurt. Če je testo presuho, dolijemo malce mlačnega mleka. Zamesimo testo, da je mehko in prožno. Vzhaja naj vsaj kakšno uro, da naraste na dvojno velikost.

Oblikovanje: testo pregnetemo na pomokani površini, da iztisnemo zrak, nato pa ga razrežemo na dva enako velika kosa. Vsak kos testa razvaljamo v obliko daljšega pravokotnika na približno 0,5 cm debeline. Razvaljano testo na tanko premažemo z oljem, nato vsak kos testa prepognemo po daljši stranici in razrežemo na trikotnike. Vsak trikotnik z rokami na hitro pregnetemo v kroglico, ki jih polagamo v naoljen okrogel pekač. Začnemo ob gnanjem robu, nadaljujemo po obodu in nato še po sredini pekača.

Ponovno vzhajanje: pekač pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati testo še vsaj 30 minut.

Peka: testo s pomočjo kuhinjskega čopiča narahlo premažemo z razžvrkljanim jajcem, ki smo mu dodali nekaj žlic mleka. Potresemo ga še s sezamovi semeni in damo peči ga 35–40 minut v pečico, ki smo jo predhodno ogreli na 180 °C.



Gobe

Polivka za idrijske žlikrofe z gobami

Sestavine:

50 dag mešanih gob (jurčkov, lisičk, golobnic)

olje (semensko, oljčno), tudi maslo

2 stroka drobno sesekljanega česna

1 žlica drobno narezanega peteršilja

2 dl smetane

sol in poper

mešanica svežih zelišč: šetraj, timijan, origano in žajbelj

Prepražimo sestavine: na olju popražimo česen in peteršilj, da lepo zadišita.

Dodamo gobe: moramo jih dobro prepražiti, preden jih zalijemo z vodo ali osnovo. Dušimo jih, da postanejo mehke, običajno od pol do ene ure, odvisno od tega, koliko na tanko so narezane.

V mešanico zamešamo še smetano, ki pa ne sme vreti.

Solimo in popramo, dodamo zelišča.

Pripravljeno omako polijemo po žlikrofih.

Namig za še boljšo omako: k okusu bistveno prispeva kakovost in raznolikost gob, ko jurčkom dodamo denimo lisičke, golobice in sirovke.