

# IZ MLINA... ...NA MIZO

Mlinarstvo in kulinarika na vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana

## IZ MLINA ...

MLINI V DOLINI BESNICE

MLINI V DOLINI OD PANC DO  
ZAVOGELJ PRI SOSTREM

MLINI V BREŠKI DOLINI  
(BREZJE PRI LIPOGLAVU)

MLINI V DOLINI MED  
PODMOLNIKOM IN ORLAMI

## ... NA MIZO

VSAKDANJI JEDILNIKI

POSEBNI JEDILNIKI

“DELOVNE JEDI”  
“BOLJŠE JEDI”

PRAZNIČNI JEDILNIKI



*Knjižica je rezultat etnoloških raziskav na območju vzhodnega dela Mestne občine Ljubljana, ki so med leti 2002 do 2004 potekale v okviru programa Sožitje med mestom in podeželjem v službi za kmetijstvo in upravne zadeve (Oddelek za gospodarske dejavnosti in turizem, Mestna občina Ljubljana) v sodelovanju z Oddelkom za etnologijo in kulturno antropologijo na Filozofski fakulteti Univerze v Ljubljani.*

*Recepte so posredovale: Tončka Končar, Tilka Godec, Alojzija Rojc, Marija Bučar, Marija Skubic, Joži Groznik, Marija Končar, Ivanka Toni in Ana Maren.*

*Zahvaljujemo se vsem informatorjem, ki so nam dovolili pogledati v njihov način življenja.*

*Izdala: Mestna občina Ljubljana  
Besedila: Maruška Markovčič, Petra Stefanovič, Petra Škodlar  
Uredila: Maruška Markovčič  
Fotografije: Dokumentacija EiKA, arhiv Službe za kmetijstvo, MOL  
Naklada: 3000 izvodov  
Oblikovanje: Studio IINO  
Izdaja: 2004*

# KAZALO

## UVOD

### IZ MLINA ...

Mlini v dolini Besnice

Mlini v dolini od Panc do  
Zavogelj pri Sostrem

Mlini v Breški dolini  
(Brezje pri Lipoglavu)

Mlini v dolini med  
Podmolnikom in Orlami

### ... NA MIZO

Vsakdanji jedilniki

Posebni jedilniki

“Delovne jedi”  
“Boljše jedi”

Praznični jedilniki

# UVOD

*Na vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana je vse do konca 70. let 20. stoletja skoraj vsaka kmetija imela posejanih več vrst žit, kar je narekovalo razvoj mlinarstva in kulinarike. Sadna cesta in razvoj turizma na ljubljanskem podeželju pa sta bila povod za temeljitejšo etnološke raziskave omenjenih področij. Zbranih je bilo precej podatkov, ki pričajo o pestrosti in kulinarčni bogatosti tega območja in o tem kaj so ljudje že vse poznali, pa se je tekom let, zaradi različnih vzrokov, pozabilo. Pričujoče raziskave so znova oživilo ta svojevrstna znanja in vedenja, njihovim lastnikom pa dale možnost, da jih uporabijo za svoj nadaljnji razvoj. Je pa odvisno od njih ali bodo uspeli prepoznati potencialne zbranega gradiva za oblikovanje nove turistične in kulinarčne ponudbe tega območja.*

*Mlinarstvo je pomembno sooblikovalo podobo kulturne krajine doline Besnice in Reke ter omogočilo preživetje marsikateri družini. Mlini so bili kraji za srečanja, pogovore in druženja. Danes so žal prepuščeni propadanju, nekateri pa živijo le še v spominih. Z mlinarstvom je živo in neločljivo povezana tudi kulinarika. Na tem območju je pestrost močnatih jedi, od močnika do krompirjevega kruha in potice, presenetljiva. Znanje priprav tovrstnih jedi se je prenašalo predvsem med generacijami gospodinj. Do večjih sprememb v prehrani je prišlo šele po drugi svetovni vojni, ko so ljudje pogosteje odhajali v mesto in od tam prinašali drugačne recepte in tiskane kuharice. Z organiziranimi kuharskimi tečaji so na to območje zašle recepture gostilniške prehrane in jedi takratne jugoslovanske kuhinje. Velike spremembe sta prinesli tudi elektrika in uporaba različnih hladilnih naprav. Ravno zato so bile raziskave načrtno usmerjene v obdobje do druge svetovne vojne, k ciljni skupini mlinarjev ter prehrani malih, srednjih in velikih kmetov.*

*K nam prihaja vse več tujih kuhinj, ki nam širijo obzorje okusov in navad. Z veseljem jih sprejemamo, s tem pa prepogosto pozabljamo na pestrost kuhinje slovenskega podeželja. Zato: povej mi, kaj ješ, in povem ti, kdo si!*

# I Z MLINA ...

M  
L  
I  
N  
A

V vzhodno hribovje Mestne občine Ljubljana, ki predstavlja skrajni zahodni del Posavskega hribovja, sta potoka Besnica in Reka vrezali dve dolini. Levo in desno od njiju se dvigujejo grebeni, ki so jih že pred več sto leti naselili ljudje in kjer vztrajajo še danes.

Potok Besnica izvira na območju pod Malim in Velikim Trebeljevim, vendar izvira ni možno natančno določiti, saj ima povirje hudourniški značaj. Pri Podgradu se izliva v Ljubljanico. Dolg je približno 13 kilometrov in ima obsežno povodje, pomembnejši pritoki pa so Zahujka, Pirnik in Stolnik. V spodnjem toku, skozi naselje Podgrad, je struga Besnice umetno preurejena.

A

Potok Reka se oblikuje iz Javorske in Panske Reke in teče proti Podlipoglavu. Najpomembnejša pritoka sta Rekar Reka in Breška voda. Tok potoka Reke je skoraj v celoti naraven ali pa je sonaravno oblikovan. V Zavogljju pa se, kot potok Gobovšek, izlije v Ljubljanico.

» » »

Ljudje so strugi potokov in njihovih pritokov že v 18. stoletju preuredili za potrebe mlinarstva in žagarstva.

*Danes je polje ajde prava redkost.*



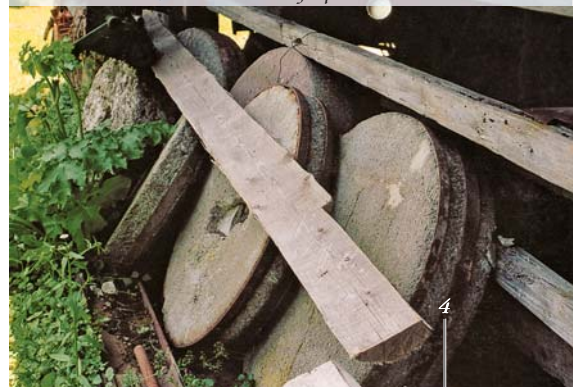
Vse do druge svetovne vojne so se prebivalci vzhodnega dela Mestne občine Ljubljana preživljali pretežno s kmetijstvom. Pridelovali so različne vrste poljščin in vrtnin ter sejali različne vrste žit – pšenico, ajdo, ječmen, oves, proso, rž in koruzo, ki so jih nosili mlet v mline na potokih Besnica in Reka ter njihovih pritokih. Za boljše izkoriščanje vode so mlinarji in žagarji naredili zapornice (*zatorn'ce*) ali rake. Sprva so bile lesene, pozneje pa so jih zamenjale bolj vzdržljive, betonske. Rake so danes sestavni del kulturne krajine in edini vidni element v pokrajini, ki priča o nekdanjem izkoriščanju vodnega toka.

Mlini so bili svojevrstna arhitektura, ki je bistveno zaznamovala obe dolini. Bili so sestavni del stanovanjske stavbe ali pa povsem ločene, samostojne enocelične stavbne enote.

V tukajšnjih mlinih so delali noč in dan, vse leto. Več dela je bilo ob žetvi in mlačvi ter ob večjih praznikih – predvsem božiču in veliki noči –, ko so gospodinjje pekle boljše kruh in so za to potrebovale fino belo moko. Mlini so mleli predvsem za okoliške kmete, nekateri pa tudi za ljubljanske trgovce.

Pred drugo svetovno vojno in po njej, do 60. let 20. stoletja, so kmetje nosili žito v mlin v platnenih ali rjavih žakljevinih

*Mlinski kamni, danes samevajo pod kozolcem.*



vrečah na hrbtu z oprtni (*gurtнами*), večje količine pa so vozili z vozički ali konjskimi vpregami, pozimi pa tudi s sanmi. Ker so imeli odrasli na kmetiji vedno veliko dela, so žito v mlin pogosto nosili ali vozili otroci. Nekateri mlinarji so pred drugo svetovno vojno hodili s svojim vozom dvakrat na teden pobirat žito v bolj oddaljene vasi brez mlinov, ga zmleli in naslednji teden peljali nazaj.

Zmleto žito so kmetje dobili nazaj v treh vrečah. V eni je bila lepša, bela moka, v drugi slabša, črna, v tretji pa so bili otrobi za prašiče. Vsak kmet je dobil moko iz svojega žita. Mlinarju se vreče nikoli niso pomešale, saj so bile označene z inicialkami lastnikov, pa tudi sicer je imel mlinar poseben način zlaganja, po katerem je vedel kdo mu je kaj prinesel. Mlinar za opravljeno delo ni prejel plačila, temveč je od vsakega mernika žita, ki so ga kmetje prinesli, skupaj s kalo (odpadom) vzel 10 odstotkov zmletega. To je bila železna merica, ki je veljala vse do 50. let 20. stoletja.

Mlini so imeli od enega para do največ štiri pare mlinskih kamnov najpogostejši pa so bili tisti z dvema. V mlinu je bil po navadi vsaj en par t. i. **belih mlinskih kamnov**, ki se je uporabljal za mletje boljše moke iz pšenice, ajde ali koruze. Prav tako je imel vsak mlin par t. i. **črnih mlinskih kamnov**,

na katerih so mleli hrano za prašiče. Bele mlinske kamne so mlinarji kupovali na Gorenjskem, črne mlinske kamne pa so nekateri dobili iz kamnoloma v Podgradu. Vsak mlin je imel tudi stope, 1,5 metra široke in 4 metre dolge, za izdelovanje kaše in luščenje ajde.

V mlinu so pridobivali več vrst moke:

~ **ta lepa moka** – pšenico so dvakrat premleli, moka pa je bila za peko belega kruha in pogač

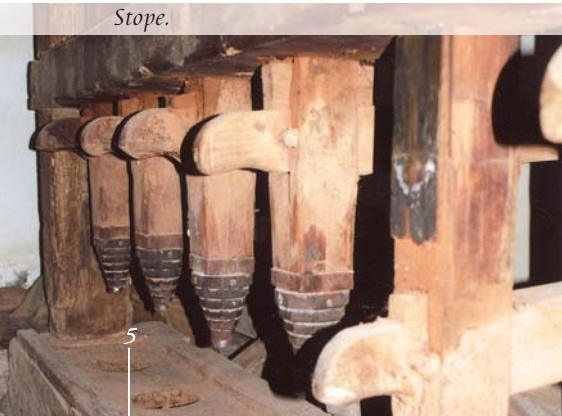
~ **ta druga moka** ali **enotna moka** – skupaj so zmešali pšenico, ječmen in rž ter mleli samo enkrat, kar so uporabljali za peko črnega kruha

~ **ta temna moka** – iz ajde in se je uporabljala za kuhanje ajdovih žgancev.

Moko so prav tako delili na fino – dvakrat premleta, in ostro moko – enkrat premleta. Mlinske kamne in stope so poganjala vodna kolesa. Bila so iz bukovega lesa, saj je le bukev nudila ustrezno okrogolino za izdelavo kolesa. Vsak par mlinskih kamnov in stope je poganjalo eno vodno kolo, tako da je posamezen mlin po navadi imel tri do štiri vodna kolesa.

Pozimi je bila v mlinih, ki niso mleli zgoj za kmete, sezona mletja dišav in začimb (poper, cimet, rožiči). Mlini za začimbe so bili manjši in s kamni manjšega premera.

Stope.



Obnovljen mlin Milana Žagarja.



## Mlini v dolini Besnice

Za mletje začimb in dišav so dobivali tedenska izplačila, najboljši zaslužek pa je prinašal poper.

V mlinu je kot glavni mlinar vedno delal en družinski član – moški ali ženska –, drugi pa so mu pomagali. Večinoma so bili samouki, znanje pa se je prenašalo iz roda v rod.

Propadanje vodnih mlinov se je začelo pred drugo svetovno vojno. Na propad mlinov je bistveno vplivalo opušcanje sejanja žita. Nekaj mlinov so med drugo vojno celo požgali. Visoka voda po deževju je 1958. leta odnesla kar nekaj zapornic in mlini so ostali brez pogonske vode, leta 1962 pa se je zaradi umetne regulacije količina vode v potokih zmanjšala. Z modernizacijo so vodne mline zamenjali električni, ki so bili hitrejši in bolj praktični. Vzrok za propad gre pripisati tudi zaposlovanju mlajših generacij v mestu, kar je prekinilo družinsko tradicijo mletja.

*“Zakaj imajo mlinarji veliko otrok?” “Ko so šli pozimi ponoči v mlin, so bili premraženi. Ko so stopili v hišo, so naredili “Brr, brr,” in se šli pogret k ženi.”*

V preteklosti je na potoku Besnica delovalo enajst mlinov in sicer po toku Besnice navzdol, proti izlivu v Ljubljano: *Šemlikarjev mlin (pr' Šemlikar), Martinkov mlin (pr' Martink), Andrejčkov mlin (pr' Andrejčku), Lesnikarjev mlin (pr' Lesnikar), mlin Pr' Malnar, Prekov mlin (pr' Prek), Ižančev mlin (pr' Ižanc), Tinčkov mlin (pr' Tinčk), Blažev mlin (pr' Blaž) in Drčarjev mlin (pr' Drčarju)*. Na pritoku Zahujka pa je deloval *Potokarjev mlin*.

**Šemlikarjev mlin** je prenehal delovati že pred drugo svetovno vojno. Danes so vidni le še ostanki poslopja. Mlinar je imel iz pritoka Besnice po lesenih cevah na mlin speljano vodo. Ta je pozimi zmrzovala in ljubljanski mesarji so sem prihajali po led za svoje hladilnice.

**Martinkov mlin** je nehal delovati okoli leta 1965. Danes ni več vidnih ostankov.

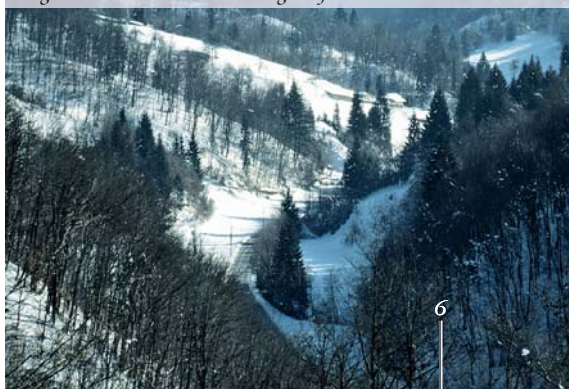
**Andrejčkov mlin** – V njem je mletje zabeleženo že pred letom 1900, prenehali pa so konec 1967. leta. Stavbo so zaradi širitve ceste 1977. podrli.

**Lesnikarjev mlin** – Po pripovedovanjih naj bi bil star okoli 260 let. Z delovanjem je zaključil 1985. leta, ko sta se zaradi starosti in bolezni upokojila zadnja mlinarja. Zidana stavba iz kamna danes še stoji.

*Bdže – koš za shranjevanje žita, star okoli 150 let.*



*Pogled na dolino Besnice v zgornjem toku.*



**Pr' Malnar** – Žal ni več vidnih ostankov mlina.

**Prekov mlin** – Imel naj bi hišno številko 1 in ljudje so rekli, da je ta hiša "ta narpred v Besn'ci". Iz tega je izpeljano ime domačije Pr' Prek. Mletje opustijo 1950. leta zaradi pomanjkanja žita in zaradi previsoke obvezne oddaje. Danes je spremenjen v bivalno stavbo.

**Ižančev mlin** – Ime je dobil po prvotnih lastnikih, ki so bili z Iga pri Ljubljani, postavili pa naj bi ga že 1893. leta. Prvotni lastniki so poleg žita mleli tudi poper, cimet in rožiče. Z delovanjem je prenehal 1973. leta, danes pa ostanki mlina niso več vidni.

**Tinčkov mlin** je bil v celoti lesen. Poleg mlina je delovala še žaga venecijanka. To so okoli leta 1953. zapečatili, ker je bilo po mnenju oblasti v dolini Besnice za potrebe okoliških kmetov preveč žag. Mlin so zaprli okoli 1955. leta.

**Blažev mlin** – Bil je v stavbi, ki je bila nekoč last barona Codellija. Zaradi težav z vodo, ki je tekla po sosedovi posesti, ta pa jo je vsake toliko časa ustavil in zahteval plačilo, je prenehal delovati že v 60. letih.

**Drčarjev mlin** živi samo še v spominu, v naravi ni več vidnih ostankov.

**Potokarjev mlin** je bil postavljen na pritok Zahujka. Med drugo svetovno vojno so imeli lastniki mlin prijavljen kot obrt. Na začetku je imel dva mlinska kamna, enega so zaradi davka med vojno odstranili, drugo pa je 1980. leta razpadlo.

## *Mlini v dolini od Panc do Zavogelj pri Sostrem*

V dolini od Panc do Zavogelj je v preteklosti delovalo štirinajst mlinov: *pr' Urbinc, pr' Malenskih, pr' Rekar, Južnikov maln, pr' Dolenc, pr' Štermet, pr' reškem rovač, pr' Lojzku, pr' Malenskih, Andrejčkov mlin, pr' Rifl, pr' Kodrouc, pr' Petrič in pr' Jožefoucu..*

**Pr' Urbinc** – Po pripovedovanju naj bi mlin deloval že v prvi polovici 19. stoletja. Med drugo svetovno vojno, 1943. leta, so ga razbili Italijani.

**Pr' Malenskih** (*pr' Malnsk Angele*) – Stavba naj bi bila stara več kot sto let. Okrog 1968. leta je mlin prenehal z mletjem. Od starega Malnskega mlina ni ostalo nič.

**Pr' Rekar** (*pr' Rekarju, pr' Babniku*) sta bili poleg mlina še strojarna in žaga. Z mletjem so prenehali v 70. letih 20. stoletja. Mlin se danes podira.

**Južnikov maln** je bil požgan med drugo svetovno vojno in je danes ruševina. V mlinu naj bi mleli tudi za fužinske grofe.

**Pr' Dolenc** – V drugi polovici 20. stoletja so mleli predvsem začimbe in dišave – poper,

*Andrej Alauf odpira zapornice pri Tinčkovem mlinu.*



*Pajkl in bela mlinska kamna v Potokarjevem mlinu.*



cimet, rožiče, muškadni orešek in nageljnovе žbice, med vojno za partizane, po njej tudi za diskont Šmartinka, staro klavnico in pekarno Center, iz katere naj bi nekoč osebno prišli zmlēt graham moko za Tita.

**Pr' Štermet** (*pr' Štrnjt*) – Mlin naj bi bil po ocenah star dvesto let. Do začetka 60. let 20. stoletja so v njem mleli tudi sol v kopah in začimbe. Podrli so ga v 70. letih 20. stoletja.

**Pr' reškem kovač** – Mlin naj bi postavili okoli leta 1840. Sprva je na tem mestu delovala kovačija, pozneje pa so postavili še mlin. V njem so meleli začimbe za kmete in za trgovca Šarabona, za katerega so včasih zmeleli tudi do 500 kilogramov popra in cimeta hkrati. Italijani so 1942. leta mlin popolnoma požgali.

**Pr' Lojzku** (*pr' Lojsk*) – Danes se podira.

**Pr' Malenskih** (*pr' Malnskih, pr' Malnskem Tončk*) – Italijani so mlin 1942. leta požgali.

**Andrejčkov mlin** (*pr' Malnarji*) – Stal naj bi že v času Napoleonove okupacije, ko naj bi lastnike rešil pred služenjem vojske. Zaradi regulacije vode, ko ostane brez pogonske sile, je prenehal mleti 1962. leta.

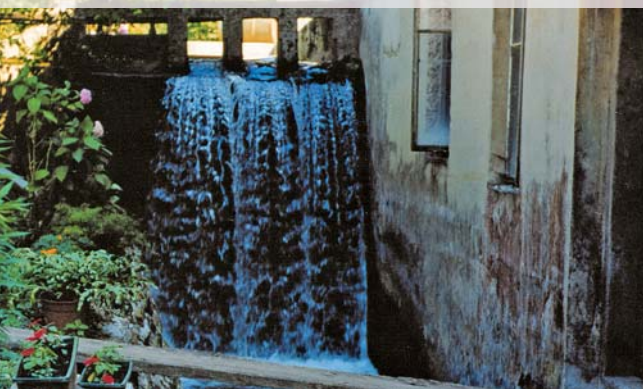
**Pr' Rifl** (*pr' Riflu*) – Ob njem naj bi stali žaga in elektrarna, v posebni stavbi pa še krahlarina. V njej so izdelovali *krahline* – šumečo, zelo osvežujočo sladko pijačo, ki je bila polnjena v posebne steklenice, zaprte s kroglico, za gostilniško prodajo. Mlin je obratoval do leta 1942, ko je hudo neurje odneslo jez.

**Pr' Kodrouc** (*mlin in žaga venecijanka*) – Mlin naj bi postavili v prvi polovici 19. stoletja. Z mletjem je prenehal 1942. leta. Ostanke mlina niso več vidni; na tem mestu pa danes stoji stanovanjska hiša.

**Pr' Petrič** (*mlin in žaga venecijanka*) – Mlin je bil verjetno postavljen v drugi polovici 19. stoletja.

**Pr' Jožefoucu, pr' Jožefouc, pr' Porent** (*mlin in žaga venecijanka*) – Mlin so postavili v začetku 19. stoletja, žaga pa naj bi bila mlajša. Med drugo svetovno vojno so mlin obnovili in mu vgradili turbino. Država je 1953. leta lastnikom prepovedala obratovanje žage, leta 1958 je voda odnesla jez, zato je takrat dokončno prenehal z mletjem.

*Pr' reškem kovaču so nekoč stala mlinska kolesa.*



*Lojzkov mlin danes.*





## *Mlini v Breški dolini (Brezje pri Lipoglavu)*

V breški dolini so delovali trije mlini: *pr' Šemnikar, pr' Lukaču in pr' Malnar.*

**Pr' Šemnikar** – Na zatrepu poslopja je moč prebrati letnico 1721. Mlin so začeli opuščati v 60. letih 20. stoletja.

**Pr' Lukaču** (*pr' Lukačeu, Lukačou/Lkačou maln*) – Mlin naj bi postavili že v drugi polovici 19. stoletja. Z mletjem so prenehali po drugi svetovni vojni.

**Pr' Malnar** (*pr' Malnarji*) – V njem so meleli do požiga leta 1942.

## *Mlini v dolini med Podmolnikom in Orlami*

V dolini med Podmolnikom in Orlami je deloval mlin *pr' Dolinar*, spomin pripovedovalcev pa beleži delovanje še dveh mlinov, o katerih žal ni več nobenih sledov.

**Pr' Dolinar** (*pr' Dolinarji*) – Mlin so postavili 1895. leta in ga s poslopjem za turbino dozidali leta 1942. Z mletjem so prenehali sredi 60. let 20. stoletja.

*Dolinarjev mlin je samostojna enocelična stavba.*



*Pšenično polje na Velikem Lipoglavu.*



## ...NA MIZO

N

A

Na vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana so kmetje v prvi polovici 20. stoletja večino živil pridelali sami. Sestavine, ki jih doma niso imeli – sol, sladkor, olje, saharin, manjše količine kave, kvas za beli kruh in nekatere začimbe –, so gospodinje nakupile v Ljubljani, kamor so hodile prodajat jajca, mleko, smetano, orehe, jagode, češnje, gobe in borovnice.

M

I

Z

O

V prvi polovici 20. stoletja so hrano kuhali v krušnih pečeh. Za kuho so uporabljali lončene lonce, povezane z žico, da se niso prehitro razbili in jih vročina ni razgnala. Prevladovala so tudi tako imenovane črne kuhinje z odprtim ognjiščem. Največje spremembe v kuhinji in jedilniku zasledimo v 50. in 60. letih 20. stoletja. Izginjanju črne kuhinje po drugi svetovni vojni je sledilo opuščanja različnih posod – burkel, kozic, latvic, lončevine – in priprav. Odprto ognjišče je zamenjal zidani štedilnik na drva. Le-ta pa kljub pojavu

električnega štedilnika v 70. letih, kljubuje času in je ob krušni peči še danes nepogrešljivi del notranje opreme.

Pojav hladilnika v 70. in hladilne skrinje v 80. letih je ključni vzrok za spremembo jedilnika. Meso je ostalo dalj časa sveže in prešlo je v skoraj vsakodnevno prehrano. Po 1950. letu so se začeli pojavljati kuharski tečaji – prvi tečaj zasledimo že leta 1952 v župnišču na Prežganju, leta 1958 pa pri Galetovih (domačija Črnivec) na Vnajnarjih. “Tradicionalne” jedilnike so mlade gospodinje spremenile konec 70. let. Z razvojem **Sadne ceste** v 90. pa se je začelo tudi dodatno izobraževanje v Ljubljani.

Danes je meja med vsakdanjim in prazničnim jedilnikom, skoraj povsem zabrisana.

Lončeni modeli danes brez svoje funkcije.



Kruh v krušni peči.



# Vsakdanji jedilniki

Obvezni so bili trije dnevni obroki: zajtrk (*fruštek* ali *kosilo*), kosilo (*južna*) in večerja. Poleti, ko je bilo veliko dela, so imeli še dopoldansko in popoldansko malico. Jedi posameznih obrokov so se razlikovale glede na letni čas.

**Zajtrk (*fruštek* ali *kosilo*)** – Najbolj pogosta jed za zajtrk so bili bodisi koruzni bodisi ajdovi žganci z zeljem. Pogosto so gospodinje skuhale tudi močnik, prerezan krompir in prežganko. Redko so si privoščili pečena jajca, ki so bila sicer namenjena prodaji. Pili so toplo ječmenovo oziroma projino kavo s kruhom.

**Dopoldanska malica** – Kislo mleko s kruhom, v peči pečen krompir v kosih, sadje ali solata – endivija, stročji fižol, kumare ali paradižnik. Kadar kruha ni bilo dovolj, so s kislim mlekom jedli žgance ali cesarski praženec (*šmorn*).

**Kosilo (*južna*)** – Jedli so ga okoli ene ure popoldan. Največkrat so imeli *zaroštan* krompir – krompir in zelenjava v juhi, zabeljeno s prežganjem –, pečen krompir s čebulo in kislo smetano, krompir v oblicah

– neolupljen krompir so na spodnji strani posolili, dodali kislo mleko, ocvirke in spekli v peči –, obaro (*ajmoht*), proseno kaša z zeljem (*všenat zele*), različne vrste kaš, ajdove žgance s krompirjem ali z zeljem, bele pšenične ter koruzne žgance, stročji fižol s krompirjem, zabeljen s kislo smetano ali z ocvirki, močnik, kruhove cmoke, krompirjeve svaljke in koruzno polento.

Poleti so jedli različne solate – fižol, peso, kumare, korenje, kolerabo, zelje. Jeseni so gobe, ki jih niso prodali v Ljubljani, pripravili na različne načine – prepražili so jih s čebulo in peteršiljem, jih dodali v juho ali v kuhano proseno kašo. Iz sveže mešane zelenjave z vrta so pripravljali tudi enolončnice. Najpogostejša je bila *zmes* ali *šara*. Goveja juha se je po navadi jedla ob nedeljah, vanjo pa so zakuhali zdrobove cmoke, rezance ali močnik.

**Večerja** – Za večerjo je bil pogosto krompir v oblicah, kislo mleko ali pečena mlečna kaša in bel oziroma koruzni močnik, v jesenskem času pa tudi kostanj.

Pomembna in predvsem spoštovana jed je bil **kruh**. Tedensko so pekli predvsem črni kruh iz mešane pšenične, koruzne, ajdove in/ali ječmenove moke. Kvas so vse do 60. let pripravljali sami. Hkrati so spekli od pet do deset hlebcev, odvisno od števila družinskih članov. Nekatere gospodinje so pred ali med mesenjem kruha zmolile

Večja družina, več kruha.





Kruh je rezala mama.





# MLINI NA VZHODNEM DELU MESTNE OBČINE LJUBLJANA



 mlin  
 območje, od koder so  
kmetje nosili žito  
v mlin

# RAVNO MLIN IN NJIHOVA GRAVITACIJSKA OBMOČJA

# Posebni jedilniki

## “Delovne jedi”

Vse do sredine 70. let so ženske in moški z manjših kmetij hodili pomagat večjim kmetom (šli so v *tabrh*), kjer so sadili ali okopavali krompir, želi pšenico, ajdo ali proso, kosili, grabili, pleli ... Delavcem so gospodarji vedno dobro postregli, saj je bilo delo izredno naporno. Še posebej radi so se vračali tja, kjer so dobili veliko dobre hrane.

Ob **košnji** ali **žetvi** so gospodarice na polje prinesle zajtrk že ob 5. uri zjutraj. Pri drugih opravilih je bil zajtrk ob 7. uri. Največkrat so postregle z ajdovimi žganci in zeljem, toplim mlekom, ječmenovo ali projino kavo.

Ob 10. uri je bila dopoldanska malica – kruh in pijača – čaj, *toukouc*, mošt ali *krhljevka*.

Kosilo je bilo postreženo med 12. in 13. uro. Po navadi je bil na mizi ješprenj s suhim mesom in krompir, žličniki, zabeljen krompir, zelje s proseno kašo (*všenat zele*), *šara* ali tople kumare. V skladu z letnim časom je bila sestavni del obroka tudi solata.

Popoldanska malica ob 16 uri je bila podobna dopoldanski – kruh in pijača.

Delo se je pogosto zavleklo do teme in pred odhodom domov so delavcem postregli še z večerjo – mlečno kašo, zabeljeno z maslom ali različno pripravljen krompir.

Ob **žetvi in mlačvi** so gospodarice za kosilo pripravile štruklje, narejene iz kvašenega testa, redko vlečenega, z orehovim ali smetanovim nadevom. Za žanjice so pogosto pripravile tudi *pohane šnite*. Če so si pri hiši to lahko privoščili, so

*Očenaš za duše v vicah*, saj naj bi kruh v peči prav tako trpel kot one. Nad zamesenim testom so, preden je vzhajalo in so ga dale v peč, naredile križ.

Preden so odrezali prvi kos kruha, so se prekrizali. Po navadi sta kruh rezala mama ali oče. Le redko, v družinah, kjer je bilo kruha dovolj, so si kruh lahko odrezali otroci sami. Če je kruh komu padel na tla, ga je pobral, popihal, poljubil in šele nato pojedel. Danes še vedno pogosto pečejo **krompirjev kruh**, saj je povpraševanje po njem na *Sadni cesti* izredno veliko.

Sestavni del tedenskega obroka so bile tudi **testenine**. Gospodinje so delale rezance za v juho in mlince ter *bleke*.

Po drugi svetovni vojni je bil večkrat na jedilniku **riž**, ki so ga kupovali v Ljubljani. Kuhali so mlečni riž, rižoto ali riž s krompirjem (*zaroštan riž*).

Od **pijač** velja omeniti *krhljevko* – pijačo, skuhamo iz krljev suhih hrušk in jabolk, ponekod tudi iz sliv. Iz jabolk in hrušk so delali tudi *toukouc* – fermentiran mošt in kuhali žganje. Pogosto so pili različne čaje – lipov, bezgov, šipkov, kamilični, iz posušenih borovnic in grozdja. Delali so sok iz bezga in grozdja ter vino iz črnega grozdja sorte *Izabela*, s katerim so postregli samo ob posebnih priložnostih, ob nedeljah ali ob težjih delih.

*Prosenka kaša s kislim zeljem – všenat zelje.*



jim postregli tudi s klobasami, slanino, kuhano šunko, *flancati* in krofi. Za veliki šmaren so želi pšenico in vse do konca 60. let je bilo v navadi, da so gospodarice za žanjice spekle *orehov štrukelj*.

Septembra so bile na vrsti *kopice* in **metev prosa**. Ker so mlatit prišli šele zvečer, jim je bilo postreženo le z večerjo – prosena mlečna kaša zabeljena z maslom. Tudi pri **ličkanju** so postregli le z večerjo – koruzni kruh, piškoti in potica, čaj, krljčevka, pa tudi žganje. Ob **žetvi ajde**, za vse svete, so žanjice dobile *opotičene hlebčke*, narejene iz ajdove in bele moke z orehovim nadevom.

Delovni jedilnik se je spremenil v prvi polovici 70. let, ko so delavci (*tabršniki*) za kosilo dobili obaro, ričet ali ocvrtega piščanca, za malico pa že salamo, klobase in sir.

### “Boljše jedi”

Gre za jedi, ki so jih pripravljali ob nedeljah in praznikih. Pogosto so v peči skuhalo ješprenj s suhim mesom ali svinjsko kostjo. Za posebne priložnosti so iz kvašenega testa, le redko pa tudi vlečenega, pripravili **štruklje** – gospodarjev god, obiski, žetev, mlačev. Nadev je bil iz orehov ali smetane, jajc in popraženih drobtin. Skutinih niso delali, ker mleka zaradi oddaje ni bilo dovolj. Za boljšo jed so veljale tudi **pohane šnite** (*škofov kruh*) in **tri(a)jet**, palačinke ter cesarski praženec.

Obrok je bilo lahko tudi ocvrto bezgovo cvetje, ob zorenju sliv pa tudi slivovi cmoki. Tudi **prosenka kaša** (*ušan*) je ponekod veljala za boljšo jed. Znane so češpljeva, krompirjeva, zelnata, repna, mlečna in jabolčna kaša.

## Praznični jedilniki

V prazničnem času je hiša zadišala po pečenih močnatih jedeh. Potica, krofi, *flancati*, zavitek ali boljši kruh so bili obvezen dodatek prazničnemu jedilniku.

Za novo leto, božič, veliko noč, vse svete in žeganje so vedno pripravili **potico** (*kolač*), pečeno v okroglem glinenem modelu brez sredinskega tulca. Če ni bilo dovolj orehov, so v nadev dodali rožičevo moko. Glede na letne čase in priložnosti so se menjavali tudi nadevi – metin, iz suhih jabolčnih in hruškovih krljev, iz svežih jabolk, za pusta pa tudi z ocvirki in praženo slanino.

Za pusta, veliko noč, novo leto in žeganje so pekli **flancate** in **nepolnjene krofe** (*pohaje*). S *flancati* so postregli tudi za poroko, za cerkvene praznike pa so pekli jabolčni, slivov ali češnjev **zavitek**.

Praznična jed je bil tudi iz boljšega testa in rozin pripravljen **šarkelj** (*šartelj*).

Za božič in na predvečer svetih treh kraljev še danes pečejo **poprtnik**. Ime je dobil po tem, ker naj bi do svetih treh kraljev počakal na mizi, pokrit s prtom. Večkrat so ga okrasili s testenimi ptički ali kito. Pekli so ga v okroglem pločevinastem modelu. Košček *poprtnika* so morali dobiti vsi člani družine in vse živali na domačiji. Jedli so ga za zajtrk z mlekom.

Za godove družinskih članov so pripravljali orehove štruklje iz kvašenega ali vlečenega testa, otroci pa so svojim krstnim botrom za god nesli **vezivko**.

Potica, pečena v krušni peči.



# RECEPTI

## VINSKI KVAS (*droži*)

proseno moka  
grozdje

Jesen so grozdje pustili v posodah, da je zavrelo. Nato so ga odcedili, mošt in proseno moko pa dva dneva mešali. Gosto maso so z majhno zajemalko oblikovali v za piškot velike hlebčke in jih pustili v mentrgi, da so se posušili. Hranili so jih v papirnatih vrečkah. Pred uporabo so jih raztopili v mlačni vodi. Vinski kvas so delali le za črni kruh, ki je bil zaradi vina bolj kiselkastega okusa.

## KVAŠENO MLEČNO TESTO

Navodila za pripravo (natančne količine pa najdete pri vsakem receptu posebej).

Mleko malo segrejemo, v njem raztopimo maslo, sladkor in sol ter vmešamo jajca. Posebej pripravimo kvas. Nekaj žlicam mleka dodamo žličko sladkorja, moka in kvas. Postavimo na toplo in pustimo, da trikratno naraste. Moko segrejemo in vanjo vmešamo vzhajani kvas in pripravljeno mlečno mešanico.

## TRAJET

kruh  
rdeče vino  
sladkor  
maslo

Rezine belega kruha popečemo, prelijemo z vinom in posujemo s sladkorjem. Če vina nimate, lahko kruh poparite z vodo in zabelite s stopljenim maslom.

## CESARSKI PRAŽENEC (*šmorn*)

3 jajca  
1/2 l mleka  
moka  
sol  
pecilni prašek in prej namočene rozine (po želji)  
3 dl olja

Jajca, mleko, sol in moko zmešamo v gladko gosto testo, gostejše kakor za palačinke. V segreto olje vlijemo vso maso. Počasi mešamo, da se vsa masa enakomerno zapeče. Pražimo jo toliko časa, dokler se ne začne drobiti. Postrežemo s sladkorjem, čežano, marmelado ali kompotom.

Z žico povezani modeli, da so dlje časa zdržali.



Tradicionalen model za vezivko.





## POHANE ŠNITE

3 jajca  
sol  
sladkor  
beli kruh  
5 žlic mleka  
olje za cvrtje

Penasto vmešamo jajca, sol, sladkor in mleko. Kruh narežemo na rezine, debele 1 centimeter in jih z obeh strani pomočimo v jajčno mešanico. Olje močno segrejem in v njem cvremo kose kruha, dokler ne dobijo zlate barve. Postrežemo s sladkorjem.

## KROMPIRJEV KRUH

Za manjše količine:

1 kg moke  
10 do 15 dkg krompirja  
4 dkg kvasa  
1½ l vode  
sol

Za večje količine

10 kg moke  
4 kg krompirja  
4 do 5 kock kvasa  
1 l kislega mleka  
voda po potrebi  
pest soli  
½ dl olja

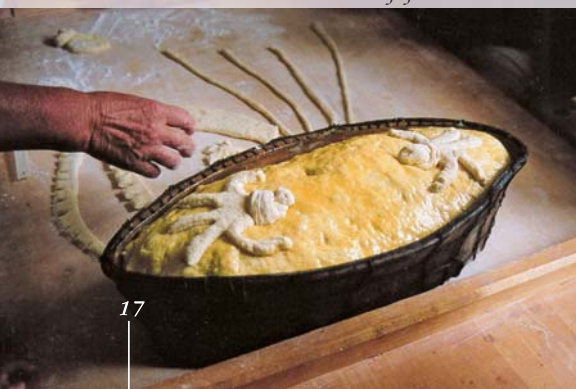
Moko presejemo in posolimo. Krompir olupimo in skuhamo v nesoljeni vodi. Ko je kuhan, vodo odlijemo in pustimo, da se ohladi, nato ga z malo mlačne vode pretlačimo. Pretlačenega precedimo, da odstranimo morebitne večje koščke. Vodo, v kateri se je kuhal krompir, zmešamo z moko in kislim mlekom. Nazadnje dodamo kvas. Mešanico zgnetemo in pustimo vzhajati približno tri četrt ure, nato še enkrat pregnetemo in oblikujemo v hlebčke. Če je kruh premalo vzhajan, postane zbit in med peko razpoka (postane *butast*), če je vzhajan preveč pa postane nizek, ker po peki upade (je *prehejan*). Kruh pečemo v pečici (približno 200 °C) ali pa eno uro v krušni peči.

## AJDOVI ŽGANCI

1 kg ajdove moke  
sol  
voda – najmanj 1l  
1 dl prosene kaše/2 srednje velika krompirja

Slano vodo zavremo in vanjo stresemo ajdovo moko. Pustimo, da 10 minut počasi vre. Moko na nekaj koncih predremo ali pa jo razdelimo s kuhalnico, da na površje pride voda. Pustimo vreti še 10 minut. Odvečno vodo odlijemo v skodelico in zmes zmešamo. Po potrebi, če je zmes presuha, dodamo vodo. Pazimo, da zmes ni premokra. Na koncu jo z vilico še razdrobimo in zabelimo z ocvirki. Med mešanjem lahko dodamo mast, da se moka lepše premeša.

*Veživko se okraši in namaže z jajcem.*



## AJDOVI ŽGANCI S PROSENO KAŠO

V slani vodi skuhamo proseno kašo. Ko je že skoraj skuhana, dodamo ajdovo moko in sledimo prej zapisanemu receptu.

## AJDOVI ŽGANCI S KROMPIRJEM

Krompir narežemo na čim tanjše lističe in ga skuhamo v slani vodi. Preden je popolnoma kuhan, dodamo ajdovo moko in sledimo prej zapisanemu receptu.

## MOČNIK

1 do 2 jajci  
½ kg moke  
1 l mleka  
sol  
sladkor

Jajci stepemo, dodamo moko in po potrebi vodo. Pazimo, da testo ni preveč mokasto. Nastalo testo zdrobimo med dlanmi (sukamo), da dobimo srednje velike koščke (štrukeljce). Zavremo slano vodo in v njej štrukeljce skuhamo do mehkega. Odstavimo, vendar vode ne odlijemo, temveč dodamo malo mrzle, da se jed razpusti. Dolijemo mleko in zmešamo. Postrežemo s sladkorjem.

## KAŠE MLEČNA KAŠA

1 l mleka  
½ kg prosene kaše  
sol  
maslo  
sladkor

Surovo proseno kašo vmešamo v soljeno mleko, ki smo mu dodali maslo. Kuhamo do mehkega. Preden postrežemo, dodamo sladkor. Med kuhanjem lahko dodamo suhe slive.

## JABOLČNA KAŠA

1 l vode  
½ kg prosene kaše  
sol  
jabolka  
cimet  
maslo  
sladkor

Jabolka narežemo na kocke in skuhamo v malo soljeni vodi. Dodamo cimet in maslo. Ko so jabolka delno kuhana, dodamo proseno kašo in skuhamo do mehkega. Zabelimo z maslom in sladkamo po okusu.

## KROMPIRJEVA KAŠA

2 velika krompirja  
¼ kg prosene kaše  
sol  
voda – najmanj 1 l  
ocvirki

Krompir olupimo, narežemo na kose in skuhamo v slani vodi. Ko je skuhan, ga zmečkamo in zakuhamo proseno kašo. Zmes mora biti precej gosta, če pa je pregosta, dodamo vodo. Ko je kaša skuhana, vse skupaj zabelimo z ocvirki.

## VŠENAT ZELJE

½ kg prosene kaše  
1 kg kislega zelja  
(kaša in zelje morata biti v razmerju 1 : 2)  
sol  
voda  
ocvirki, mast

Zelje operemo, stresemo v posodo in dodamo oprano proseno kašo. Zalijemo z vodo, da pokrijemo sestavine. Po potrebi

med kuhanjem vodo dodajamo. Jed mora biti gosta. Na koncu zabelimo z ocvirki, lahko pa tudi dodamo suho meso, narezano na koščke. Na enak način lahko pripravimo tudi repino kašo, le da namesto kislega zelja uporabimo kisló repo.

## ŽLIČNIKI

1 jajce  
moka  
sol  
1 sladka smetana

V skodeli zmešamo smetano, jajce, moko in malo soli. Naredimo voljno, a ne preveč tekočo zmes. Z žlico zajemamo pripravljeno zmes in nastale žličnike, enega za drugim, damo kuhat v slan krop. Poberemo jih iz vode, zabelimo s svinjsko mastjo in postrežemo s solato.

## OREHOVI ŠTRUKLJI IZ KVAŠENEGA TESTA

1 kg moke  
4 rumenjaki  
2 jajci  
¼ l mleka  
sol (1 žlica na 5 litrov vode)  
sladkor  
4 dkg kvasa

### Nadev:

½ l sladke smetane  
2 jajci  
drobtine  
½ kg mletih orehov  
sladkor  
1 vanilin sladkor  
maslo

Pripravimo kvašeno testo in ga pustimo, da vzhaja. Po 20 minutah ga ponovno pregnetemo in na tanko razvaljamo. Tanko ga namažemo z nadevom, zvijemo v zvitek, ki pa ne sme biti predebel. S krožnikom ga narežemo na 10 do 20 cm dolge koščke, ki jih po potrebi še dodatno stisnemo, da nadev ne uhaja. Uhajanje preprečimo tudi tako, da konce namažemo z beljakom. Kuhamo jih počasi v slanjem kropu približno 20 minut. Kuhane poberemo iz vode in zabelimo z maslom, drobtinami in sladkorjem.

Orehove štruklje lahko tudi spečemo v pečici. Naredimo manjše štrukeljce, premera 3 do 4 cm, razporedimo po pekaču in spečemo na temperaturi 180 do 200 °C. Če želimo, jih lahko posušimo. Pred uporabo jih poparimo z vodo ali rdečim vinom, odlijemo odvečno tekočino, pokrijemo in pustimo, da se omehčajo in vzhajajo, zabelimo z maslom in drobtinam. Postrežemo jih s solato.

## KROFI

80 dkg moke  
6 rumenjakov  
1½ ali 2 smetani  
0,3 dl ruma  
sok ene pomaranče  
5 dkg kvasa  
sol  
olje za cvrtje

Pripravimo kvašeno testo in ga pustimo, da vzhaja. Vzhajano testo razvaljamo in z modelom izrežemo kroge. Pustimo jih na toplem, da ponovno vzhajajo, vendar ne preveč, da se pri cvrenju ne bodo preobračali. Segrejemo olje, vendar ne preveč,

da krofi ne potonejo, in ne premalo, da se ne bi napili maščobe. Med cvrenjem jih obrnemo in zlato rumeno zapečemo na obeh straneh.

## POPRTNIK

1 kg moke  
½ margarine ali masla  
8 rumenjakov  
sladkor po okusu  
ščepec sol  
¼ l mleka (toliko, da testo lepo zamesimo)  
5 dkg kvasa

Iz sestavin pripravimo kvašeno testo, ki ga damo v model, pokrijemo in damo na toplo, da vzhaja. Ko naraste, ga damo v ogreto pečico in pečemo 1 uro na 180 do 200 °C.

## POTICA

1 kg moke  
14 dkg olja  
2 jušni žlici sladkorja  
nastrgana lupina ene limone  
rum ali češnjevo žganje  
10 rumenjakov  
5 dkg kvasa  
¼ l mleka  
1 čajna žlička soli

### Nadev:

75 dkg mletih orehov  
vroče mleko  
1 sladka smetana  
med (po občutku)  
sladkor (po občutku)  
cimet  
rum  
nastrgana lupina ene limone  
1 žlička kave  
sneg iz 5 beljakov  
rozine po želji

Kvašeno testo pustimo vzhajati tri četrt ure in ga razvaljamo. Ko testo vzhaja, pripravimo nadev. Če uporabimo rozine, jih pripravimo že en dan prej, da se dobro napnejo v vodi in rumu. Zmlete orehe zmešamo s sladkorjem, dodamo cimet in rum, po okusu dodamo tudi malo medu in sladko smetano. Vse skupaj prelijemo z mlačnim mlekom. Mleko ne sme biti prevroče, da orehi ne spustijo maščobe. Nastati mora gosta masa, primerna za mazanje.

Vzhajano testo razvaljamo na pol prsta debelo, premažemo z nadevom in še dodatno potresemo s suhimi zmletimi orehi. Testo zvijemo, damo v z maslom namazan model, prebodemo (*prebucnemo*), da spusti zrak, in pazimo, da konce lepo zapremo (da nadev ne teče ven). Pustimo vzhajati eno uro na toplem, prebodemo še enkrat, da se skorja med pečenjem ne bo dvigala. Premažemo s stepenim jajcem in damo peč v pečico za eno uro na 180 do 200 °C.

## NADEVI ZA POTICO:

### ROŽIČEVA

Pol kilograma rožičev zmeljemo in jih damo v toplo mleko, dodamo kislo smetano, en vanilin sladkor in sladkor po okusu.

ali

Pol kilograma zmletih rožičev, 1 dl smetane, 2 dl mleka, eno jajce, sladkor po okusu, en vanilin sladkor, ½ dl ruma. Rožiče poparimo z mešanico tople smetane in mleka ter dodamo ostale sestavine. Nadevu lahko dodamo dušena jabolka.

## PEHTRANOVA

(Testo za pehtranovo potico razvaljamo na prst debelo.)

Kisla smetana, jajce, skuta, sladkor, malo ruma. Vse sestavine zmešamo in z nadevom namažemo testo. Posujemo ga z zdrobljenim zmrznjenim ali na drobno narezanim svežim pehtranom.

ali

Za dve potici 1–2 dl kisle smetane, 30 dkg skute (lahko manj), 2 jajci, sladkor po okusu, lahko 1 vanilin sladkor in malo ruma. Na koncu potresemo še pehtran, vendar ne preveč.

## ŠPEHOVKA

Prekajeno, na koščke narezano slanino, potresemo po testu.

ali

Testu za kruh dodamo kakšno jajce in malo sladkorja. Premažemo z ocvirki in potresemo s koščki kuhane svinjske glave.

## OCVIRKOVKA

Testo za kruh premažemo z debelimi ocvirki.

ali

Testo namažemo z ocvirki in malo prepražene čebule. Lahko dodamo še koščke domače klobase.

## KOSTANJEV

Olupimo kostanj in ga en dan sušimo na peči. Posušen kostanj zmeljemo in pripravimo nadev kot za orehovo potičevje

– zavremo kostanj v mleku, dodamo maslo, sladkor in malo limone.

ali za dve potici:

½ l sladke smetane, 3 jajca, sladkor po okusu, rum. Zmešamo in polijemo po razvaljanem testu. Mešanice mora biti precej, sicer je potica suha. 1 kg ali 1½ kg kostanja malo skuhamo – pustimo vreti 5 minut – in zmeljemo v mlinčku. Suhega posujemo.

## S SUHIMI KRHLJI

Suhe krhlje na deski stolčemo s kladivom, prelijemo z mlekom, dodamo nastrgano limonino lupinico.

ali

1 kg suhih hrušk in ½ l sladke smetane. Suhe hruške drobno zdrobimo – narežemo z nožem in nato še zdrobimo s prsti – nato namočimo v mleko in pustimo čez noč. V mešanico dodamo sladko smetano, krušne drobtine in sladkor po okusu.

## METINA

Razvaljano testo premažemo z maslom, jajcem, drobtinami in sesekljano meto.

ali

Približno 2½ dl sladke smetane lahko skuhamo s 6 dkg masla. Raztopljeno maso namažemo po razvaljanem testu in nato potresemo z meto (malo, ker je drugače premočno).

ali

1–2 dl kisle smetane, 30 dkg skute (lahko manj), 2 jajci, sladkor po okusu, lahko 1 vanilin sladkor in malo ruma. Na koncu potresemo še meto, vendar ne preveč.

**KLOCNBROT** (*sadna potica, ki so jo pripravljali samo za božič*).

Kostanj, skuhane suhe hruške brez pečk, fige, rožičeva moka, ajdova moka, maslo, smetana.

### ČEBULOVA IN METINA POTICA

Kadar jim je pri peki kruha ostalo testo, so le-tega razvaljali in ga nadevali s smetano, ki so jo prevreli in vanjo narezali čebulo. Iz kruhovega testa so delali tudi metino potico. Testo so premazali s prepraženo smetano ter jo posuli z meto.

ali

Testo za potico so potresli s čebulo, popraženo na maslu.

### MEDENA POTICA

Litru meda, ki ga segrejemo, da je bolj tekoč, dodamo pol kilograma drobtin, da se med gosti. Dodamo še vanilin sladkor.

### JABOLČNA POTICA

Krušno testo razvaljamo in nanj naribamo jabolka, tako da sok jabolk ostane v potici. Jabolčna potica mora biti dovolj sočna. Dodamo sladkor, cimet in vanilin sladkor. K jabolkom v potico lahko dodamo skuto.

ali

Na maslu prepražimo drobtine, zmešamo s kislo smetano in dodamo mleko. Zmes premažemo po razvaljanem krušnem testu in nanj naribamo še jabolka.

### POTICA Z NADEVOM MELISE

1–2 dl kisle smetane, 30 dkg skute (lahko manj), 2 jajci, sladkor po okusu, lahko 1 vanilin sladkor in malo ruma. Na koncu potresemo še meliso, vendar ne preveč.

### POTICA Z NADEVOM IZ ROZIN

Dan prej rozine poparimo z vodo in jih čez noč pustimo namočene v rumu. Zmešamo jajce, sladkor in smetano ter dodamo rozine. Mešanico namažemo na testo, ki naj bo na debelo razvaljano (0,5 cm).

### VEZIVKA

1 kg moke  
5 dkg kvasa  
12 dkg masla ali margarine  
6 jajc  
¼ l mleka  
rum po okusu  
1 vanilin sladkor  
sladkor po okusu

Iz moke, mleka, jajc, soli, sladkorja in masla zamesimo sladko mlečno testo. Damo ga v model, da vzhaja. Medtem pripravimo okraske iz testa: ptičke in trakove. Preden vezivko okrasimo, jo premažemo z žvrkljanim jajcem, damo nanjo okraske in premažemo z jajcem. Pečemo jo v pečici eno uro na 200 °C. Pečeno vezivko, še preden jo stresemo iz modela, premažemo s stopljeno margarino, s čimer bomo dosegli, da bo vezivka imela lepšo skorjo. Spečemo jo v posebnem podolgovatem lončenem modelu z reliefom na spodnji strani.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji  
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

664.71(497.4-19)(091)  
641/642(497.4-19)(091)

MARKOVČIČ, Maruška

Iz mlina — na mizo : mlinarstvo in kulinarika na vzhodnem delu  
Mestne občine Ljubljana / [besedila Maruška Markovčič, Petra  
Stefanovič, Petra Škodlar ; recepte so posredovale Tončka Končar,  
Tilka Godec in Alojzija Rojc ; fotografije dokumentacija Eika,  
arhiv Službe za kmetijstvo, MOL]. - Ljubljana : Mestna občina, 2004

ISBN 961-6449-07-9

1. Gl. stv. nasl. 2. Stefanovič, Petra 3. Škodlar, Petra  
222435584



MLINARSTVO



ETNOLOGIJA

