



DRUŠTVO KMEČKIH DEKLET
IN ŽENA CERKVENJAK



50



Domače nam paše tudi po pet desetletjih

Jubilejni bilten za 50 let aktivnega delovanja
kmečkih deklet in žena v Cerkvjenjaku



OBČINA CERKVENJAK
Občina prijaznih ljudi



Slovenske
gorice
preprosto
čudovite

Kolofon

Domače nam paše tudi po pet desetletjih
Jubilejni bilten za 50 let aktivnega delovanja kmečkih deklet in žena v Cerkvjenjaku

Izdaja: elektronska izdaja

Založnik: Društvo kmečkih deklet in žena Cerkvjenjak

Uredili: mag. Lidija Šipek, Brigita Kuri, Cvetka Kuri, Marjana Firbas, Terezija Firbas

Avtorji besedila: mag. Lidija Šipek, Veronika Firbas, Marija Kozar, Cvetka Kuri, Alenka Novak, Antonija Rojs, Ivanka Firbas, Marija Firbas, Marjana Firbas, Terezija Firbas, župan Marjan Žmavc. ravnatelj mag. Mirko Žmavc

Avtorji fotografij: mag. Lidija Šipek, Marjana Firbas, Cvetka Kuri

Strokovni pregled: dr. Milojka Domajnko

Jezikovni pregled: prof. slovenščine Jožica Vršič Novoselnik

Tehnični pregled: mag. Mirko Žmavc

Oblikovanje: Artio Print & Dizajn

Leto izida: 2026

Cena: brezplačno

Projektni partner: OBČINA CERKVENJAK

Donatorji projekta: Občina Cerkvjenjak, DKDŽ Cerkvjenjak, OŠ Cerkvjenjak - Vitomarci, Artio Print & Dizajn, Agro zavarovalnica, Barbara Pavlas s.p., Računovodske storitve BP, Zdenka, Ivan in Danijel Fürst, Domačija Firbas, Bojan Firbas - nosilec dop. dej. na kmetiji, Ciril d.o.o., Družina Kuri, Srečko Kozar s.p. Gradbeništvo in krovstvo, Tadej Rojs - nosilec dop. dej. na kmetiji, Družina Pučko iz Selc, Družina Šipek - Erdeljan, Možič podjetje za zavarovalniško zastopanje d.o.o., Vinogradništvo Kozar - Silva Kozar, Robotehnika d.o.o., Takora d.o.o., Žipo Lenart d.o.o., Elektro meritve Uroš Šrklec s.p., Mehatron Robert Perger s.p.

Kataložni zapis o publikaciji (CIP) pripravili v Narodni in univerzitetni knjižnici v Ljubljani

COBISS.SI-ID 280128515

ISBN 978-961-97476-1-2 (PDF)

Kazalo

Predgovor župana	4
Dediščina okusa	5
Nagovor predsednice	6
Zgodovinski pregled razvoja DKDŽ	7
Predstavitev kronologije društva po predsednicah	10
Himna in ljudske pesmi	23
Posebne zanimivosti	24
Nasveti in triki gospodinj	28
Recepti iz domače kuhinje	38
Ajdova kaša z dušeno svinjino, Ajdovi žganci (Ajdiski žgenki)	38
Beli praznični kruh, Božični kruh (Klecnprot)	39
Buhteljni (buhtli), Črna redkev v solati	40
Domača zaseka, Domači rezanci	41
Domači mešani kruh	42
Dušeno sladko zelje, Flancati (krhki)	43
Gobova juha (žüpa), Gobova zlivanka (zlevanka)	44
Hrbitševa juha (hrtiševa žüpa), Kokošja obara, Koruzni žganci (žgenki)	45
Koruzjača, Krhlenka	46
Kislo zelje, Kvasenica	47
Kvašeni flancati, Kumare v solati (murke v solati)	48
Kvašeni rogljički, Melisin sok, Limonini razpokančki	49
Mesna juha (žüpa) z opečenimi žemljami, Medenjaki, Mesna endivija (topla mesna šalata)	50
Miške (ocvrti žličniki), Meso s tünke	51
Ocvrto cvetje akacije (trnovi krapci - neradovi krapci), Ocvirkova pogača (ocvirkovca - postružjača)	52
Oljova pogača (oljošnica - oljovica)	
Pacane kumare (murke), Pehtranova juha (žüpa)	53
Paprikaš, Potica	54
Prenana žüpa (prežganka), Regrat z zaseko in smetano ali z jajco (regvant), Sirup iz bezga	55
Robidov liker, Slivovi cmoki (knedli), Skutni (sirovi) kvašeni štruklji	56
Smetanov hren, Svinjska lička (ličnice) z rdečim vinom	57
Svinjska lička (ličnice) z belim vinom	58
Svinjska pečenka, Špinača iz pesnega (runinega) listja ali kopriv ali špinača iz blitve, Vino iz ribeza	59
Štajerska juha iz svinjskih nogic (tac), Vlečeno testo za gibanice, zavitke, kuhane štruklje ipd.	60
Priznanja, plakete in dosežki	61
Zahvala	73

Predgovor župana

50 let delovanja društva kmečkih deklet in žena Cerkvjenjak

Spoštovane članice Društva kmečkih deklet in žena Cerkvjenjak!

V veliko zadovoljstvo in čast mi je, da vam lahko ob vaši 50 letnici delovanja namenim nekaj uvodnih besed, ki naj pomenijo mojo zahvalo in zahvalo Občine Cerkvjenjak vsem članicam Društva kmečkih deklet in žena Cerkvjenjak, saj se že 50 let aktivno trudite, da negujete kulinarčno tradicijo ter ročne spretnosti kmečkih deklet in žena v naši občini ali nasploh na slovenskem podeželju. Vsi vemo, da je bila kmečka ženska, gospodinja vedno močan steber pri življenju in delu na kmečkih gospodarstvih, saj je skrbela za vsa gospodinjinska dela, vzgojo otrok ter vsa ostala opravila na kmetiji, ki jih seveda ni malo. Tako je ostalo tudi do danes, kljub temu, da vam sodobna tehnologija že malo olajša določena vsakdanja opravila ter vam ostane tudi nekaj več časa za druženje, sprostitvev in izmenjavo izkušenj z ostalimi članicami društva ali druge aktivnosti.

Začetki delovanja našega Društva kmečkih deklet in žena Cerkvjenjak segajo že v daljna 70 leta prejšnjega stoletja, ko so na slovenskem podeželju pri Kmetijskih zadrugah in Socialistični zvezi delovnega ljudstva začeli ustanavljati Aktive kmečkih deklet in žena. Tako je bilo tudi pri nas v Cerkvjenjaku, ki smo bili sicer še takrat v sklopu velike Občine Lenart. Prva predsednica Aktiva kmečkih deklet in žena Cerkvjenjak je bila prav moja mama, Marija Žmavc, ki je skoraj 15 let aktivno in zavzeto vodila kmečke žene in dekleta v Cerkvjenjaku. Tudi sam sem jo včasih spremljal pri različnih dogodkih, kulinarčnih razstavah ter ekskurzijah. V času njenega predsedovanja so

kmečke ženske v Cerkvjenjaku pripravile številne zelo odmevne kulinarčne razstave in dogodke ob krajevnem prazniku, pa tudi ob drugih priložnostih v takratni občini Lenart. O tem je takrat poročal tudi časopis Večer, kulinarčnih razstav pa so se udeležili znani strokovnjaki s področja kulinarike in umetnosti npr. etnolog dr. Janez Bogataj, kuharski mojster Janez Štrukelj, operni pevec Ladko Korošec in mnogi drugi ljubitelji domače kulinarike. Po letu 1991 so njeno delo uspešno nadaljevale mlajše predsednice Društva kmečkih deklet in žena Cerkvjenjak, med prvimi je to bila Cvetka Kuri, nato pa so ji sledile Antonija Rojs, Marjana Firbas, Ivanka Firbas, Alenka Novak in danes aktualna predsednica mag. Lidija Šipek. Vsaka od navedenih predsednic društva je zavzeto vodila in organizirala delo v času njenega mandata in pustila svoj pečat skupaj s članicami v delovanju društva, da se je razvijalo še naprej ter ohranjalo kulinarčne značilnosti našega kraja in osrednjih Slovenskih goric.

Danes lahko z velikim veseljem ugotavljamo, da je Društvo kmečkih deklet in žena Cerkvjenjak po 50 letih delovanja še zelo živo in aktivno, saj so članice društva s svojimi dobrotami prisotne skoraj na vseh prireditvah v občini. Znane so po tem, da pripravljajo zelo tematsko bogate kulinarčne razstave, npr. velikonočna ter razstave ročnih del, predavanja za članice, pohode, izlete, organizirajo veselo kuharijo in zelo dobro sodelujejo tudi z OŠ Cerkvjenjak – Vitomarci, saj v njihovo aktivnost vključujejo tudi učence osnovne šole. Pri vsem tem, pa Društvo kmečkih deklet in žena sodeluje tudi z drugimi društvi v občini in izven nje. Posebej so aktivne v času občinskega praznika v mesecu juniju. V Občini Cerkvjenjak smo zaradi vsega tega zelo ponosni na delo in zavzetost članic DKDŽ Cerkvjenjak skozi vsa obdobja vašega delovanja, zato vam

želimo še veliko uspehov pri vašem delu in dobrotah, ki jih pripravljate za nas.

Iskrene čestitke ob vaši 50 letnici delovanja in uspešno delo v prihodnje vam želim.

Marjan Žmavc, župan



Zgodbe preteklosti so temelj naše prihodnosti

Celotna kulturna dediščina še vedno predstavlja kolektivni spomin družbe, našo zavest in spomin na preteklost, ki ne sme nikoli usahnuti. Zato je zavedanje pomena podedovanega naloga prav vsakega izmed nas in ne le tistih, ki to počnemo znotraj institucij in pri delu z mladimi. Tako vrtci, kakor tudi šole so lahko bogati pomniki naše preteklosti in zakladnice ohranjanja tradicije nekega naroda. Prav tega se moramo v družbi še posebej zavestati. Prenosi znanj in izkušenj so prav v domačih okoljih najdragocenejši. Ohranjanje tradicije je namreč še vedno temelj naše prihodnosti.

Čeprav se morda sliši danes to nekoliko arhaično, temu seveda ni tako. Že najzgodnejši ljudski rodovi so to zavzeto prenašali na svoje mlajše generacije, saj je to predstavljal nujen pogoj za njihovo ohranitev in preživetje. In še danes je temu tako. Kulturno in naravno dediščino je torej nujno ohranjati. Če na dediščino, torej na tisto, kar smo dedovali, pozabimo, pustimo propasti in jo zapišemo pozabi, postane družba kot človek, ki ne pozna svoje družine. Osamljen, tavajoč po brezpotju in brezbrežju misli, kot človek brez slehernih spominov. V kolikor pa poznamo svojo dediščino, se skozi njo lahko učimo o svoji identiteti. Kulturna dediščina niso le neme ostaline preteklosti. Stari, razpokani in na pol porušeni zidovi, ali knjige in listine, ki se nikomur v korist zbirajo v zaprašenih kletih. So veliko več. So nosilci zgodb naše skupne preteklosti, ki odgovarjajo na vprašanja, kako so naši predniki živeli in kako so doživljali svet okoli sebe. Kako so se znašli z materiali, ki so jim bili dostopni,

kakšne jedi so uživali, kakšno orodje so uporabljali pri delu, s kakšno tehnologijo so gradili in seveda še veliko več.

Brez tradicije torej ne gre.

Povezovanje kulture, izobraževanja, vzgoje in še česa je nujna. Brez domačega okolja tako nikakor ne gre. Mladim moramo tako dati možnost, da se srečujejo s preteklostjo in jo znajo koristno uporabiti tudi v svoji prihodnosti. Mednje sodi tudi seveda naša kulinarika. V šolah in vrtcih tako tudi mi ohranjamo tradicijo lokalnih jedi, ki so mladim velikokrat relativno neznanne. Že slovenski šolski sistem je pred desetletjem uvedel znotraj svojega kurikulumu vsakoletni Tradicionalni slovenski zajtrk, znotraj izbirnih predmetov pa ponudil učencem kar nekaj možnosti za to in seveda dodali še veliko dejavnosti, ki jih skozi šolska leta izvajamo. Učenci in otroci iz vrtcev se tako neposredno srečujejo z domačimi in še zmeraj aktualnimi jedmi.

Naše sodelovanje z domačim Društvom kmečkih žena in deklet pa se to samo še iz leta v leto pogloblja. Našim otrokom prenašajo svoja bogata kulinarika znanja. Z njihovo pomočjo in sodelovanjem smo stkali vezi, ki jih nikoli ne smemo pretrgati. So namreč vez med tradicijo in sodobnostjo. Tudi sam sem kot otrok dobil bogata znanja in izkušnje s področja kulinarike od svoje mame, za kar sem jih danes neizmerno hvaležen. Naučila me je toliko koristnega, da ji tega ne morem nikoli poplačati. Bila je skromna in pogumna ženska, srčno pa izredno bogata. Znala je prisluhnuti in nam razdajala svoja bogata izkušnjska kulinarika znanja; pa tudi tista življenjska, ki nam danes še kako koristijo. In takšnih zgodb je med nami verjetno še veliko.

Kot novodobni kuharji stojimo na

ramenih tistih, ki so prišli pred nami, in brezčasni recepti so naša kulinarika dediščina. Spominjajo nas, da v nenehnem toku kulinariknih trendov in inovacij obstaja ogromna vrednost v ohranjanju in negovanju receptov, ki skozi generacije hranijo te posebnosti. Prav zato je kulinarika dediščina pomembna še iz mnogo razlogov. Predstavlja bogato zgodovino in kulturo, ki se prenaša iz generacije v generacijo. Ohranja tradicionalne recepte, tehnike priprave hrane in lokalne sestavine in s tem pomaga ohranjati raznolikost in identiteto različnih skupnosti. Obenem pa spodbuja povezave med ljudmi in dodatno krepi družinske vezi. Brezčasni recepti so torej kulinarika dediščina, ki s seboj nosijo okuse in spomine naših prednikov. Te jedi so prestale preizkus časa, saj se odlikujejo po najpomembnejšem vidiku: okusu. Pričujoča dediščina je pomembna tako iz več razlogov. Predstavlja bogato zgodovino in »brezčasni recepti« ne zadevajo samo kuhanja; gre za ohranjanje kulture in dediščine. Ko pripravljamo te jedi, ne sledimo samo receptu; predajamo tradicijo, zgodbe in delček zgodovine svoje družine naslednji generaciji. Vsem nam pa lahko služijo kot most med našo preteklostjo in prihodnostjo ter nas spominjajo, kdo smo in od kod prihajamo.

Nastala publikacija ni samo zbir brezčasnih kulinariknih receptov, ampak pogled in spomin na tradicijo ohranjanja bogate kulinarikne dediščine našega okolja, skozi prizmo petih desetletij obstoja našega društva.

In naj jih bo še veliko.

mag. Mirko Žmavc, spec., prof.
ravnatelj OŠ Cerkvenjak - Vitomarci



Nagovor predsednice

Ženske na podeželju - predstavljamo steber razvoja, kmetijstva in skupnosti

Pomena vloge žensk na podeželju se močno zaveda tudi OZN za hrano in kmetijstvo. Prizadeva si predvsem za izboljšanje dostopa žensk do tehnologije, infrastrukture in vodstvenih položajev v kmetijskih institucijah, hkrati pa spodbuja enake pravice do storitev, trgov in dostojnega dela. Ženskam na podeželju se posveča tudi posebna pozornost v letu 2026, saj je Generalna skupščina OZN to leto razglasila za Leto žensk na podeželju.

»Kljub temu, da že od samega začetka ženske nimamo enakih možnosti, je zanimivo, da imajo prav kmetije, ki jih vodijo ženske, višjo dodano vrednost in kmetujejo bolj trajnostno. Tako je danes tretjina nosilk kmetijskih gospodarstev, dvajset odstotkov je mladih prevzemnic.« Pri tem se izpostavlja problem solastništva na kmetijah v smislu socialne varnosti žensk, kar je pomembno tudi s psihološkega vidika ter težave pri usklajevanju poklicnega in zasebnega življenja žensk na podeželju.

Kmetijstvo, kot primarna osnovna gospodarska dejavnost, igra v svetu posebno vlogo, ki vedno bolj pridobiva na svojem pomenu. Čas je, da se tega začnemo zavedati tudi v Sloveniji in še bolj v naši občini, tukaj v Cerkvenjaku, posvečati mu je potrebno še več pozornosti, pa tudi spoštovanju narave, skrbi za okolje, obdelovanju zemlje in nenazadnje varni preskrbi z zdravo hrano. Priznati si moramo, da imamo veliko srečo, da smo rojeni na tem delu planeta, kjer nam je narava še vedno zelo naklonjena.

Zavedamo se, da stvari niso nikoli idealne. Kljub temu je potrebno ceniti, kar imamo in na tem graditi. Biti kmet ali kmetica je več kot poklic. Je način življenja in nadaljevanje tradicije naših staršev, babic, dedov, prababic in pradedov. Če samo pomislimo, koliko odpovedovanja in truda je bilo potrebno v različnih političnih sistemih skozi zgodovino, ki kmetom niso bili vedno naklonjeni. Naši dedki in babice se še vedno spominjajo časov hude revščine in preizkušenj, ki so oblikovali našo identiteto in zgodovino slovenskega naroda. Vse to se je pisalo na slovenskih kmetijah. Brez naših prednikov in zemlje, ki je bila edini vir hrane in preživetja, nas tukaj danes ne bi bilo še po pet desetletjih.

Ljubezen naših prednikov do zemlje težko merimo po današnjih, včasih nemogočih standardih. Zagotovo pa smo dolžni nadaljevati z njihovim izročilom in še naprej negovati slovensko zemljo. Slovenski kmet in kmetica, domači pridelek in življenje na podeželju si zaslužijo vso spoštovanje. To spoštovanje pa moramo najprej izražati tudi sami sebi. Na svoje delo in življenje smo lahko ponosni. Še bolj pomembno pa je, da to sporočilo, zavest in ljubezen do podeželja prenašamo na naše otroke.

Prepričana sem, da bomo kmečke žene še naprej ostale gibalo dela in življenja na podeželju. Pomembno pa je, da ostanemo vzor tudi našim otrokom, da jih vzpodbujamo in vključujemo v svoje odločitve ter tako navdušujemo za delo in življenje na podeželju. Le tako bomo lahko še naprej razvijali podeželje, vrednote ter način zdravega in naravnega življenja in jim zapustili bogato naravno in

kulturno dediščino.

Življenje nam dostikrat ne prizanaša, smo žalostni, velikokrat se sprašujemo, kako naprej in ali bomo sploh zmogli... vendar iz vsake situacije gremo bolj močni, bolj pogumni, z globoko vero vase in v svoje sposobnosti... z načrti za prihodnost, z ljubeznijo in zaupanjem, da znamo in zmoremo, ker hočemo... Včasih je pot težja in daljša... vredno je ostati zvest svojim načelom in biti to, kar si... kajti vsaka od nas je posebna, edinstvena in nenadomestljiva... Vsaka od nas prispeva kamenček svojega znanja, izkušenj, hotenj, idej in želja v mozaik zgodbe, ki združuje močne, samozvestne in uspešne ženske tako na lokalnem, regionalnem, državnem, kot tudi mednarodnem področju. Zaradi tega, ljube spoštovane podeželske ženske, je pomembno, da zaupate vase, v svoje sposobnosti, znanje in ideje, se družite, povežete, gradite na svojih izkušnjah, ki jih premorete veliko in sledite cilju, ki ga želite doseči.

Lokalno pridelana hrana, obred za bogato obloženo mizo, nas povezuje in združuje. Prehranjevanje je bistveno za našo kulturo, številne jedi in grenko-sladki okusi nas spominjajo na našo preteklost, uživamo jih v sedanjosti in ohranjajo cerkvenjaško tradicijo v prihodnosti.

Želim, da bi kljub trdemu delu na vaših poljih, travnikih, vrtovih, sadovnjakih, vinogradih in gozdovih, skrbi za družino in ostalim obveznostim našle čas, voljo in moč, da se družimo in nadaljujemo z dobrim delom.

mag. Lidija Šipek,
univ. dipl. inž. kmet.

Zgodovinski pregled razvoja DKDŽ

Društvo kmečkih deklet in žena Cerkvjenjak se spominja, ob tradicionalnih oblikah druženja, kuharskih tečajev pod vodstvom Katje Tušak, ki jih je vodila do svoje smrti leta 1978. Kmečke žene je v letu 1976 prvič organizirano združilo Gozdno gospodarstvo, ki je preko sveta kooperantov zanje pripravilo prve ekskurzije. Združevalno vlogo je nato leta 1978 prevzela Socialistična zveza delovnega ljudstva, sprva s sveti za družbeno-ekonomski položaj žensk. V lenarški občini je vključeval po 4 članice iz vsake krajevne skupnosti in kasneje s sekcijami. Tega leta je vodenje cerkvjenjaške sekcije prevzela Marija Žmavc, ki je bila zelo aktivna v vseh prejšnjih oblikah delovanja žensk in jo vodila do leta 1986. Pobudo za združevanje kmečkih žena so nato prevzele kmetijske zadruge. Lenarška je ustanovila Odbor kmečkih žena, 25. junija 1986 pa je bil pri Zadrugi enoti Cerkvjenjak ustanovljen Aktiv kmečkih žena s predsednico Marijo Žmavc. Cerkvjenjačanke so prve v Občini Lenart pripravile kulinarčno razstavo. Med začetnice ob Žmavčevi sodijo prav tako Marija Anžel, Milika Omulec in Kristina Ploj.

S prvo kulinarčno razstavo v domačem Cerkvjenjaku se je predstavilo 24 domačink 29. novembra 1981 in nato ob občinskem prazniku 9. maja 1982. Bogato zbirko doma izdelanih cvetličnih šopkov Ivane Omulec iz Grabonoša je celo prevzel Slovenski etnološki muzej iz Ljubljane.

Dne 28. novembra 1987 je 28 žensk s tematsko razstavo »Gostüvanje« sodelovalo ob otvoritvi hladilnice pri Lenartu. Dne 9. marca 1988 si je 40 žensk iz Cerkvjenjaka v skupini 400 žensk iz Lenarta v mari-borskem gledališču ogledalo

predstavo Matiček se ženi. Že 8. maja 1987 ob 23. občinskem prazniku Občine Lenart in ob otvoritvi prenovljene in dograjene Osnovne šole Cerkvjenjak je na kulinarčni razstavi sodelovalo 34 žensk, pripravile pa so pogostitev za 280 ljudi.

Ob tradicionalnih razstavah so Cerkvjenjačanke sodelovale na turističnih tečajih v Črnem lesu od 1981 do 1983, kjer so bili nad njihovo spretnostjo navdušeni znani gostje (Ladko Korošec, Janez Štrukelj ter Janez Bogataj), na številnih kuharskih in šiviljskih tečajih ter dvakrat na Vinskem sejmu v Mariboru. Velik kuharski mojster Silvo Trinkaus, se je izučil za kuharja v letih 1978 do 1981. Bil je tudi odlični učitelj številnih kuharjev in med drugim tudi cerkvjenjaških kmečkih deklet in žena na kuharskih tečajih v letih 1988 - 1990 v gospodinjski učilnici OŠ Cerkvjenjak in glavni kuhar v Gostišču pri Antonu, od leta 1992 do konca aprila leta 2026 v največji restavraciji v Slovenskih goricah.

Žmavčeva je končala svoj mandat leta 1991, njeno pionirsko delo pri vodenju aktiva sta prevzeli Cvetka Kuri in Antonija Rojs.

Ustanovni zbor na novo registriranega društva je bil 11. marca 2000. Udeležilo se ga je 33 ustanoviteljic, ki so sprejele nova pravila in izvolile novo vodstvo. V upravnem odboru je bila predsednica Marjana Firbas, tajnica Antonija Rojs ter blagajničarka Cvetka Kuri, odbornice pa Ivanka Firbas, Dragica Majer, Anica Rajšp, Marija Kraner, Zinka Lorenčič in Zinka Marin.

Okrog 60 članic društva je bilo zelo zaposlenih predvsem v zimskem času, ko so se dekleta udeležila številnih tečajev. V jesenskem in zimskem času 2000/2001 so pod okriljem Lokalne turistične organizacije Slovenske gorice zelo uspešno in odmevno sodelovale na kmečki tržnici v trgovskem centru City v Mariboru. Sicer pa so se dekleta rada pokazala s svojimi mojstrovinami na raznih prireditvah.



Roka kmečke gospodinjje
na vasi lahko dosti postari, ali dalje
ne doseže.

Žmave Marija



Nekdanje članice, ki so bile zelo aktivne, nekatere med nami še danes:

Žmave Marija, Tončka Zorman, Terezija Štelcar, Marija Kraner, Verica Ploj, Marija Anžel, Kristina Ploj, Milika Omulec, Anica Rajšp, Zinka Zorman, Zinka Kajnik, Lojzka Beljak, Milena Ploj, Verica Furšt, Julica Kokot, Emica Vogrin, Jožica Breznik, Ivanka Kovačec, Anica Lorenčič, Marija Simonič, Marija Paluc, Zinka Gomzi, Marija Danko, Terezija Kozar, Cilika Kovačec, Marica Fras, Marica Rokavec, Matilda Zorman, Veronika Firbas, Jerica Markovič, Cvetka Kocmut, Olga Kukovec, Alojzija Žižek, Marija Vršič, Zinka Čeh, Cvetka Kuri, Antonija Rojs, Marica Štrucl, Dragicca Majer, Marjana Firbas, Marija Kocuvan, Majda Lovrec, Žižek Marija, Ivanka Firbas, Beba Šafarič, Irma Rajh, Terezija Firbas, Silva Kozar, Sonja Ploj, Antonija Zorko, Štefka Firbas, Brigita Kuri, Valentina Žižek, Alenka Novak, Gabrijela Domanjko, Zdenka Fürst, Alojzija Šnajder, Majda Rajh, Antonija Grdja, Zinka Murkovič, Simona Hanžekovič, Irena Lorenčič, častna članica Veronika Slaček in še danes delujoča častna članica Zinka Lorenčič ter mnoge druge domačinke.





Predstavitev kronologije društva po predsednicah

Marija Žmavc 1978-1991

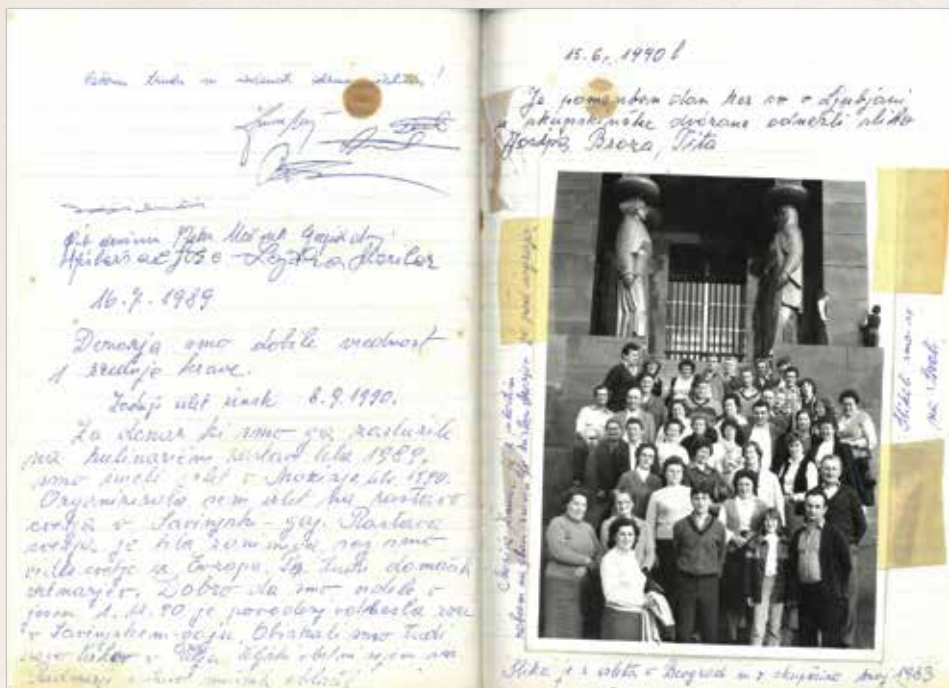


V Cerkvenjaku so velikokrat proslavili svoj krajevni praznik tako, kot se spodobi. Da mladi ne bi pozabili, kako se je nekoč delalo, so prikazali stare kmečke običaje in poklice, ki so že izumirali (kolarje, vrvarje, mlatiče itn.), članice aktiva kmečkih žena, ki ga je zelo uspešno vodila Marija Žmavc, pa so pripravile tradicionalno kulinarčno razstavo, da so se ogledovalcem kar sline cedile. Pridne ženske so bile daleč znane po najboljših poticah. Vse, kar so pripravile za razstavo, pa so prodale v trenutku. Tekmovanj niso marale, ker bi se potem lahko skregale, so rekle. Največja nagrada jim je pomenila pohvala iz ust tistega, ki je njihove dobrote poskusil.

Ko oko zagleda z dobrotami obložene mize, je srce veselo in krepki se utrip srca. Kmečke gospodinje iz Cerkvenjaka so pripravile toliko slastnih, dobrih in imenitnih domačih kmečkih jedi, ki so bile že pozabljene. Prvo razstavo kmečkih pogrinjkov in jedi je 28 gospodinj iz Cerkvenjaka prvič

pripravilo leta 1979 v Gradišču in malo kasneje tudi nedeljsko razstavo, ki je bila posvečena prazniku Občine Lenart.

spečena v njih, brez okusa," je menila Marija Žmavc. Kvasenica je na primer dobra,



Marija Žmavc je bila kmečka ženska, ki je prišla iz Vitomarcev in veliko skrbi posvečala delu na kmetiji. V hlevu je skrbela za govedo, krave molznice. Mnogo let je delovala v socialistični zvezi, zagovarjala je mlade in bolj izobražene ženske. Cerkvenjaške kmečke žene so pripravljale same dobrote; beli in črni kruh, meso iz tunke, potice in gibanice, kvasenice, krapce, krofe, pečene piške, pečenke, več vrst peciva in torte za številne obiskovalce iz Maribora, Ptuja, Lenarta, tudi Kranja in okoliških krajev, ki so prihiteli v to slovenskogoriško vas. Gospodinje so povedale, da so vse pogače, kruh in potice spekle v domači krušni peči in naglasile, da je jed dobra samo, če se v peči speče ali skuha. „Električne pečice so imele sicer določene prednosti, a je hrana,

če se speče v krušni peči. Napravile so testo iz pšenične moke, dva prsta je moralo biti debelo, vzkipeti je moralo dvakrat, potem so ga premazale s sirom in s smetano ter dale za pol ure v peč. Takšna pogača je bila okusna, da je kaj. Krapec je iz krompirja in pšenične moke, testu so dodale še sol, jajce in sir, potem so ga popekle. Tudi ta pogača je bila imenitna. Včasih so jo jedli, ko so želi ali nalagali gnoj. Marija je dejala, da so najbolje jedli kosci, ob štirih zjutraj so jim dali kruh in žganje, ob sedmih je bil pošten obed, ob desetih pa bogata dopoldanska malica s kvasenico, gibanico in potico. Ja, tako je bilo v preteklosti, zdaj je drugače.

Ostale so nam še razstave in gospodinje, ki so še pripravljene speči kaj dobrega (povzeto po članku Pozabljeni domača hrana, ki je bil obja-



vljen v časopisu Večer 11.maja 1982).

Kulinarično razstavo si je v Cerkvenjaku 10. maja 1982 ob občinskem prazniku ogledalo veliko ljudi, med njimi tudi Zora Tomič, predstavnica za ženska vprašanja v Jugoslaviji. Iz Marijinih zapiskov je vidno, da so vse, kar so pripravile, tudi prodale v vrednosti ene srednje krave. Kmečke žene so se maja 1983 odpravile na izlet v Beograd, na skupščino, obiskale so tudi Titov grob na Dedinjah in Avalo, saj so na kulinarični razstavi vse prodale in tudi same prispevale, vsaka po 700 dinarjev. Pod vodstvom Marije so večkrat kmečke žene obiskale tudi druge lepe kraje, kot je Mozirje, v Savinjskem gaju so si ogledale razstavo cvetja in Celje. Obiskale so več turističnih mest kot so Pula, Brioni, Svete gore, Plitvička jezera itd.

Marija Žmavc je za številne aktivnosti prejela zlati grb Občine Cerkvenjak na osrednji proslavi 23. 6. 2002 od takratnega župana Jožeta Kranerja.



Kuharski tečaj pri Plojevih v Brengovi, februar 1993



Marija Mimika Anžel pa je v teh letih imela vlogo blagajničarke.

Društvo kmečkih deklet in žena Cerkvjenjak ima dolgoletno tradicijo delovanja. V letih od 2000 do danes v okviru organizacijske oblike kot društvo, pred tem pa kot Aktiv kmečkih žena Cerkvjenjak. Registracija je bila potrebna zaradi finančnega poslovanja.

V letih od 1991 do 1997 sem bila predsednica Aktiva kmečkih žena Cerkvjenjak, vodenje sem prevzela od Marije Žmavc. To je bilo obdobje, ko smo kmečke žene v svojih aktivih veliko časa posvetile izobraževanju, predvsem na področju kulinarike in ročnih del. V teh letih smo v AKŽ Cerkvjenjak izvedli tri do štiri tečaje letno, skupaj s svetovalno službo Lenart, kar je po mojem mnenju veliko, saj je takrat organizacija posameznega tečaja zahtevala veliko angažiranja s strani predsednice in svetovalke Cvetke Bogdan. Obveščanje je potekalo preko pošte in obiskov. Tečaji so potekali v gasilskem domu in na kmetijah članic.

Enkrat letno so se organizirale tudi ekskurzije, ki so imele predvsem značaj strokovnih ekskurzij. Obiskovale smo kmetije in razne obrate, ki delujejo na področju kmetijstva. V tistem obdobju ni bilo donacij občine, pa je kmetijsko ministrstvo



imelo več razumevanja do aktivov. Predvsem do tistih, ki so veliko delali. Tedaj smo lahko prodajale naše dobrote, ker takrat ni bilo tako strogih zakonov kot sedaj. Zato si je društvo s prodajo pridobilo lastna finančna sredstva za delovanje.

Članice Aktiva kmečkih žena Cerkvjenjak smo v omenjenem obdobju sodelovale tudi na razstavi Dobrote slovenskih kmetij na Ptuj in skupno kot aktiv dale razne izdelke v ocenjevanje, za katere smo dobile tudi vrsto priznanj. Pomembna dejavnost članic je bila tudi prodaja kruha, peciva, gibanic in mesnih izdelkov na kmetijskem sejmu v Gor. Radgoni ter na Ptuj, ko je bila razstava dobrot. Poleg omenjenih aktivnosti smo se članice AKŽ Cerkvjenjak udeleževale raznih skupnih prireditev na območju Upravne enote Lenart.

Sodelovanje s svetovalno službo Lenart in njihovo predstavnico Cvetko Bogdan mi je bilo vedno v veselje, v vseh teh letih smo ohranjale pristen in prijateljski odnos.



Bila sem predsednica Društva kmečkih deklet in žena v Cerkvjenjaku v letih od 1997 do 2000. Cvetka Kuri je bila blagajničarka, Soko Tončka pa tajnica.

Otroška leta sem preživela na kmetiji z mojimi starši, s Francem in Ano Vogrin v Cogetincih, kjer sem že od malega z veseljem delala lažja dela.

Po končani Srednji kmetijski šoli v Mariboru, sem ostala doma in pomagala obdelovati kmetijo. V tem času sem se povezala z Društvom podeželske mladine Lenart v Slovenskih goricah, v katero smo bili vključeni mladi iz vseh krajevnih skupnosti bivše občine Lenart. Preko delavske univerze Lenart je bilo organiziranih veliko tečajev, od šivanja do kuhanja. Med večjimi dogodki, ki smo jih takrat zelo uspešno izpeljali, je bil prikaz priprave jedi za KMEČKO POROKO V HOTELU »ČRNI LES«, kjer smo vsi zelo aktivno sodelovali. Po tem me je prva predsednica Aktiva kmečkih žena Cerkvjenjak, Marija Žmavc, povabila, naj se pridružim domačemu aktivu, ki se je kasneje preimenoval v Društvo kmečkih deklet in žena Cerkvjenjak oz. DKDŽ CERKVENJAK.

V času mojega mandata smo pod vodstvom naše mentorice Cvetke Bogdan iz kmetijsko svetovalne službe organizirali veliko tečajev, saj smo povabili priznane profesorje, ki so nas izobraževali s praktičnimi nasveti. Iz gostinske šole Radenci nas je podučila prof. Ida Mir o zdravi prehrani.



Marjana Firbas 2000–2007

Prof. Darinka Gozdnik Zorko in prof. Stanko Vorih, zaposlena na šoli za gostinstvo in turizem v Mariboru, sta nam pripravila recepte za kompletne menije. Seznanili so nas tudi z novimi recepturami, ki so nam jih predstavili na enostaven in razumljiv način.

Kmečke žene smo v tistem času sodelovale na različnih prireditvah s svojimi domačimi dobrotami, predvsem na občinskih prazničnih prireditvah, pa tudi na športnih prireditvah. Kuhale in pekle smo doma na domačih štedilnikih na drva in v krušni lončeni peči. Večino tečajev smo imele v gasilskem domu. Kuhale smo tudi pri Marjani Firbas, pri nas pa smo pekli domači kmečki kruh v krušni peči. S svojimi dobrotami smo se udeležile razstav v bližnjih okoliških krajih, in sicer v Radencih, v hotelu Radin smo predstavile »BOSMAN in GIBANICE«.

V tem času je bilo vključenih veliko mladih članic, ki so z veseljem prevzele znanje od starejših članic in so še danes zelo aktivne v društvu DKDŽ CERKVENJAK.

Cvetka Kuri je prevzela vlogo blagajničarke, Soko Tončka pa tajnice.

Moje delo v društvu sega kar nekaj časa nazaj, vse do leta 1986, kot predsednice pa od leta 2000 do leta 2007, ko smo ustanovile Društvo kmečkih deklet in žena Cerkvenjak po vseh takrat veljavnih zakonih. Ustanoviteljic nas je bilo 33. Število članic smo nekaj časa kar povečevali. Ves čas smo bile zelo aktivne, v januarju ob Antonovem žegnanju in prašičerejskem prazniku z izdelovanjem »spominskih prašičkov«, pozimi s številnimi kuharskimi tečaji, tečaji ročnih del, izdelovanja rož iz krep papirja, barvanja jajc, barvanja na svilo, risanja na steklo, peke peciva, z obiski gledališča, na društvenih izletih, s pogostitvami ob različnih prireditvah ob občinskem prazniku (nogometni turnirji ...) in pogostitvami ob različnih srečanjih društev, košnji trave, na prireditvi Pod lipo samostojnosti, na predstavitev v vrtcih, pri izdelovanju spominkov iz ličja, na martinovanju in silvestrovanju. Udeleževale smo se različnih predavanj (o zdravju, vrtu), odšle na pohode po domačem kraju, na kopanje v toplice ...

Leta 2005 pa smo na pobudo naše članice Bebe Šafarič pričeli z velikonočno razstavo, kjer smo predstavile tradicionalne velikonočne jedi, ročna dela naših članic, kruhe, pirhe ...

Bilo mi je v veliko veselje, da sem lahko bila del tega društva in da smo se dobro razumeli. Čeprav smo v delo vložili veliko prostega časa, veliko materiala za različne izdelke, mi nikoli ni bilo žal, ne meni in ne našim članicam, kar pa danes v različnih društvih in organizacijah v dobrobit naše občine zelo pogrešam. Preveč se zapiram samo v okvirje in gledamo na materialno plat.





Članica društva sem postala leta 2004. Brigita Kuri je opravljala delo blagajničarke, Simona Firbas pa delo tajnice. Delo v društvu je bilo zanimivo, saj smo se veliko naučile o kulinariki, smo pa morale zato tudi veliko delati. Sodelovale smo na skoraj vseh prireditvah v domačem kraju, prav tako tudi v bližnji okolici. Leta so tekla in tako sem na željo članic leta 2007 prevzela vodenje društva. Moja uspešna predhodnica je bila Marjana Firbas. V letih mojega vodenja smo se udeleževale kuharskih tečajev, kulinarčnih razstav, izletov, med njimi je tudi seveda obisk parlamenta v Bruslju. Tja smo se podale na povabilo takratnega poslanca Milana Zvera. Prejela sem tudi priznanje občine Cerkevjak za uspešno in aktivno delovanje v društvu ter priznanje župana Marjana Žmavca, za kar sem zelo hvaležna.



Nekega zimskega večera me je presenetil telefonski klic tedanje predsednice Ivanke Firbas, katere želja je bila, da jo nadomestim in prevzamem vodenje Društva kmečkih deklet in žena Cerkevjak. Vlogo blagajničarke je opravljala Simona Firbas. Terezija Firbas pa je opravljala vlogo tajnice. Vedela sem, da me čaka težka naloga, saj so pred menoj to mesto zasedale uspešne predsednice, ki so bile že vajene dela v društvu. Sama nisem imela prav nobenih

izkušenj, vendar sem se vseeno odločila, da se preizkusim v čem novem. Seveda sem prosila vse članice za pomoč, vedno so namreč dobrodošli kakršni koli nasveti, pa tudi graje. Pridružila sem se enemu izmed najbolj aktivnih društev v naši občini. Pripravljali smo večino pogostitev na prireditvah, kjer smo rade postregle z bogato obloženimi kruhki, s slanin in sladkim pecivom, včasih pa smo goste razvajale tudi s prav posebnimi kruhki po receptu članice Irme, katere smo sveže spekle in pripravile pred očmi gosta. Prav posebej pa so šle v slast različne enolončnice, kuhane v kotlih.

Dogodek smo poimenovali »Vesela kuharija«, društvo pa ga je organiziralo v juniju v sklopu občinskega praznika. Prireditev je bila prvič uspešno izvedena leta 2016, na pobudo Ivanke nekdanje predsednice Ivanke Firbas. Namen prireditve je bil druženje domačih društev in občanov.







Čez leto smo se predstavile tudi z dvema razstavama, kjer smo pokazale našo pridnost in zavzetost članic. Prav na teh razstavah je bila ponujena priložnost, da smo dale na ogled nekaj priznanj, pohval, zahval in pa tudi odlikovanja s tekmovanj, ki so si jih prislužile članice in društvo. Enkrat na leto smo se podale na izlet, poklepetale ob kakšnem pohodu, pikniku ali se razvajale ob svečani večerji, ki nam jo je pripravil naš najljubši kuhar. Najnovejša pridobitev je bil dogovor o souporabi prostorov v gasilskem domu, kjer smo lahko kuhale, ustvarjale in se dogovarjale o nadaljnjem delu. Prepričana sem, da bo naše delovanje še naprej zanimivo in uspešno, predvsem zaradi pridnih, složnih članic, ki zmeraj znajo pokazati dobro voljo in poprimejo za delo.

Zatorej hvala vsem, ki ste in ki boste s svojim prostovoljnim delom podpirali to veliko, prijetno družino.



Lidija Šipek 2024-2028



Vodenje društva sem prevzela februarja 2024.

Na začetku leta so bili izvedeni redni mesečni sestanki, kakor tudi redni in izredni občni zbor društva po terminskem letnem načrtu dela. Vodenje DKDŽ Cerkvenjak sem prevzela kot novo izvoljena predsednica Lidija Šipek, podpredsednica je postala Alenka Novak za dve leti in nato od februarja 2026 opravlja delo podpredsednice

Irma Rajh. Tajniška dela odlično opravlja Nina Rojs in blagajniške zadeve je začasno izvajala Sonja Ploj in nato po dveh letih zaradi zdravstvenih razlogov, predala blagajniško delo Darji Anžel. V društvu nas je trenutno vseh skupaj 60. Vedno se zelo razveselimo novih članic in članov, saj želimo sodelovati in se aktivno vključevati v življenje na vasi, prenašati uporabno znanje tudi na mlajše generacije in razvijati naše slovensko cerkvenjaško podeželje.



Na prvem izrednem občnem zboru je bil potrjen nov Statut društva DKDŽ Cerkvenjak, ker želi naše društvo izvajati tudi pridobitno dejavnost in razširiti svoje delovanje na več področij, sodelovati znotraj občine in izven občinskih meja, zato so bile soglasno sprejete tudi številne sekcije. Le-te izvajajo zelo zanimive programe, kot je kuharija v vseh štirih letnih časih v obliki kuharskih delavnic, razvijamo mrežo bio vrtov & zeliščarstvo, v sodelovanju z vrtcem Pikapolonica in z OŠ Cerkvenjak-Vitomarci in ter z domačimi lokalnimi izvajalci se ustvarja darilni bazar.





Dodatno nadgrajujemo rokodelstvo, predvsem lončarstvo, šivanje, pletenje, izdelavo raznovrstnih izdelkov iz naravnih materialov, izvajamo plesno dejavnost in sodelujemo na kmečkih igrah »Pod lipo samostojnosti«, zelo aktivno sodelujemo na številnih občinskih prireditvah skoraj vsak mesec v letu, predvsem še v turistični povorki „OBUDIMO STARE ČASE“ ob občinskem prazniku, organiziramo pomladni in jesenski pohod in se zdravimo v naravi, v zimskih mesecih smo izvedle tudi JOGO ZA DUŠO IN TELO.



V mesecu januarju smo zelo uspešno izvedli tradicionalno pogostitev za Antüjovo žegnanje v sodelovanju z ŽPS. V mesecu marcu smo bile tudi zelo aktivne, saj smo sodelovale in izvedle pogostitev na rezu Johanezove vinske trte v središču naše čudovite vasi, dvodnevne otroške delavnice (peka peciva in izdelovanje velikonočnih okrasov), kreativno delavnico Pletenje velikonočnih venčkov in pripravile zelo zanimivo in pestro velikonočno razstavo, ogledale smo si tudi velikonočne razstave pri naših sosedih, izvedle inovativno peko kruha z uporabo zelišč in ostalih dobrot za velikonočno razstavo. Zelo kreativno smo se lotile priprave in izvedbe velikonočne razstave, predvsem še članice Marica Štrucl, Brigita Kuri in Zinka Lorenčič. V soboto pred cvetno nedeljo smo izvedli Posvet na temo »Pomladna zeliščna kuharija« s krajšim kulturnim programom. Za degustacijo smo poskrbele dekleta in žene DKDŽ Cerkvenjak z domačinko Vero Rajh in ljubiteljice narave in vrtov Sv. Ruperta v Slovenskih goricah z Marijo Čuček. Profesorica Ela Žibrat je predstavila začetek delovanja Zeliščarskega krožka v OŠ Cerkvenjak - Vitomarci pod strokovnim vodstvom profesorice Jožice Vršič. V letu 2025 nam je zanimivo predavanje o uporabi zdravilnih rastlin predstavila dr. Ana Vovk Korže na podlagi dolgoletnih izkušenj iz učnega poligona v Dolah in v letu 2026 še Katja Temnik s praktičnimi izkušnjami iz zeliščnega vrta Majnika kot nekdanja vrhunska športnica in nosilka

dopolnilne dejavnosti na ekološki oz. biodinamični kmetiji v Ločah ob žički kartuziji.





V Društvu kmečkih deklet in žena Cerkvjenjak izvajamo zanimive inovativne in kreativne dejavnosti, med drugim tudi lončarske delavnice.



V Društvu kmečkih deklet in žena Cerkvjenjak poteka praznično vzdušje v okviru številnih občinskih prireditev v okviru 28. občinskega praznika Občine Cerkvjenjak, med drugim bo odlično izvedena že 10. VESELA POLETNA KUHARIJA z domačimi društvi.

Tudi letošnje leto aktivno sodelujemo na številnih dogodkih v okviru praznovanja 28. občinskega praznika Občine Cerkvjenjak, seveda vse po terminskem načrtu dela za leto 2026.

Vsako leto v mesecu aprilu zelo uspešno izpeljemo lep pomladni pohod »Zdravimo se z naravo« po idilični cogetinški in grabonoški dolini proti Blagušu v Sv. Juriju ob Ščavnici. Namen cvetnega pohoda je predvsem aktivno gibanje po nedeljskem kosilu na svežem zraku v odlični družbi domačinov, znancev in prijateljev.

Med potjo se okrepčamo pri naših domačinih in članicah z zelo okusno malico in z domačo kapljico med vinogradi. V letu 2025 smo zaključili v centru Cerkvjenjaka v domu kulture, kjer smo si v avli Vlada Tušaka ogledali že zelo bogato jubilejno 20. velikonočno razstavo.



Na dan Zemlje, 22. aprila 2026, smo skupaj z učenci OŠ Cerkvjenjak - Vitomarci posadili lipo nad šolskim igriščem. Na šolskem okrasnem vrtu pod vodstvom prof. Jožice Vršič Novoselnik in prof. Ele Žibrat smo v okviru naravoslovnega dne uredili gredice s številnimi okrasnimi in zdravilnimi rastlinami, kot so materina dušica ali timijan, dobra misel ali (kraški) šetraj, rožmarin, drobnjak, hermelika, lovor, melisa, poprova meta, pehtran, žajbelj, kamilica, netresk, luštrek, sladke gozdne jagode, sivka, ameriški slamnik, bergenija itd.



Članice društva smo v letu 2025 v gospodinjstvi učilnici osnovne šole znova izvedle kreativno pomladno zeliščno kuharijo. Iz domačih lokalnih pridelkov in zelišč iz neposredne bližine šole smo pripravile okusno koprivino juho z mladim česnom, koprivin in pehtranov burek. Žejo smo potešili s koprivinim in melisinim čajem. V letu 2026 smo pripravili skupaj z učenci in učenkami 6. razreda zelo okusno porovo juho in jabolčno pito ter zdravilni zeliščni čaj.

Maja 2024 smo bili tudi z vinogradniki v Međimurju, ogledali smo si kulturne znamenitosti mesta Varaždin, povzpeli pa smo se tudi na Madžarkin breg in ohladili v veliki vinski kleti v Štrigovi. Konec meseca aprila 2025 smo se podali z Društvom vinogradnikov in ljubiteljev vina Cerkvjenjak, na enodnevno ekskurzijo v Olimje in Podčetrtek.

V Olimju smo si ogledali zelo zanimiv minoritski samostan s cerkvijo Marijinega Vnebovzvetja in eno izmed najlepših lekarn s freskami na svetu. Sprehajali smo se po velikem zeliščnem vrtu vse do čokoladnice, kjer smo se tudi posladkali. Prijetno razpoloženi smo pot nadaljevali na prekrasen Jelenov greben in nato še v Podčetrtek na že 10. Festival vina in čokolade. Domačini so nas prijazno postregli z lokalno kuli-





nariko in z izvrstnimi vrhunskimi vini, saj smo lahko poizkusili številne produkte pri več kot 50 vrhunskih ponudnikih od blizu in daleč, skratka iz vseh kotičkov prelepe naše Slovenije. Z vlakom bi se lahko popeljali tudi na lepo obnovljeni grad Podčetrtek, vendar se zaradi deževnega vremena nismo.

Polni prijetnih vtisov, tudi od fantastičnega nastopa Nine Pušlar in izbora županovega vina s slovensko vinsko kraljico Nino Polanec ter s številnimi vinskimi vitezi, smo z velikim veseljem srečno prispeli v ljubi naš domači kraj z našo vinsko kraljico Patricijo Peklar, katero je nadomestila Ivana Vršič.



V začetku junija 2025 smo s skupnimi močmi izpeljali že 10. Veselo poletno kuharijo v objemu lip v centru naše cvetoče vasi.

Zelo okusne enolončnice, različne kisle juhe, več vrst golaža je kuhalo 15 skupin oziroma domačih društev: PGD Cerkvenjak, Društvo »Krdebač«, Območno združenje veteranov vojne za Slovenijo, Nogometni klub Cerkvenjak, DKDŽ Cerkvenjak, Društvo upokojencev Cerkvenjak, Turistično društvo Cerkvenjak, Občinska organizacija Rdečega križa Cerkvenjak, Moto klub Slovenske gorice – Cerkvenjak, Društvo vinogradnikov in ljubiteljev vina Cerkvenjak, Športno-turistično društvo Smolinci – Župetinci, Društvo general Maister Cerkvenjak, Čebelarско društvo Ivan Jurančič Cerkvenjak, Župnijski pastoralni svet Setega Antona Puščavnika v Slovenskih goricah in cerkvenjaški pritrkovalci.

Veselo poletno kuharijo je zelo popestrila naša skupina DKDŽ CERKVENJAK s sveže pečeno slovensko-goriško gibanico.



Ob koncu kuhanja so imeli tudi številni obiskovalci možnost okusiti odlične kuhane jedi z domačim kruhom, lokalnimi vini in domačimi sokovi ob prijetni glasbi in petju veselega Jurovčana iz Sv. Jurija v Slovenskih goricah.

Vesela kuharija ni imela tekmovalnega značaja, saj so bile vse jedi izvrstne, ker so ostali le prazni kotlički. Vsem ekipam smo v znak zahvale in na nadaljnje odlično sodelovanje podarile simbolično darilce.

Zelo se veselimo tudi nadaljnjih aktivnosti na vasi, ker prenašamo uporabno znanje s starejše na mlajše generacije in obratno, saj s tem krepimo pozitivne medsebojne odnose med obstoječimi in novimi prebivalci Cerkvenjaka. Radi se veselimo in razvijamo naše čudovito podeželje pri Sv. Antonu v osrčju preprosto čudovitih Slovenskih goric.

Od meseca julija do septembra smo izvedle redne mesečne sestanke v zvezi z organizacijo in s sodelovanjem na številnih dogodkih po terminskem načrtu dela za tekoče leto. Nekaj članic DKDŽ se je 14. julija 2024 izkazalo zelo uspešno tudi v Jakobu, na 14. državnem tekmovanju JAKOBSKA KÜHLA 2024 v kuhanju kisle štajerske župe in z doseženo bronasto Jakobsko kühlo. Državno prireditev je organiziralo Društvo kmečkih žena Jakob v sodelovanju z Zvezo kmetič Slovenije.





V začetku avgusta smo žene in dekleta poskrbele za prigrizke tudi na postavitvi klopotca, ki varuje Johanezovo trto v centru Cerkvjenjaka.

Članice DKDŽ Cerkvjenjak smo se prijavile na razpis, ki ga je objavil Zavod za turizem in razvoj Lendava, in sicer na mednarodno tekmovanje v kuhanju bograča »Bogračfest 2024, 2025 in 2026« v sklopu VIANRIUMFESTA, ki se je odvijal zadnji teden v avgustu v starem mestnem jedru Lendave in si zaslužile bronasto in srebrno priznanje. Zelo smo se potrudile pri kuhanju bograča in lepo urejenem prireditvenem prostoru, kjer smo z velikim veseljem in navdušenjem predstavljale naše društvo oz. našo ljubo občino.

Namen prireditve je bil ohranjanje tradicionalnega kulinaricnega izročila kraja, promocija kulinarike in vinske kulture, zabava in druženje ob vrhunski kulinaricni ponudbi v svetovni prestolnici bograča. Pravico do udeležbe na tekmovanju so imele domače ali tuje fizične ali pravne osebe, posamezniki ali društva, ki sprejemajo razpisana pravila tekmovanja.

Tekmovališče »Bogračfesta« je bilo locirano v starem mestnem jedru, v veliki meri vzdolž Glavne ulice in na okoliških lokacijah, ki so v neposredni bližini. Izredno smo uživale v kuhanju bograča, saj smo pogostile tudi številne obiskovalce, med njimi tudi naše ljube domačine iz Cerkvjenjaka.

V začetku septembra in v novembru smo izvedle z domačinko Suzano Rajh iz Lončarskega centra Maribor zelo uspešno prve dvodnevne lončarske delavnice v večnamenski dvorani gasilskega doma in v avli Vlada Tušaka v Cerkvjenjaku, za članice in člane ter mladino. Ustvarili smo izjemne unikatne glinene izdelke, katere bomo predstavile na božičnem sejmu in velikonočni razstavi ter praktično uporabile na veseli poletni kühariji. V kuhinji smo zelo uspešno preizkusile tudi novo električno peč, saj



smo spekle zelo okusne pice in slovensko-goriške gibanice, katere smo ponudile vsem, ki so se udeležili dvodnevni delavnic.

S svojim obiskom so nas počastili tudi pomembni gostje, in sicer poslanec DZ RS Franc Breznik, častni občan Franc Kuri, gospodar gasilskega doma Dani Kuri in podžupan Občine Cerkvjenjak Franci Zorko, kateri je podelil članicam DKDŽ čudovite šopke za zahvalo in zelo uspešno delovanje v društvu ter za doseženo okroglo jubilejno obletnico.

V mesecu septembru smo na prvi jesenski dan zelo uspešno izpeljale Jesenski pohod po Občini Cerkvjenjak »Zdravimo se z naravo«, in sicer po Firbasovem nasadu hrušk, travnikih, polju, gozdu, lepo urejenih cerkvjenjaških naseljih. Lahkotno smo hodili malo manj kot 3 ure, iz Cerkvjenjaka smo se napotili proti Cenkovi, obiskali



smo arheološki park v Brengovi, ogledali smo si Palučvo in Plojevo kmetijo v Brengovi ter občudovali vrtove v Čagoni ter se sproščeni vrnili nazaj v center naše lepo urejene vasi. Namen pohoda je bil predvsem aktivno družinsko gibanje po nedeljskem kosilu na svežem zraku s prijetnim druženjem v domačem kraju. Med potjo so nas pogostili, naša gostoljubna članica Terezija Firbas s svojim možem in prijazna Rozina Topolovec, z drobnim pecivom in z odlično domačo vinsko kapljico.





V tem mesecu smo se družile in sproščale svojo dušo in telo tudi na JOGI s Kristino Travnekar iz Svete Ane v Slovenskih goricah.

Kot vsako leto smo bile dekleta in žene zelo aktivne tudi na trgatvi Johanezove trte v centru Cerkvenjaka pri kapelici Sv. Janeza Nepomuka.

Na voljo je bila tudi še vroča antjovška slovenskogoriška gibanica, ki smo jo pripravile in spekle kar v novi mobilni peči na kraju samem.

V mesecu oktobru smo nadaljevali z deli na projektu Biovrt & zeliščarstvo v sodelovanju z OŠ CERKVENJAK-VITOMARCI.

DKDŽ smo pomagale razviti uspešen zeliščarski krožek v naši OŠ, zato bomo še v drugi polovici oktobra izvedle kuharsko delavnico JESENSKA SOČNA KUHARIJA, s poudarkom na uporabi lokalnih zelišč, sadja, buč, gob in kostanjev. Skuhali smo gobovo juho z ajdovimi žganci in kostanji ter spekli okusen bučno-jabolčni zavitek. Mladim poskušamo približati delo na vrtu in proces, kako lahko zelišča in lokalne pridelke vključimo v zdravo, domačo kulinarijo in v svojo prehrano.

V društvu kmečkih deklet in žena Cerkvenjak kreativno ustvarjamo tudi na tradicionalen način in prenašamo znanje na mlajše generacije.

V zadnjih treh mesecih smo se družile na rednih in izrednih mesečnih sestankih ter na številnih jesensko-zimskih lokalnih dogodkih. Zelo uspešno smo ponovno izvedle tudi lončarsko delavnico z našo domačinko, članico in velikodušno kreativno učiteljico Suzano Rajh iz Lončarskega centra Maribor, kjer smo se naučili izdelati skodelico in krožnik. V rožnatem mesecu oktobru smo nadaljevali z deli na projektu Biovrt & zeliščarstvo v sodelovanju z OŠ CERKVENJAK-VITOMARCI, posadili smo še nekaj zdravilnih rožic pred osnovno šolo.

DKDŽ se trudi razvijati zeliščarsko



dejavnost v naši osnovni šoli, zato smo še v drugi polovici oktobra izvedle kuharsko delavnico JESENSKA SOČNA KUHARIJA, s poudarkom na uporabi lokalnih zelišč, sadja, buč, gob in kostanjev. Skuhali smo gobovo juho z ajdovimi žganci in kostanji ter spekli okusen bučno-jabolčni zavitek. Mladim poskušamo približati delo na vrtu in proces, kako lahko zelišča in lokalne dobrine z lahkoto vključimo v zdravo prehrano, predvsem preko okusnih degustacij in uporabimo zdravilne rastline tudi za aranžerski namen kot npr. raznovrstni venčki, šopki, ikebane itd.



S tradicionalnim slovenskim zajtrkom, tretji teden v mesecu novembru, smo članice DKDŽ zaključile z najmlajšimi iz vrta Pikapolonica, kakor tudi z učenci in učenkami OŠ CERKVENJAK - VITOMARCI »Teden slovenske hrane« in tako praktično prikazale pridelke in izdelke domačih lokalnih ponudnikov v neposredni bližini.

Z našimi mladimi smo pripravili zdrav slovenski zajtrk z domačim kruhom, kostanjevim in cvetličnim medom in s sadnimi marmeladami. Okusiti je bilo mogoče več vrst marmelad: slivovo, češnjevo, figovo, jagodno in hruškovo marmelado. Mlajši in starejši otroci so lahko poizkusili celo paletu zelo sočnih in okusnih svežih jabolk iz sadjarske kmetije Šilec iz Drbetincev, od jonagolda, zlatega delišesa in bonite. Iz idareda je bil pripravljen vroč jabolčni zavitek. Na





bogato obloženi mizi je bilo mogoče degustirati tudi ocvirkovo pogačo. Žejo smo pogasili še s toplim zeliščnim čarobnim čajem.



Sredi novembra smo bile zelo aktivne tudi na martinovanju v sodelovanju z Društvom vinogradnikov in ljubiteljev vina v Cerkvjenjaku, saj smo se povесelili predvsem z domačini ob izvrstni domači kapljici in zelo okusni kmečki malici z domačim kruhom. Pripravile smo kisló zelje, pražen krompir z Rojsovimi ocvirki in Fleisingerjevo klobaso. Tudi tokrat je v centru Cerkvjenjaka dišalo po božanski slovensko goriški gibanci in ocvirkovci.

Konec novembra smo se v adventnem pričakovanju odpravile na izlet v Občino Šoštanj, v Ravnah smo si ogledale krasno razstavo cvetja, raznovrstnih zelišč in drugih lokalnih dobrot v dvorcu Gutenbuchel. Zahvaljujemo se prijaznim domačinom za gostoljubnost in našemu gasilskemu društvu za kombi, s katerim nas je zapeljala naša članica Marica Štrucl in naši članici Marijani ter Alojzu Firbas, ki sta prav tako napolnila kombi in nas srečno pripeljala domov z darili in božičnimi zvezdami. Bilo je zelo poučno in zabavno pozno v noč.

Tudi v decembru smo zelo aktivni, saj spoznavamo vedno znova in znova pravljíčno, zimsko, božíčno kuharíjo skupaj z mladimi. Najstarejše članice smo spekle zelo bogat in omamno okusen sadni kruh »klecnbrot« na domačiji Firbas, katerega smo pojedli na prednovoletnem srečanju kmečkih žena UE LENART, skupaj z najkmetico leta 2025 Matejko Sečnik iz Horjula nad Škofjo Loko in Natašo Kramberger, Prešernovo nagrajenko, novinarko, pisateljico in posebno kmetico iz Občine Sveti Jurij v Slovenskih goricah. Na tradicionalnem srečanju smo se družili in izmenjali nekaj pozitivnih mnenj o razvoju slovenskega podeželja tudi z župani iz sosednjih občin, predstavniki KGZS iz Lenarta in Ptuja, ponovno po desetih letih tudi v naši občini in sicer v Gostišču pri Antonu v Cerkvjenjaku.

Vsako leto sodelujemo tudi na božícnem sejmu in blagoslovu jaslic pod našo farno cerkvijo Sv. Antona Puščavnika v Slovenskih goricah, skupaj s Kulturnim društvom in Turističnim društvom Cerkvjenjak ter Društvom Vincar.



Pripravljamo tudi dogodke, kot so literarno kulinaríčni popoldnevi. Letos smo z otroki brali ljubezenske pesmi, brali zgodbe in pekli Gregorčke.



Z izdelavo lokalnih kulinaríčnih dobrot in ročnih izdelkov ustvarjamo večjo prepoznavnost naše bogate destinacije SLOVENSKE GORICE, PREPROSTO ČUDOVITE. Mladim in starejšim obiskovalcem pa omogočimo, da domov odnesejo okus našega kraja, VINO IN POGAČE, KAR NAM V CERKVJENJAKU RES ZELO PAŠE, skratka doživite preprosto čudovite Slovenske gorice tudi vi!

Zelo se veselimo tudi v bodoče novih članic in članov, saj res želimo sodelovati in se aktivno vključevati v življenje na vasi, prenašati uporabno znanje tudi na mlajše generacije in krepiti vezi med prebivalci Cerkvjenjaka ter hkrati razvijati naše čudovito cerkvjenjaško podeželje v osrčju preprosto čudovitih Slovenskih goríc.

V upanju, da se kmalu vidimo na zanimivih prireditvah v naši občini, občini prijaznih ljudi.

mag. Lidija Šipek



Himna in ljudske pesmi

Prav lepo je res na deželi

Prav lepo je res na deželi
Kjer hišca na samem stoji
Okol`so pa trav`nki zeleni
To mene najbolj veseli
Vsak kmetič ima svoje veselje
Če lepo pošteno živi
Čez dan si zažvižga zapoje
Zvečer pa prav sladko zaspi

Sem deklica mlada vesela

Sem deklica mlada vesela
Sem pravo slovensko dekle
Kot slavček veselo bi pela
Da b`daleč razlegalo se tralala tralala
Ko zjutraj danica priplava
Že mika me glasno zapet
In komaj se dan mi zaznava
Jaz tiho začnem žvrgolet
Zakaj bi veselo ne pela
Zakaj bi vesela ne b`la
Saj vsak dan krog mojega čela
Mi sapca prijetno pihlja

Antonovska himna

Na hribčku stoji cerkvice -
Sv. Anton v njej kraljuje,
k njemu bom poromala,
da mi on svetuje.
Tralala, tralala, tralala....
Me Sv. Anton uslišal bo
in dal mi bo možička,
jaz pa mu zredila bom
debelega prašička.
Tralala, tralala, tralala....
Je Sv. Anton uslišal me
in dal mi je možička,
jaz pa mu rodila sem
vsako leto fantička:
Tralala, tralala, tralala....
Na klinčku visi kiclca,
prav lepo je nabrana,
rasti, rasti deklica,
da ti bo štimana
Tralala, tralala, tralala....

Dekle zakaj si žalostna

Dekle zakaj s`tak` žalostna
Povešaš mi oči
Usahnil mi je rožmarin
In nagelj se suši
Dobiš za nagel semena
Vršič za rožmarin
In drugi ti pognal bo spet iz novih korenin
In drugi ti pognal bo spet
Tako lepo cveteč
Al nikdar več tako lepo
Kot prvi bil duhteč.

Res hudi so časi prišli

Res hudi so časi prišli
Za dnarce jamramo vsi
A jaz pa ko druga ne vem
Na goro Kalvarijo grem
Ko tja na goro prispem
Na drevcu gnezdece uzrem
Si mislim mladiče bom vzel
Za večerjo bom pohane imel
In splezal sem gor na drevo
Saj plezati res ni težko
Al smola in groza je to
Da gnezdece prazno je blo
Kaj meni za gnezdece mar
Pod drevo zagledam mlad par
Držala sta se za roke
Menjala poljubčke sladke
Pa on ji govori tako
Da je nikdar zapustil ne bo
Če ga danes uslišala bo
Jaz rada uslišim to več
Al`nekaj pozabit ne smeš
Če nesrečni slučaj bi hotel
Le kdo bo za sinka skrbel
Nikar ne skrbi za to
Saj nad nama prebiva nekdo
Nad nama prebiva gospod
Ki z voljo preživlja ves rod
Ali mene pograbi zdaj srd
Na drevesu postanem ves trd
Če ne gresta takoj mi domov
Se vama bom na glavo posro!

Rože je na vrtu plela

Rože je na vrtu plela
Pela je pesmi glasno
Živo v lice zarudela
Ko je stopil fant pred njo
Daj mi dekle cvetko zalo
Da si jo na prsi pripnem
Za spomin cvetlico zalo
Predno v tuje kraje grem
Kito cvetja mu je dala
S cvetjem mu je dala srca
Sama v vrtu je ostala
On pa po svetu šel od nje
Čez ograjo vrtno gleda
Mimo gre mnogo ljudi
Deva bleda, deva bleda
Njega od nikoder ni
Al njega njega ni, al njega njega ni
Al njega od nikoder ni
Ko pa je prišel on
Stisnil roko
Močno utolaženo
Srce je b`lo!

Jaz`mam pridno gospodinjo

Celi teden je korenje plela
V soboto pa je na njem obsedela
Jaz`mam pridno gospodinjo
Gospodinjo kmetičko
Celi teden je cote prala
V soboto pa je v mlako pala
Jaz`mam pridno gospodinjo
Gospodinjo kmetičko
Kaj sem moral zdaj trpeti
Če sem hotel jo iz mlake meti
Jaz mam pridno gospodinjo kmetičko
Celi teden pri peči sedela
Da ji je jenka pregorela
Jaz mam pridno gospodinjo kmetičko

V dolini prijetni je ljubi moj dom

V dolini prijetni je ljubi moj dom
Nikoli jas njega zapustil ne bom
Pod lipo domačo najraje sedim
V domačem veselju zadovoljno živim
Ne išči si sreče prijatelj drugje
Al misliš dobiti na tujem jo kje
Saj marsikateri je hodil po svet
Nazadnje proti domu se vrnil je spet
Domače cvetlice najlepše cveto
In ptički domači najlepše pojo
Prijatl`i domači so milega srca
Ljubezen zvestoba le biva doma
Doma preživeti vse dni si želim
Umreti se tudi doma ne bojim
V domači gomili se spava sladko
Mi bratci sestrice rahljajo zemljo



Posebne zanimivosti

Slovensko goriška (slovenjegoriška) gibanica iz krušne peči

Zgodba o gibanici s poudarkom na „gibanci“ iz Osrednjih Slovenskih goric. Zapisi o njej se od avtorja do avtorja razlikujejo. Nekateri jo označujejo kot praznično pecivo, drugi kot božansko pogačo, nekateri pa jo povezujejo tudi s plastno razrezano in z nadevom polnjeno torto. Ko posežemo po tradicionalnih jedeh, odkrijemo bogastvo okusov in skrivnosti domače kuhinje, ki se prenašajo iz roda v rod. Ena izmed nepogrešljivih dobrot je sigurno božanska pogača, ki jo v Cerkvenjaku imenujemo SLOVENSKO GORIŠKA GIBANCA, pečena v domači krušni peči. Kmečke žene so jo pripravljale ob pomembnih dogodkih, kmečkih delih in praznikih kot je božič, velika noč, na porokah in sedminah. Skoraj vsaka vas ima svojstven recept. Gospodinje so jo nekoč pripravljale le iz sestavin, ki so bile dostopne le na kmetijah. Moka, mleko, kvas, skuta, kislá smetana in maslo so glavne sestavine gibanice, ki so jo gospodinje pripravile le ob posebnih priložnostih. Na območju Slovenskih goric je gibanica tudi v današnjem času, tako kot je bila v zadnjih nekaj desetletjih, pogosto na praznično pogrjnjeni mizi. Spremenil se je le nekoliko način postrežbe. Gibanica ni sezonska hrana, ampak je odvisna od dojve, količine kravjega mleka. Domačini iz Cerkvenjaka se spominjajo, da so krave dajale različno količino in kvaliteto mleka, maščoba je bila od krave do krave drugačna, saj je na okus mleka bistveno vplivala kakovostna krma (seno, otava ali silos). Kmečke gospodinje svoje znanje še danes prenašajo iz roda v rod, pri tem so se izoblikovali različni recepti, ki so v osnovi podobni, od vasi do vasi se razlikujejo le v podrobnostih, kot so dodatki začimb, manjša odstopanja v količini uporabljenih sestavin ter v izdelavi. Ko predstavljamo našo antujovško



gibanco, imamo v mislih skuto gibanico, ki ji v naših krajih rečemo sirova.

Pomembna razlika, ki jo opazimo v receptih, je dodajanje kvasa. V pretežnem delu osrčja Slovenskih goric se k moki za testo dodaja v manjših količinah kvas, medtem, ko se na območju Cerkvenjaka in v bližnji okolici pečejo gibanice brez dodanega kvasa. V izdelavi so razlike vidne v številu gib (plasti testa), ki se gibljejo od štiri do deset.

Pri pripravi gibanice posebej pazimo na kvaliteto sestavin, ki naj bodo v kar največji meri domačega izvora. To še posebej velja za maslo, skuto, kisló smetano, ker je domače bolj polnega okusa, ker so narejeni iz polnomastnega mleka. Vlečeno testo za gibanco pripravimo iz bele moke, gladke in ostre. Sol je obvezna sestavina, dodamo tudi maščobo za boljšo vlečljivost testa. Tekočina za zamesitev je običajno mlačna voda ali razredčeno mleko. V testo lahko dodamo tudi jajce in vanilin sladkor.

Moko za testo vedno presejemo v skledo in dodamo vse sestavine naenkrat. Zamesimo srednje čvrsto testo, ki mora pokrito počivati vsaj pol ure, ker se sicer ne vleče. Testo za gibanico mesimo le z eno roko.

Nadev za gibanico običajno pripravljamo iz skute, kisle smetane, jajc in sladkorja. Lahko dodajamo razne dodatke, kot je vanilin sladkor, cimet, limonina lupina, kar je značilnost posamezne vasi ali domačije. Zelo pogosto se za potres po nadevu uporabljajo rozine. Skuto v skledi zdrobimo in dodamo kisló smetano ali mešanico sladke in kisle smetane, jajce, sladkor in dišave. Med počivanjem testa pripravimo nadev. Nadev pripravimo za vsako peko posebej, saj lahko zvedeni. Tak nadev je težko uporabiti, saj izteka naprej ob mazanju na testo, nato pa še pri pečenju.

V posodi pripravimo posebej smetano in posebej stopljeno maslo za premaze.

Slastne in vrhunske gibanice pečemo v krušni peči, za kar moramo peč pravilno pripraviti.





Krušno peč zakurimo s suhim vejevjem, povezanim v snope, ki jih tukajšnje gospodinje zelo različno imenujejo (pušli, bašli, hosta). Uporabimo veje lesa, ki ne smoli. Najbolj primeren je bukov les, lahko pa uporabimo tudi gaber ali jablano, lahko pa tudi rožje, ki ostane po rezi vinske trte. Za eno peko zadostujejo trije do štirje snopi debelejšega vejevja, če je potrebno, dodamo še nekaj tanjših drv. Kurjenje peči traja približno uro in pol, da dobimo žerjavico, iz katere se več ne kadi. Žerjavica mora biti lepo razporejena po celotni površini peči. Ko žar pojenja in se začne spreminjati v pepel, je pravi čas, da ga z grebljico odstranimo s površine za peko na rob peči.

Dno peči nato ometemo z metlo iz naravnih materialov (breza, koruzno ličje, sirek), namočeno v vodo, da ne zagori. Primerna temperatura v peči se lahko ugotavlja na različne načine. Ponekod vržejo v peč moko, ki se ne sme zažgati. Drugod preizkušajo z roko, ki jo pomolijo v peč in merijo (štejejo do deset), koliko časa vzdržijo. Marsikje pa že imajo termometre za daljinsko odčitavanje. Gibanico damo najprej na papir za peko in nato še na lopar z daljšim ročajem, s katerim jo položimo v krušno peč. Peč zapremo z veho, to je večji kovinski pokrov, ki zapre odprtino krušne peči. Pečenje traja okrog 25 minut, medtem večkrat pogledamo, če se primerno peče. Če se peče prehitro, odprtino peči pustimo nekoliko odprto, če poteka prepočasi, pustimo gibanice v peči več časa. Za peko gibanic so potrebne izkušnje, pri katerih dobimo občutek za temperaturo.

Ko gibanica dobi zlato rumeno barvo, jo vzamemo iz peči, takoj odstranimo papir za peko in jo predamo na lesen lopar.

Gibanico še vročo premažemo s smetano, lahko dodamo tudi maslo in jo sladkamo. Ponekod uporabljajo pregreto mešanico prej omenjenih sestavin. Rob namažemo z maslom, da postane mehkejši. Postrežemo jo še toplo, ker je takrat najboljša.



Za slovenskogoriško gibanico je zbranih veliko receptov s področja Slovenskih goric, predvsem iz okolice Benedikta, Cerkvenjaka, Lenarta, Sv. Ane, Sv. Jurija in Sv. Trojice v Slov. Goricah.

Recept:

Preverjen in najpogosteje uporabljen recept na področju Cerkvenjaka

Vlečeno testo:

400 g gladke moke, 100 g ostre moke, malo soli, 3 do 4 žlice olja, mlačna voda

Nadev:

750 g skute in 1 kg kisle smetane iz domačega polnomastnega kravjega mleka, 1 jajce iz kokošje reje na prostem, sladkor in maslo.

Umesimo srednje trdo testo, ki nekaj časa počiva. Testo na loparju razvaljamo. Rob testa zarežemo na več mestih, da dobimo najmanj 4 gibe ali več. Testo na loparju pokapamo s stopljenim maslom in čez povlečemo prvo gibo. Nato razmažemo nadev, ki smo ga pripravili iz skute, sladkorja in kisle smetane, v katero smo pred tem umešali jajce. Povlečemo še preostale plasti testa in jih premažemo s smetano. Tudi že pečeno pogačo premažemo s smetano.

Bogastvo, ki ga želimo ohraniti, je zagotovo naša antujovška gibanca, ki je ena izmed najboljših pogač v celi paleti gibanic severovzhodne Slovenije. V tem delu naše dežele je na izbiro veliko slanih in sladkih pogač. Gibanca je praznična božanska pogača, ki je nastala tekom desetletij, kot posledica posebne oblike življenjskega sloga tukajšnjega prebivalstva, ki se je razvijalo skozi stoletja. Ugodne naravne razmere in z njimi povezani mnogi domačini so preživeli s pomočjo živinoreje, poljedelstva, sadjarstva in vinogradništva ter gozdarstva. Gibanica predstavlja še danes dobro in skrbno gospodinjstvo, ki je tudi ponos kmečke hiše. Gibanica je najboljša nagrada za težko opravljeno delo in tudi ob družinskih praznikih. Na podeželju je vsak dan praznik, ko se speče božanska pogača, ker naše še nam vedno najbolj paše.





Aleluja

Sestavine za 1 osebo:

- 2 žlici posušenih in zdrobljenih repnih olupkov
- 2 žlici prosene ali ajdove kaše
- juha, v kateri se je kuhalo prekajeno meso
- žlica ocvirkov
- sol
- poper
- kumina



Priprava:

Jed omenjamo zato, ker je izredno zanimiva.

Objavljena je bila v reviji Kmečka žena leta 1939 in v kuharski knjigi leta 1890. Poznana je bila po celi Sloveniji. Povsod so jo malo drugače pripravljali. Aleluja so repni olupki in je kot velikonočna jed spomin na čase hude lakote. Jeseni, ko je repe povsod dovolj, olupke posušimo. Shranimo jih na suhem mestu. Pred uporabo jih postavimo na peč ali v pečico, da so krhki, in jih zdrobimo. Čez noč jih namočimo v vodo. Naslednji dan jih operemo in damo kuhat skupaj z oprano kašo v vodi, v kateri se je kuhalo prekajeno meso. Kuhano alelujo vlijemo v skledo in zabelimo z ocvirki.

Bosman

Bosman je obredni kruh v obliki podolgovate pogače, spletene iz več kit testa in okrašene s papirnatimi rožami in okraski iz testa. To je v bistvu ženitovanjska pogača, ki jo naredi nevestina botra, na koncu svatbe pa jo starešine razdelijo med svate. Simbolizira željo po moškem potomstvu. Bosman pomeni otrok ali dete in govori o njegovem krstu. Bosman v nevestinem krilu kaže željo po več otrocih. Toga oblika bosmana spominja na togo povitega dojenčka.

Okrašena ženitovanjska pogača je upodabljala s svojo zunanjo obliko vso bodočo družinsko srečo in hišno blagostanje. Otrok in kruh sta v bosmanu tako trajno in nerazdružljivo med seboj povezana, kakor žitno zrno in telesni plod ali kakor dojenček in testo v nečkah.

Ob dveh dejanjih življenjskega kroga, porodu in krstu, kjer je bosman še kako prisoten, se približamo poljedelskemu obrednemu prizoru splošnega štajerskega obreda. Ta prizor je tako značilen in svojevrsten, da si v preteklosti brez njega štajerskega ženitovanjskega bosmana sploh ne bi mogli predstavljati.

Sestavine za biskvit

- 1 kocka kvasa
- 1/2 kg ostre moke
- 1/2 kg gladke moke
- 150 g margarine
- 150 g sladkorja
- 3 jajca
- 1 vanilij
- 1 žlička soli
- 1/2 l mleka
- naribana limonina lupina
- 1 jajce za premaz



Priprava:
 Modelisno naredimo kvas s mlečno mleko, žlico sladkorja in pustimo, da vzhaja. Moko presesamo in skledo dodamo ostale sestavine, nato kvas na kvalec. Poljemo polovico mleka, ostalo pa po poljih in gnetemo v gladko testo. Pustimo vzhajati na toplu, da se masa podvoji in sredi polnimo s kvaso. Testo se skleda doma na pomočnik mize in ga razdelimo na sedem enakih delov. Iz vsakega dela naredimo ovalne spletene dve kit, ene iz starih valjčkov, druge pa iz treh valjčkov. Za majhno kito položimo na mleko in pustimo vzhajati, vsaj 1/2 ure. V segreto pečico 180-200°C, domo bosmanu ki ga pred tem namakemo v razmehanih jajcem in pečemo 40-45 minut. Za bolj mek bosman se kipi, si od celotne količine testa odstavimo kumpico testa in iz njega oblikujemo okraske (rože, pičke, liste...) in jih pred peko položimo na bosmanu.

Splošno lahko ugotovimo, da so vsi ženitovanjski prizori, obredni dvogovori in plesi z jedili v precejšnji meri skupna zadeva alpsko-panonskega ljudstva in mnogih drugih evropskih narodov. Štajerski bosman ima svojo osnovo, iz katere se je razvil prav v ženitovanjskem prinašanju in polaganju jedi na mizo pred starešino in pred poročni par. Seveda pa je potrebno poudariti, da ta poljedelski obred kaže tudi svoje posebnosti, saj nam odkriva panonsko občutljivost in smisel za dober kruh.





Torta

Sestavine za biskvit

- 8 jajc
- 300 g sladkorja
- 300 g ostre moke
- 1 vanilij
- 1 pecilni prašek
- naribana limonina lupinica

Priprava:

Ločiš beljake in rumenjake. Iz beljakov stepeš trd sneg, počasi dodajaš sladkor z vanilijem, nato pa postopoma rumenjake, da dobiš gladko puhasto zmes. Ostale sestavine počasi s penovko umešamo v testo. Maso vlijemo v model za torto in peči na 180-200 stopinj 40 minut, v naprej zagreti pečici.



Sestavine za kremo

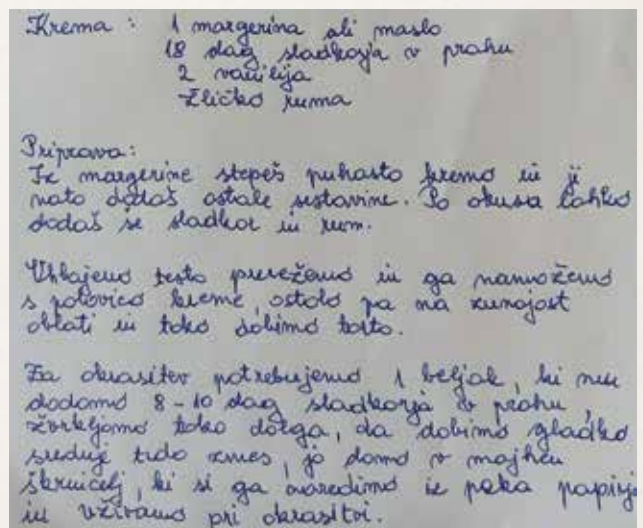
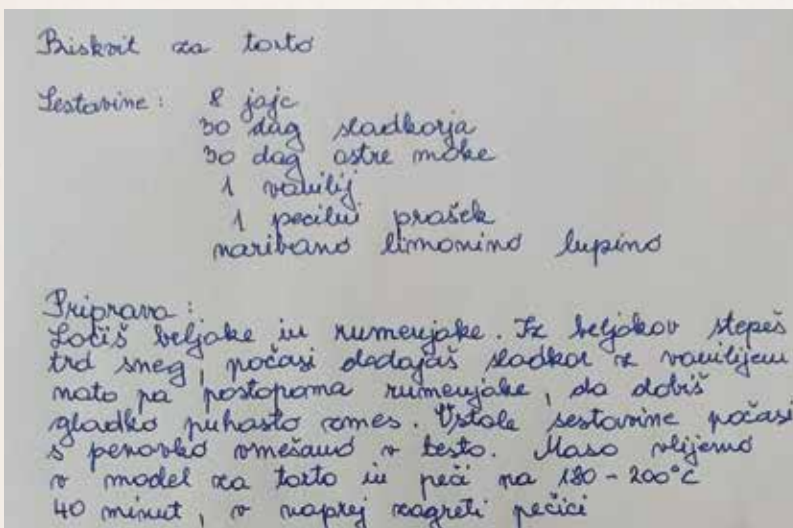
- 1 margarina ali maslo
- 180 g sladkorja v prahu
- 2 vanilija
- žlička ruma

Priprava:

Iz margarine stepeš puhasto kremo in ji nato dodaš ostale sestavine. Po okusu lahko dodaš še sladkor in rum.

Ohlajeno testo prerežemo in ga namažemo s polovico kreme, ostalo pa na zunanost oblata in tako dobimo torto.

Za okrasitev potrebujemo 1 beljak, ki mu dodamo 80-100 g sladkorja v prahu, žvrkljamo tako dolgo, da dobimo gladko srednje trdo zmes, jo damo v majhen šrkniceelj, ki si ga naredimo iz peki papirja in uživamo pri okrasitvi.



Nasveti in triki gospodinj

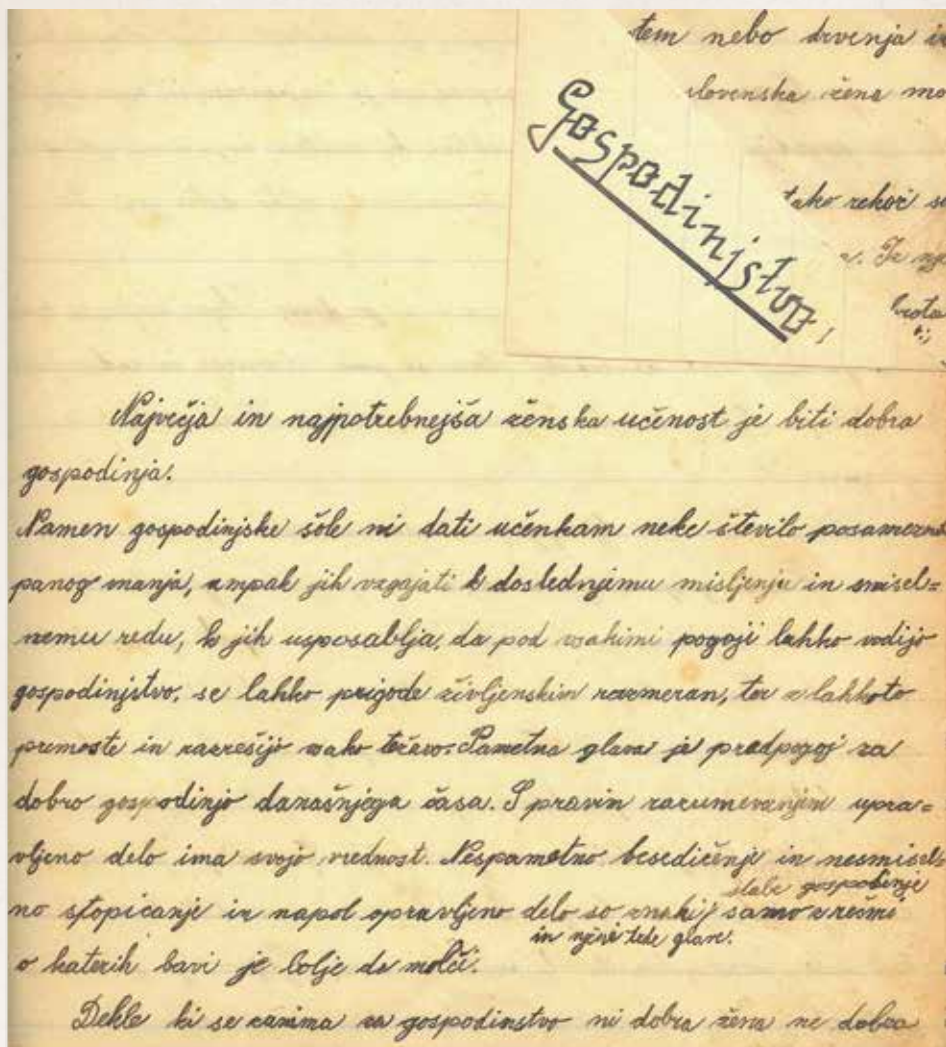
Zapiski Marije Kozar iz gospodinjskega tečaja v letu 1939.

Ti zapiski predstavljajo ročno zapisane nasvete o gospodinjstvu iz preteklosti. V njih so opisani načini pranja perila, urejanja doma in vsakdanjih opravil, kot so jih poznale gospodinje nekoč. Danes nam dajejo vpogled v življenje in vrednote tistega časa.

Gospodinjstvo

Najevečja in najpogostejša ženska učenost je biti dobra gospodinja.

Namen gospodinjske šole ni dati učenkam število posameznih panog znanja, ampak jih vzgajati k doslednjemu mišljenju in smiselnemu redu, ki jih usposablja, da pod vsakimi pogoji lahko vodijo gospodinjstvo, se lahko prilagodijo življenjskim razmeram ter z lahkoto premoste in razrešijo vsako težavo. Pametna glava je predpogoj za dobro gospodinjstvo današnjega časa. S pravim razumevanjem uporabljeno delo ima svojo vrednost. Nes pametno besedičenje in nesmiselno stopicanje in napol opravljeno delo so znaki slabe gospodinje. (Vir: zapiski Marije Kozar, 1939).



Rokopisni zapiski prikazujejo pogled na vlogo gospodinje v preteklosti, kjer je bila skrb za dom razumljena kot ena pomembnejših življenjskih nalog.

Gospodinja je veljala za srce doma – njeno delo ni zajemalo le kuhanja in čiščenja, temveč tudi vzgojo otrok, skrb za družinsko toplino ter ohranjanje reda in vrednot.





Vsa dela moramo izvršiti po zloveni načrtu,
napravimo si ga ob nedeljah ko imamo čas. Tihent
si v glavnem določimo tudi jedilnik, sicer bo
čez teden na tem prevelika izguba časa ali
pa bodo jedilniki slabši in vedno isti. Pravnije
naj se por delat.

Gospodinja naj vodi praktični zapisnik
mishi, zapisi naj si tudi kaj bo treba opraviti
in časur prinesiti iz trgovine, vodi naj knjigo predstev.

Gospodinja naj ne bo skopa v hrani. Delo
ji treba snati uhajati in deliti med posle.

Nekaterim gospodinjam je računost in praktič-
no ureditev svojega gospodinjstva si privojsne, druge
pa si jo lahko privojsne stem da ocliko in rečno
mislijo.

Old vraka gospodinja ^{razpuste} same je odvisno da
si svoji gospodinjstvo racionalizira. Tu mi nekaterih
poslovnik predpisov, da je si lahko let. naredila;
vraka gospodinja pa se mora ^{razpuste} vsipati naravnost,

Ki sledajo v njini hiši.



postelj
blazina
kovci
lenci
stojci
platajci
lenci
dim. pos.

Stanovanje.
Stanovanje nam daje svetlo, v njem
si odpočijemo. Biti mora suho, zdravo, svetlo,
prostrano in udobno.

Stavbišči bodi suho — doigrnjeno.
Gradivo bodi suho in kuhniščav, propu-
stno se vrak (maramo sušenje).

Vlaga v stanovanjih odpravimo s temeljitimi
gračenjem z izolirnimi zidki; z uporabo suhega
gradiva; (ko) gobarost odstranimo, ako obušena
mesta presušimo, razkužimo s klorovim apnom,
če prej pa odstranimo les in omet,

Zapiski prikazujejo, kako pomembni so bili nekoč red, snaga in organiziranost v vsakdanjem življenju. Vsaka stvar je imela svoje mesto, delo pa je bilo skrbno načrtovano in razporejeno skozi teden.

Poseben poudarek je bil namenjen urejenemu domu, čistoči ter odgovornosti gospodinj, ki je skrbela za dobro delovanje celotnega gospodinjstva.

Ti zapisi danes predstavljajo zanimiv vpogled v način razmišljanja in vrednote preteklosti, kjer sta bila red in disciplina temelj zadovoljnega doma.



V zapiskih je opisan tudi pomen urejene, funkcionalne in premišljeno zasnovane kuhinje kot osrednjega prostora doma, kjer se odvija velik del vsakdanjega življenja. Kuhinja ni bila le prostor priprave hrane, temveč tudi prostor dela, reda in odgovornosti. Svetloba, čistoča in praktičnost so bile ključne značilnosti dobro urejene kuhinje, saj so vplivale tako na potek dela kot tudi na splošno počutje v prostoru.

Velik del zapisov je namenjen pravilni izbiri, uporabi in vzdrževanju kuhinjske posode ter pribora. Podrobno so opisani različni materiali, kot so emajlirana, aluminijasta, bakrena ali porcelanasta posoda, ter njihove prednosti in slabosti. Posebna pozornost je namenjena tudi načinu čiščenja, saj nepravilna uporaba ali neustrezno vzdrževanje lahko vplivata na kakovost hrane in življenjsko dobo posode. Čistoča je bila razumljena kot temelj zdravega gospodinjstva, zato so zapisi polni natančnih navodil za pomivanje, sušenje in shranjevanje.

Poleg praktičnih vidikov besedilo razkriva tudi širši pomen reda in snage, ki nista bila pomembna le zaradi videza, temveč tudi zaradi higiene, zdravja in splošne urejenosti doma. Kuhinja je tako predstavljena kot prostor discipline, natančnosti in vsakodnevne skrbi, kjer se odraža odnos do dela in življenjskega okolja. Takšen pogled na gospodinjstvo danes ponuja zanimiv vpogled v pretekle načine življenja ter poudarja vrednote, kot so odgovornost, organiziranost in skrb za skupni prostor.

Celotno besedilo odraža vrednote časa, v katerem sta bila red in snaga temelj dobrega gospodinjstva, skrb za dom pa ena izmed najpomembnejših vsakdanjih nalog. Dom ni bil le prostor bivanja, temveč urejeno okolje, ki je zagotavljalo varnost, toplino in občutek stabilnosti.

kozarec za sobe nikoli pa ne sobne ketačice
Vsakemu gostu dajmo sveže posteljno postilo, če
tudi ni več pranočeval kot eno noč.

Kuhinja.

Sodobna kuhinja je prostorna a ne prevelika,
biti mora svetla, nad ose, snažna in lepo smoteno-
urejena. Lepa čista kuhinja je dika vele gospodinje.

Upravno razpustiti praktično. Zazema naj čim
manj prostora. Praktične so ozidane smere. Pse
predmete ki jih med kuhanjem rabimo imejmo blizu
Stedilnika.

Posoda imej vedno lepo glazirno in pomito. Ste-
dilnik čist tla snažna in brez smeti. Pomiraj sprati
nepoliraj nimaš ničesar brez potrebe, delaj premišljeno.

Stedilnik mora biti na svetlem prostoru,
dostopen od treh strani. Dimnik je boljše
ravn kot vijugast, presežati mora
slemun hiše.

Stedilnik mora biti pravilno zidan, s pravilnim
nepuglobokim kurščim. Rešetka naj ne bo nepre-
široka in ne preozka, biti mora ne previsok in ne
prenizek. Važno je čiščenje stedilnika!

Na stedilnik je treba paziti, po njem ne
poliraj mase vode, jediti ti naj ne hipe. Razpoke
in špranje skrbno sprati sadelaj.

Kuhinjske smere naj bodo globoke, miza
primerno visoka s temi predali in polico.

Kuhinjska posoda uporabljamo: železno, pločes-
vinasto, pološčeno ali emajlirano, aluminijevno,
bakreno, kramargan, sinit jeklo, emalit in
nikel, imamo še lončeno, porcelanasto, stekleno in
leseno posodo.

Železna: emajlirani lonci naj se čuvajo
pred udarci ali puchitju izpurnembo toplote. Hla-
porvori razpokanja losca, ki je nevaren za zdravje
ako pride v jed, posoda pa postane neuporabna.

Emajlirana posoda: je iz pločevine,





suho hrpo, večkrat navlaženo s kremenim oljem in terpentinom. Za političnega pohištva odstranijo suho hrpo s petrolejem navlaženo hrpo. Vsak dan rabiš prah s suho hrpo iz vsakega kosa opravi.

Pranje perila.

Gospodinja hi zna ravnati s perilom mnogo prihrani. Čista obleka, snarino perilo je velikega pomena za zdravje in estetiko.

Umazano perilo spravi na ravnem suhem prostoru v soboju kamor ima dostop zrak.

Prostor za pranje bodi svetel in sračen. Tla v spalnici naj bodo betonska, nekoliko asfrijena, tam kjer dalje časa stojimo si pa položimo deske.

Misa naj bo ne barvana in čista.

Posoda je iz trdega lesa (hrast) s medinimi, lesenimi obroči (rja) ali najpogosto prevlečeni

Pranje perila je bilo natančno načrtovan in večstopenjski proces, ki je zahteval znanje, izkušnje in veliko potrpežljivosti. Opisani so postopki namakanja, kuhanja, izpiranja in sušenja, pri čemer je bila pomembna tudi pravilna izbira sredstev, kot sta milo in lug. Posebna pozornost je bila namenjena ločevanju perila glede na vrsto, barvo in stopnjo umazanosti, kar kaže na preišljen in sistematičen pristop k delu.

Postopki pranja so bili prilagojeni tako, da so zagotavljali temeljito očiščenost, obenem pa ohranjali kakovost tkanin.

Poleg zapisi izpostavljajo tudi skrb za pohištvo, ki je moralo biti kakovostno, trpežno in primerno vzdrževano. Opisani so različni načini zaščite in čiščenja, s katerimi so preprečevali obrabo, poškodbe in vpliv vlage. Redno brisanje prahu ter uporaba ustreznih sredstev kažeta na zavedanje, da urejen dom zahteva stalno skrb in doslednost urejenosti, temveč tudi zdravja in splošnega dobrega počutja.

s minimum s lakom. Pri mencaju se vedujemo strožje (bolji lesni), kotel je najboljši bakren ali pocinjen. Prvi menca konopljan - nove mekušaj. Strani jih na suhem prostoru v posebnih večičih. Milo čim svetlije si tem boljše (finiješ točju) čim bolj se peni; vrti se hitro obrabi. Popenijše je kuhano slama.

Lug napravi iz belega pepela tako da ga popariš in svariš da pepel vrede, dobljše lug odlijš.

Uporaba ravnih prelnih praškov podraži pranje in ni sigurno če nam pologovna perila ne razjeda.

Polki pranja:

Prden perilo namočimo ga razberimo po kakovosti, umazanju in barvi; periljeno ter utresemo prahu (rja obrni).

Namočimo v mehko, mlacno vodo;

najboljši drečnic.

Drugi dan perilo imencamo iz te vode, sodar, prvo finiješ nato sika ostalo. Sedaj nalijmo najp gorke vode ali saredičnega luga - milimo in na strožju nencamo elasti šive in dele ki se plotikajo; prilagajo rivotu. Ko smo dobro amenali meglidamo, če je čisto, vicer isto v vrti vodi prekrat ponovimo.

Ko je perilo popolnoma snarino ga splaknemo v gorke vodi in če cahat vsega namilimo ter je tako pripravljeno za čelitanje ali za kuhanje.

Oboje ima dobre in slabe strani. Glede higijene je bolj priporočljivo perilo kuhati (glivice se uničijo) pač pa perilo zelo trpi. Kuhati naj vidno v meklo vodo vico mo lug. Vse naj finije perilo 10-15 min. bolj grobo in umazano pa 15-20 min.

Čelitanje ali parjenje.

Perilo namočimo v izber kateri ima snodaj



Izstopa natančno opisan postopek kuhanja mila, ki vključuje uporabo luga, maščobe in soli ter zahteva dolgo trajno in neprekinjeno mešanje. Takšen proces kaže na to, da so bile osnovne življenjske potrebnosti, ki jih danes kupujemo, nekoč izdelane doma, z veliko znanja, izkušenj in potrpežljivosti.



Navodilo za kuhanje mila!
 Ra 5 l. čistega ^{domašnega} (snavnega) luga se dene 1 kg sode in 3-4 kg vgašinega apna. Vse to mora dobro preretiti, nato se malo pusti stati, da se vsede. Potem se mora pruciditi na cel robec ali petič, nobene luknje niseme imeti. Tisto kar ostane spodaj se vrže proč. V prucijeno tekočino se potem dene 1 in pol kg. loja ali druge masti in 3 klice soli. Vse to mora potem 2 uri počasi in neprestano vretti. Med vretjem se mora dobro mešati, da se ne prismoči. Po preteku 2 uri se tekočina slije v pripravljeno posodo, da se stidi in ohladi. Potem se razreže na kose in dene sušit.
 Bariti se mora na lug, da ne skipi, in tudi druga tekočina ne, ker je potem vse skupaj ra nit.
 Brengova 15. II. 1944.
 Miska Kosar-java.

Novoletni pujski za srečo

Sestavine:

- 0,5 kg pšenične moke
- 0,03 kg kvasa
- 0,06 kg sladkorja
- 0,01 kg soli
- 0,06 kg margarine
- 1 jajce
- 0,25 l mleka

Polnilo:

- 0,2 kg mletih orehov
- sladkor
- mleko
- beljak

Premaz:

- rumenjaki

Priprava:

Priprava oči: beljak stepemo v trd sneg, primešamo sladkor v prahu. Oči nabrizgamo po pečenju na pujske - zenice naredimo iz čokolade ali marmelade.

Testo počiva 30 minut, nato ga razvaljamo na 4 mm, izrežemo 20 kolačkov premera 8 cm in 10 kolačkov 4 cm ter oblikujemo ušesa. Na kolaček premera 8 cm damo nadev, robove namažemo z rumenjacom, pokrijemo z drugim kolačkom in dobro stisnemo. Oblikujemo rilček - kolački premera 4 cm.

Pujske premažemo z rumenjacom in jih spečemo na 220 stopinj Celzija 15 minut. Po pečenju mu naredimo oči.





Jedi ob martinovanju

1. Nadevana goska
2. Piščančje roladice s kostanji
3. Svinjina z grozdjem
4. Dušeno rdeče zelje
5. Narastek iz mlincev
6. Dušeni kus-kus
7. Solata po izbiri



Nadevana goska

Potrebujemo: 1 gosko, čebulo, kruh, začimbe (sol, poper, peteršilj), suho sadje (slive, hruške, jabolka), maslo, vino.

Kruh in suho sadje narežemo na kocke. Na maslu rahlo zdušimo suho sadje in zalijemo z vinom, nato sipamo h kruhu, začinimo in z nadevom nadevamo gosko. Pečemo približno eno uro.

Piščančje roladice s kostanji

Potrebujemo: piščančji file, kostanj, začimbe, drobtine, moko, jajce, maščobo za cvrenje.

Kostanje skuhamo in iz njih pripravimo kostanjev pire. Narežemo tanke zrezke, jih začinimo in nadevamo s kostanjevim pirejem. Zrezke zavijemo, dunajsko paniramo in ocvremo.

Svinjina z grozdjem

Potrebujemo: svinjsko ribico, maščobo, moko, grozdje, vino, začimbe, čebulo, česen.

Narežemo zrezke, narahlo potolčemo in začinimo. Na maščobi zrezke narahlo opečemo z obeh strani, na preostali maščobi prepražimo čebulo, česen, pomokamo, zalijemo z vinom in vodo narahlo prevremo. V omako damo zrezke in grozdje ter dušimo do mehkega.

Dušeno rdeče zelje

Potrebujemo: rdeče zelje, čebulo, sladkor, jabolka, vino, začimbe, maščobo.

Zelje narežemo na tanke rezance. Posebej prepražimo čebulo, ko rahlo porjavi, dodamo sladkor, zelje in med mešanjem dušimo. Ko zelje rahlo upade, zalijemo z vinom, dodamo kohlje jabolk, začinimo in dušimo do mehkega.

Narastek iz mlincev

Potrebujemo: mlince, skuto, špinačo, začimbe, parmezan, margarino, sladkor smetano.

Mlince narahlo prevremo v slani vreli vodi. Jih odcedimo in ohladimo. Posebej pripravimo nadev, tako, da skuti dodamo sladko smetano. Dodamo začimbe (sol, kumina, poper, ščepec rdeče mlete paprike, peteršilj) in premešamo. Špinačo skuhamo, kuhano odcedimo in sesekljamo, začinimo (sol, poper, mleta kumina, sesekljeni česen). Pekač namažemo z margarino, na dno damo plast mlincev, premažemo z nadevom iz skute, prekrijemo z mlinci in premažemo z nadevom iz špinače in postopek ponovimo. Zadnja plast naj bo nadev iz skute, ki ga na vrhu potresemo s parmezanom in v pečici zapečemo.

Dušeni kus-kus

Potrebujemo: kus-kus, čebulo, maščobo, česen, začimbe

Kus-kus skuhamo. Na maščobi prepražimo čebulo, dodamo česen in prisipamo kuhani kus-kus. Po potrebi solimo, dodamo še poper, kumino in peteršilj.



Od česa sta odvisni in kakovost in množina mleka

- 1.) Od pasme in pojedinke krave, dobra mlečnost se podeduje.

Plemenska izbira!

- 2.) Od starosti in od časa mlečnosti dobe.
Po tretjem letu starosti da krava največ mleka; do 8 let, količina mleka raste, potem pa ~~stične~~ ~~spadati~~ ~~spadati~~.
Mlečnostna doba traja okrog 300 dni. Na višku je mlečnost 2 in 3 mesec po telitvi.

- 3.) Od kme. Sočna kmeta vpliva dobro na ~~kakovost~~ in množino mleka. Od nje je odvisni duha mleka in kakovost toščice. Dobro seno je posebno o zimskem času predpogoj za dobro mlečnost. Polagaj ob določenem času. Boljšo molenico kemimo boljše.

- 4.) Od dela in paše: amerno delo ne škoduje. Gibanje in paša vplivata ugodno na mlečnost.

- 5.) Od načina molče. V nepravilno slabo molče slabijo izgubijo mlečne člice množnost proizvajati mleka. Mleku naj se vedno ob določenem času - čiš

V zapiskih so izpostavljeni tudi številni dejavniki, ki vplivajo na kakovost mleka. Med njimi imajo pomembno vlogo prehrana živali, njihovo zdravstveno stanje, način reje ter skrb za čistočo hleva in opreme. Posebej je poudarjen tudi pravilen način molže, saj lahko nepravilno ravnanje vpliva tako na količino kot tudi na kakovost mleka. Omenjeni so tudi vplivi okolja in higijene, saj lahko nečistoča, bakterije ali nepravilno shranjevanje hitro poslabšajo lastnosti mleka.





Vrtnarstvo

ilavor in
iši pa dobro

Vrtnarstvo:

~ Težni pojmi o življenjski rastlini. ~
 V vrtnarstvu govorimo predvsem o svetnih
 rastlinah. Te se stoji: iz korenine, stbla, (debla)
 listov in oveta (plod seme).
Korenina je organ ki sprejema iz zemlje
 v vodi raztopljeno hrano in jo odaja rastlini, korenina
 rasidra k rastlini v sembo, poleg tega dobiva rastlina
 potem korenin iz sembe nekoliko vraka.
Steblo prevaja redike snovi iz korenin v liste in
 iz listov predelano hrano nazaj po rastlini. Naloga stbla
 je dvigati rastlino od sembe v vrak in svetlobo.
Listi so siledic in pluća rastline v njih se



Recepti iz domače kuhinje

Ajdova kaša z dušeno svinjino

Sestavine:

- 300g svinjskega mesa brez kosti
- 3dl prebrane ajdove kaše
- 4 žlice svinjske masti ali olja
- 1 čebula
- sol
- poper
- majaron
- voda



Priprava:

Čebulo sesekljamo in na maščobi toliko popražimo, da postekleni. Dodamo na drobne kocke narezano svinjino, solimo, po potrebi malo zalivamo in dobro pokrito dušimo, da se zmehča. Vmes večkrat premešamo. Ko je meso mehko, dodamo oprano kašo, premešamo in zalijemo s 6 dl vrele vode. Pri nizki temperaturi dušimo do mehkega. Med dušenjem odišavimo z majaronom in začínimo s poprom.

Ajdovi žganci (Ajdiski žgenki)

Sestavine:

- 1 l vode
- 1/2 kg ajdove moke
- sol

Za zabelo:

- zaseka ali ocvirki ali bučno olje
in čebula ali zaseka
- in kislá smetana

Priprava:

Slan krop odstavimo in stresemo vanj ajdovo moko in kuhamo 5 – 10 min. Nato s kuhlenco predremo moko na nekaj mestih, pokrijemo in kuhamo še 20 min. Lonec potegnemo na rob štedilnika ali zmanjšamo temperaturo. Nato odlijemo nekaj žgančevke in žgance dobro premešamo, da zdrobimo vse grudice moke. Žgančevko počasi dolivamo, da dobimo primerno trde žgance. Posodo še pokrijemo in žgance dušimo 10 min. Nato jih narežemo in zabelimo.





Beli praznični kruh

Sestavine:

- 1 kg ostre pšenične moke
- 1 kg gladke pšenične moke
- 80 g kvasa
- 1 žlička sladkorja
- 2 dl sladke ali kisle smetane ali 100 g masla ali 2 žlici svinjske masti
- ml eko po potrebi

Priprava:

H kisli smetani lahko dodamo tudi nekaj kislega mleka, zato pa manj svežega. Kvas zmešamo s tremi žlicami toplega mleka ali vode in 1 žlico sladkorja.

Ko vzhaja, dodamo ostale sestavine in zamesimo testo. Dobro ga pregnetemo, da se loči od posode. Oblikujemo hleb in ga v košari pustimo vzhajati. Ko se testo za 2x poveča, ga damo v krušno peč ali pečico. Pred peko kruh namažemo z mlekem ali s stepenim jajcem. Pečemo ga od pol do tričetrt ure, odvisno od temperature peči in velikosti hleba.

Prazničnega kruha ne sladkamo, da ga lahko jemo k mesu. V pečici naj bo začetna temperatura 200 stopinj C, nato znižamo na 180 stopinj C. Kruh, ki mu dodamo kislo mleko in smetano, je rahlejši in se trga po plasteh. Testo ne sme biti pretrdo!



Božični kruh (klecnpot)

Sestavine:

- 1,5 kg krušne moke (mešane)
- 2 žlici drošic + 20 g kvasa
- 1 žlica soli
- 1 žlica sladkorja za kvas
- 1/2 - 3/4 l mlačne vode
- 1,5 kg narezanega suhega sadja (hruške, krlji, orehi, slive, rozine in fige)

Priprava:

Če nimamo drošic, lahko uporabimo 60-70 g kvasa. Drošice pripravimo na isti način kot za ostale vrste kruha. Pred mesenjem dodamo industrijski kvas.

Priprava sadja:

Suho sadje narežemo in namočimo 1 uro pred mesenjem. Vzamemo malo vode, da jo sadje popije. Poškropimo ga z 2 žlicama slivovke ali ruma. Ne sme biti preveč mokro, da ostane v kruhu v kosih, da se ne razmaže. Sestavine za kruh pomešamo, razen sadja, dodamo vzhajan kvas (drošice) in dodamo pripravljeno sadje, ponovno zamesimo in oblikujemo hlebček. V košari ga pustimo vzhajati. Najboljši je kruh, pečen v krušni peči. Pred pečenjem ga namažemo z mlačno vodo. Sadni kruh so gospodinje redno pekle za božič, vendar tekne tudi ob drugih prilikah. Lahko ga spečemo tudi na štedilniku. Začetna temperatura naj bo 200 stopinj Celzija, po 30 min znižamo na 180 stopinj Celzija.





Buhteljni (buhtli)

Sestavine:

- 1 kg pšenične ostre moke
- 50 g kvasa
- 2 žlici sladkorja
- 100 g masti ali masla
- 3 rumenjaki
- 1/4 mleka
- 1 žlička soli
- 1/4 marmelade ali orehov nadev



Priprava:

V skledo damo moko, ki naj bo topla, naredimo jamico in vanjo vlijemo vzhajan kvas (3 žlice mlačnega mleka, 50 g kvasa, 1 žlica sladkorja, malo moke). Pustimo spet vzhajati. Medtem žvrkljamo rumenjake, sladkor in maščobo. Dodamo toplo mleko in še dalje žvrkljamo ali mešamo z mešalcem, da se tekočina speni. Vse sestavine vlijemo v skledo (moka s kvasom), dodamo sol, nastrgamo limonino lupino. Dobro zamesimo, da dobimo gladko, mehko testo (mesimo ¼ ure). Pokrijemo ga in pustimo na toplem vzhajati.

Vzhajano testo na pomokani deski razvaljamo za prst debelo. Razrežemo na velikost 8x8 cm (kako velike buhteljne želimo imeti). Na vsak kos testa položimo žličko trde marmelade, zavijemo, namočimo v toplo maščobo in polagamo na masten pekač.

Vzhajane buhteljne namažemo na vrhu z mlekom ali z razžvrkljanim jajcem. Pečemo pri temperaturi 180 stopinj Celzija. Pečene vsujemo na desko in potresemo s sladkorjem.

Črna redkev v solati

Sestavine:

- črna redkev
- sol
- olje



Priprava:

Črno redkev olupimo in nastrgamo na strgalniku. Dodamo sol, olje in premešamo. Redkev ponudimo z domačim črnim kruhom. Lahko jo potresemo po kuhanem fižolu, ki ga pripravimo s kisom in oljem.





Domača zaseka

Zaseko lahko pripravimo na dva načina:

- **Iz obarjene slanine:**

Slanino razrežemo na manjše kose, operemo v hladni vodi in obarimo. Obarjeno ohladimo in dobro ocedimo. Kose slanine lahko tudi obrišemo, da odstranimo čim več vode. Nato jo zmeljemo, solimo in dobro premesimo.

- **Iz delno posušene slanine:**

Pripravljanje zaseke iz posušene slanine je starejši način. Slanino razrežemo na večje kose, solimo in obesimo na podstrešje. Včasih so sušili slanino v enem kosu. V približno 4 tednih se na zraku in mrazu primerno posuši. Zato na tak način lahko pripravimo zaseko le v zimskem času. Posušeno slanino zmeljemo, solimo in zamesimo. Tako pripravljena zaseka je primerna, da vložimo vanjo pečeno in prekajeno meso.



Domači rezanci

Sestavine:

- 200 g moke
- 2 jajci ali 200 g moke
- 1 jajce
- 2 žlici moke

Priprava:

Iz moke in jajc zamesimo gladko testo, primerno trdo, ki naj ½ ure počiva. Testo zelo tanko razvaljamo in pustimo, da se nekoliko osuši. Pri valjanju varčujemo z moko, sicer juha ne bo bistra. Primerno posušeno testo (ne sme se drobiti), zavijemo in z ostrim nožem narežemo tanke rezance. Rezance, ki jih takoj ne uporabimo, posušimo in shranimo.





Domači mešani kruh

Sestavine:

- 1 kg ržene moke
- 1 kg pšenične krušne moke
- za majhno zajemalko (ali 2 žlici) drošic
- 1 žlica soli
- 1 do 1,5 l vode po potrebi
- sol



Priprava:

Trajnejši domači kruh pripravimo iz dobre in primerno suhe moke (mešanic mok), domačega kvasa, ki mu lahko dodamo malo industrijskega kvasa.

Domači kruh pripravimo na dva načina: z drošicami ali z „domačim kvasom“.

A) DROŠICE

DROŠICE naredimo tako, da vzamemo srednjo zajemalko vzhajanih drošic od prejšnje peke.

Drošice damo na krožnik, premešamo z moko in pustimo, da se posušijo. Večkrat premešamo, ko so suhe, jih zdrobimo. Take drošice uporabimo za drugo peko kruha.

B) DOMAČI KVAS

Domači kvas je drugi način priprave kvasa.

Kruh zamesimo in preden oblikujemo hlebčke, odvezamemo za pest testa in ga damo na pomokan krožnik. Tega pa na toplo, po navadi na rob krušne peči. Testo najprej vzhaja, nato se posuši. Suho testo zdrobimo in shranimo za naslednjo peko kruha.

Drošice zdrobimo v malo tople vode. To naredimo zvečer. Zjutraj prilijemo toplo vodo, industrijski kvas, malo moke in premešamo. To mešanico dodamo k moki v koritu ali večji skledi. Moka naj bo segreta. V sredini naredimo jamico, za pripravljen kvas. Pokrijemo s prtom in pustimo, da vzhaja. Soli ne damo h kvasu, ker zavira delovanje kvasovk. Iz pripravljenih sestavin zamesimo testo, da se loči od posode. Toplo vodo dodajamo po potrebi.

Testo pokrijemo, da vzhaja in potem oblikujemo hlebčke. Hlebčke lahko oblikujemo takoj, ko zamesimo testo.

Oblikujemo jih na deski ali na loparju. Včasih so gospodinje oblikovale hlebčke s pomočjo lesene krničke. Hlebčki vzhajajo v slamnatih košarah. Na vrhu hlebčka naredimo z nožem nekaj plitvih zarez. Ko se zareze začno odpirati (znak, da vzhaja), gospodinja zakuri v krušno peč. Ko je peč primerno segreta, je tudi kruh vzhajan. Kruh po vrhu namažemo z mlačno vodo in damo v peč. Peče se 1 – 1,5 ure, odvisno od peči in moke. Več je ržene moke, dalj časa se peče. H krušnemu testu lahko dodamo malo zdrobljenega ali celega janeža.





Dušeno sladko zelje

Sestavine:

- 1 kg svežega zelja
- 1/2 kg krompirja
- 1 žlica zaseke
- 1 žlica moke
- drobna čebula
- 2 stroka česna
- kumina
- sol
- sivi poper
- 1 l vode



Priprava:

Zelje narežemo na široke rezance, poparimo in odcedimo. Krompir olupimo, operemo in zrežemo na kocke. Pripravljeno zelje in krompir damo v lonec, zalijemo z vročo vodo, dodamo kumino in kuhamo, da se oboje zmehča. Naredimo svetlo prežganje iz zaseke, moke in sesekljanе čebule. Ko čebula zarumeni, zalijemo z mrzlo vodo, razmešamo in dodamo k zelju. Pustimo, da prevre, popramo, dosolimo. Jed ponudimo s črnim kruhom samostojno ali kot prilogo h kuhanemu mesu ali h kuhanim klobasam (domače).

Flancati (krhki)

Sestavine:

- 300 g gladke moke
- 40 g masla
- 20 g margarine
- 3 rumenjaki
- 1 celo jajce
- 3 žlice sladkorja
- ščepec soli
- 0,5 dcl kisle smetane
- 1 žlička limoninega soka
- 2 žlici belega vina
- 1 žlica ruma
- sladkor v prahu
- olje za cvrenje



Priprava:

Med moko razdrobimo margarino in dodamo vse druge sestavine in jih hitro zgnetemo v testo. Testo 1 uro pustimo počivati na hladnem. Nato ga razvaljamo na 2mm debeline in s kolescem naredimo pravokotnike, katere razrežemo in ocvremo ter hladne posipamo s sladkorjem v prahu.





Gobova juha (žüpa)

Sestavine:

- 200 g svežih gob
- 3 krompirji
- 1,5 l vode
- 1 žlica moke
- 2 dl kisle smetane
- kumina
- lovorov list
- 2 stroka česna

Priprava:

Gobe očistimo, operemo, poparimo. Krompir olupimo in narežemo na kocke. Pripravljene gobe in krompir damo v lonec, dolijemo vodo in dodamo vse začimbe. Ko so krompir in gobe kuhane, dodamo podmet, ki ga naredimo iz vode, moke in smetane. Juha naj prevre. Na koncu dodamo sesekljan peteršilj in sivi poper.



Gobova zlivanka (zlevanka)

Sestavine:

- 1/2 l mleka
- 12 žlic pšenične moke
- 3 jajca
- sol
- 1/2 kg očiščenih in poparjenih jurčkov ali lisičk
- maščoba za pekač

Priprava:

Vse sestavine, razen maščobe, dobro zmešamo, da dobimo gladko, primerno gosto maso. Pekač z maščobo segrejemo in vlijemo maso vanj. Zlivanka je najboljša, če je pečena v krušni peči. Pri pečenju se mora zlivanka dvigniti (da nastanejo hribčki). Če je zlivanka slana, ponudimo zraven zeleno solato, lahko pa maso tudi sladkamo, takrat pa zraven ponudimo kompot.



Kompot iz suhega sadja

Sestavine:

- 1/2 kg mešanega suhega sadja
- Začimbe: cimet, sladkor, klinčki

Priprava:

Kompot iz suhega sadja so gospodinje pripravile za malico v vročih dnevih. Suho sadje operemo in skuhamo. Kompot mora biti dobro ohlajen, zato ga skuhamo en dan prej. Ponudimo ga ob vročih dnevih popoldan za malico z rženim kruhom.





Hrbtiševa juha (hrtišova (žüpa))

Sestavine:

- 1,5 kg hrbtovih svinjskih kosti
- 2 l vode
- korenje
- peteršilj
- 2 rezini opečene čebule
- poper
- sol
- domači rezanci
- zelen peteršilj

Priprava:

Kosti operemo pod tekočo vodo in damo kuhat skupaj z jušno zelenjavo – v mrzlo vodo. Solimo in kuhamo, da se meso zmehča. Juho precedimo, dodamo kuhano in narezano zelenjavo in zakuhamo z domačimi rezanci. Juha naj počasi vre. Ko so rezanci kuhani, juho potresemo s sekljanim peteršiljem in takoj ponudimo. Takšno juho so kuhali v času kolin.



Kokošja obara

Sestavine:

- 1 manjša kokoš ali polovica
- peteršilj
- korenje
- 1 čebula
- sol
- kis
- 1 žlica masti ali zaseka
- 1 žlica moke
- 1 žlica rdeče paprike
- kumina

Priprava:

Kokoš očistimo, operemo in narežemo na primerno velike kose. Meso zalijemo s hladno vodo, dodamo zelenjavo, kumino, sol in kuhamo. Ko je meso mehko, dodamo prežganje. Prežganje naredimo iz maščobe, moke in sesekl-jane čebule. Ko čebula zarumeni, dodamo rdečo papriko, takoj zalijemo s hladno vodo, premešamo in dodamo k mesu. Obara naj zavre. Po potrebi dolijemo, kisamo in popramo. Zraven ponudimo cel kuhan krompir.



Koruzni žganci (žgenki)

Sestavine:

- 1 l vode
- sol
- kumina
- 1/2 kg zdroba
- 1 žlica zaseke ali ocvirkov
- mleko

Priprava:

Vodo osolimo, zavremo in zakuhamo zdrob. Ves čas mešamo, da ni grudic, nato ob kuhanju mešamo 10 min. Lonec potegnemo na rob štedilnika, pokrijemo in še kuhamo 20-30 min. Ko so žganci kuhani, jih ponovno dobro premešamo, narežemo z žlico ali z vilicami in zabelimo: z ocvirki, s praženo zaseko, s praženo zaseko in kislo smetano ali z bučnim oljem, v katerem prepražimo sesekl-jano čebulo.





Koruzjača

Sestavine:

- 4 zrele hruške ali kozarec hruškovega kompota
- 2 pesti posušenih hrušk
- 1 l mleka
- 100 g masla
- 100 g sladkorja
- malo soli
- 250 g polente
- 200 g skute
- 4 žlice kisle smetane

Sestavine za preliv:

- 100 ml stepene smetane
- 1 jajce
- 4 žlice kisle smetane
- malo sladkorja

Priprava:

Najprej narežemo hruške. Če bomo uporabili kompot in posušene hruške, sadje prav tako narežemo na manjše koščke. Posušene hruške, sadje prav tako narežemo na še manjše koščke. Posušene hruške za kratek čas namočimo v kompot. Pekač dodobra namastimo z maslom. Segrejemo mleko in v njem stopimo maslo, nato pa dodamo še sladkor in sol. Dodamo polento in ob stalnem mešanju na kratko zavremo. Polentino maso damo v pekač in jo zgladimo. Skupaj zmešamo skuto, kisko smetano in hruške ter razporedimo po masi. Za preliv razžvrkljamo stepeno smetano in jajce, primešamo kisko smetano in sladkor ter polijemo po masi. Pečemo v pečici približno 20 do 25 minut pri 190 stopinjah C z vročim zrakom. Med peko pekač enkrat obrnemo za 180 stopinj. Preden koruzjačo narežemo, jo pustimo, da se ohladi.



Krhlenka

Sestavine:

- 1/2 kg sladke repe
- 1/2 kg krompirja
- sveže svinjske kosti
- 2 stroka česna
- 1 manjša čebula
- kumina
- sol
- 1,5 l vode
- 2 korenčka
- koren peteršilja

Priprava:

Svežo repo olupimo in narežemo na kocke. Zalijemo z vročo vodo, solimo, dodamo sesekljan česen in čebulo, kumino in svinjske kosti. Pustimo, da jed vre dobre pol ure. Nato dodamo na kocke narezan krompir. Jed naj vre počasi. Ko so živila kuhana, še dosolimo in po potrebi dolijemo. Jed ponudimo s črnim domačim kruhom. Omenjeno jed so včasih pripravljali drugi ali tretji dan po kolinah, danes pa je odvisno od tega kdaj imamo sladko repo.





Kislo zelje

Sestavine:

- 1/2 - 3/4 kislega zelja
- 1 l vode
- 1 žlica zaseke ali masti z ocvirki
- 1 žlica moke
- 2 stroka česna
- 1 čebula
- sol
- kumina



Priprava:

Če je zelje zelo kislo, ga operemo, sicer samo iztisnemo. Zelje damo kuhat, dodamo seseklano čebulo in česen. Dodamo tudi zabelo, da se z zeljem kuha, in podmet iz nekaj žlic vode in 1 žlice moke. Zelje naj ponovno prevre.

Kvasenica

Sestavine:

- Preprosto kvašeno testo

Nadev:

- 500-750 g skute
- 3 dl kisle smetane
- 1 jajce
- sol
- sladkor po želji



Priprava:

Preprosto kvašeno testo na loparju razvaljamo (testo za 1 kvasenico iz cca 1/2 kg moke). Naj vzhaja. Nadev pripravimo iz omenjenih sestavin, ga dobro premešamo in namažemo na testo. Na vrhu namažemo s smetano. Nadev mora biti 2 cm od roba testa, da nam sestavine ne odteka čez rob. Kvasenico pečemo v krušni peči. Če nimamo krušne peči, jo spečemo v pekaču v štedilnikovi peči.

Kvašeno (boljše) testo

Sestavine:

- 1 kg ostre pšenične moke
- 40 g kvasa
- 1 žlica sladkorja za kvas
- 1/2 mleka
- 1 dl kisle smetane
- 50-100 g masla
- 2 jajci
- 1 žlica sladkorja za testo

Priprava:

Vse sestavine naj bodo tople. Najprej pripravimo kvas. Zdrobimo ga v lonček, dodamo nekaj žlic toplega mleka, žličko sladkorja in premešamo. Lonček damo na toplo, da kvas vzhaja. Med tem časom stepamo (za boljše kvašeno testo) maščobo, sladkor in jajca. Mešamo tako dolgo, da se speni. Vzhajan kvas dodamo k moki in vse ostale sestavine. Stepamo s kuhalnico ali mesimo z roko tako dolgo, da se testo loči od posode. Zamešeno testo potresemo z moko in pokrijemo s krpo in damo na toplo, da vzhaja.





Kvašeni flancati

Sestavine:

- 1 kg bele mehke moka
- 1 pecilni prašek
- 1 žlička soli
- 2 žlici sladkorja
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 3 rumenjaki
- 2 žlici ruma
- 1 limonina lupina
- 1 kocka kvasa
- 50 g masla
- 1 kislja smetana
- 5-6 dcl toplega mleka



Priprava:

V skledo presejemo moko, na sredini naredimo jamico, v kateri naredimo kvasni nastavek. Ko kvas vzhaja, dodamo še ostale sestavine in zamesimo testo. Testo naj vzhaja pol ure, potem ga razvaljamo, razrežemo v pravokotnike, in jih poljubno zarežemo dva ali trikrat. Potem jih pustimo še vzhajati. Za cvrtje pripravimo olje in ko so dovolj vzhajani jih položimo v maščobo in cvremo. Preden jih ponudimo, jih potresemo s sladkorjem.

Kumare v solati (murke v solati)

Sestavine:

- 1 kg kumar (murk)
- 500 g krompirja

Priprava:

a) kumare (murke) s smetano:

sol, kis, 1,5 dl kisle smetane oz. kislo mleko (sedenca), kumina, 3 stroki česna, drobnjak, sivi poper, čebula

b) kumare (murke) z oljem

sol, kis, 3 žlice bučnega olja, kumina, čebula, 3 stroki česna, drobnjak, sivi poper

Priprava:

Kumare olupimo in nastrgamo ali z nožem narežemo na kolobarje. Pustimo jih 1 uro, da spustijo vodo in odcedimo. Krompir skuhamo, olupimo in narežemo na rezine. Pripravljene kumare in krompir v skledi, prelijemo s kisom in smetano ter začinimo.





Kvašeni rogljički

Sestavine:

- 1 kg gladke moke
- 42 g kvasa
- 1/2 l mleka
- 2 dl belega olja
- 2 žlički soli
- sladkor po okusu

Priprava:

Iz sestavin zagnemo kvašeno testo in ga damo vzhajat. Vzhajano testo razvaljamo. Narežemo ga na trakove, trakove pa na trikotnike, ki jih oblikujemo v rogljičke.

Rogljčke damo na s peki papirjem obložen pekač in premažemo z razžvrkljanim jajcem. Pečemo jih 15-20 min na 200 stopinj Celzija. Pred peko lahko rogljičke nadevamo z različnimi nadevi, šunko, sirom ali posujemo z različnimi semeni.



Melisin sok

Sestavine:

- melisa (če je star grm, uporabimo samo liste)
- 5 limon
- 5 pomaranč
- 150 g citronske kisline
- 6 l vode
- 4 kg sladkorja

Priprava:

Meliso namočimo v 6 l vode in pustimo stati 24 ur. Narežemo limone in pomaranče in vse skupaj stoji 24 ur. Vso maso ločimo tako, da precedimo v večji lonec, ki ga postavimo na štedilnik. Tekočini dodamo sladkor in kuhamo do 80 stopinj Celzija, ne sme vreči. Ko se malo ohladi, dodamo citronsko kislino in še vroč sok nalijemo v sterilne steklenice.



Limonini razpokančki

Sestavine:

- 100 g masla (sobne temperature)
- 150 g sladkorja
- 1 jajce
- 1 večja limona
- limonina aroma
- 270 g gladke moke
- 1 žlica pecilnega praška
- mleti sladkor

Priprava:

Zmešamo maslo, jajce in sladkor. Dodamo limonin sok in limonino aromo. Če uporabiš bio limono, lahko naribaš tudi limonino lupino. V moko zmešamo pecilni prašek in vse skupaj dodamo k tekoči masi. Maso pokrijemo s folijo za živila in damo v hladilnik za vsaj 5 ur, še bolje čez noč. Iz mase oblikujemo majhne kroglice, ki jih povaljamo najprej v kristalni sladkor, nato pa še v mleti sladkor.

V sladkor povaljane kroglice polagamo na s peki papirjem obložen pekač. Med kroglicami naj bo 2 cm prostora. Pečemo jih 12 min na 180 stopinj Celzija. Pustimo jih, da se ohladijo na pekaču.





Mesna juha (žüpa) z opečenimi žemljami

Sestavine:

- 1 kg mesa s kostmi (svinjsko ali goveje)
- 1,5 l vode
- korenček
- peteršilj
- sol
- poper
- 2 žemlji
- 2 rezini opečene čebule



Priprava:

Sveže meso damo kuhat v hladno vodo, solimo in dodamo očiščeno zelenjavo in čebulo. Meso naj vre počasi. Ko je kuhano, juho precedimo in dodamo narezano kuhano zelenjavo. Ko damo juho na mizo, stresemo vanjo na kocke ali rezine narezane žemlje.

Priprava žemelj:

Žemlje narežemo, posušimo in rahlo opečemo v pečici. Včasih so žemlje opekli v krušni peči (za večkrat) in jih shranili v zaprti posodi. Na hitro lahko žemlje opečemo na štedilnikovi plošči. Takšno juho so gospodinje kuhale ob nedeljah ali večjih praznikih.

Medenjaki

Sestavine:

- 600 g moko
- 100 g masti
- 100 g medu
- 1/2 pecilnega praška
- 100 g sladkorja
- 1 rumenjaka
- 1 celo jajce
- malo soli



Priprava:

Mast in moko dobro premešamo. Nato dodamo ostale sestavine in zamesimo testo. Razvaljamo ga in z modeli izrežemo medenjake. Po vrhu jih namažemo s stepenim jajcem in spečemo pri temperaturi 180 stopinj Celzija.

Mesna endivija (topla mesena šalata)

Sestavine:

- endivija
- 4 srednje veliki krompirji
- 2 žlici zaseke
- sol
- 3 stroki česna
- kis

Priprava:

Endivijo očistimo, narežemo na 1 cm velike kose in dobro operemo. Dodamo kuhan, narezan krompir in zabelo.

Zabela:

Zaseko sprajimo, da so ocvirki svetlo rjavi. Dodamo domači kis, sol in prevremo. Kisa ali kisove mešanice naj bo 1 dl. Še vročo zabelo vlijemo na krompir, dodamo endivijo, česen in dobro premešamo. Takoj ponudimo kot samostojno jed z domačim kruhom.





Miške (ocvrta žličniki)

Sestavine:

- 1 kg moke
- 70 g masla
- 5 rumenjakov
- 1 žlica sladkorja
- 4 žlice slivovke (ruma)
- 3 dl toplega mleka
- sol
- olupek limone
- 2 žlici sladkorja v prahu



Priprava:

Za miške oz. žličnike naredimo enako testo kot za krofe ali malo cenejše. Testo naj bo malo mehkejše. Stepeno (zamešeno) testo postavimo na toplo, da vzhaja. Vzhajano zajemamo z žlico in ga polagamo v vročo mast, da se rumeno-rjavo cvre. Med cvrenjem miške obračamo. Ocvrte polagamo na cedilo, da maščoba odteče. Položimo jih na večji krožnik in potresemo s sladkorjem.

Meso s tünke

Sestavine:

- 1 kg svežega svinjskega mesa
- 35 g drobne soli
- česen
- poper
- kumina
- lovor
- žlica sladkorja



Priprava:

Za razsoljevanje potrebujemo primerno veliko posodo. Biti mora dobro očiščena in osušena. Sol in ostale začimbe pomešamo, česen seseklamo in dodamo k zmesi. Meso mora biti popolnoma ohlajeno in razkosano na malo večje kose (1,5–2 kg). Kose mesa natrgamo s pripravljeno soljo in polagamo v posodo. Na dno položimo večje kose, nato ostale. Ko nasolimo meso, posodo pokrijemo s krpo in jo damo v hladen zračen prostor. Razsoljevanje traja 14-28 dni, odvisno od temperature. Vsake tri dni meso preložimo. Pokrito mora biti s sokrvico. Če je tekočina premalo, dodamo prekuhano osoljeno in ohlajeno vodo. Če je meso v razsolu dalj časa, lahko dobi tekočina neprijeten vonj. Da meso ne obdrži neprijetnega vonja, ga dajo gospodinje čez noč v mrzlo vodo ali ga dobro operejo. Nato se meso en dan odceja. Odcejeno meso prekadimo, nato spečemo v krušni peči. Ponekod mesa ne prekajujejo, samo spečejo. Ohlajeno pečeno meso je pripravljeno za tünke. Na dno tunke damo plast pripravljene zaseke, nato vrsto mesa, ponovno plast zaseke itd. Kosi mesa se ne smejo dotikati. Sproti tlačimo, da ne ostane vmes zrak, sicer se lahko meso začne kvariti.

Včasih so dajali v tünke posušeno surovo meso. Meso iz razsola so oprali, nato so ga obesili na podstrežje kot slanino. Ko je bilo primerno suho (3-4 tedne), so ga dali v tünko kot v prejšnjem primeru. Meso je bilo tudi na tak način dobro konzervirano. Pred uporabo ga je potrebno skuhati.





Ocvrto cvetje akacije (trnovi krapci - neradovi krapci)

Sestavine:

- cvetje akacije
- 1/2 l mleka
- 12-14 žlic pšenične moke
- 3 jajca
- ščepec soli
- 1 žlica sladkorja
- maščoba za cvrenje
- sladkor za posip



Priprava:

Pripravimo gosto tekoče testo. Akacijevo cvetje naj bo suho in čisto. Maščobo segrejemo (včasih so uporabljali svinjsko mast). V pripravljeno maso pomakamo akacijevo cvetje in ga polagamo v vročo maščobo. Če hočemo, da ocvrtki ne bodo predebeli, jih v ponvi sploščimo z vilicami. Enkrat jih v maščobi obrnemo. Ko so ocvrtki na obeh straneh, jih odcedimo in potresemo s sladkorjem. Zraven ponudimo kompot. Ocvrtke akacije lahko naredimo tudi brez sladkorja – po okusu slane. K slanim lahko ponudimo zeleno solato.

Ocvirkova pogača (ocvirkovca - postružjača)

Sestavine:

- kvašeno testo
- 200 g ocvirkov
- noževa konica popra



Priprava:

Vzhajano testo razvaljamo na debelino prsta. Namažemo ga z mletimi ocvirki, potresemo s poprom in zavijemo. Damo ga v dobro namazan pekač z zaseko (lahko tudi z mastjo). Pustimo, da pogača vzhaja. Nato jo spečemo pri temperaturi 180 stopinj Celzija. Zgoraj jo pred peko namažemo z mlekom. Ocvirkovo pogačo ponudimo toplo ali hladno.

Oljova pogača (oljošnica - oljovica)

Priprava:

Dobro spočito hlebček vlečenega testa na pomokanem prtu tanko razvlečemo. Debele robove porežemo. Testo na gosto pokapljamo z bučnim oljem, s čopičem rahlo premažemo in bolj ohlapno zvijemo. Položimo ga v pomaščeno okroglo tepsijo tako, da ga zvijamo v krogu od sredine posode proti robu. Pred peko ga namažemo tudi zgoraj. Oljošnica je ena od zelo starih jedi in se ohranja iz roda v rod.





Pacane kumare (murke)

Sestavine:

- 1 vejica janeža
- celi poper
- 1 žlička soli
- 1 žlička sladkorja
- strok česna
- 1 dl jabolčnega kisa
- sveže, srednje velike kumare (murke)



Priprava:

V 2 ali 3 l kozarce nadevamo kumare (murke) z začimbami in solimo. Nalijemo kis, ki ga premešamo z vodo po okusu. Kozarec z murkami postavimo v shrambo ali na sonce, da murke malo porumenijo.

Pehtranova juha (žüpa)

Sestavine:

- 50 g masla
- 70 g moke
- strok česna
- 2 pesti svežega pehtrana ali pest suhega
- 1 l vode ali jušne osnove
- sol
- muskatni orešček
- poper
- 0,5 l sladke smetane

Jušni žličniki:

- 250 g skute
- jajce
- ščep soli
- pol žličke kisle smetane
- 1-2 žlički pšeničnega zdroba
- moka po potrebi



Priprava:

Za juho naredimo svetlo prežganje iz moke in masla ter dodamo strok česna. Rahlo prepražimo in primešamo nasekljan pehtran.

Zalijemo z vodo ali jušno osnovo, začinimo in počasi kuhamo 20 minut, da se pehtran zmehča. Nato pretlačimo s paličnim mešalnikom in zalijemo s smetano.

Žličniki: vse sestavine za žičnike zmešamo, po potrebi dodamo nekaj zdroba ali moke. Oblikujemo žličnike in jih kuhamo v slanem kropu ali juhi 10-15 minut.





Paprikaš

Sestavine:

- manjši piščanec ali polovica večje kokoši
- 2 čebuli
- 1 žlica masti
- 1 žlica moke
- 1dl kisle smetane
- timijan
- 1 žlica sladke paprike



Priprava:

Meso operemo in narežemo na primerno velike kose. Čebulo sesekljamo in pražimo na maščobi. Ko začne rume-neti, dodamo meso in premešamo. Zalijemo z malo vroče vode, dodamo sol, kumino, timijan, pokrijemo in dušimo.

Ko je meso mehko in voda povre, potresemo z moko in papriko. Jed pomešamo, zalijemo 1/4-1/2 l vroče vode in pustimo, da prevre. Nato še dodamo kisló smetano, dosolimo, popramo in jed je gotova. K paprikašu ponudimo pire krompir ali krompir v kosih in solato. Če za paprikaš uporabimo piščanca, moramo biti previdni, da nam meso ne razleze.

Potica

Sestavine:

- 1200 g moke (pol ostre pol gladke)
- 80 g kvasa
- 1 žlica sladkorja za kvas
- 0,5 - 0,75 l mleka
- sol
- vaniljev sladkor
- limonina lupina
- 2 žlici dobre slivovke
- 2 dl sladke smetane ali kisle smetane ali 100 g masla ali 1 dl sončničnega olja

Nadev:

- 1/2 kg mletih orehov
- 1/4 l mleka
- 4 žlice sladkorja
- 2 žlici medu
- pest rozin

Priprava:

Kvas zdrobimo in zmešamo z 1 žlico sladkorja in s 4 žlicami toplega mleka. Vzhajanega dodamo k segreti moki (prej jo prinesemo v kuhinjo), dodamo ostale sestavine in zamesimo mehkejšo testo. Pokrijemo ga s prtom in pustimo vzhajati. Med tem časom pripravimo nadev. Mleko zavremo, dodamo sladkor, med in orehe. Odstranimo ga s plošče, premešamo in ohladimo. Rozine preberemo, operemo in odcedimo. Vzhajano testo razvaljamo na debelino 1/2 cm. Namažemo z nadevom in potresemo z rozinami. Testo zavijemo in damo v dobro namazan pekač (rozine lahko izpustimo).

Potico pokrijemo, da vzhaja. Vzhajano namažemo s stepenim jajcem ali mlekom. Predno damo potico v krušno peč ali v pečico, jo nekajkrat prebodemo, da po pečenju skorja ne odstopi. Začetna temperatura pri pečenju v pečici naj bo 200 stopinj Celzija., po 15 min znižamo na 180 stopinj Celzija, po 20 min pa na 150 stopinj Celzija. Pečeno potico pokrijemo in pustimo nekaj minut v pekaču. Nato jo previdno položimo na desko, potresemo s sladkorjem in pokrijemo. Režemo ohlajeno!





Prežganka (prenana žüpa)

Sestavine:

- 1,5 l vode
- 1 žlica moke
- 1 žlica masti
- kumina
- sol
- 1 jajce



Priprava:

Vodo s kumino in soljo zavremo. Nato naredimo prežganje iz 1 žlice masti in 1 žlice (1-2) moke. Svetlo prežganje odstranimo s štedilnika, zalijemo z 1 dl hladne vode in dobro premešamo, da se ne naredijo grudice. Vlijemo ga v vrelo vodo in pustimo, da juha prevre. Nato dobro razžvrkljamo 1 jajce, ga počasi vlivamo v juho in mešamo. Jajce v juhi takoj zakrknje in jed je pripravljena. Nekatere gospodinje k jajcu dodajo ½ žlice moke in naredijo tanke vlivance. K juhi ponudimo črn rženi kruh.

Regrat z zaseko in smetano ali z jajco (regvant)

Sestavine:

- regrat
- krompir
- 1 žlica zaseke
- 1,5 dl kisle smetane
- sol
- kis
- 3 stroki česna
- 3 jajca



Priprava:

Regrat očistimo, narežemo na dolžino 1 cm in operemo. Za zabelo uporabimo praženo zaseko, ki ji dodamo malo kisa, sol in kislo smetano. Zabelo damo vročo k regratu in krompirju. Premešamo in ponudimo. Še posebej dobra je solata iz regrata z majhnimi okroglimi listi, ki so trši in hrustljavi.

Sirup iz bezga (zdravilen in slasten)

Priprava:

Pri zanesljivem čebelarju kupite nekaj litrov dobrega medu. Na prvem zdravem grmu naberite čim več bezgovih cvetov. Obrežite stebelca, prelijte z medom in to ponavljajte do vrha. Več bo cvetja, močnejša bo aroma. Kozarce zložite na sonce in pozabite nanje do jeseni. Občasno jih obračajte. Potem v vsak kozarec stisnite po dve bio limoni, gosto tekočino precedite skozi laneno krpo in nalijte v steklenice. Sirup mešajte z vodo. Zaradi vseh odličnih lastnosti medu zdrži sirup precej dlje kot do prihodnjega bezga. Takšna pijača je tudi neprimerno boljšega okusa kot tista s sladkorjem.





Robidov liker

Sestavine:

- 300 g robid ali drugih zrelih sadežev ali smrekovih vršičkov
- sladkor
- destilirana voda
- sadno žganje
- 1 steklenica

Priprava:

Za pripravo likerja steklenico s širokim vratom izmenično polnimo po plasteh z robidami in približno 4 žlicami sladkorja do polovice. V naslednjih 14 dneh vse skupaj večkrat pretresemo, dokler se sladkor popolnoma ne raztopi in vse skupaj postane bolj tekoče. Tekočino precedimo in prelijemo s približno enakimi količinami destilirane vode in sadnega žganja. Če želimo, lahko robide tudi pustimo v steklenici.



Slivovi cmoki (knedli)

Sestavine:

- 1 kg krompirja (10 srednje debelih krompirjev)
- 1/2 kg pšenične moke
- 1 jajce
- nekaj žlic kisle smetane
- sol
- slive
- mast ali maslo na katerem prepražimo drobtine
- 2 žlici sladkorja



Priprava:

Cel krompir skuhamo v slani vodi. Nato ga olupimo in zmečkamo. K ohlajenemu dodamo jajce, sol, moko, smetano in zamesimo testo. Naj ne bo pretrdo. Nato ga razvaljamo na debelino mezinca, narežemo na kvadrate, tako velike, da lahko vanje zavijemo slive. Cmoke skuhamo v slani vodi. Počasi naj vrejo 10-15 min, da ne razpokajo (čas kuhanja je odvisen od debeline cmokov). Kuhane cmoke zabelimo s praženimi drobtinami, ki jim dodamo 2 žlici sladkorja in malo mletega cimeta.

Skutni (sirovi) kvašeni štruklji

Sestavine:

- boljše kvašeno testo
- za nadev 500 g skute
- 2 dl kisle smetane
- 1 jajce
- sol
- 2 žlici sladkorja

Priprava:

Vzhajano testo razvaljamo na prst debelo, namažemo z nadevom kot zavitek iz vlečenega testa. Nadev pripravimo iz zgoraj omenjenih sestavin in jih dobro premešamo. Nadev ne sme biti premehak, zato smetano dodajamo po žlicah. Če se nam zgodi, da je nadev premehak, dodamo 2 žlici drobtin ali pšeničnega zdroba.

Zavitek položimo v namazan pekač z mastjo ali tudi z zaseko. Pustimo, da vzhaja. Zgoraj ga namažemo z mlekom ali smetano. Pečemo pri temperaturi 180 stopinj Celzija. Ohlajene narežemo





Smetanov hren

Hren očistimo, nastrgamo in pustimo, da se prezrači (da ni preoster). Nato dodamo smetano, sol, po želji malo kisa. Premešamo in jed je pripravljena. Hren s smetano ponudimo h kuhanemu ali pečenemu mesu (govedina, svinjina).



Svinjska lička (ličnice) z rdečim vinom

Sestavine:

- 1 kg svinjskih ličnic
- 4 dl rdečega vina (refoška)
- 1 korenček
- 1 čebula
- 3 stroki česna
- 1 steblo zelene
- 2 žlici oljčnega olja
- morska sol
- sveže zmleti poper
- 1 žlička zdrobljenega timijana
- 3 lovorovi listi
- 1 šopek peteršilja



Priprava:

Čebulo korenje in zeleno na grobo nasekljamo, česen sesekljamo. Meso očistimo, debelejše dele membrane odstranimo. Nasolimo ga z eno žličko soli in popramo.

Večjo ponev ali lonec z debelim dnom močno segrejemo, naoljimo z eno žlico olja in kose mesa na hitro popečemo z vseh strani, da na zunanjo stran porjavijo (to je ključno!). Pečeno meso damo na krožnik, ogenj zmanjšamo in v ponev vlijemo drugo žlico olja ter na njem posteklenimo čebulo. Dodamo česen in ko ta zadisi, še zeleno in korenček. Pražimo še tri minute, nato dodamo vino in z leseno lopatko z dna postrgamo karamelizirane ostanke. Ko vino zavre, kuhamo še 1 minuto, nato solimo in popramo ter dodamo vse preostale sestavine s popečenim mesom.

Pokrijemo in na majhnem ognju dušimo tri ure, da se meso popolnoma zmehča, vmes pa kose vsaj 1x obrnemo. Lahko uporabimo tudi pokriti pekač v pečici, v tem primeru pri 160 stopinjah celzija pečemo oziroma dušimo tri do štiri ure.

Kose mesa poberejo iz ponve, lovorove liste nujno odstranimo! Vso vsebino zmeljemo s paličnim mešalnikom, da nastane gladka omaka. Ponev znova pristavimo in kuhamo omako še tri do 5 minut, da se ukuha za $\frac{1}{4}$, malce zgosti in potemni. Po potrebi dodatno začini, odstavimo z ognja in v ponev vrnemo meso. Pokrijemo in pustimo nekaj minut na toplem, nato postrežemo s krompirjevim ali cvetačnim pirejem, ki ga zajetno poškrpimo z omako, po vrhu pa posujemo nasekljan petršilj.

Čas priprave in kuhanja je od 3,5 do 4,5 ure.





Svinjska lička (ličnice) z belim vinom

Sestavine:

- 1 kg svinjskih ličnic
- sol
- sveže zmlet poper
- 3 žlice olivnega olja
- 1 čebula
- 2 kosa stebelne zelene
- 1 korenček
- 2 stroka česna
- 2 žlici paradižnikovega koncentrata
- 240 ml belega vina
- 360 ml kokošje ali svinjske jušne osnove
- 2 lovorjeva lista
- nekaj vejic svežega timijana
- 1 pest stročjega fižola
- 2 podolgovati rdeči papriki
- nekaj vejic svežega drobnjaka



Priprava:

Svinjske ličnice operemo in temeljito osušimo s papirnatimi brisačkami. Začinimo jih s soljo in poprom, ter začimbe z rokami dobro vtremo v meso.

Čebulo olupimo in jo drobno sesekljamo. Zeleno in korenček očistimo, operemo, in narežemo na kockice. V večji posodi segrejemo olje in nanj položimo začinjene ličnice. Med obračanjem jih z vseh strani zlato rjavo zapečemo, nato pa jih poberemo iz lonca in shranimo na toplem krožniku.

V posodo stremo čebulo in zelenjavo. Med pogostim mešanjem jo počasi pražimo. Česen olupimo in ga grobo sesekljamo. Ko začne zelenjava karamelizirati, ga skupaj s paradižnikovo mezgo dodamo v lonec. Sestavine med nenehnim mešanjem pražimo še eno minuto, potem prilijemo vino in s kuhalnico dobro postrgamo po dnu, da odlepimo vse karamelizirane koščke, ki so nastali med praženjem. Kuhamo in mešamo, da večina vina izpari.

V lonec vrnemo popečene kose mesa. Dodamo zelišča in prilijemo jušno osnovo. Če se nam zdi potrebno prilijemo še malo vode, vendar pazimo, da meso ni v celoti pokrito s tekočino. Lonec pokrijemo in ga za približno 3 ure potisnemo v pečico, ogreto na 160 stopinj Celzija.

Papriko očistimo, operemo ter narežemo na kose. Zelenjavo po približno 1,5 ure kuhanja dodamo v lonec. Ko je meso tako mehko, da za rezanje ne potrebujemo noža, je jed pripravljena. Serviramo jo na krožnik in ponudimo skupaj z izbrano prilogo.

Čas priprave in kuhanja je 3 do 4 ure.





Svinjska pečenka

Sestavine:

- 2 kg svinjskega mesa
- 3 stroki česna
- 1 čebula
- sol
- kumina
- 1 dl domačega rdečega vina (lahko tudi belo)



Priprava:

Meso operemo v mrzli vodi in pustimo, da se malo odcedi. Nato ga nasolimo, natremo s česnom, potresemo s kumino, dodamo na četrtinke narezano čebulo ali česen in damo v pečico. Pečemo pri temperaturi 180-220 stopinj Celzija. V pekač vlijemo skodelico vode. Čas pečenja je odvisen od debeline kosa pečenke. Čim debelejši je kos, pri nižji temperaturi pečemo, sicer je meso zunaj izsušeno, v notranjosti po surovo. Med pečenjem ga obračamo in polivamo s sokom od pečenke. Ko je pečeno, ga polijemo z vinom. V soku pečenke in vina ga obrnemo. Pripravljeno meso narežemo, polijemo s sokom pečenke in ponudimo.

Špinača iz pesnega (runinega) listja ali kopriv ali špinača iz blitve

Sestavine:

- ena od omenjene zelenjave
- 1 žlica zaseke ali druge maščobe
- 1 žlica moke
- 2dl kisle smetane
- kumina
- česen



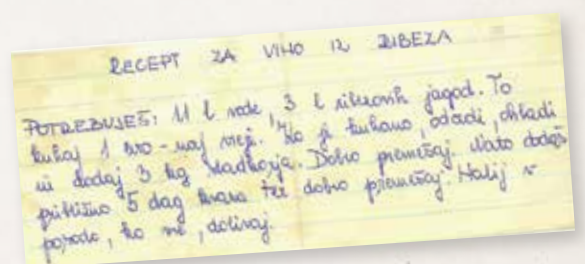
Priprava:

Za zgostitev: $\frac{1}{4}$ l mleka, 2-3 jajca, nekaj žlic moke – žvrkljamo, da dobimo gostejšo palačinkino testo. Špinačo pripravimo kot v prejšnjem primeru. Zgostimo jo s palačinkino maso, mešamo, pustimo, da prevre. Po potrebi zalijemo. Ponudimo kot samostojno jed s črnim kruhom.

Vino iz ribeza

Sestavine:

- 1 l vode
- 3 kg ribezovih jagod
- 3 kg sladkorja
- 50 g kvasa



Priprava:

Kuhamo 1 uro do vretja. Ko je kuhano, odcedimo, ohladimo in dodamo 3 kg sladkorja. Dobro premešamo, nato dodamo 50 g kvasa in premešamo. Nalijemo v posodo.





Štajerska juha (žüpa) iz svinjskih nogic (tac)

Sestavine:

- 1 kg dobro očiščenih svinjskih nogiv
- 2 repka
- 2 l vode
- 3 stroki česna
- nekaj zrn popra
- lovorjev list
- vejica timijana
- 1 čebula
- 1 žlica gladke bele moke
- 0,5 kg krompirja
- kis po okusu
- sol



Priprava:

Očiščene nogice in repke narežemo in nasekamo na manjše kose, čebulo narežemo na četrtine. Prelijemo z mrzlo vodo. Čez čas solimo in začinimo. Ko so mesnine kuhane, juho precedimo in v njej skuhamo nakockan krompir. Kostni odstranimo, meso pa narežemo na manjše rezine in damo v juho. Zgostimo jo s podmetom, ki ga naredimo iz lončka mrzle vode in moke. V nekaterih predelih Štajerske podmeteju juho s kisló smetano. Okisamo po želji. Ponudimo z rženim kruhom.

Vlečeno testo za gibanice, zavitke, kuhane štruklje in podobne jedi

V Slovenskih goricah pri pripravi dobrih jedi pogosto uporabljamo vlečeno testo.

Sestavine:

- 500 g gladke moke
- 1 do 2 jajci
- žlica olja
- žlička limoninega soka ali kisa
- mlačna voda in olje za mazanje hlebčkov, ko testo počiva, da se na površini ne naredi skorjica zaradi katere se pri vlečenju testo trga



Priprava:

Od maščob najraje dodamo olje, ki naredi testo voljno. Preveč olja pa povzroča trganje testa. Jajca so za vezivo, kis, limonin sok ali alkohol testo rahljajo. Ko mesimo, uporabljamo toplo vodo, testo mora biti prožno in se loči od roke in posode. Če imamo več testa, ga razdelimo v hlebčke. Vsak hlebček dobro pregnetemo in pri tem varčujemo z moko. Testo mora ostati mehko. Pokriti hlebčki naj počivajo na pomokani deski ali prtičku vsaj 30 min, lahko tudi dlje. Hlebček nato na pomokanem prtju 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. Potem ravnamo, kot zahteva recept za posamezno jed.



Priznanja, plakete in dosežki



Društvo kmečkih deklet in žena že vrsto let uspešno deluje na področju ohranjanja tradicije, povezovanja ljudi ter spodbujanja podeželskega načina življenja. S svojo predanostjo, marljivostjo in ustvarjalnostjo članice društva aktivno sodelujejo na številnih prireditvah, tekmovanjih, razstavah in drugih dogodkih tako v domačem kot širšem okolju.

Skozi leta delovanja so članice prejele številna priznanja, plakete in pohvale za svoje delo, trud ter dosežke na različnih področjih. Njihovo sodelovanje in uspehi so rezultat velikega vloženega časa, medsebojnega povezovanja ter ljubezni do ohranjanja kulturne dediščine in običajev.

Društvo s svojim delovanjem pomembno prispeva k prepoznavnosti lokalnega okolja, hkrati pa spodbuja medgeneracijsko sodelovanje, prenos znanja ter ohranjanje vrednot, ki imajo velik pomen za prihodnje generacije. Dosežki članic so tako dokaz njihove vztrajnosti, srčnosti in predanosti delu v društvu.



DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ

PTUJ 1993

ZLATO

PRIZNANJE

AKŽ CERKVENJAK

ZA MEŠANI KRUH Z RŽENO MOKO



MINISTRSTVO
ZA KMETIŠTVO IN GOZDARSTVO
REPUBLIKE SLOVENIJE
Inšpektorat Republike
za prehrano in kmetijstvo

Uradni Kmetijski list št. 10
Milica Kolar

DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ

SREBRNO PRIZNANJE

Kuri Cvetha

COGETINCI-CERKVENJAK

MEŠANI KRUH Z RŽENO MOKO



REPUBLIKA SLOVENIJA
Inšpektorat Republike
za prehrano in kmetijstvo

PTUJ 15. APRIL 1993

REPUBLIKA SLOVENIJA
Inšpektorat Republike
za prehrano in kmetijstvo

DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ

PTUJ 1993

BRONASTO

PRIZNANJE

AKŽ CERKVENJAK

ZA PŠENIČNI KRUH Z DODATKI



MINISTRSTVO
ZA KMETIŠTVO IN GOZDARSTVO
REPUBLIKE SLOVENIJE
Inšpektorat Republike
za prehrano in kmetijstvo

Uradni Kmetijski list št. 10
Milica Kolar



OBMOČNA
OBRTNA ZBORNICA LENART

je odločila, da dobi

PRIZNANJE

Aktiv kmečkih žena
Cerkvenjak

za sodelovanje na razstavi
turistične ponudbe
občine Lenart

Pri Lenartu, dne 25. 1. 1996

predsednik: Jože Refrvič





DRUŠTVO VINOGRADNIKOV
IN LJUBITELJEV VINA CERKVENJAK

10 LET

PLAKETO

prejme

**Društvo kmečkih žena
in deklet Cerkevjak**

OB 10 LETNICI DRUŠTVA
VINOGRADNIKOV IN LJUBITELJEV VINA
CERKVENJAK

Cerkvenjak, 22.6.2013

Predsednik ocenjevalne komisije:
Andrej Rebutinšek

Predsednik društva:
Ivan Janžič Pučko



DRUŠTVO VINOGRADNIKOV
IN LJUBITELJEV VINA CERKVENJAK

10 LET

PLAKETO

prejme

**Društvo kmečkih žena
in deklet Cerkevjak**


OB 10 LETNICI DRUŠTVA
VINOGRADNIKOV IN LJUBITELJEV VINA
CERKVENJAK

Cerkvenjak, 22.6.2013

Predsednik društva:
Ivan Janžič Pučko



Župnija Sv. Anton v Slovenskih goricah




ZAHVALO

prejme


**DRUŠTVO KMEČKIH DEKLET
IN ŽENA CERKVENJAK**

za posrtnovalno delo in sodelovanje
pri praznovanju
500-letnice
cerkve sv. Antona.





Cerkvenjak, 12. 6. 2016

Janko Bahar, župnik



Občina Cerkevjak

Listina

O vinu z Johanezove trte, potomke najstarejše trte na svetu,
stare preko 400 let, ki raste na mariborskem Lertu.
Modra kavčina ali žametna črnina,
je ena najstarejših prisknih slovenskih sort.

Johanezovo vino prejme v let

Alenka Novak
Predsednica Društva kmečkih deklet in žena Cerkevjak


pod zaporedno številko 7, letnika 2015.

Izvrstnost zagotavlja pečat Občine Cerkevjak.

Kopja izdane listine je shranjena v arhivu Občine Cerkevjak.

V Cerkevniku, 13.11.2016

Župan Občine Cerkevjak
Marjan Žnauč






LAS OVTAR
Lokalna akcijska skupnost občin v Občini Ovtar

PODELJUJEJO

ZAHVALO



ki jo prejme

MARIJA KOCUVAN

Peščeni vrh 9

za sodelovanje na izboru za
NAJBOLJŠO GIBANCO 2016.

Lenart, 4.11.2016

Organizatorji

Tekmovanje v kuhanju vojaškega golaža

PRIZNANJE

ZA 3. NAJBOLJŠI VOJAŠKI GOLAŽ
prejme ekipa

DKDŽ CERKVENJAK

Brigadir Franc Koralič
Poveljnik Vojalnice generala Malisa



DAN ODPRTIH VRAT 2017



TURISTIČNO DRUŠTVO



CERKVENJAK



TURISTIČNO DRUŠTVO CERKVENJAK
IN OBČINA CERKVENJAK
podeljujeta

Zahvalo

Skupini iz **D. K. DEKLET IN ŽENA**
za sodelovanje v povorki starih običajev in navad
v Cerkljenjaku, 17. junija 2018



Župan občine
Cerkljenjak

Marjan Žnavec

Predsednik turističnega
društva Cerkljenjak

Alojz Zorko



Občina Cerkljenjak



počkanka

v znak prijateljstva in dobrega sodelovanja

Društvu kmečkih deklet in žena

Cerkljenjak

cepice Johanezove trte,

potomke najstarejše trte na svetu, vpisane v Guinnessovo knjigo svetovnih rekordov,
ki že več kot štiristo let raste in rodi na mariborskem Lentu ob reki Dravi.

Župan Občine Cerkljenjak
Marjan Žnavec

V Cerkljenjaku, 18.3.2018







Irma Rajh
prejme

POTRDILO

o aktivnem sodelovanju in mentorstvu svojim učencem/dijakom v okviru nacionalnega UNESCO projekta

*Ko bi jaz vedela!
Doživljanje ljudskega izročila nekoč in danes*

v šolskem letu 2022/2023

Koordinatorica projekta

Mag. Nataša Bauman, prof.



Ravnateljica

Mag. Andreja Zver Dobaj

Maribor, april 2023



Majda Lovrec
prejme

POTRDILO

o aktivnem sodelovanju in mentorstvu svojim učencem/dijakom v okviru nacionalnega UNESCO projekta

*Ko bi jaz vedela!
Doživljanje ljudskega izročila nekoč in danes*

v šolskem letu 2022/2023

Koordinatorica projekta

Mag. Nataša Bauman, prof.



Ravnateljica

Mag. Andreja Zver Dobaj

Maribor, april 2023



Tončka Zorko
prejme

POTRDILO

o aktivnem sodelovanju in mentorstvu svojim učencem/dijakom v okviru nacionalnega UNESCO projekta

*Ko bi jaz vedela!
Doživljanje ljudskega izročila nekoč in danes*

v šolskem letu 2022/2023

Koordinatorica projekta

Mag. Nataša Bauman, prof.



Ravnateljica

Mag. Andreja Zver Dobaj

Maribor, april 2023



Sonja Ploj
prejme

POTRDILO

o aktivnem sodelovanju in mentorstvu svojim učencem/dijakom v okviru nacionalnega UNESCO projekta

*Ko bi jaz vedela!
Doživljanje ljudskega izročila nekoč in danes*

v šolskem letu 2022/2023

Koordinatorica projekta

Mag. Nataša Bauman, prof.



Ravnateljica

Mag. Andreja Zver Dobaj

Maribor, april 2023





Besede so umetnost.
Priprava hrane je umetnost.
Umetnina pa nastane na stičišču več umetnosti!

**Društvo kmečkih žena in deklet
Cerkvenjak**

HVALA,

ker ste pripomogli k praznovanju
60. obletnice ustanovitve Knjižnice Lenart!

Lenart, 8. junij 2022



Petra Kranvogel Karolec,
direktorica

Pisne konvulge koristite



DRUŠTVO VINOGRADNIKOV IN LJUBITELJEV VINA
CERKVENJAK

20 - LET DRUŠTVA

Zahvalo

ZA
**SODELOVANJE
PREJME**

**Društvo kmečkih žena
in deklet Cerkvenjak**

Cerkvenjak,
18. november 2023

Predsednik:
Marko Breznik

Podpredsednik društva:
Ivan Janež Pučko

Tajnik društva:
Zan Zorko



72. BRIGADA
podeljuje

PRIZNANJE

ki ga prejme ekipa:

DKDŽ CERKVENJAK

za sodelovanje
na tekmovanju v kuhanju vojaškega golaža,
ob Dnevu odprtih vrat
Vojašnice generala Maistra.

Gregor Hafner
Polkovnik
Gregor Hafner
poveljnik Vojašnice generala Maistra

Vojašnica Generala Maistra
18. maj 2024

TURISTIČNO DRUŠTVO
CERKVENJAK

OBČINA
CERKVENJAK

TURISTIČNO DRUŠTVO CERKVENJAK
IN OBČINA CERKVENJAK

podeljujeta

Zahvalo

**DRUŠTVU KMEČKIH DEKLET
IN ŽENA CERKVENJAK**

za sodelovanje v povorki starih običajev
in navad - Obudimo stare čase.

Župan Občine Cerkvenjak
Marjan Zrnavec
c. r. Cerkvenjak, 6. julij 2024

Predsednik TD Cerkvenjak
Aloje Zorko





ZVEZA KMETIC SLOVENIJE
DRUŠTVO KMEČKIH ŽENA JAKOB



PODELJUJETA

DRUŠTVU KMEČKIH ŽENA
IN DEKLET
CERKVENJAK



**BRONASTO
PRIZNANJE**

NA 14. DRŽAVNEM TEKMOVANJU
V KUHANJU KISLE ŽUPE 2024

JAKOŠKI DOL, 14.7.2024

PREDSEDNICA
DRUŠTVA KMEČKIH ŽENA
JAKOB



PREDSEDNICA
KOMISIJE



PREDSEDNICA
ZVEZE KMETIC SLOVENIJE

JAKOB
BIBIČA

MARTA KRANER

Festival vinarium
vinarium Fesztivál



Bogračfest 2024
Lendava Lendva

Priznanje • Elismerés

DRUŠTVO KMEČKIH DEKLET IN
ŽENA CERKVENJAK

za sodelovanje na tekmovanju v kuhanju bograča
a bográcsfőző versenyen való részvételért

BRON



BRONZ



Predbednik žirije • A bíróság elnöke:

Jožef Horvat



Štampat na lističu in
v knjigah za 2024. leto
Lendava, 24. avgust 2024

Lendava, 24. avgust 2024
Lendvén, 2024. augusztus 24-én



Mestna občina
LENDAVA
Lendva

Priznanje za osvojeno

1. MESTO

na Igrah pod lipo samostojnosti, prejme ekipa

DKDŽ

Iskrene čestitke za vztrajnost in dobro voljo.

Kulturno društvo Cerkevjak

24.6.2025



Občina Cerkevňjak




Listina

O vinu z Johanezove trte, potomke najstarejše trte na svetu, stare preko 800 let, ki raste na mariborskem Lentu. Modra kavčina ali žametna črna, je ena najstarejših pristihih slovenskih sort.

Johanezovo vino prejme v last

Mag. Lidija Šipek
Predsednica Društva kmečkih deklet in žena Cerkevňjak
 pod zaporedno številko 3, letnika 2023.

Izločnast zagotavlja pečat Občine Cerkevňjak.

Kopija lažane listine je shranjena v arhivu Občine Cerkevňjak.

V Cerkevňjaku, 06.10.2024



Župan Občine Cerkevňjak
 Marjan Žmavc

Občina Cerkevňjak




poklanja

v znak prijateljstva in dobrega sodelovanja

Mag. Lidiji Šipek
Predsednici Društva kmečkih deklet in žena Cerkevňjak
cepič Johanezove trte,

potomke najstarejše trte na svetu, vpisane v Guinnessovo knjigo svetovnih rekordov, ki že več kot štiristo let raste in rodi na mariborskem Lentu ob reki Dravi.

Župan Občine Cerkevňjak
 Marjan Žmavc

Marjan Žmavc
 V Cerkevňjaku, 15. 3. 2020



ZVEZA KMETIC SLOVENIJE
 IN
 DRUŠTVO KMEČKIH ŽENA JAKOB




BRONASTO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE PREJME



DUŠTVO KMEČKIH DEKLET IN ŽENA CERKVENJAK

Jakobski dol, 13.7.2025

Predsednica društva kmečkih žena Jakob
 Marta Kraner



Predsednica Zveze kmetič Slovenije
 Irena Ule



TURISTIČNO DRUŠTVO
 CERKVENJAK



OBČINA
 CERKVENJAK



TURISTIČNO DRUŠTVO CERKVENJAK
 IN OBČINA CERKVENJAK

podeljujeta

Zahvalo

DRUŠTVO KMEČKIH DEKLET
 IN ŽENA CERKVENJAK

za sodelovanje v povorki starih običajev
 in navad - Obudimo stare čase.

Župan Občine Cerkevňjak
 Marjan Žmavc

Marjan Žmavc
 Cerkevňjak, 09. junij 2025

Predsednik TD Cerkevňjak
 Alojz Zorko







Društvo kmečkih deklet in žena s svojo povezanostjo, ustvarjalnostjo in predanostjo že vrsto let ohranja tradicijo, spodbuja sodelovanje ter bogati domači kraj z različnimi dogodki, dosežki in lepimi trenutki. S svojim delovanjem pomembno prispeva k povezovanju ljudi, ohranjanju običajev in ustvarjanju pristnega občutka skupnosti.

Skozi skupno delo nastajajo zgodbe, ki povezujejo generacije, krepijo prijateljstva in dokazujejo, kako pomembni so medsebojna podpora, dobra volja ter spoštovanje domače dediščine. Vsak dogodek, srečanje, prireditve ali projekt nosi poseben pomen, saj v sebi združuje trud, srčnost in željo po ohranjanju vrednot, ki so jih ustvarjale že pretekle generacije.

Številna priznanja, uspehi in nepozabna doživetja so odraz vztrajnosti, sodelovanja ter predanosti vseh članic društva. Prav zaradi njihove energije, novih idej in pripravljenosti pomagati društvo ostaja aktivno, prepoznavno in pomemben del domačega okolja.

Z medsebojnim sodelovanjem, spoštovanjem in dobro voljo bodo nastajali še številni lepi spomini, uspešni projekti in zgodbe, ki bodo povezovali ljudi tudi v prihodnjih letih.





Zahvala

Zahvaljujemo se vsem, ki so kakorkoli pomagali, da smo lahko izdali bilten Domače nam paše tudi po pet desetletjih. Jubilejni bilten za 50 let aktivnega delovanja kmečkih deklet in žena v Cerkvonjaku.

Posebej se zahvaljujemo kmečkim gospodinjam Mariji Žmavc, Cvetki Kuri, Antoniji Rojs, Marjani Firbas, Ivanki Firbas, Alenki Novak, častni članici Zinki Lorenčič in častni članici Veroniki Slaček, Bebi Šafarič, Irmi Rajh, Mariji Kocuvan, Dragici Majer, Brigiti Kuri, Majdi Rajh, Marici Štrucl, Majdi Lovrec, Tereziji Firbas, Mariji Firbas, Štefki Firbas, Sonji Ploj, Gabrieli Domanjko, Silvi Kozar, Ireni Košnik, Nini Rojs, Darji Anžel, Antoniji Grdja, Antoniji Zorko, Zinki Murkovič, Zdenki Fürst, Ireni Lorenčič, Suzani Rajh, Lojzki Šnajder, Simoni Hanžekovič, ki so z nami delile izredno bogato, tradicionalno, inovativno in kreativno znanje ter zelo pomagale pri razvoju Društva kmečkih deklet in žena v Cerkvonjaku.

V društvu kmečkih deklet in žena imamo tudi odlične može in žene, ki nam neutrudno pomagajo, ko kmečke žene ne zmoremo same. Posebna zahvala je namenjena županu Marjanu Žmavcu z OU in ravnatelju mag. Mirku Žmavcu s sodelavkami, predvsem prof. Eli Žibrat in prof. Jožici Vršič Novoselnik, Aleksandri Pučko, dr. Milojki Domajnko, častnemu občanu Francu Kuriju, Danijelu Kuriju, Ferdinandu Kocuvan, Milanu Rajhu, Francu Firbasu, Alojzu Firbasu, Viktorju Domanjko, Milanu Fleissingerju, Silvu Trinkausu in Bojanu Bratkoviču ter vsem donatorjem za izvedbo projekta.

Literatura:

- Jedi nekdanjih in sedanjih dni, prekmurska, prleška in štajerska kuhinja, Cilka Sukič, Ljubljana, 1997
Jedi naših babic iz obrobja Slovenskih gor in Prlekije, Marija Fras, Turistično društvo klopotec Kapela, 1997
Milikine pesmi, Zbirka, Mirko Žmavc, Cerkvonjak, 2007
Občina Cerkvonjak na samostojni poti 20 let, Marjan Žmavc, Cerkvonjak, 2018
Omine pesmi, Veronika Firbas, Brengova, 1994
Podobe kraja, Zbornik Občine Cerkvonjak, Bernard Rajh in Marjan Toš, Maribor, 2001
Pot skozi čas, Bosman začetek 20. stoletja, Zora A. Jurič, Muzejski klub, Maribor, 2006
Slovenskogoriška gibanica, Bogastvo, ki ga ne želimo pozabiti, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod, Terezija Bogdan, Felicita Domiter, Milena Furek, Ptuj, 2013
Zapiski članic Društva kmečkih deklet in žena Cerkvonjak, Cerkvonjak, 1976-2026
Zapiski iz kulinaričnih razstav, Marija Žmavc, Cerkvonjak, 1978-1991
Zapiski iz gospodinjkega tečaja, Gospodinjstvo, Marija Kozar, Cerkvonjak, 1939
ZGODBE IZ KUHINJE - KÜCHEN GESCHICHTEN - Recepti in portreti - Rezepte und Porträts, Anna Tropper, Thomas Raggam, Südsteiermark, Steirisches Vulkanland, Slovenske gorice, Prlekija, GlaMUR, 2022

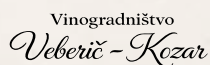


Donatorji projekta:

Društvo kmečkih deklet in žena Cerkevjak
Občina Cerkevjak
OŠ Cerkevjak-Vitomarci in Vrtec Pikapolonica
Artio Print & Dizajn
Agro zavarovalnica, Podružnica v Sloveniji
Barbara Pavlas s.p. Računovodske storitve
Ciril d.o.o.
Domačija Firbas, Bojan Firbas - nosilec dop. dej. na kmetiji
Zdenka, Ivan in Danijel Fürst
Družina Kuri
Družina Pučko iz Selc
Družina Šipek - Erdeljan
Elektro meritve Uroš Šrklec s.p.
Možič podjetje za zavarovalniško zastopanje d.o.o.
Mehatron Robert Perger s.p.
Srečko Kozar s.p. Gradbeništvo in krovstvo
Tadej Rojs - nosilec dop. dej. na kmetiji
Vinogradništvo Kozar - Silva Kozar
Robotehnika d.o.o.
Takora d.o.o.
Žipo Lenart d.o.o.



1987





OBČINA CERKVENJAK

Občina prijaznih ljudi

Društvo kmečkih deklet in žena



Cerkvenjak

I FEEL
SLOVENIA



Slovenske
gorice preprosto
čudovite