

Rodna Gruda

Prekmurska gibanica

Prekmurska gibanica

Objavljeno dne/Published on: 05.07.2013

Avtor članka/Article Author: Blanka Markovič Kocen, foto: arhiv DPZPD

Po dolgoletnih prizadevanjih je Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot pridobilo zaščito zajamčena tradicionalna posebnost za prekmursko gibanico. Uporaba imena in označbe zajamčena tradicionalna posebnost prekmurske gibanice je tako postala kolektivna pravica vseh, ki izpolnjujejo predpisane pogoje zanjo, kar pomeni, da se držijo predpisane recepture, postopka in oblike.

After years of effort, the Association for protection and promotion of food of Premurje finally acquired the title specialty guaranteed for prekmurska gibanica. The use of the name and label of the traditional specialty prekmurska gibanica is therefore the right of anyone who qualifies for it by using the laid down recipes, procedures and form.



Prekmurska gibanica z orehi

Prekmurska gibanica je leta 2004 pridobila priznano označbo tradicionalnega ugleda, 2010. pa še evropsko zaščito kot zajamčena tradicionalna posebnost.

»V okviru Društva za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot smo ustanovili Skupino proizvajalcev prekmurske gibanice, ki je lahko oddala vlogo za zaščito kmetijskega pridelka ali živila z označbo višje kakovosti na Ministrstvu RS za kmetijstvo in okolje,« postopek pridobivanja omenjenih certifikatov opisuje Tatjana Škrilec, članica omenjenega društva, in nadaljuje: »Strokovna komisija, ki jo imenuje minister za kmetijstvo, pregleda vlogo in če je ta popolna, ministrstvo z objavo v Uradnem listu RS ali drugem javnem

glasilu seznani javnost o prejeti vlogi za zaščito označbe porekla, geografske označbe in zajamčene tradicionalne posebnosti kmetijskega pridelka ali živila.«

Vsak proizvajalec ustreznost prekmurske gibanice dokazuje s pridobljenim certifikatom, ki ga podeljuje certifikacijski organ; to je neodvisna zunanja kontrolna institucija z ustreznimi pooblastili za presojo standardov kakovosti.

Najlažja pot do pridobitve certifikata vodi preko vključitve v [skupino proizvajalcev prekmurske gibanice](#), ki pridobi in ohranja certifikat v imenu svojih članov. »Pridobitev certifikata za proizvodnjo prekmurske gibanice znotraj skupine je namreč nekajkrat cenejša od samostojne pridobitve, poleg tega pa prinaša še vrsto drugih prednosti,« še pojasnjuje sogovornica.

Po njenih besedah so prekmursko gibanico v preteklosti pripravljali in ponudili svatom na svatbi. Prekmurske gospodinje so z njo postregle delavcem ob kakšnem večjem opravilu pri hiši. Te tradicije se Prekmurci držijo še danes.

Znanje priprave prekmurske gibanice je domena bolj izkušenih gospodinj, ki so si znanje priprave pridobile že od svojih mam, vendar pa vsi skupaj težimo k prenosu znanja iz roda v rod.

K prekmurski gibanici se prileže kozarec prekmurskega vina.

»Vsakomur, ki pokaže zanimanje za pripravo prekmurske gibanice, razložimo, kar ga zanima in mu predstavimo možnosti, ki jih ima v zvezi s pristopom k Skupini proizvajalcev prekmurske gibanice,« Škrilčeva odgovarja na vprašanje, ali se glede priprave gibanice nanje obračajo tudi kuharji in gostinci z drugih območij Slovenije. »K

skupini Proizvajalcev prekmurske gibanice so pridruženi hoteli, gostilne, restavracije, pekarnе, slaščičarne, turistične kmetije, izletniške kmetije in vinotoči.«

Priprava prekmurske gibanice

Recept prekmurske gibanice je predpisan in izhaja iz elaborata zaščite le-te. Za pripravo potrebujemo krhko in vlečeno testo, smetanov legir in maščobni preliv ter štiri vrste nadevov (skutin, orehov, makov in jabolčni).

Za pripravo prekmurske gibanice, ki ustreza modelu za pečenje (pravokotni pekač dimenzij 40 x 35 cm in višin 7 do 9 cm) potrebujemo krhko in vlečeno testo ter nadeve, ki so predpisani:

- Makov nadev pripravimo iz 30 dag mletega maka, 10 dag sladkorja in enega vanilin sladkorja.
- Skutin nadev naredimo iz 1,2 kg skute, ki ji dodamo rumenjake dveh jajc, 10 dag sladkorja, dva vanilin sladkorja in ščepec soli. Vse skupaj dobro premešamo, da je zmes gladka in mazava.
- Orehov nadev dobimo iz 30 dag zmletih orehov, 10 dag sladkorja in enega vanilin sladkorja.
- Jabolčni nadev pripravimo iz 1,5 kg naribanih jabolk, 12 dag sladkorja, dveh vanilin sladkorjev in cimeta.
- Za smetanov legir potrebujemo 8 dcl kisle smetane in tri jajca. Posebej zmešamo rumenjak in kislo smetano, v maso nato počasi vmešamo trd beljakov sneg.
- Za maščobni preliv lahko uporabimo 25 dag margarine, raztopljenega masla ali rastlinskega olja.

Postopek priprave in peka:

Prekmursko gibanico začnemo s plastjo krhkega testa, na katero položimo plast vlečenega testa, nanjo pa razporedimo polovico makovega nadeva. Plast prelijemo z maščobnim prelivom in smetanovim legirjem. Nato sledi druga plast vlečenega testa s skutnim nadevom, tretja plast z orehovim in četrta plast z jabolčnim nadevom. Vsako plast z nadevi prelijemo z maščobnim prelivom in smetanovim legirjem. Celoten postopek ponovimo v istem zaporedju, na koncu pa premažemo z maščobnim prelivom ali kislo smetano, ki ji damo rumenjak. Pečemo pri temperaturi 160 - 180 °C vsaj eno uro in pol.