

Potico znajo peči tudi Makedonke

In ne le Makedonke, tudi Srbkinje, Bošnjakinje in Albanke! Kako naj se lotijo priprave te tradicionalne slovenske sladice, jih je učila Slovenka, domača mojstrica peke potice Ruda Šalamon s Studenčic pri Lescah, na kulinarčni delavnici na Jesenicah.

URŠA PETERNEL

»Potico pečem že štirideset let!« je dejala Stojanka Krstova, po rodu iz Makedonije, a že več kot štiri desetletja Jeseničanka. Za božič in veliko noč pri njih vedno diši tako po makedonskih pitah in pogačah kot tudi po potici. A čeprav potico peče že desetletja, se je Stojanka z veseljem udeležila kulinarčne delavnice o peki potice, ki je v okviru Večgeneracijskega centra Gorenjske na Jesenicah potekala v torek popoldne. Delavnico je vodila domača mojstrica peke potice, upokojenka Ruda Šalamon s Studenčic pri Lescah, ki je v svojem življenju spekla že na desetine, morda stotine potic. Odkar je v pokoju, potico peče za vse večje praznike, njen preizkušeni recept pa izvira iz preteklosti, po njem je potico pekla že njena mama Justina z Bohinjske Bele.

Kot je Šalamonova položila na srce petnajsterici udeleženk, po rodu Makedonk, Srbkinj, Bošnjakinj



Domača mojstrica peke Ruda Šalamon z nekaterimi od udeležencev multikulturne kulinarčne delavnice in sveže pečeno, dišečo orehovo potico.

in Albanek (med njimi je bil celo en udeleženec, kulinarčni navdušenec Marjan iz Makedonije), peka potice ni »nobena kunšt« ... »Če daš prave sestavine, prave količine, če je v kuhinji toplo, nimaš česa zgrešiti!« je pripravljena mojstrica, ki je korak za korakom prikazala postopek

priprave. Od sejanja moke (vedno vzame moko TIP 400) do dodajanja ostalih sestavin. Ena od Rudinih skrivnosti, ki je prese-netila udeleženke, je ta, da v moko najprej vmeša kvasni nastavek in ga z rokami dobro vmeša oziroma razdrobi v moko, zaradi česar je potem

testo treba manj gnesti. Šele nato doda ostale tekoče sestavine. Sledi stepanje ali »klofanje« testa z leseno kuhalnico, pri čemer ji po navadi pomaga mož Tone, tudi sicer njen zvesti pomočnik pri peki, a tokrat je bil na potepanju s pevskim zborom – na Kanarskih otokih! Zelo

pomembno je tudi, da testo dovolj dolgo vzhaja, in sicer vsaj eno uro na vsaj 50 stopinjah Celzija, doma ga gospa Ruda da vzhajat na peč, pokritega s prtičem in odejo. Testo zatem razvalja zelo na tanko in na tanko tudi namaže z nadevom. Na delavnici je pripravila orehov nadev, sicer pa peče tudi makovo, pehtranovo, lešnikovo, mandljevo, tudi ocvirkovo potico.

»Nadev zna vsakdo zmešati! Pri potici je bistveno testo, da je ravno prav rahlo,« je poudarila. Testo zvije zelo na tesno, zato da ne odstopi skorja in ni lukenj. Potice pred peko ne prešpika niti je na koncu, že pečene, ne posuje s sladkorjem v prahu.

Zanimivo je, da pri peki ne uporablja prav nobenih modernih pripomočkov; pomaga si z vsaj trideset let starim mešalnikom in starimi prti, edino lončen pekač je nov, po naročilu ga je izdelal mojster iz Mengša.

Je pa tako, da si je za peko potice treba vzeti čas. Delavnica na Jesenicah je

trajala več kot tri ure in šele pod večer je iz pečice zadušalo po sveže pečeni potici – preverjeno izvrstni! Za vmesno sladkanje so tokrat poskrbele albanske udeleženke s slastnimi prigrizki. Kot je dejala Katarina Bertonec z Ljudske univerze Jesenice, so kulinarčne delavnice v Večgeneracijskem centru Gorenjske pravi hit, saj so vsa prosta mesta vsakič takoj zapolnjena. Tokrat so na delavnico peke potice posebej povabili Bošnjakinje, Srbkinje, Makedonke in Albanke, ki so doslej na takšnih delavnicah razkrivale skrivnosti svojih kulinarik in udeleženke drugih narodnosti učile pripravljati srbski zrezek karadjordje in slani puding cicvaro pa bošnjaški pisani kruh in sogam dolmo, burek, tavče gravče in zelnik iz Makedonije ...

»Pri kuhariji nihče ne vpraša, od kod prihajaš in kaj si,« je bistvo takšnih multikulturnih kulinarčnih delavnic še povzela Bertonec.