



Darinka Kozinc

PTIČJI PEK

Zgodbica o peku Binetu
in kosu Žvižgu ter poticah

Založništvo Jutro



Mmmm potica ... kdo je ne pozna?



Ob
praznikih
se širi po domovih njen
omamen vonj!



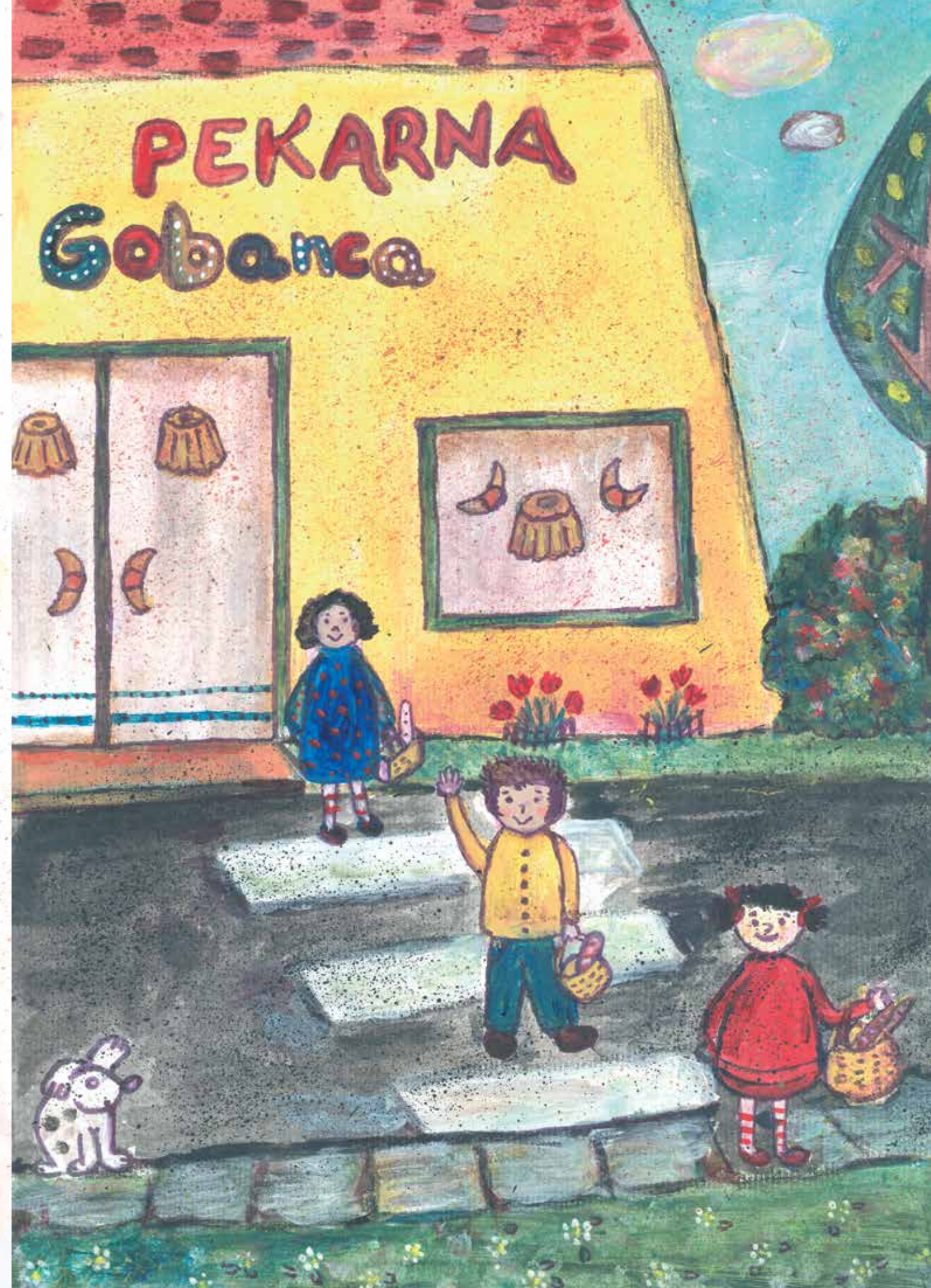
Tudi kosu, črnemu ptiču z rumenim kljunom je zadišala potica iz pekarnе »Gobanca«.

To je majhna ljubka pekarna na Primorskem, tik ob meji z Italijo, ki je znana po najboljšem kruhu. Pekarna ima dva vhoda.

S sprednje strani je vhod za kupce, od zadaj pa vanjo lahko vstopajo samo peki.

In tam je zaplata trave, nad katero so pne latnik, ki nudi oporo trti.

Pod trto je seveda klopca in na njej posedajo peki v belih oblekah, testo za kruh pa medtem vzhaja.



Na trti domu je črni kos.

Pozno poleti, ko dozoreva grozdje, je kosu še posebej lepo. Kar je še posebej pomembno, tudi pred mačkami ima kos mir, kajti vstop na vrt je

MAČKAM STROGO PREPOVEDAN!

Niti slavní maček Muri si ne upa priti na ta vrt!

Peki črnemu kosu mečejo drobtinice kruha, v zahvalo pa jim ob jutrih lepo prepeva. Skratka kraljevsko življenje zanj!

Pa tudi ime so mu dali peki, Žvižgo ga pokličejo takrat, ko imajo zanj slasten grižljaj.



»Vidiš ta kvas bo potem dvignil testo, da bo rahlo kot pena!« mu je razlagal Bine, ko je vlil kvas v ogreto moko.

»Posebnost naše pekarnice je, da testo najprej strojno zamešamo, potem pa ga moramo začutiti še pod roko!« mu je razlagal Bine.

Medtem ko je testo vzhajalo, je Bine pripravljaval orehe.

»Orehi morajo biti prvovrstni!« je nadaljeval.

Nato je Bine razvaljano testo namazal z nadevom in ga dal v posebne modele.

»Pa zapoj črni kos, zapoj, da bo potica lepo vzhajala!« je prosil Bine.



Peči pa kos Žvižgo ni imel, zato mu je potico spekel Bine.

Ko je bila pečena, je najprej košček potice odnesel kravi, nato je povabil na dvorišče ob pekarni veveričko in kokoško ... pa tudi mlado čedno kosovko, ki je ravno takrat priletela mimo.

»Mmmm ...,« je bila navdušena veverica, »kaj tako dobrega pa še nisem jedla!«

Kokoška je zobala koščke potice in zadovoljno prikimavala z rdečo kronico: »Še ti bom znesla jajčka, veš!«

Tudi grlica je priletela bližje, Žvižgo je bil sicer malce jezen nanjo.

»Pridi in se prepričaj, da se res naučil, kako se naredi potica!« jo je po sem vabil.



Ni si dala dvakrat reči. In priznati je morala: »Ti Žvižgo si pravi frajer.

Nisem še srečala ptiča, kaj šele kosa, ki bi znal pripraviti potico!«

Bine je Žvižgu za njegovo prvo potico podaril popolnoma nov bel predpasnik.

»Sedaj si pravi pek,« mu je rekel.

In to je Žvižgo tudi dokazal.

S prikupno gospodično kosovko sta v skritem koticu latnika z vinsko trto odprla pekarno »Gobančica«.

V pekarno »Gobanca« še danes zahajajo po potice ljudje ...

... v pekarno »Gobančica« pa ptiči po potičke.

Nasvet:

Tisti, ki ne morete obiskati Binetove ali Žvižgove pekarne, si lahko enako potico spečete po receptih, ki sta napisana na naslednjih straneh.



BINETOVA POTICA

PRESNIC, POTICA, GUBANCA

Testo: 1 kg moke, 1 jajce in 5 rumenjakov, 12 dag masla, 12 dag sladkorja, 7 dag kvasa, približno 4 dcl mleka, ščepec soli, naribana limonina lupinica, vanilija.

Nadev: 1 kg mletih orehov, 30 dag rozin, rum, 15 dag masla, 20-25 dag sladkorja, 10 dag pinjol, naribana limonina lupina, 2 jajci. Zamesimo testo kot za pinco in ga pustimo na toplem, da vzhaja. Medtem pripravimo nadev: rozine očistimo in namočimo v rumu skupaj z limonino lupino.

Beljake stepemo v trd sneg, dodamo 2 rumenjaka, pest sladkorja in previdno premešamo.

Orehe oparimo z vrelim mlekom.

Testo razdelimo na dva dela in ga razvaljamo.

Razvaljano testo namažemo s stepenimi beljaki in z oparjenimi orehi, potresemo z rozinami, s pinjolami, sladkorjem in na listke narezanim maslom.

Zvijemo, položimo na namaščen pekač in pustimo vzhajati na toplem.

Preden damo v pečico namažemo z razžvrkljanimi beljaki.

Pečemo v vroči pečici (130°C–170°C) 45 minut.



POTIČKA ZA PTIČKE

HUBANCA ZA PTIČKE

Kvašeno testo: 10 dag moke, 1 dag sladkorja, 1 dag masla, zrno soli, za kljunček kvasa, kapljico ruma, 5 zrn vanilijevega sladkorja, za kljunček nastrgane limonine lupinice.

Nadev: drobtinice, maslo, mleko, orehi, vino, rozine, polovičko jajca pritlikave kokoške, limonina lupinica, rum.

Kvas vzhajamo v sladkem mleku.

Z nogicami zamesimo testo iz naštetih sestavin, ki ga nato razvaljamo in potresemo s koščki masla.

Drobtinice popeče na maslu Bine in jih s kljunom zmešamo z mlekom, orehi, v vinu namočenimi rozinami, jajcem, naribano limonino lupino in kapljico ruma. S tem namažemo testo in zvijemo.

Damo ga na toplo, da vzhaja in spečemo v pekarni pri Binetu.



PTIČJI PEK

Besedilo in risbe:
Darinka Kozinc

Recepta sta iz knjige:
Slavica Plahuta: *Goriške jedi*

Uredil in jezikovno pregledal:
Boris Jukič

Izdalo in založilo:
Založništvo Jutro, Jutro d.o.o., Ljubljana

Oblikovanje in prelom: Julijan Kodrič

© Avtorica in Založništvo Jutro, vse pravice pridržane.

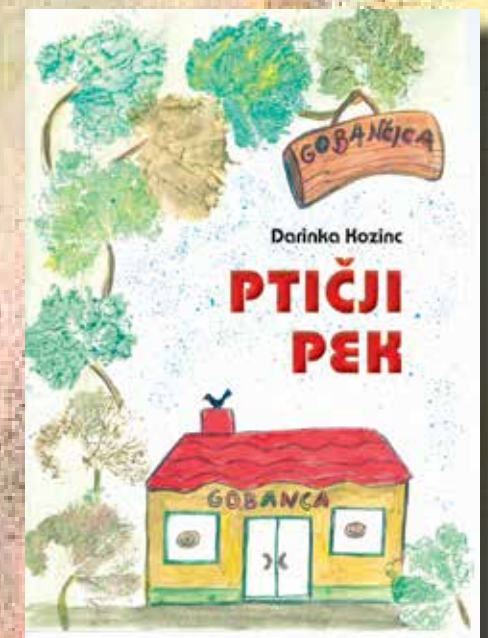
Natisnjeno decembra 2016 v Sloveniji; naklada 500 izvodov; prodajna cena ob izidu 12,50 e.

**Knjiga je izšla ob sodelovanju in s podporo
ZKD Nova Gorica in
Goriškega literarnega kluba Govorica**

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana
821.163.6-93-32

KOZINC, Darinka
Ptičji pek / [besedilo in risbe] Darinka Kozinc.
- Ljubljana : Jutro, 2016

ISBN 978-961-6746-96-0
288039424



Naročila:

Jutro d.o.o., Črnuška c. 3, p.p. 4986, 1001 Ljubljana

Tel. 041 698-788 • Faks (01) 561-72-35

E-pošta: Info@jutro.si • www.jutro.si



