

# AJDOVI ŽGANCI

Žganci so bili v preteklosti ena najpomembnejših jedi na Gorenjskem. Ohranil se je rek: »Žganci so steber Kranjske dežele.« Jedli so jih za zajtrk, kosilo ali večerjo.

»Žganci so steber Kranjske dežele.«

V prvi slovenski kuharski knjigi *Kuharske bukve*, ki jo je leta 1799 izdal Valentin Vodnik, jih ne najdemo, ker je Vodnik prevedel neko nemško meščansko kuharico. Leta 1850 pa je Andrej Zamejic prevedel nemške kuharske knjige z naslovom *Nove kuharske bukve*, v kateri najdemo tudi recept za žgance. Glasi se takole: »Deni pol funta ajdove moke v lonc, kteriga moraš, če rahlo vanj devaš, skorej napolniti, zali s kropam in vbodi s kuhavnico luknjo do dna. Potem, ko se je testo pol ure počasi kuhalo, ga iz lonca vzemi inu z rezavnikom drobno zreži, potem masla v plitvi kozi razbeli, testo vanjo daj in ocvri.«

V *Slovenski kuharici* iz leta 1912, ki je Felicita Kalinšek, šolska sestra in učiteljica v Gospodinjski šoli, priredila na osnovi leta 1868 izdano *Slovensko kuharico* Magdalene Pleiweis, pa je opis priprave žgancev že zelo podoben današnjemu, ki ga posredujemo v nadaljevanju.

## Potrebujemo:

- 400 dag ajdove moke
- 100 dag margarine
- 1 liter vode
- sol
- 1 krompir srednje velikosti (lahko izpustimo)



## Postopek:

V loncu zavremo vodo in dodamo sol.

Krompir olupimo in ga zrežemo na rezine ter damo v slan krop. Dodamo še ajdovo moko. Z ročajem kuhavnice naredimo na sredini moke luknjo in počakamo, da voda ponovno zavre. Potem delno pokrijemo lonec in vse skupaj kuhamo 30 minut.



Lonec odstavimo s štedilnika in iz njega v posebno skodelico odlijemo nekaj odvečne tekočine. Dodamo 100 dag margarine, ki se bo v vročem loncu raztopila. Z vilicami rahlo zmešamo kuhano ajdovo moko z vodo in maščobo. Žgance drobimo toliko časa, da se moka ne vidi več. Če so žganci presuhi, dolijemo tekočino, ki smo jo prej odlili v posebno skodelico.

Žgance pretresemo v večjo skledo, ki jo postavimo na sredino mize. Naši predniki so jih jedli iz ene sklede.

Če smo k ajdovi moki dodali na rezine razrezan krompir, so žganci bolj sočni.

Žgance lahko jemo same ali s čistimi juhami, podajo se tudi kot priloga k gobovi omaki, za zajtrk ali večerjo pa jih prelijemo z rastlinskim mlekom.

Dober tek!

Recept: Vilma Vrtačnik Merčun