

Kuhinja Kočevarjev

Urednica: Maridi Tscherne

v sodelovanju z Društvom podeželskih žena Dol. Toplice

Izdajatelj in založnik: Zavod za ohranitev kulturne dediščine Mošnice-Moschnitze

Za založbo: Andrej Černe

Oblikovanje knjige: Irena Kapš

Jezikovni pregled: Ksenja Lorber

Slikovno gradivo: Maridi Tscherne

Priprava na tisk in tisk: PHANTOM, d. o. o.

Kraj in leto izida: Stare Žage, 2014-02-19

Izdaja: prva izdaja

Natis: prvi natis

Naklada: 250 izvodov

Cena: brezplačni izvod

Izid kuharice je finančno podprl: Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja

Kuhinja Kočevarjev



»Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje«

Aktivnost se izvaja v okviru projekta »Mošnice-les kot kulturna dediščina«. Projekt je del NIP LAS DBK za leto 2012 in je delno sofinanciran iz sredstev LIEDER, 4.Osi EKSRP (Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja) Organ upravljanja programa razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2007-2013 je Ministrstvo za kmetijstvo in okolje. Za vsebino tiskovine, je odgovoren nosilec projekta, Zavod Mošnice-Moschnitze.

Seznam jedi:**Stran:**

Knjigi na pot	6
Bela (krompirjeva) juha - Baissai Shüppm	7
Fižolova jota - Ainprennuørbaissn	7
Fižolova juha - Uørbaissnshüppm	8
Gobova juha iz suhih gob - Shbamlaischshüppm	9
Gobova juha iz svežih gob - Shbamlaischshüppm	9
Grahova juha - Shüppm mit küglaitn Uørbaissn	10
Goveja juha - Rintshüppm	11
Juha iz kolerabe in krompirja - Rikkələ mit Earppfəln	12
Juha iz stročjega fižola - Ingəprennətə Pauglain	13
Ječmenova juha, brezmesna - Garschtəpraijə	14
Ječmenova juha, brezmesna - Garschtəpraijə	15
Jota iz kisle repe - Earppflshüppm mit shaüərn Ruəbm	15
Jota iz kislega zelja - Earppflshüppm mit shaüərn Khraüt	16
Juha iz prosene kaše - Hirisshüppm	16
Juha iz svinjine - Shbainainai Shüppm	17
Juha iz stročjega fižola - Pauglainshüppm	17
Juha iz leče, mesna - Linshəshüppm	18
Juha iz leče, brezmesna - Linshəshüppm	19
Kokošja juha - Hiəndərshüppm	19
Krompirjeva juha z lečo - Earpflshüppm mit Linshə	20
Kolerabna juha - Rikkəlshüppm	21
Ohrovtova juha - Gəkhraüşəltəs Khraütshüppm	22
Polšja juha - Pilichshüppm	22
Preprosta krompirjeva juha - Earpfshüppm	23
Ragu juha iz teletine - Ingəmočəts	24
Ragu juha iz kuretna - Ingəmočəts	24
Ričet - Ritschoch	25
Zdrobova juha - Ingəprennətəi Griəsshüppm	25
Zeljna juha - Khraütshüppm	26
Vlivanci - Ingətröpfes	26
Riževi žličniki - Raischkhnellain	27
Vodeni špeclji ali vlivanci - Bossərschpotts	27

Krompirjevi cmokci za juho - Earpflkhnellain	28
Ocvirkovi žličniki za juho - Kraipmkhnellain	28
Rezanci za juho - Hoimischai Nüdlə	29
Zeleni rezanci za juho - Griənə Nüdlə	29
Sukanec za v juho - Ugəribets	29
Ajdovi žličniki za juho - Hoaidanai Khnellain	30
Juha s palačinkami - Palatschinknshüppm	30
Zdrobovi žličniki - Griəsskhnellain	31
Jetrni žličniki - Labərkhnellain	31
Golaž iz kokošjega mesa - Hiəndərkhülasch	32
Goveji bočnik s svinjsko kračo - Rimpfloaisch mit Shbainviəlain	33
Goveja pečenka - Rindspruətn	33
Kočevarski velikonočni kruh - Villə	34
Kolač iz krvi - Plüət Tsautle	35
Piščanec z gobami - Hiəndla mit Shbammlain	35
Polpete - Hockvloaischspruətn	36
Rižota - Raischvloaisch	37
Zvitki iz govejega mesa - Vloaischrölladn	38
Žolca - Shüłtsə	39
Solata iz žolce - Shültsschollont	39
Cmoki iz surovega krompirja - Göłtscheabar Khnellan	40
Cmoki iz koruzne moke - Tirkischboitsanai Khnellain	40
Krompirjevi rezanci - Earpfltoik Nüdln	41
Ajdova ocvirkovka - Hoidanai Pobollitsə	41
Ocvirkovi cmoki - Kraipmkhnellain	42
Krompirjevi cmoki - Earpflkhnellain	42
Krompirjevi žganci - Baissai Earpflgantsalain	43
Krompirjeva pogača - Earpfltsautle	43
Krompirjev zavitek - Earpfltsaütle	44
Ocvirkova potica - Kraiplaischproat	45
Polenta s praženjem - Polenta mit Frikka	46
Vlečeni štruklji - Aüsgəzöchnai Khnellain	47
Fižolova solata z mesom - Uərbaisschollont mit Vloisch	48
Kislo zelje v solati - Shaüəkhrauütschollont	48

Korenčkova solata - Mearlainschollont	49
Rdeča pesa v solati - Roatai Ronə - Schollont	49
Regratova solata s čemažem - brezmesna - Shaumugnschollont mit Hüntischkhnövlöch	49
Regratova solata s slanino in fižolom - Shaumugnschauont mit Schpakh ünt Uərbaissn	50
Sladko zelje v solati - Khraüschollont	50
Sladko zelje s slanino - Khraütschollont mit Schpakh	50
Čebulna omaka- Tsbivlsoss	51
Gobova omaka- Shbamlaischsoss	51
Omaka iz jetrc - Labərsoss/ Labərküllaisch	52
Omaka iz rumene kolerabe - Rikkəlsoss	52
Ajdovo pecivo - Hoidntortə	53
Kolač s svežimi slivami - Tomərle	54
Korenčkovo pecivo - Mearlaischkhuchn	54
Orehove rezine - Nüsschittn	55
Kočevarska potica na način Löbitsarjeve mame - Pobollitsə noch Löbitsar Ammö	55
Slikovno gradivo	57

Knjigi na pot

Pred Vami je prva kuharica kočevarske kuhinje v slovenščini in srčno upam, da to ni tudi zadnja.

V letu 2013 sem sodelovala oz. vodila več kuharskih tečajev kočevarske kuhinje, npr. dva v Kočevju, dva v Dolenjskih Toplicah, pa v Koprivniku ... Po pravici povedano me je zelo dober odziv prebivalstva zelo presenetil, saj nisem pričakovala, da bodo ti tečaji v našem času, ko doma vedno manj kuhamo, postali pravi hit. Kadar omenjam kuharske tečaje nikakor ne morem mimo zavzetih članic Društva podeželskih žena Dolenjske Toplice, ki so pomagale pri zbiranju receptov, in prav tako članic Društva podeželskih žena Kočevje, ki je tečaje vzelo za svoje, in jedi, ki smo jih pripravili, tudi promovirajo ob različnih priložnostih. In ravno to, da jedi vzamejo ljudje za svoje, je največji uspeh tečajev.

Sama sem samo hobi – kuharica in bi brez pomoči izkušenih gospodinj in kuharic te knjige ne mogla pripraviti. Hvala tudi vsem ženam, ki so bile pripravljene deliti z nami družinske recepte, ki jih bodo, tako vsaj upam, za svoje vzele tudi mlajše generacije. Recepte vzemite kot idejo, iz katero boste razvili/razvile nove, zanimive jedi za družino. Še lepše pa bi bilo, če bi iz teh osnov učeni kuharji pripravili nove, vrhunske jedi. Končno je babičina kuhinja tudi osnova danes svetovno znane italijanske, španske, avstrijske ... kuhinje.

Maridi Tscherne

Bela (krompirjeva) juha - Baissai Shüppm

4 skodelice vode
 4 skodelice krompirja
 3 žlice surovega masla
 1 čebula
 ½ čajne žličke soli (ali »vegete«)
 peteršilj ali drobnjak
 jušna kocka

Surov, olupljen krompir drobno nastrgaj, ga dobro odcedi in stresi v vrelo, slano vodo. Kuhaj 15 min. Čebulo nasekljaj in popeci na maščobi. Dodaj jo juhi. Juho začini in okrasi s peteršiljem ali drobnjakom. Postrezi vročo.

Fizolova jota - Ainprennuərbaissn

40 dag kuhanega fižola v zrnju
 4 krompirje
 ½ žličke soli, poper
 lovorjev list

prežganje: 4 jedilne žlice maščobe (najbolje maščoba, ki ostane od praženja slanine), 2 žlici moke, ½ čebule
 1 žlica jabolčnega kisa

Krompir olupi in nareži na rezine. Dodaj sol, poper, lovorjev list in skuhaj. Dodaj kuhan fižol in srednje temno prežganje iz moke in maščobe, ki mu na koncu dodaj še na drobno narezano čebulo. Začini z žlico kisa in postrezi.

Fižolova juha - Uərbaissnshüppm

20 dag suhega fižola/ ali dve konzervi temnega fižola
 pol čebule
 2 stroka česna
 lovorjev list
 majaron
 bazilika
 česen
 sol
 po želji ½ dl kislega vina
 prežganje: 2 žlici maščobe, 2 žlici moke
 nasekljan peteršilj

Fižol čez noč namoči in ga naslednji dan skuhaj. Prvo vodo odcedi. V posodi prepraži čebulo in nasekljan česen. Dodaj fižol, zalij s svežo vodo in kuhaj toliko časa, da se zmehča. Še toplega pretlači (najbolje, da ga stisneš v stiskalnici za krompir, tako odstranite tudi lupino ali pa ga zdrobiš s paličnim mešalnikom). Fižol daj v vodo, v katerem se je kuhal in dodaj začimbe (in vino) ter prežganje. Če se ti zdi juha dovolj gosta, lahko prežganje tudi izpustiš. Odstrani lovorjev list. Kot zakuho dodaj majhne makarone, špagete ali vlivance. Lahko dodaš nasekljan peteršilj.

Po tradiciji so v Črmošnjiško-Poljanski dolini jedi začinili s kiskastim domačim vinom, ki so ga pridelovali v okolici in da jedem poseben okus. Vino seveda lahko izpustiš in dodaš nekaj več bazilike ali malo okisaš z limoninim sokom.

Gobova juha iz suhih gob - Shbamlaischshüppm

pest suhih gob
 nasekljan strok česna
 prežganje iz 3 žlic maščobe in 2-3 žlic moke
 juha ali voda
 sol, poper
 svež peteršilj ali/ in bazilika
 smetana

Skuhaj suhe gobe. Lahko jih tudi preliješ z vročo vodo in pustiš nekaj časa stati. Mehke gobe poberi iz vode in jih ohladi. Z nožem jih zreži na drobne kocke. Naredi svetlo rumeno prežganje iz masla (masti) in moke, dodaj zrezane gobe, malo nasekljanega česna, in dodaj juho ali vodo. Dobro premešaj in začini z naribanim muškatnim oreščkom. Juha naj vre še 15 min., nato jo odstavi in dodaj malo smetane za kuhanje.

Gobova juha iz svežih gob - Shbamlaischshüppm

20-25 dag jurčkov, lisičk ali drugih gob, najbolje več vrst
 1 čebula
 sol, poper
 jušna kocka
 ½ kg krompirja
 maščoba

Na maščobi prepraži čebulo in na lističe narezane gobe. Praži toliko časa, da se pokuha vsa voda. Dodaj sol, poper, nasekljan peteršilj in jušno kocko. Vse skupaj še malo prepraži in zalij s toplo vodo. Posebej skuhaj krompir, ga odcedi, stisni ali pretlači in dodaj gobovi juhi. Vse skupaj še malo pokuhaj in postreži.

Grahova juha - Shüppm mit küglaitn Uərbaissn

50 dag graha

korenček

majaron

timijan

peteršilj

sol

za prežganje: maščoba, moka

drobnjak

nekaj kapljic kisa ali limoninega soka

Skuhaj grah in na kocke narezan korenček. Dodaj začimbe.

Dodajte prežganje in še malo kuhaj, da se zagosti. Lahko pa za zgostitev uporabiš pretlačen kuhan krompir. Na koncu dodaj malo kisa in nasekljan drobnjak.

Kot zakuho uporabi vlivance ali dve v trdo kuhani, nasekljani jajci.

Goveja juha - Rintshüppm

pribl. 3 l vode

75 dag-1 kg govejega mesa

20 dag mezgovih kosti

majhen košček govejih jeter

jušna zelenjava; korenček, por, peteršilj - lahko korenina, zelena

1 majhna čebula

sol, nekaj poprovih zrn

lahko en strok česna

za lepšo barvo malo žafrana ali košček radiča, lahko lupinica

svežega paradižnika

sesekljan peteršilj ali drobnjak za okras

Operi in presekaj kosti in jih daj kuhat v hladno vodo. Ko zavre, dodaj meso v enem kosu. Prereži olupljeno čebulo in jo dodaj mesu. Pridaj jušno zelenjavo in ostale sestavine,. Juha naj počasi vre kaki 2 uri. Pazi, da juha ne skipi. Proti koncu kuhanja dodaj žafran, po potrebi dosoli. Kuhano juho pusti, da se malo "ustavi", jo precedi skozi gazo in vkuhaj žličnike, rezance ipd. Juho okraši z nasekljanim svežim peteršiljem ali drobnjakom.

Juha iz kolerabe in krompirja – Rikklø mit Earppfln

3 rumene kolerabe (podzemna koleraba)

2 krompirja

suha rebra, suho meso ali klobasa

mast

čebula

lovor

sol po potrebi

Kuhaj na lističe narezano kolerabico in suho meso. Ko je pol kuhano, dodaj na kocke narezan krompir in lovorjev list. Ko je kuhano, grobo pretlači juho tako, da še ostanejo grobi koščki. Nareži meso in zabeli z mastjo, na kateri si prepražila čebulo pol čebule v kosu. Zabeli brez, da bi v juho dala čebulo.

Brezmesna varianta:

Namesto mesa stisni v juho česen in dodaj jušno kocko ter zabeli z maščobo, na kateri si prepražil/a polovičko čebule v kosu. Uporabiš lahko tudi npr. kokosovo ali rastlinsko mast. Lahko pa si pripraviš kuhano maslo in ga uporabiš namesto masti.

Juha iz stročjega fižola - Ingəprennəṭə Pauglain

¼ kg stročjega fižola, narezanega na 3 cm koščke

3 krompirji

lovorjev list

strok česna

peteršilj

sol

paprika v prahu

prežganje: maščoba, moka

malo kisa

Stročji fižol nareži na koščke in ga skuhaj. Prvo vodo odlij, ponovno dolij vodo ali juho in dodaj na koščke narezan krompir in začimbe. Na maščobi prepražite moko in potem tudi sladko papriko, da malo zadiši. Dodaj v juho, ko je krompir kuhan. Pokuhaj in začini z malo kisa.

Ječmenova juha - Garschtəpraijə

suho prekajeno svinjsko meso, pribl. ½ kg (če imaš, lahko posušena svinjska koža)

30 dag ječmenčka

20 dag kuhanega fižola

zelena

korenje

2 krompirja

lovorjev list

čebula

strok do dva česna (pred koncem ga stisni v juho)

maščoba

luštrek

lahko paradižnik iz konzerve

Večer prej namoči fižol in ga skuhaj. Skuhaj prekajeno meso in mu dodaj fižol in ječmenček. Dodaj na kocke narezano zelenjavo in začimbe. Vse skupaj skuhaj do konca. Na maščobi prepraži čebulo in začini juho.

Varianta: krompir prereži in skuhaj posebej. Postrezi ga v drugi posodi in ga zabeli z ocvirki.

Ješprenova juha, brezmesna - Garschtəshüppm

1 čebula, nasekljana na kockice
 1 nasekljan strok česna
 10 dag ješprenja
 1 ½ l juhe ali vode
 2 korenčka, narezana na kockice ali palčke
 2 krompirja, narezana na kocke
 sol, maslo
 lahko tudi malo zelene, luštreka ipd.
 nasekljan peteršilj in drobnjak, lahko tudi čemaž
 jušna kocka

Na maslu prepraži čebulo, dodaj česen in zelenjavo. Dodaj ješprenj in ga malo prepraži, da postekleni. Zalij z juho ali vodo. Dodaj jušno kocko. Kuhaj toliko časa, da je ješprenj kuhan. Začini in okrasí s sveže nasekljanimi zelišči.

Jota iz kisle repe- Earppflshüppm mit shaüərn Ruəbm

2 krompirja
 kuhana kisle repa
 (kos suhega mesa ali klobasa)
 maščoba, košček čebule
 sol

Skuhaj na koščke narezan, olupljen krompir in ga grobo pretlači. Dodaj kuhano kisló repo in zabelite z maščobo, na kateri ste pražil/a kos čebule. Juha je seveda boljša, če v njej kuhaš kos suhe svinjine.

Jota iz kislega zelja - Ainprenn

1 skodelico kuhanega fižola
 2 skodelici kuhanega kislega zelja
 3 olupljeni in na kocke narezani krompirji
 1 žlica paradižnikove mezge
 kumina, poper, lovorov list, sol

Temno prežganje iz 2 žlic maščobe in 2 žlic moke.

V slani vodi skuhaj krompir in ko je na pol kuhan dodaj še vse ostale sestavine. Na maščobi prepraži moko, da porjavi in dodaj v juho. Postrezi vroče.

Juha iz prosene kaše – Hirisshüppm

10 dag prosena kaša
 por
 1 manjši korenček
 pribl. 1l juhe ali vode (lahko tudi z jušno kocko ali malo pečenkinine omake)
 sol, poper
 muškatni orešček
 sladka smetana
 drobnjak

Operi proseno kašo in jo daj v juho. Kuha se naj na zmernem ognju 20 min. dodaj na rezine narezan korenček in por. Kuhaj še približno 10 min, rahlo pretlači oz. vzemi pol juhe s prosom in jo zmelji s paličnim mešalnikom ter vrni k ne pretlačeni juhi. Začini s soljo, poprom, muškatnim oreščkom in smetano. Na koncu dodaj nasekljan drobnjak.

Juha iz svinjine - Shbainainai Shüppm

$\frac{3}{4}$ kg svežega ali suhega svinjskega mesa
 cel poper
 muškatni orešček
 piment
 na kocke narezano zelje
 (na rezine narezana koleraba)
 svež peteršilj
 Kuhan riž kot zakuha.

Meso z začimbami kuhaj v slani vodi. Ko je meso skuhan, dodaj še zelje (in kolerabo) in skuhaj do konca. Potresi s sesekljanim peteršiljem. Kot zakuho dodaj kuhan riž.

Juha iz stročjega fižola - Pauglainshüppm

1 skodelica na kocke narezanega krompirja
 1 skodelica na kocke ali palčke narezanega korenčka
 1 skodelica svežega graha (lahko so tudi mladi stroki graha)
 1 skodelica stročjega fižola
 1 skodelica naribane zelene in nasekljanega pora
 1 strok česna, 1 lovorjev list
 $\frac{1}{2}$ žličke soli
 nasekljan peteršilj
 prežganje: 2 žlici maščobe, 2 žlici moke
 malo jabolčnega kisa

Vse sestavine, razen peteršilja, daj v lonec in jih zalij s 5 skodelicami vode. Ko je zelenjava kuhana, dodaj prežganje in še malo pokuhaj. Na koncu dodajte nekaj kapljic kisa in nasekljan peteršilj za okras.

Juha iz leče, mesna - Linshəshüppm

3 žlice maščobe
 150 g na kocke narezane prekajene slanine
 1 sesekljana čebula
 1 manjši por, narezan na rezine
 1 korenček, narezan na palčke
 1 manjša zelena, narezana na majhne kocke
 2 krompirja, narezana na drobne kocke
 15 dag leče
 1 lovorov list, najboljše svež
 1,5 l vode ali juhe
 sol in poper
 klobasa

Na maščobi prepraži na kocke narezano slanino. Dodaj na kocke narezano čebulo. Dodaj narezan korenček, por, krompir in zeleno ter kratko prepraži na slanini.

Operi lečo in jo zalij z juho oz. vodo in dodaj zelenjavo, dodaj klobaso. Kuhaj približno pol ure. Na koncu začini s soljo in poprom.

Klobaso zreži na koleščka in vrni v juho.

Na koncu lahko dodaš žličko sladkorja in žlico kisa in kratko pokuhaš.

Juha iz leče, enostavna, brezmesna - Linshəshüppm

15 dag leče

jušna zelenjava (zelena, peteršilj, majhen paradižnik)

1 korenček, narezan na kocke ali palčke

1 čebula, nasekljana, maščoba

3 krompirji, narezani na kocke

Razpusti maščobo in na njej prepraži čebulo. Zalij z vodo in dodaj lečo in zelenjavo. Kuhaj 25-30 min.

Kokošja juha - Hiəndərshüppm

2 l vode

1 kokoš

majhen košček kurjih jeter

jušna zelenjava; korenček, peteršilj- lahko korenina, zelena, kocen zelja, košček kolerabice

1 majhna čebula

sol, nekaj poprovih zrn, lovorjev list, (muškatni cvet), dva stroka česna, za lepšo barvo malo žafrana, lahko lupinica svežega paradižnika

Očiščeno kokoš daš kuhat v hladno, malo osoljeno vodo. Prereži olupljeno čebulo, jo popeci na štedilniku in dodaj mesu. Pridaj jušno zelenjavo in ostale sestavine. Juha naj počasi vre 2-3 ure. Pazi, da juha ne skipi. Proti koncu kuhanja dodaj žafran, po potrebi dosoli. Juho precedi skozi gazo in vkuhaj žličnike, rezance ipd. Juho okraši z nasekljanim svežim peteršiljem ali drobnjakom. Lahko vložiš tudi na porcije narezano meso.

Krompirjeva juha z lečo - Earpflshüppm mit Linshə

6 krompirjev, narezanih na cm kocke
4 sveži paradižniki ali vloženi celi paradižniki
1 skodelica leče, najbolj rdeče
sok 1 limone
1 žlička sesekljanega majarona, 1 žlička origana
sol, poper
žlica maščobe
pribl. 2 litra juhe ali vode

Na maščobi malo prepraži krompir in dodaj olupljen in na koščke narezan paradižnik. Zalij z vodo ali juho in kuhaj. Lečo operi in jo dodaj krompirjevi juhi. Kuhaj toliko časa, da bosta krompir in leča kuhana. Začini z zelišči, soljo, poprom in limoninim sokom.

Kolerabna juha - Rikkəłshüppm

Sestavine (približne količine):

2 srednje velike rumene kolerabe (podzemna koleraba)

8 krompirjev

2 para sveže prekajenih kranjskih klobas

2 čebuli

4 l vode

svinjska mast (lahko z nekaj ocvirki)

sol

po želji poper

Najprej daš v osoljeno vodo kuhati na tanjše rezine narezano rumeno kolerabo (v odvisnosti od starosti ca. tri četrt ure). Ko je še trdna na ugriz, dodaš na koščke narezan krompir in klobase. Po približno 20 minutah krompir in kolerabo pretlačiš, da ostanejo še grobi delci. Klobase narežeš na rezine in jih daš nazaj v juho. Zabeliš z na masti prepraženo čebulo in postrežeš. Kdor želi, da ima jed ostrejši okus, lahko doda tudi poper.

Opomba: Originalno so juho pripravljali tako, da so v njej do mehkega (ca. 2 uri) skuhali rahlo prekajeno svinjsko kožo, ki pa je danes težko dosegljiva. Kožo so potem v juhi razkosali z žlico in pojedli

Ohrovtova juha- Gəkhraüshəltəs Khraütshüppm

1 glava ohrovta- nareži na rezine

2 krompirja, narezana na kocke

sol

kumina

svetlo prežganje: 2 jedilni žlici maščobe, 2 jedilni žlici moke

1 strok česna

V slani vodi kuhaj krompir, dodaj ohrovt in kumino. Iz maščobe in moke naredi svetlo prežganje. V juho zdrobi česen, še malo pokuhaj in postreži.

Polšja juha - Pilichshüppm

1 kg očiščenih polhov

5 l vode

jušna zelenjava: korenček, por, zelena, peteršilj

sol

Polhe s korenčkom, porom, zeleno in peteršiljem kuhaš v osoljeni vodi, dokler meso ne postane mehko (ca. 45 min do 1 uro). Postrežeš z vlečenimi štruklji.

Varianta:

Juho pripraviš kot zgoraj, le da dodaš svetlo prežganje.

Postrežeš s pretlačenim kuhanim krompirjem (pire krompir).

Preprosta krompirjeva juha - Earpflshüppm

½ kg krompirja
3 dag maščobe
čebula
sol, poper
muškatni orešček
kumina
1 strok česna
(lahko tudi malo koprca ali luštreka)
jušna kocka

Olupljen in na kocke narezan krompir kuhaj v slani vodi. Krompir pretlači, da nastane gostljata juha, dodaj jušno kocko. Na maščobi prepražite nasekljano čebulo in jo dodaj juhi. Začini po okusu in še malo pokuhaj. Okus ji po želji lahko izboljšaš tako, da takrat, ko postrežeš, na vsak krožnik juhe dodaš malo prepražene slanine ali prepraženih gob in/ ali žličko kisle smetane.

Ragu juha iz teletine - Ingəmoçəts

1 kg telečjega mesa, npr. telečje prsi
 jušna zelenjava: korenček, por, zelena, peteršilj, kos cvetače ipd.
 majaron
 muškatni orešček
 lovorjev list
 sol
 nekaj kapljic kisa ali limoninega soka
 prežganje: maščoba, moka, čebula

V lonec z vodo daj meso in ga kuhaj na zmernem ognju. Meso kuhaj toliko časa, da se lepo zmehča, ga vzemi iz juhe in nareži na majhne kose. Dodaj narezano zelenjavo in lovorjev list in kuhaj še toliko časa, da se zelenjava zmehča in soli. Na maščobi prepraži na majhne koščke narezano čebulo, ji dodaj moke in naredi svetlo prežganje. Začini s kisom in po potrebi dosoli. V juho lahko dodaš zakuho npr. žličniki iz pšeničnega zdroba, riževe ali ajdove žličnike, štrukeljce ali kvadratke iz rezančevega testa.

Ragu iz kurjega mesa - Ingəmoçəts von a Henna

Na enak način narediš juho iz kokošjega mesa:
 1 kokoš
 Namesto lovorovega lista uporabi vejico timijana
 Vse ostale sestavine in priprava je enaka kot zgoraj.

Ričet - Ritschoch

pol kg suhih reber
 ½ skodelice ješprenja
 ½ skodelice kuhanega belega fižola
 koža slanine ali suha svinjska koža
 1 korenček
 1 krompir
 1 peteršilj
 stebelna zelena ali peteršilj
 lovorov list
 2 žlici maščobe
 1 čebula
 sol

Operi fižol in ješprenj. Na koščke nareži svinjsko meso. Olupi in na koščke nareži krompir in korenček. Vse skupaj daj v 8 skodelic vode in kuhaj, da se zmehča. Na koncu na maščobi prepraži čebulo in dodaj v ričet ter začini s peteršiljem ali zeleno.

Zdrobova juha - Ingəprennətai Griəsshüppm

3 jedilne žlice zdroba
 1 korenček
 peteršilj
 maščoba
 sol
 jušna kocka

Na maščobi prepraži zдроб in narezan korenček. Zalij z vodo in dodaj začimbe. Pokuhaj.

Zeljna juha - Khraütshüppm

1 zeljna glava
maščoba
1 čebula
česen
sol
kumina
popper

Zelje nareži na rezance in daj v slano vodo. Dodaj česen, kumino in popper. Posebej na maščobi prepraži čebulo in zabeli juho. Kot prilogo postrezi krompirjev pire. Pire lahko daš tudi v juho, da jo zgostiš.

Mesna varianta:

Kuhaj ovčetine, peteršilj, česen, lovor in čebulo. Ko je meso skoraj skuhan, dodaj na kocke narezan krompir in zelje. Skuhaj, da je mehko in zabeli z mastjo, na kateri si prepražil/a čebulo.

Vlivanci - Ingətröpfes

1 jajce
malo vode
1 žlica moke

Zmešaj vse sestavine v srednje mehko maso (kot za palačinke) in po kapljicah dodajaj v vrelo juho.

Riževi žličniki – Raischkhnellain

½ skodelice riža
 1 skodelica vode
 2 jajci
 2 jedilni žlici kruhovih drobtin
 žlica masla (ne preveč)
 1 žlica sesekljanega drobnjaka
 sol

V skodelici slane vode skuhaj riž in ga pusti, da se malo ohladi. Dodaj jajce, kruhove drobtinice in ščep soli. Iz vseh sestavin naredi testo. Zmehčanemu maslu dodaj nasekljan drobnjak in dodaj testu. Z dvema majhnima žličkama, ki jih pomočiš v juho ali v vrelo slano vodo, oblikuj majhne žličnike. Žličnike zakuhaj v juhi ali jih skuhaj v vreli slani vodi in jih šele tik pred serviranjem še malo pokuhaj v juhi.

Vodeni špeclji ali vlivanci - Bossärschpottsn

2 skodelici moke (pribl. 25 dag)
 3 jajca
 pribl. 1-2 dl hladne vode
 sol

V veliki posodi zavri vodo s soljo. Zmešaj jajca in moko in malo vode v precej mehko testo. Posoli. Po potrebi dodaj malo vode. Testo dobro stepaj, da nastanejo mehurčki. V vrelo vodo preko luknjičastega sita vlivaj špeclje. Lahko uporabiš tudi plastično vrečko in odrežeš vogalček. Špeclje lahko uporabiš kot zakuho v juhi ali kot prilogo k solati (daj na v maslu prepražene drobtine ali prelij z omako), namesto testenin.

Krompirjevi cmokci za juho - Earpflkhnellain

2 krompirja
 2 dag surovega masla
 1 jajce
 1 žlica moke
 1 žlica kruhovih drobtin

Mešaj 2 dag surovega masla in 1 rumenjaka. Nato prida 2 srednje velika kuhana in pretlačena krompirja (pazi, da ne bosta prevroča), polno žlico bele moke in žlico kruhovih drobtin. Lahko dodaš tudi žlico prepražene čebule, ni pa nujno. vse lepo premešaj in dodaj primešaj sneg 1 beljaka. Naredi za oreh velike kroglice in jih skuhaj v juhi.

Ocvirkovi žličniki za juho - Kraipmkhnellain

5 dag ocvirkov
 1/10 l mrzlega mleka
 16 dag moke
 1 jajce

Seseklaj zelo na drobno 5 dag mrzlih ocvirkov (brez masti), jih stresi v skledo in dodaj 1/10 l mrzlega mleka, 16 dag moke in 1 jajce. Testo dobro stepi in z žlico naredi žličnike, ki jih polagaj v slano vodo. Rahlo naj vre 8 min. Kuhane poberi iz kroga in jih daj v krožnik. Zalij jih z vročo govejo juho in posipaj z malo peteršilja ali drobnjaka. Takoj postreži.

Rezanci za juho- Hoimischai Nüdlə

½ kg moke

1 jajce

Napravi trdo testo iz ½ kg moke, debelega jajca in 2 žlic vode. Testo razvaljaj v krpe kar se da tanko in jih pusti, da se na pol osušijo. Krpe zvij in jih nareži na tanke rezance. Rezance razgrni in do konca posuši. Po potrebi jih zakuhaj v juho.

Špinačni rezanci za juho - Griənə Nüdlə

Narediš jih enako kot gornje, le da jim dodaš zvrhano žlico kuhane, dobro precejene in sesekljane špinače, mladih kopriv, regrata, blitve ali mladih listov pese.

Sukanec za v juho - Ugəribets

¼ l moke

1 jajce

Stresi v skledo ¼ l moke in naredi na sredini jamico. V jamico vbij jajce, ga dobro stepi in zmešaj z moko, najprej z vilicami in potem še z roko. Nastanejo drobna zrnca, ki jih stresiš v sito. Moko odzemi, kar je ostalo na situ pa stresiš v juho in kuhaj 5 min. Ta zakuha je posebej primerna za svinjsko ali malo bolj mastno govejo juho.

Ajdovi žličniki za juho - Hoaidanai Knellain

1 žlica masla (pribl. 5 dag mehkega surovega masla)

1 jajce

1 rumenjak

7 dag ajdove moke

sol

(1 vejica peteršilja)

V skledi penasto umešaj maslo, postopoma dodaj oba rumenjaka in na koncu še moko. Posebej naredi sneg iz beljaka in mu dodaj malo soli. Sneg previdno vmešaj v maso. Žličnike kuhaj 3 minute v slani vodi. Žličniki naj ves čas rahlo vrejo, če želiš jim lahko dodaš vejico nasekljanega peteršilja ali drobnjaka. Priporočam poskusni žličnik! Če se ti zdijo žličniki pretrdi, kuhane žličnike poberite iz vode in jih daj v hladno vodo, da se ohladijo in potem še malo prevri v juhi.

Juha s palačinkami - Palatschinknshüppm

10 dag moke

100 ml mleka

2 jajci

ščepl soli

1 žlička stopljenega masla

Zmešaj vse zgoraj navedene sestavine in testo pusti počivati 20 min.

Speci palačinke, jih zvij in nareži rezance. Rezance daj v krožnik in prelij z vročo juho.

Zdrobovi žličniki - Griæsskhnellain

150 ml mleka
1 žlica surovega masla
8 dag pšeničnega zdroba
1 drobno jajce
sol

Zavri mleko, dodaj maslo in sol ter zasipaj pšenični zdrob. Skuhaj, da se zgosti in ohladi. Ko se ohladi, dodaj jajce in počakaj, da se masa zgosti in prepoji. V vrelo juho pomoči dve čajni žlički in oblikuj žličnike. Kuhani so, ko priplavajo na površje.

Jetrni žličniki - Labærkhnellain

20 dag govejih jeter (lahko tudi svinjska ali perutninska)
1 žlica masla
1 jajce
2 žlici kruhovih drobtin
2 žlici moke
1 strok česna
sol, poper
6 skodelic juhe

Jetra dobro zmelji. Jajce zmešaj z maslom, dodaj strt česen, poper in sol. Na koncu dodaj še jetra, moko in drobtine. Dobro premešaj in pusti stati 5 min. oblikuj žličnike in jih kuhaj. 10 min.

Golaž iz kokošnjega mesa - Hiøndærkhülasch

1 ½ kg kokoši (če nimaš kokoši, lahko uporabiš piščanca, a ustrezno skrajšaj čas kuhanja; vsekakor pa da boljši okus omaki kokoš)

3 žlice maščobe

2 veliki čebuli, nasekljaj

1 zravnano jedilno žlico sladke paprike

1 žlička soli

2 žlici moke

Prepraži drobno nasekljano čebulo, dodaj na kose narezano meso in dobro prepraži. Dodaj papriko in mešaj, da malo zadiši. Z moko posipaj meso, dobro premešaj, zalij z vodo in kuhaj na zmernem ognju toliko časa, da meso odstopi od kosti. (pribl. 1 uro) začini s soljo in poprom.

Na podoben način lahko narediš tudi golaž iz govejega ali svinjskega mesa, samo da v tem primeru dodaš še kumino.

Goveji bočnik s kračo - Rimpfloaisch mit Shbainviölain

1 svinjska krača
 ¼ kg govejega bočnika
 pol zeljne glave
 1 korenček
 1 repa
 kumina, sol, poper
 2 krompirja

Očisti in presekaj svinjsko nogo in jo kuhaj v litru vode. Ko nekaj časa vre, dodaj ¼ kg govejega bočnika. Kuhaj pol ure. Dodaj na rezance narezano zelje (pol glave), na rezance narezan korenček in narezano svežo repo. Začini s ščepom kumine, osoli in kuhaj še pol ure. Nato dodaj na kosce narezan krompir in skuhaj vse skupaj do mehkega. Stresi zelenjavo v skledo, mesu odstrani kosti in ga zreži na kosce ter položi na zelenjavo. Jed postreži z ajdovimi žganci.

Goveja pečenka - Rindspruətn

1 kg mladega govejega mesa
 2 čebuli, narezani na rezine
 2 žlici maščobe
 2 žlici moke
 ¼ skodelice rdečega vina
 sol, poper
 vroča juha ali voda

Meso zreži na 4 kose. Kožo na robovih 2-3 krat zareži, dobro potolci, soli, popraj in na eni strani pomokaj. V ponvi razpusti maščobo. Najprej meso popeci na pomokani strani 4 min. in nato še na drugi strani peci 4 min.

Kočevarski velikonočni kruh - Villa

10 suhih žemelj
¼ l mleka
8-10 jajc
prekajena svinjina
2 prekajeni klobase
½ kg prekajene svinjine
malo moke
1 suh kvas
8 dag surovega masla
majaron, peteršilj
sol

Na kocke nareži žemlje in jih prelij z mešanico mleka in stepenih jajc. Prepraži slanino, dodaj narezano meso in klobasi. Meso dodaj jajčni zmesi in dobro premešaj. Dodaj kvas, začimbe in moko. Pusti, da shaja. Testo daj v pekač, še enkrat naj shaja, in peci 45 min.

Kolač iz krvi - Plüät Tsautle

4 skodelice krvi (npr. svinjske)
 2 ½ skodelice mleka
 450 g belega kruha
 1 skodelice svinjska mast
 4 jajca
 1 žlička soli
 majaron
 poper
 mlete nageljnovе žbice
 česen

Zmešaj kri, mleko, sol, razžvrkljana jajca. Kruh nareži na kocke in dodaj začimbe, razpusti mast in vročo prelij preko kruha. Dodaj maso s krvjo in dobro premešaj. Ponev ali pekač namasti, pomokaj in razgrni maso iz krvi in kruha. Pri srednji temperaturi peci 1 ½ ure. Postrezi s prepraženim kislim zeljem in kuhanim krompirjem v kosih.

Piščanec z gobami - Hiəndla mit Shbammlain

1 piščanec, narezan na kose
 3 žlice maščobe
 1 skodelica nasekljane čebule
 50 dag očiščenih in na listke narezanih gob
 moka

Na maščobi z vseh strani popeci kose piščanca. V drugi ponvi na maščobi prepraži čebulo ter dodaj gobe. Čebulo in gobe dodaj h kosom piščanca, dodaj žlico moka in počakaj, da moka zarumeni. Zalij z vodo in kuhaj toliko časa, da je meso mehko. Postrezi z dušenim rižem ali kako drugo prilogo.

Polpete- Hockvloaischpruətn

40 dag mlete ali nasekljane govedine (lahko tudi iz juhe)

40 dag zmlete ali nasekljane svinjine

$\frac{3}{4}$ skodelice sesekljane čebule

2 žlici maščobe

$\frac{3}{4}$ skodelice ovsenih kosmičev

$\frac{1}{4}$ skodelice kruhovih drobtin

1 žlička začimb za meso (npr. »vegeta«) ali ščep soli

2 stroka česna

poper

$\frac{1}{4}$ skodelice mleka

1 jajce

Na maščobi prepraži čebulo (v meso daš lahko tudi surovo).

Zmešaj jajce in mleko in dodaj k mesu. Dodaj vse ostale sestavine in zamesi testo. Naredi štruco in jo daj na pekač. Peci 60 min na 170 o C. poleg lahko postrežeš gobovo omako in poljubno solato.

Rižota - Raischvloaisch

50 dag svinjskega, telečjega ali piščančjega mesa

1 drobno zrezana čebula

1 žlica maščobe

1 skodelice riža

3 skodelice vode

pečenkina omaka ali 1 jušna kocka

sol, poper

Čebulo popraži v na maščobi. Dodaj na kocke narezano meso, soli in popraj in mešaj toliko časa, da se z vseh strani lepo zapeče. Pokrij s pokrovko in duši na zmernem ognju, da se meso zmehča. Dodaj riž, premešaj in prelij z vodo dodaj jušno kocko in v pokriti posodi duši toliko časa, da se riž zmehča. Na koncu posodo umakni, da se malo ustavi in postreži s solato.

Zvitki iz govejega mesa - Vloaischrölladn

4 večji goveji zrezki
po želji prepraži 2 drobno nasekljani čebuli
4 rezine slanine
1 kislá kumarica, zrezana na podolgovate rezine
1 korenček, zrezan na podolgovate rezine
sol
popér
gorčica

Zrezke dobro potolci, soli in popraj. Eno stran zrezka namaži z gorčico in nanjo nadeváj slanino, rezine kisle kumarice, rezino korenčka in po želji tudi prepraženo čebulo. Zrezke močno zvij tako, da bo nadev v roladicah. Zapri jih z zobotrebcem in zliži v keramičen ali kak drug pekač s pokrovko. Zrezke prelij z zelo vročo omako ali vodo, da bodo pokriti, jih prekrij z alu folijo in/ali pokrovko in peci na 180 °C dve uri. Preden jih postrežeš, odstrani zobotrebec. Postrezi s solato.

Žolca - Shültso

2 kg svinjskih kož
 12 skodelic vode
 2 žlički soli
 1 žlička popra v zrnju
 3-4 stroke česna ali ½ žličke česna v prahu
 6 lovorovih listov
 9 nageljnovih žbic

Kože kuhaj 30 min in odcedi vodo. Dolij 12 skodelic vroče vode in dodaj začimbe v vrečki. Kuhaj 2 uri in potem vzemi ven kože in jih drobno nareži. Narezane kože daj v posodo in prelij z juho, v kateri so se kuhale. Prej odstrani vrečico (mrežo) z začimbami. Pusti, da se ohladi.

Solata iz žolce – Shültsschollont

žolca
 1 čebula
 kis
 olje
 poper

žolco nareži na tanke rezine, dodaj nasekljano čebulo in začini z oljem, kisom in poprom.

Cmoki iz surovega krompirja - Götttscheabar Khnellan

1 kg krompirja

2 jajci

¼ kg bele moke

sol

lahko tudi ocvirki, suho meso, sveža zelišča, »vegeta« ...

olje, mast za cvrtje

Krompir olupi in dobro operi. Nastrgaj ga s strgalom za jabolka (če ga ne uporabiš takoj, ga nastrgaj v skledo z vodo, da ne potemni). Krompir dobro ožmi, da odstraniš čim več vode.

Dodaj jajci in moko. Oblikuj polpete in jih ocvri na vročem olju. Postreži s solato ali kot prilogo k mesnim jedem.

Cmoke lahko tudi pečeš v pečici na 180° 15 minut ali kuhaš v kropu, a najboljši so ocvrti. V primeru, da jih kuhaš, dodaj še eno jajce, malo drobtin, da je masa dovolj trda in jih dobro povaljaj v moki. Kuhani so, ko splavajo na površje. Kuhane cmoke postreži z omako ali golažem.

Cmoki iz koruzne moke - Tirkischboitsanai Khnellain

20 dag koruzne moke (ne polenta!)

5 dag bele moke

5 suhih žemelj (ali suh kruh), namočenih v malo mleka

sol

1-2 jajci

Z vročim kropom prelij koruzno moko. Dodaj v mleku namočen in ožet kruh, sol, jajce in zgneti testo. Po potrebi dodaj malo bele moke. Oblikuj za jajce velike cmoke in jih kuhaj v kropu. (vroča slana voda). Kuhani so, ko splavajo na površje.

Krompirjevi rezanci - Earpfltoik Nüdl'n

80 dag krompirja
 1 ½ skodelice moke
 1 jajce
 2 žlici smetane
 1 žlica masla
 sol

4 žlice masla
 3 žlice smetane

Za sladko varianto: 2 žlici sladkorja, 1 žlička cimeta.

Olupi, nareži na kocke in skuhaj krompir. Kuhan krompir pretlači, dodaj vse ostale sestavine in na hitro vgneti testo.

Testo razvaljaj in izreži za prst debele, dolge rezance, jih položi na pomaščen pekač in speci v pečici. Po pečenih rezancih polij smetano, pokrij pekač, daj v pečico za toliko časa, da popijejo vso smetano. Po želji jih lahko potreseš s cimetom in sladkorjem ter postrežeš s kompotom kot sladico.

Ajdova ocvirkovka - Hoidanai Pobollitsə

1 ½ skodelice ajdove moke
 3 ½ skodelice vode
 1 skodelica ocvirkov
 sol, poper

Moko stresi v vročo slano vodo in zmešaj v močnik. Pusti, da se ohladi in naredi testo. Testo razvaljaj na pomokanem prtču in potresi z ocvirki. Zvij in peci približno eno uro.

Ocvirkovi cmoki - Kraipmkhnelain

Testo:

80 dag kuhanega, pretlačenega krompirja

1 skodelica moke

2 jajci

½ žličke soli

Nadev:

2 skodelici ocvirkov

1 žlička nasekljanega peteršilja

1 nasekljana čebula

½ žličke soli

Kuhan krompir še vroč pretlači, dodaj sol, jajci in moko. Na hitro naredi krompirjevo testo. Posebej zmešaj raztopljene in osušene ocvirke, prepraženo čebulo in peteršilj. Začini s soljo in poprom.

Z roko vzemi malo krompirjevega testa, ga nadevaj z žlico nadeva in naredi okrogel cmok. Cmoke skuhaj v slani vroči vodi.

Krompirjevi cmoki - Earpflkhnellain

80 dag olupljenega in skuhanega krompirja

1 ½ skodelice moke

1 jajce, sol

2 žlici pšeničnega zdroba

Kuhan in olupljen krompir pretlači in ga pusti, da se ohladi.

Dodaj ostale sestavine in na hitro vmesi gladko testo. Z mokrimi rokami naredi cmoke in jih skuhaj v vroči slani vodi.

Krompirjevi žganci - Baissai Earpflgantsalain

2 skodelici olupljenega in na kocke narezanega krompirja
 2 skodelici bele moke
 3 skodelice vode
 ½ žličke soli

Krompir kuhaj 15 min v slani vodi. Dodaj moko in na sredi naredi luknjo. Kuhaj še 10 min. odcedi odvečno vodo in jo shrani na toplem. Dodaj malo maščobe in mešaj. Dobro razmešaj žgance; če je potrebno dodaj še nekaj vode. Zabeli jih z ocvirki ali z na maščobi prepraženo čebulo ali kruhovimi drobtinicami. Postreži z golažem, kislim zeljem, jetrno omako ipd.

Na podoben način lahko skuhaš tudi krompirjeve žgance s koruzno moko.

Krompirjeva pogača - Earpfltsautle

1,20 kg krompirja
 1 skodelica moke
 sol
 1 skodelica ocvirkov
 2 umešani jajci

Krompir olupi, naribaj (na strgalu za jabolka) in močno stisni. Zmešaj z moko, soljo, jajci in ocvirki. Dodaj sodo bikarbono ali pecilni prašek, razgrni v glinenem ali keramičnem pekaču in peci 20-30 min na 180 °C. Lahko pa oblikuješ majhne hlebčke in jih spečeš v kozici.

Krompirjev zavitek - Earpfltsaütle

4-5 krompirjev

5 dag masla

2 jajci

ca. 0,25 kg ostre moke

ocvirki z mastjo

sol

Neolupljen krompir skuhaš, olupiš in pretlačiš (lahko ga olupiš tudi že pred kuhanjem). Iz pretlačenega krompirja, moke, jajc in soli pripraviš krompirjevo testo (čim hitreje, ker se drugače preveč zmehta). Razvaljaš ter premažeš z ocvirki in razpuščeno mastjo. Zvijesh v klobaso in to potem v spiralo, da je prilagojena okrogli obliki ponve ali kozice. V močno pomaščeni ponvi nato najprej na srednji temperaturi zlato rumeno zapečeš z ene in nato še z druge strani (glede na debelino klobase ca. 15 minut za vsako stran).

Ocvirkova potica - Kraiplaischproat

8 dag masla
 50 dag gladke moke
 2 dag kvasa (v kocki)
 1 jajci
 1,5 dcl mleka
 sol
 sladkor

Za nadev:
 drobi ocvirki v masti

Kvas in nekaj sladkorja zmešaš z malo segretega mleka ter vliješ v jamico, ki jo pred tem napraviš v moki. Kvasilo zasuješ z malo moke. Ločiš rumenjaka od beljakov. Ostalo mleko dobro zmešaš z rumenjakoma, sladkorjem, nekaj soli in maslom, preliješ preko moke, dodaš limonovo lupinico in dobro premešaš ter pregneteš. Testo na toplem pustiš počivati, da vzhaja na najmanj dvakratno velikost.

Tenko razvaljaš testo in premažeš z drobnimi ocvirki v razpuščen masti. Zviješ v klobaso in to v spiralo ter položiš v pomaščen pekač. Pustiš vzhajati, premažeš s toplo vodo (ne z jajcem!) ter položiš v na 180 °C ogreto pečico. Pri tej temperaturi pečeš približno 10 minut, nato temperaturo zmanjšaš na 160°C ter pečeš približno 45 minut. (odvisno od pečice)

Polenta s praženjem - Polenta mit Frikka

pol kg polente
sol

za praženje:
40 dag dimljene slanine
40 dag sira ementalca
popper

Polento počasi dodaj slani vreli vodi in med mešanjem kuhaj 10 min. Pusti, da se malo ohladi in jo potem stresi na prt in pusti, da se malo ohladi. Polento nareži na kocke in jo daj v posodo, v kateri jo boš postregla.

Posebej v ponvi prepraži na drobne kocke narezano slanino, da postane steklene barve. Dodaj na kocke narezan sir in počakaj, da se stopi. Potem prelij preko nekoliko ohlajene polente. Postrezi z mlekom ali kot samostojno jed.

Vlečeni štruklji - Aüsgätsöchnai Khnellain

0,5 kg moke

jajce

sol

malo olja ali razpuščene masti ali masla

maslo

mlačna voda

Iz sestavin pripraviš testo za zavitek (ne pretrdo), ga dobro pregneteš, razdeliš na tri dele in pokrito pustiš, da počiva. Potem testo razvaljaš, premažeš s stopljenim maslom, razvlečeš, ponovno premažeš s stopljenim maslom in trdno zviješ v klobaso. Enako narediš tudi z drugim in tretjim delom testa, le da ju ne zviješ v ločeni klobasi, temveč ju naviješ na že obstoječo, da dobiš eno samo debelo. Klobaso zviješ v spiralo in jo v kozici v osoljeni vodi kuhaš približno 20 minut. Narežeš na tanke rezine in postrežeš k juhi.

Varianta – kot samostojna jed:

1. Testo premažeš s stopljenim maslom in z v maslu popraženimi drobtinami (priloga: solata, kislo zelje ali čebulna ali vinska omaka)
2. Testo premažeš z ocvirki
3. Testo premažeš s premazom iz masla in rumenjaka ter s snegom iz beljakov ter poseješ z nekaj zdroba
4. Testo premažeš s stopljenim maslom (lahko kuhanim maslom) in posuješ z rozinami (priloga: kompot)
5. stepeno jajce zmešaš s kislo smetano in z vilicami poškropiš testo

Fižolova solata z mesom – Vloisch -Uərbaisschollont

kuhano ali pečeno ter ohlajeno meso

kuhan fižol

1 čebula

kis

olje

sol

1 v trdo kuhano jajce

1 ščep sladkorja

poper

Namakaj v kisu drobno zrezano čebulo, lahko tudi česen. V trdo skuhaj jajce, vzemi rumenjak in ga dobro zmešaj, dodaj olje, sol, poper, ščep sladkorja, sesekljan beljak in precejen kis, v katerem se je namakala čebula. Vse dobro zmešaj. Posebej drobno nareži mrzlo kuhano ali pečeno meso (npr. govedina iz juhe) in kuhan fižol v zrnju. Dodaj čebulo in dobro zmešaj. Dodaj preliv z jajcem, dobro premešaj in postreži za večerjo.

Kislo zelje v solati - Shaüəkhrauütschollont

V skledo daj pest kislega zelja, ga osoli, dodaj ščep popra, pol žličke zdrobljene kumine ter 1-2 žlici olja. Premešaj, pusti 5 min stati in postreži.

Korenčkova solata – Mearlainschollont

rdeč in rumen korenček
 ½ do 1 čebula
 1 žlička sladkorja
 olje, kis
 sol, poper, gorčica

Korenček olupi in zreži na rezine ter ga kuhaj v slani vodi, da je v sredini še malo trd. Ko se malo ohladi, dodaj nasekljano čebulo in začimbe. Solato lahko postrežeš toplo ali ohlajeno.

Rdeča pesa v solati – Roatai Ronə - Schollont

Skuhaj dobro oprano rdečo peso v osoljeni vodi do mehkega; ko jo daš kuhati ne reži korenin, ker se sicer izcedi sok. Kuhano peso odcedi, olupi, jo zreži na rezine, osoli, potresi s kumino, prilij olja in kisa. Dobro premešaj in postreži. V solato lahko narežeš drobno zrezano čebulo.

Regratova solata s čemažem - brezmesna - Shaümugnschollont mit Hüntischkhnövlöch -

regrat
 redkvice
 olje, kis, sol, malo sladkorja
 čemaž

Dobro operi regrat, dodaj olje, sol, kis in sladkor. Naribaj redkvico in na majhne koščke nareži čemaž. Oboje dodaj tik pred serviranjem in samo rahlo premešaj. Vmešaj lahko tudi kuhano in na rezine narezano jajce ali kuhan fižol v zrnju.

Regratova solata s slanino in fižolom -Shaumugnschauont mit Schpakh ünt Uərbaissn

regrat

1 skodelica kuhanega fižola (in/ ali 2 kuhani jajci, narezani na rezine)

kis, sol, česen

slanina (nareži na kocke in prepraži)

Naredi enako kot recept prej. Na koncu dodaj prepraženo slanino, da ostane hrustljava.

Sladko zelje v solati - Khraütschollont

Zelju izreži kocen, odtrgaj nekaj listov, jih zvij in zreži na čim tanjše rezance. Stresi rezance v skledo, posoli , potresi s kumino, polij z oljem in kisom. Solati lahko primešaš na kuhan in na listke narezan krompir ali fižol. Solata je še boljša, če nekaj časa stoji.

Sladko zelje s slanino – Khraüschollont mit Schpakh

Zelju izreži kocen, odtrgaj nekaj listov, jih zvij in zreži na čim tanjše rezance. Stresi rezance v skledo, posoli , potresi s kumino. V ponvi prepraži drobno zrezano prekajeno slanino in prilij kisa. Pusti, da prevre in zlij na pripravljeno solato, premešaj, odcedi tekočino nazaj v ponev, še enkrat prevri in zlij na solato. To še enkrat ponovi, tako, da bo tekočina trikrat prevrela.

Čebulna omaka - Tsbivlsoss

1 velika čebula
 4 dag maščobe
 4 dag moke
 sol
 poper
 (juha, belo vino)

Naredi prežganje iz moke in maščobe. Dodaj na drobno nasekljano čebulo in prepraži. Zalij z vodo, vinom ali juho. Začinite s soljo in poprom.
 Postrezi z govedino ali štruklji.

Gobova omaka - Shbamlaischsoss

1 sesekljana čebula
 1 žlička sesekljanega peteršilja
 3 žlice maščobe
 2 skodelici očiščenih in na lističe narezanih gob
 2 žlici moke
 1 skodelica juhe ali vode
 1 žlička kisa
 sol, poper

Na maščobi prepraži sesekljano čebulo, dodaj gobe in jih praži toliko časa, da se posuši voda, ki jo spustijo. Dodaj nasekljan peteršilj in moko ter še malo prepraži. Začini s soljo, poprom in kisom ter zalij z juho ali vodo. Kuhaj toliko časa, da se jed zagosti.

Omaka iz jetrc – Labærsoss/ Labærküllaisch

40-50 dag svinjskih jeter

1 čebula

2 jedilni žlici masti

2 stroka česna

2 lovorova lista, 1 žlička majarona, sol, poper

1 jedilna žlica kisle smetane

1 žlica kisa

2 jedilni žlici moke

Jetra nareži na tanke trakove. V ponvi na maščobi prepraži nasekljano čebulo in dodaj jetra, jih prepraži, dodaj majaron, česen in moko. Še malo prepraži in zalij z vodo. Dodaj lovorova lista, kis ali kislo vino in kuhaj 15 min na zmerni temperaturi. Na koncu, ko se jed lepo zagosti, dodaj kislo smetano, sol in poper. Postreži s kočevarskimi cmoki, s cmoki iz koruzne moke, kuhanim krompirjem v kosih ali kruhovimi cmoki.

Omaka iz rumene kolerabe - Rikkælsoss

rumena koleraba

maščoba in moka za prežganje

malo belega vina

sol, sladkor, poper, piment

Olupi kolerabo in jo nareži na koščke ter skuhaj v slani vodi. Ko je kuhana jo pretlači in dodaj prežganje iz moke in masti. Dodaj vino, sladkor in začimbe. Omaka se izvrstno poda h kuhani govedini.

Ajdovo pecivo - Hoidntorta

1 skodelica ajdove moke (pribl. 20 dag)
2 žlici bele moke
1 skodelica sladkorja (pribl. 20 dag)
20- 25 dag surovega masla
5 rumenjakov
5 beljakov
½ žlice naribane lupinice limone
½ žličke pecilnega praška
½ žličke soli
4 jedilne žlice marmelade
1 žlica ruma

Beljake stepi v trd sneg in jih dodaj 2 žlici sladkorja. Posebej stepi zmehčano surovo maslo, preostali sladkor, rumenjake in limonino lupinico. Počasi dodajaj moko s pecilnim praškom in na koncu rahlo vmešaj še sneg beljakov. Vlij v pomaščen pekač (tortni model premer 24 cm) in peci na zmerni temperaturi (170 °C) pol ure. Ko je pecivo ohlajeno, ga prereži in namaži z mešanico ruma in marmelade.

Povrhu lahko namažeš limonino glazuro. 1/2 skodelice sladkorja v prahu in sok ene limone gladko zmešaj in premaži pecivo.

Kolač s svežimi slivami - Tomørle

4 rumenjaki
 4 beljaki
 8 dag sladkorja
 8 dag moke
 malo soli
 slive

Iz beljakov stepi sneg in dodaj sladkor. Penasto umešaj rumenjake in sladkor. Dodaj sneg beljakov. Testo daj v pomaščen pekač in povrhu dodaj izkoščičene slive. Peci pri 180 °C pribl. 20 min.

Korenčkovo pecivo - Mearlaischkhuchn

2 skodelici moke
 1 skodelica sladkorja
 2 skodelici naribanega korenčka
 ½ skodelice surovega masla (15 dag)
 1 skodelica nasekljanih orehov
 4 jajca
 pol pecilnega praška
 ½ žličke sode bikarbone
 cimet, sol

Dobro zmešaj moko, pecilni prašek, sodo bikarbono, sol, cimet in nasekljane orehe. Dodaj nariban korenček. Posebej v posodi penasto vmešaj maslo, sladkor in posamično dodaj jajca. Vse sestavine zmešaj v gladko testo. Peci v pomaščenem pekaču na srednji temperaturi 25 min.

Orehove rezine - Nüsschittn

$\frac{3}{4}$ skodelice moka
 8 žlic surovega masla
 $\frac{1}{2}$ skodelice sladkorja
 6 rumenjakov
 1 čajna žlička pecilnega praška
 sol

Nadev:

3 skodelice mletih orehov
 1 skodelica sladkorja
 6 beljakov
 1 čajna žlička ruma
 vaniljin sladkor

Maslo in sladkor penasto umešaj, počasi dodajaj rumenjake in, po žlicah, še moko. Testo enakomerno porazdeli v pekač premera 25 -30 cm.

Beljake stepi v sneg. Orehe, vaniljin sladkor in rum vmešaj v beljake. To maso porazdeli po prvem testu. Peci v srednje vroči pečici 45 min. Pečeno testo nareži v ozke rezine in postreži.

Kočevarska potica na način Löbitsarjeve mame - Pobollitsə noch Löbitsar Ammō

Vlečeno testo:

70 dag gladke moka
 3 žlice olja
 ščep soli
 mlačna voda, (1 jajce)

Naredi vlečeno testo kot za jabolčni ali kak drug zavitek. Dobro pregneti, povsem gladko testo pusti počivati pol ure.

Nadev:

7 rumenjakov

35 dag zmehčanega masla

35dag sladkorja

limonina ali pomarančna lupina

vaniljin sladkor- še boljši pa je vaniljin strok (ostrgaš notranji del)

sneg sedmih beljakov

2 pesti drobtin (ali suhega kruha)

V rum namočeno suho sadje (30 dag), rozine.. .

Kruh naribaj ali zmelji, suho sadje in/ ali rozine operi in jih namoči v rum (najbolje dan prej!). Najprej penasto umešaj maslo s sladkorjem, počasi med mešanjem dodaj rumenjake, dodaj nastrgano limonino lupinico. Nato iz beljakov stepi sneg do trdega in dodaj malo soli. Testo razdelim na dva dela, razvaljam razvleci kot za zavitek, namaži z nadevom (pol).

Nadev enakomerno premaži z snegom iz beljakov (pol) in nato potresi s polovico suhega sadja ali z rozinami in s pestjo drobtin. Previdno zvij. Enako naredi z drugo polovico in zvij v prvo testo. Položi pobolico v okrogel pekač, lahko kar v "kastrolo", ki drži 5 litrov. Pekač prej na debelo namaži z maslom in posuj z drobtinami. Peci na 160°C eno uro. Ko je pobollica pečena, jo namaži s sladko smetano in pusti počivati v topli pečici, izključeni pečici četrto ure.

Slike jedi



Ohrovtova juha



Gobova juha z ajdovimi
žličniki



Koruzni cmoki z jetrno
omako



Krompirjev zavitek



Polenta s praženjem



Regratova solata z jajcem in
ocvirki

Izdajatelj:

Zavod za ohranitev kulturne dediščine Mošnice-Moschnitze
Stare Žage 18, 8350 Dolenjske Toplice

<http://www.gottscheer.eu/moschnitze/home.html>

Naše partnerske kočevarske organizacije v Sloveniji:

Zveza kočevarskih organizacij
 Dachverband der Gottscheer Organisationen



Zavod za ohranitev kulturne dediščine Nesseltal Koprivnik
 Einrichtung für die Erhaltung des Kulturerbes Nesseltal



Društvo Peter Kosler
 Verein Peter Kosler
 Kocljeva 8, SI-1330 Kočevje