

## Rodna Gruda

### Ajdov krapec – sladek ali slan, vselej slasten

#### Ajdov krapec

Objavljeno dne/Published on: 02.04.2015  
 Avtor članka/Article Author: Edita Žugelj

**Ajdov krapec, narečno tudi krópec, je tradicionalna slovenska slana ali sladka pogača, ki sodi med posebnosti Prlekije. Ta okusna pogača je izdelana iz tankega sloja ajdovega testa, razvaljanega v krogu ter obloženega s skuto in kisló smetano. A to je le ena iz velike skupine sladkih in slanih pogač, ki so jih poznale in pripravljale naše babice po vsej deželi.**

**Ajdov krapec, in dialect also called krópec, is a traditional Slovenian sweet or salty cake and is one of the specificities of the Prlekija region. This delicious cake is made of a thin layer of buckwheat dough rolled in a circle, which is then coated with cottage cheese and sour cream. This is, however, just one of the many sweet and salty cake recipes known and prepared by our grandmothers from all over the country.**



Ajdova pogača s skuto in kisló smetano

Kot mi je zaupal Miha Krejan, ki z družinskimi člani na osrednji ljubljanski tržnici na Pogačarjevem trgu že deset let vsako soboto na prostem peče ajdove pogače različnih okusov, so nekoč gospodinje pogačo peklo pred kruhom. Peč je bila takrat namreč zelo vroča, pogača se je hitro spekla in še primerno »ohladila« peč, da so potem v njej pekli kruh. Pa še delavci so se okrepčali z njo, preden so šli na delo. V bio pekarni Krejan-Levec v sodelovanju z našim priznanim etnologom dr. Janezom Bogatajem ljudi učijo, kakšne vrste kruha so peklo naše babice in poskušajo to nekdanje pomembno osnovno živilo postaviti na pravo mesto. Pri njih so se slovenski kruh učili zamesiti in speči tudi nekateri tuji veleposlaniki v Sloveniji ter celo pokojni predsednik RS dr. Janez Drnovšek.

»Tudi v zvezi s pogačami je bilo na tržnici ljudem treba marsikaj razložiti, nekateri so namreč zmotno mislili, da so (zaradi njihove okrogle oblike) pice,« pripoveduje Miha Krejan. Dolgoletni trud pa je rodil sadove, saj je pri njih za to odlično slovensko jed vedno treba čakati v vrsti, v kateri so neredko tudi tujci, ki si prav tako z užitekó privoščijo kos ali dva pogače.

Recept za ajdov krapec

Za testo potrebujemo:

250 g ajdove moke

50 g pšenične moke (ponekod uporabijo samo ajdovo)

sol

2 dl vrele vode

koruzni zdrob

Za nadev pa:

500 g domače skute

2 dl kisle smetane

1 jajce

1 dl kisle smetane za premaz

sol, po želji sladkor

Priprava:

Ajdovo moko poparimo z osoljeno vrelo vodo. Premešamo in počakamo, da se malo ohladi, nato ji primešamo pšenično moko in vgnetemo gladko testo. To na pomokani deski tanko razvaljamo na velikost loparja. Lopar potrosimo s koruznim zdrobom in nanj položimo testo. Premažemo s pripravljenim nadevom iz skute, smetane, jajca in sladkorja, če hočemo sladko pogačo. Krapec pečemo na 180 stopinj tako dolgo, da je rob lepo zapečen in nadev rumeno-rjave barve. Pečenega premažemo z decilitrom kisle smetane. Najboljši je iz krušne peči, lahko pa ga pečemo tudi v pečici. Narežemo ga na rezine in ponudimo še toplega.

