

Zanimiv recept iz starih časov

# Valvasorjeva potica



»Vedno, ko pečem potice, se spominjam starih naukov, ki mi jih je dajala babica,« je povedala Vesna Kovačič, mojstrica v izdelavi potic iz Grosupljega, kjer ima svojo slaščičarno. Zaupala nam je recept in nekaj misli o Valvasorjevi potici.

Tekst: S. M., foto: IZTOK DIMC

Valvasor za potico ni napisal natančnega recepta, temveč le glavne sestavine in predvsem način priprave, je povedala Kovačičeva. Polžaste oblike

je zagotovo tudi zato, ker nekoč niso imeli pekačev, kakršne poznamo danes.

In kakšna so Valvasorjeva navodila za peko potice? »Testo

zvaljajo prav na tenko ko list ali papir in ga namažejo z zdrobljenimi in z medom pomešanimi orehovimi jedrci. Nato jo stisnejo ali zvijejo v krogu, da postane kakor hleb kruha. Naposled jo spečejo in, ko je pečeno, se imenuje potica. Tudi pri plemičih in mešanih pečejo take potice ob istem času in na prav enak način. Delajo jih tudi brez medu, samo z zdrobljenimi orehovimi jedrci. Marsikdo jih pripravlja tudi s sirom ali z drugimi stvarmi, razen o božiču, zakaj tedaj jih povsod mesijo z orehi in medom.«

**Sestavine:** 400 g moke • 5 g soli • 25 g kvasa • 30 g sladkorja • 2 rumenjaka • 300 ml mleka • limonina lupina • 2 žlički ruma • vrečka vaniljevega sladkorja; **nadev:** 400 g mletih orehov • 200 g sladkorja ali medu • 200 ml sladke smetane • sneg iz 2 beljakov • rum • vrečka vaniljevega sladkorja • pest rozin.

**Priprava:** Naredimo kvasni nastavek. V moko naredimo vdolbinico in damo vanj vzhajen kvas ter preostale sestavine. Vse na hitro vgnemo v testo in oblikujemo hlebček, ki naj počiva približno 30 minut na toplem.

Pripravimo nadev. V posodo damo vse sestavine in na koncu primešamo še sneg iz beljakov. Izdelamo potico: testo razvaljamo na debelino 2,5 mm in ga namažemo z nadevom ter tesno zvijemo, da ne nastanejo zračni mehurčki, nato pa naredimo zvitek v obliki polža. Vzhamo približno 45 minut. Preden jo damo v pečico, jo nekajkrat prebodemo, nato pa pečemo približno 1 uro pri temperaturi 160 stopinj ali toliko, da je skorja zlato rjave barve.

## Hrustljavi piškoti z ingverjem

Za 40 piškotov  
**Priprava:** 1 ura  
**Počivanje:** 1 ura  
**Pečenje:** 12 minut

**Sestavine:** 100 g sladkorja • 250 g moke • 2 žlici javorovega sirupa • 150 g masla • pol žličke sode • 1 žlička mletega ingverja • pol žličke mletega cimeta • pol žličke mletih nageljnovih žbic • pol žličke nariabanega muškatovega oreščka.

**Priprava:** V skledi zmešamo sladkor, javorov sirup, zmehčano maslo in 1 žlico vode. Posebej pomešamo moko, sodo in dišave. Dodamo masleni zmesi in mesimo najprej z električnim ročnim mešalnikom (nastavek za testo), nato pa še z rokami, da dobimo gladko testo. Oblikujemo ga v ploščat hlebček, zavijemo v kuhinjsko folijo in damo za 1 uro v hladilnik, da počiva. Pečico ogrejemo na 180 stopinj. Med dvema plastema folije razvaljamo testo v ploščo, debelo 2 mm. Z ostrim nožem ali pa s kolescem, ki ima valovito rezilo, narežemo razvaljano ploščo testa v 2 cm široke trakove. Te narežemo prečno na krajše kose. Piškote previdno zložimo na pekač, prekrit s papirjem za peko. Postavimo ga v pečico in pečemo piškote od 10 do 12 minut. Ko so pečeni, jih ohladimo na rešetkastem podstavku.

Praznični nasveti

## Prva pomoč pri peki peciva



FOTO: SHUTTERSTOCK

### Kvašeno testo

Ko zamesimo kvašeno testo, mora nekaj časa vzhajati. V receptih piše, da na toplem. Kje je dovolj toplo? Najbolje, da si pomagamo kar s pečico domačega štedilnika. Za nekaj minut jo vklopimo in segrejemo na 50 stopinj. Nato jo ugasnemo in vanjo postavimo skledo s testom. Čez skledo napremo kos prozorne kuhinjske folije, na vrh pa damo še čisto krpo.

### Razvaljanje krhkega testa

Krhko ali masleno testo (torej testo za celo vrsto slastnih piškotov) se rado lepi na valjar in delovno površino. Pomaga že, če ga damo za dovolj časa počivat v hladilnik in ga razvaljamo na skrbno pomokani delovni površini s pomokanim valjarjem. Še bolje je, da testo razvaljamo med dvema plastema prozorne folije ali pa uporabimo dve večji plastični vrečki. Delovno površino pregneto z veliko, prerezano in razgrnjeno plastično vrečko, nanjo postavimo testo, to pa prekrijemo z drugo, enako pripravljeno vrečko. Nato testo razvaljamo. Vrhno plast folije odstranimo. Testo s pomočjo spodnje folije preložimo v pekač (model za torte) in poravnamo. Testo za piškote pa razvaljamo kar med dvema plastema papirja za peko. Zgornjo plast nato odstranimo. Z modelčkom izrežemo iz razvaljanega testa piškote, vmesno testo pa odstranimo. Papir s piškoti vred preložimo na pekač in damo v pečico.

### Zvižča s snegom

V biskvitno testo, umešano testo ali kremo za posladek čisto nazadnje zamešamo še stopen sneg iz beljakov. Zaradi njega je namreč sladica rahla. Priporočljivo je, da umešamo sneg postopoma in ne

lzrezane ali kako drugače oblikovane piškote vedno polagamo na hladen pekač, da se ne zmehčajo in ne razlezejo, še preden pridejo v pečico.



### Hladen pekač, lepi piškoti

Izrezane ali kako drugače oblikovane piškote vedno polagamo na hladen pekač, da se ne zmehčajo in ne razlezejo, še preden pridejo v pečico. Pekače prej namastimo z maslom (to še poudari masleni okus piškotov) ali pa jih prekrijemo s papirjem za peko (kar je preprosteje in bolj zanesljivo).

Običajno pečemo piškote na srednji rešetki v pečici. Če imamo ventilacijsko pečico, lahko pečemo tudi več pekačev piškotov hkrati, saj se bodo zaradi zraka, ki kroži v pečici, vsi enakomerno spekli. Nadvse pomembno je, da med pečenjem gledamo na uro, kajti že minuta ali dve sta dovolj, da se piškoti iz zlato zapečenih spremenijo v temno rjavo prepečene – okus pa ni več najboljši.

### V škatlo z njimi!

Nekateri piškoti so najboljši sveže pečeni, drugi potrebujejo nekaj časa, da se uleži in razvijejo pravi okus. Pomembno je, da shranimo v škatlo šele povsem ohlajene piškote – najbolje, da jih pustimo, da se hladijo čez noč. Škatla, v katero jih zložimo, naj ne bo previsoka – da ne bodo zgornje plasti potlačile in strle spodnjih. Posamezne plasti ločimo s kosom pergamentnega papirja.

Za piškote iz maslenega testa je za shranjevanje najprimernejša pločevinasta škatla, poljubčki in pecivo na osnovi sladkega snega pa se obdržijo v tesno zaprtih plastičnih škatlah ali celo v tesno zaprtih plastičnih vrečkah. Biskvitno pecivo pa je najboljšo sveže pečeno. Za krajši čas pa ga lahko hranimo v tesno zaprti posodi, da se ne posuši. Medenjaki morajo nekaj časa (tudi do tri tedne) zoreti, da postanejo okusni. Zložimo jih v pločevinasto škatlo, poleg piškotov pa damo v škatlo tudi košček jabolka ali pomarančne lupine, da se ne izsušijo. Preden se jabolko ali pomarančna lupina pokvarita, ju seveda zamenjamo. Piškote s kremnim polnilom ali čokoladnim oblivilom hranimo na hladnem, tiste s kremo najbolje kar v hladilniku. (kk)

Pomembno je, da shranimo v škatlo šele povsem ohlajene piškote – najbolje, da se hladijo čez noč.



POSESTVO  
**BERCE**

Zlati okusi  
Vipavske doline.



POSESTVO BERCE  
T: 05 301 76 56 / M: 031 886 277  
[spletna trgovina: [www.vindor.si](http://www.vindor.si)]

"Minister za zdravje opozarja:  
Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!"