



Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano

PREKMURSKA GIBANICA

Gibanica, gibanca

SESTAVINE

Osnovno testo: 20 dag moke, 10 dag margarine (ali 9 dag masti), ščepec soli, ščepec sladkorja, mrzla voda za mesenje

Vlečeno testo: 45 dag gladke moke, 1 jajce, žlička olja, sol, sladkor, mlačna voda za mesenje

Nadev: 25 dag mletega maka, 30 dag orehov, 5 debelih ali več drobnejših bolj kislih jabolk, 1 kg sveže dobro odcejene skute

Poliv: 15 dag tekočega masla, margarine, masti ali olja, 6 dcl kisle smetane, v katero smo umešali 4 jajca, sladkor po okusu

PRIPRAVA

Za **osnovno** testo v moko zdrobimo margarino (ali dodamo mast, maslo ali olje), dodamo ščepec soli in sladkorja ter hitro zamesimo z dodajanjem hladne vode. Pokrito testo damo do uporabe v hladilnik. Nato ga tanko razvaljamo, položimo na pomaščen pekač, robove testa nekoliko dvignemo od dna pekača in rahlo pritisnemo ob steno. Med posamezne plasti nadeva in na vrh gibanice dajemo **vlečeno** testo. Omenjene sestavine dobro omesimo in pregnetemo, da dobimo prožno testo, ki se loči od roke in posode. Za mesenje vedno uporabljamo toplo vodo. Če imamo več testa, ga razdelimo v hlebčke. Pokrili hlebčki naj počivajo na pomokani deski vsaj 30 minut. Ko testo počiva, ga mažemo z oljem, da se na površini ne naredi skorjica, zaradi katere se pri vlečenju testo trga. Nato hlebček na pomokanem prtu rahlo razvaljamo za mezinec debelo in namažemo z oljem ali drugo mlačno tekočo maščobo. Testo čim tanjše razvlečemo z rokami, tako da imamo dlani obrnjene navzdol, sicer bi ga s prsti trgali.

Vse **nadeve** sladkamo in po želji izboljšamo še z vanili sladkorjem. K skuti primešamo razžvrkljana jajca in kisko smetano. Kot priljubljena dišava v jabolčnem nadevu se je uveljavil cimet, v poljubni kombinaciji z drobtinami. Ko razprostiramo makov ali orehov nadev, ga bogato polivamo z osvežujočo kisko smetano. Pri gospodinjah na Ravenskem in Goričkem je

stopnjevanje nadevov tako raznovrstno, da bi težko določili njihovo pravilno zaporedje, čeprav ga praviloma dvakrat ponovijo v vrstnem redu od spodaj navzgor, s tem da običajno »suhemu« nadevu sledi moker«. Priljubljene so vse kombinacije nadevov mak-orehi-skuta-jabolka v osmih plasteh. Gospodinje, ki pripravljajo gibanico po receptu iz kuharske knjige ali tečajev Cilke Sukič izberejo zaporedje mak-jabolka-orehi-skuta. Čeprav jabolka bistveno pripomorejo k sočnosti izdelka, pa gospodinje v Turnišču, Gančanih, Odrancih, Srednji Bistrici, Žižkih in Veliki Polani prisegajo na gibanico brez jabolčnega nadeva (jabolka kvečjemu umešajo med mak), na zaporedje skuta-mak-orehi-mak-skuta in skromnejše število plasti nadeva.

PRILožNOSTI PRIPRAVE NEKOČ IN DANES

Prekmurci so si jo že zaradi zahtevnosti priprave privoščili ob izjemnih priložnostih, med katere uvrščamo tradicionalna praznovanja koledarskega in življenjskega kroga. Domiselno so znali uporabiti raznotere sestavine, saj so sočne nadeve pripravljali celo z naribanim zeljem, repo ali bučami. V prekmurški gibanici se je združila vsa pestrost poljedelskih kultur in domiselnost družinske kulinarčne prakse, njeno pripravo, predvsem bogastvo, število in zaporedje nadevov, pa so izboljševali toliko časa, da so dosegli tako jedilno kot gastronomsko mikavnost okusa, da jo uvrščamo med slovenske nacionalne kulinarčne dobrote.

NAČIN PONUDBE

Ker so gibanice pekli v okroglih lončenih pekačih, so načinu peke prilagodili tudi obliko rezin. V zadnjih desetletjih pa se gospodinje odločajo za podolgovate, tako lončene kot pločevinaste pekače, iz katerih pridobijo in postrežejo več kosov. Najraje jih razrežejo v obliki trikotnika ali pravokotnika. Zaradi njene bogate energijske vrednosti in raznovrstnih plemenitih okusov, bi vendarle morali razmišljati o novih dostopnejših in atraktivnejših oblikah postrežbe, da bi pridobili na ekskluzivnosti v manjših količinah.

JANUAR

2005

ponedeljek	torek	sreda	četrtek	petek	sobota	nedelja
					1 Novo leto	2 Makarij
3 Genovefa	4 Angela	5 Simeon	6 Gašper	7 Zdravko	8 Severin	9 Julijan
10 Gregor	11 Pavlin	12 Tajjana	13 Veronika	14 Srečko	15 Pavel	16 Marcela
17 Anton	18 Marijeta	19 Marij	20 Boštjan	21 Nežka	22 Cene	23 Rajko

FEBRUAR

2005

ponedeljek	torek	sreda	četrtek	petek	sobota	nedelja
	1 Nace	2 Marija	3 Blaz	4 Andrej	5 Ageta	6 Dora
7 Egidij	8 Pust Kulturni praz.	9 Polona	10 Viljem	11 Marija	12 Damijan	13 Katarina
14 Valentin	15 Jurka	16 Julija	17 Silvo	18 Simeon	19 Julijan	20 Leon
21 Irena	22 Marijeta	23 Marta	24 Matija	25 Sergij	26 Andrej	27 Gabrijela