

Rodna Gruda

Orehova potica – kraljica praznikov

Walnut roll - The queen of holiday cuisine

Objavljeno dne/Published on: 04.12.2013

Avtor članka/Article Author: Edita Žugelj; foto: osebni arhiv B. M. K.

Recept za orehovo potico: Za testo za sladke potice iz bele moke potrebujemo: 3 žlice mlačnega mleka 1 žličko sladkorja 2 dag kvasa pol litra toplega mleka 10 dag surovega masla 2-3 žlice sladkorja 1 žlička soli 75 dag mehke bele moke 2 jajčna rumenjaka 1. V lonček nalijemo 3 žlice mlačnega mleka, dodamo žličko sladkorja in kvas. Zmešamo in postavimo na toplo, da vzhaja. 2. V večjo skledo damo pol litra toplega mleka, surovo maslo, 2-3 žlice sladkorja, žličko soli in ogreto moko. Vse to dobro zmešamo in dodamo vzhajani kvas ter 2 rumenjaka. Zameseno testo s kuhalnico dobro stepamo od 20 do 30 minut, da se začnejo na njem delati lepi mehurji. 3. Stepeno testo po vrhu potresemo z moko, pokrijemo s prtom in postavimo na toplo, da vzhaja. 4. Ko je testo vzhajano, potresemo delovno površino z moko, ga razvaljamo za mezinec debelo in ga obrežemo v pravokotnik. Pripravljeno testeno površino namažemo z nadevom. Za orehov nadev potrebujemo: 1 kg očiščenih orehovitih jedrc 2,5 dl vročega mleka 15 dag surovega masla nastrgano limonino lupino 25 dag kisle smetane 2 vanilina sladkorja 2 žlici sladkorja ali medu 2 rumenjaka trd sneg dveh beljakov pol decilitra ruma 1. Orehova jedrca drobno zmeljemo in prihranimo 2-3 pesti za potresanje. Ostalo poparimo z vročim mlekom in ohladimo. 2. Ohlajenim orehom primešamo limonino lupino, sladkor in vanilin sladkor, kislino smetano, maslo, rumenjaka, rum in nazadnje še trd sneg 2 beljakov. 3. Z nadevom namažemo testo in ga nato potresemo še z dvema do tremi pestmi zmletih orehov. 4. Testo tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v okrogel, z maslom namaščen pekač za potico oz. potičnik. Konca zvitka se morata dobro stikati, kar velja kot pravilo za vse vrste potic. Če je zvitek predolg, ga odrežemo in odrezani del z zadelanima koncema spečemo posebej v manjšem štirioglatem pekaču. 5. Potico v pekaču pokrijemo s prtičem in postavimo na toplo, da vzhaja. 6. Pred pečenjem potico premažemo z razžvrkljanim jajcem, jo na nekaj mestih prebodemo in nato približno 45 minut pečemo v pečici pri 180 stopinjah Celzija. Potem temperaturo znižamo na 150 stopinj C in pečemo še približno 25 minut. 7. Potico stresemo iz potičnika, tako da je zgornji del spodaj, in jo ohladimo. 8. Po želji jo potresemo s sladkorno moko in ponudimo narezano na klinaste rezine. Pa dober tek!

Recipe for walnut roll (orehova potica) White flour dough for sweet nut rolls: 3 tablespoons lukewarm milk, 1 teaspoon sugar, 2 dag yeast, ½ L warm milk, 10 dag raw butter, 2-3 tablespoons sugar, 5 dag white flour, 2 egg yolks. Put three spoons of lukewarm milk, a teaspoon of sugar and the yeast in a glass. Stir and leave in a warm spot for the yeast to ferment. Take a bigger bowl and put in ½ L of warm milk, butter, 2-3 spoons of sugar, a teaspoon of salt and warm flour. Mix all of these ingredients, add the fermenting yeast and two egg yolks. Mix all together and knead with a cooking spoon for 20-30 minutes, or until bubbles start forming in the dough. Sprinkle the kneaded dough with flour, cover it with a cloth and let it rise. When the dough has risen, sprinkle the table with flour, roll out the dough and cut it into a rectangular shape. Spread the walnut filling on the dough and roll it. Walnut filling: 1 kg cleaned walnut kernels, 2,5

dl hot milk, 15 dag raw butter, lemon zest, 25 dag sour cream, 2 vanilla sugar, 2 tablespoons sugar or honey, 2 egg yolks, egg white meringue, ½ dL rum. Grind the walnut kernels and save 2-3 handfuls for sprinkling. Put the rest in hot milk and let it cool down. After that add lemon zest, sugar, vanilla sugar, sour cream, butter, egg yolks, rum and meringue from two egg whites. Spread the filling over the rolled out dough and sprinkle with two additional handfuls of ground walnuts. Tightly roll the dough with the filling and put it in a round baking pan greased with butter. The two ends of the roll have to touching one another, which is a rule in baking potica. Cover the baking pan with a cloth and let it rise. After a while, pour over a mixed egg, pierce the dough in a few spots and put it in an oven at 180 °C for about 45 minutes. After that decrease the temperature to 150 °C and cook for additional 25 minutes. Then remove the potica from the baking pan with the top part facing down and let it cool. If you wish, you can sprinkle it with some sweet flour and serve it in slices.



Čeprav obstaja približno 50 različnih vrst potic, kulinaričnim inovatorjem in raziskovalcem pa še vedno uspe »iznajti« kakšno novo, je danes najbolj priljubljena in razširjena potica z orehovim nadevom. Najpogosteje je na mizi decembra, še posebej za božič, a jo radi pripravimo tudi za druge (praznične) dni.

Slovensko potico, še posebej orehovo, že skoraj enega narodnih simbolov, so naši izseljenci razširili tudi po svetu. Še danes jim pomeni ne samo vez z domovino, ampak tudi pomemben del narodne identitete. A je potica navdušila tudi številne pripadnike drugih narodov, ki zdaj z naklonjenostjo pomislijo na Slovenijo, brez nevarnosti, da bi jo zamenjali za kakšno drugo državo. Zanimivo je, da besede nikoli niso prevajali v tuje jezike - ne glede na državo ali jezik je potica vedno potica. Ja, potica je prava slovenska

ambasadorka, pa naj gre za orehovo, makovo, ajdovo, pehtranovo ali pa kakšno s slanim nadevom, npr. ocvirkovko. A v tokratnem zapisu bomo največ pozornosti namenili kraljici – orehovi potici. Najprej pa nekaj zgodovine.

V osnovi je potica nadevan praznični kruh, izvira predvsem iz zahodne in severozahodne Slovenije. Orehov nadev pisni viri omenjajo že v 15. stoletju – poleg orehov so bili v njem še fige in med. Gre za značilno furlansko praznično pogačo gubano, eno od predhodnic današnje potice (poleg kolača in presneca). Kot v svoji najnovejši knjigi Potice iz Slovenije zapiše prof. dr. Janez Bogataj, izvira izraz potica iz besede povitica, ki pomeni povito, zavito pogačo, v Furlaniji in na Goriškem imenovano gubanca ali gubana, na Tržaškem pa putizza. Med najzgodnejše zapise besede potica (povitica) sodi navedba Primoža Trubarja v Katekizmu iz leta 1575, bolj podrobno pa je o njej v Slavi Vojvodine Kranjske pisal Janez Vajkard Valvasor. Z orehi in medom nadevane potice so takrat pekli za božične praznike, in sicer tako v kmečkih kot meščanskih in plemiških hišah. Slovenska značilnost je tudi peka potice v narebranem pekaču za potico ali potičniku z okroglo odprtino (prirezanim stožcem) na sredini. Potica pa je lahko tudi podolgovata kot štruca ali polžasto zvita; nekoč so jih pekli tudi neposredno na ognjišču.

Orehova potica je postala najbolj priljubljena in razširjena v novem času. Za to sladko potico ne obstaja en sam recept, ti se razlikujejo od pokrajine do pokrajine, od praznika do praznika, od hiše do hiše. Mi smo si ga izposodili iz knjige Potice iz Slovenije.