

DELO.si

Prekmurska gibanica

Sestavljeno iz gub, maka, skute, orehov in jabolk

Urška Splichal, čet, 06.11.2008 13:09



Prekmurska gibanica
foto: Tatjana Svete

Nekoč praznična in obredna jed v Prekmurju ima danes tradicionalni ugled: prekmurska gibanica je ime dobila po besedi gūba, kar pomeni gubo; sestavljena je iz več gub oziroma plasti, krhkega testa na dnu, vlečenega testa in makovega, skutnega, orehovega ter jabolčnega nadeva

Posebnost med slovenskimi sladicami je prekmurska gibanica, nacionalna kulinarčna dobrotina, ki se ponaša z označbo tradicionalnega ugleda. Diši po Prekmurju je kolektivna znamka, ki povezuje ponudnike in proizvajalce prekmurske gibanice, mednje spada tudi gostilna Rajh v Bakovcih, pravi Tanja Pintarič, ki je že četrta generacija družine Rajh, zapisana gostinstvu. Mimogrede: konec prejšnjega tedna je minilo 40 let, odkar Rajhovi v Bakovcih pečejo gibanico, je povedal njen oče Ignac, babica Marija pa, da je bila priprava zamudno in težko delo in še, da je je naredila na tone!

Za poroke in krste

Nekoč so jo pripravljali ob družinskih slavnostih, kot so denimo poroke ali krsti, pravi Pintaričeva, dandanašnji je bolj pogosta na desertnih krožnikih: pri Rajhovihih spečejo dva velika pekača gibanice na dan, v enem je 28 kosov. Kuharica **Manuela Strmšek** je ravno pripravljala sladico, ki je ime dobila po besedi gūba, guba. Čeprav se morda tako zdi, priprava gibanice ni zelo težavna, pravi, pomembno je, da si vnaprej pripraviš vse sestavine ter da si dosleden in natančen pri odmerjanju nadevov - le tako so plasti lepo vidne in predvsem ravne. Začne se s krhkim testom, s katerim obložimo dno pomaščene pekača, sledi plast vlečenega testa (tega lahko kupimo v trgovini), nato je na vrsti prva plast nadeva - mak; surov, pomešan s sladkorjem in naribano lupinico limone. Suho sestavino prelijemo z mešanico stepenih beljakov, kislino v sladko smetano in rumenjaki ter potem še pokapljamo z oljem. Sledi plast vlečenega testa, robove vselej obrežemo, nanj denemo skuto, nato testo, orehe, testo, naribana jabolka in potem ponovimo vse še enkrat v istem zaporedju. Končamo s testom, ki ga premažemo z oljem; gibanico za kako uro potisnemo v ogreto pečico ter pečemo pri temperaturi od 160 do 180 stopinj Celzija.

Pokojnine bodo nizke!



Načrtuj starost brez vstopnih stroškov zavarovanja



Načrtujte starost!



Pokojninsko zavarovanje brez vstopnih stroškov!

Upravljanje projektov!



Omogočite si učinkovit nadzor svojih Projektov!

ADpartner oglasi

Prvotna je bila nekoliko drugačna od današnje, pravi **Tanja Pintarič** in doda, da jo nekateri doma še pripravljajo kot nekoč, ker je polnomastna in bolj sladka, je tudi okus drugačen. »Že ta, današnja, je nasitna, zato pri nas strežemo manjše kose, kdor želi, pa seveda dobi tudi običajnega. Raje pripravimo tris, tri sladice, ko se na krožniku tradicija povezuje z modernim: bučna tortica, gibanica v sredini in črna, čokoladni sufle.«

Brez gibanice torej ne gre, s to staro prekmursko jedjo se ne boste sladkali le v deželi ob Muri, saj jo lahko izdeluje vsak, ki spoštuje predpisan recept in za to pridobi certifikat. V vsej Sloveniji jo pripravlja 40 certificiranih proizvajalcev.

Sestavine:

(za pravokotni pekač, velik 40x35 centimetrov, ali okroglo lončeno posodo s premerom od 30 do 35 centimetrov, visoko od 7 do 9 centimetrov): krhko testo, vlečeno testo, 1,5 kilograma jabolk, 1,2 kilograma skute, 42 dekagramov kristalnega sladkorja, 30 dekagramov maka, 30 dekagramov orehov, 25 dekagramov margarine, masla ali rastlinskega olja, 8 decilitrov kisle smetane, 5 jajc, 6 vaniljinih sladkorjev, cimet, sol.

Makov nadev pripravimo iz maka, 10 dekagramov sladkorja in vaniljinega sladkorja.

Skutni nadev naredimo iz skute, ki ji dodamo dva rumenjaka, 10 dekagramov sladkorja, dva vaniljina sladkorja in ščepec soli ter dobro premešamo.

Orehov nadev dobimo iz orehov, 10 dekagramov sladkorja in vaniljinega sladkorja.

Za jabolčni nadev naribamo jabolka, dodamo 12 dekagramov sladkorja, dva vaniljina sladkorja in cimet.

Za smetanov legir (s tem prelivamo suhe sestavine) potrebujemo kisko smetano in tri jajca, rumenjaki in kisko smetano posebej zmešamo, v maso nato počasi vmešamo trd beljakov sneg.

Za maščobni preliv uporabimo margarino, maslo ali rastlinsko olje.

Če pečemo v pravokotnem pekaču, gibanico zrežemo na kvadrate, pečeno v okroglem pa na trikotnike; ponudimo toplo, potreseno s sladkorjem v prahu.

