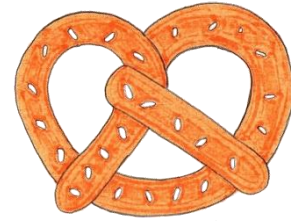


ČRNOMALJSKE PRESTE



»... Jaz sem iz tistih krajev doma, ki vidiš jih z vrha Gorjancev, na levo Metlika, na desno Črnomelj, od Kolpe do semiških klancev...« (M. Rodella)

Črnomelj je mesto v Beli krajini, v tistem jugovzhodnem kotičku Slovenije.

Ste slišali, da prebivalce Črnomlja šaljivo imenujejo tudi Prestarji? Če je v preteklosti Črnomaljce nekdo poimenoval Prestarji, so bili le ti zelo hudi. Danes je drugače, danes so na to ponosni. Predvsem pa so ponosni na preste, ki jih le redko kdo pripravlja.

Prvi zapis, ki se pojavi o Črnomaljskih prestah najdemo v časopisu Zgodnja Danica iz leta 1855. Uh, že dolgo nazaj je tega. Piše, da na žegnanju »Črnomaljka ponuja svoje preste,« po katerih so bile znane daleč naokoli.

Na semanjih dneh ter ob nedeljah pred cerkvijo so Črnomaljke prodajale kruh, ki so ga spekle doma. Sejmarji so »vavek« ženskam nagajali in jim pravili, da ga Metličanke boljše pečejo, zato so Črnomaljke začele peči samo preste. Kdorkoli je prišel na semenj mimo žensk, so Črnomaljke dejale:

»Kumek, kupite presto!«

»Kumek, rajši mojo, ki je večja,« je dejala sosedka.

»Mojo kupite, kumek, ker je velika kakor kamba!« je kričala tretja.

In kaj mu je preostalo, kumek je moral kupiti presto.

Danes Črnomaljke prest skorajda ne pečejo. Črnomaljcem pa še vedno po celi Beli krajini pravijo Prestarji. (Lojze Zupanc, Zaklad na Kučarju, Mladinska knjiga 1956)

Preste, ki so značilne za Črnomelj so posušene v krušni peči. Črnomaljke so po peki kruha v peč dale še preste, ki so se sušile do jutra. V pečici težko pripravimo enake, se pa trudimo, da so jim čim bolj podobne.

Vir:

- <https://belokranjski-izdelki.si/store/zivila/crnomaljska-presta-na-v-lanenem-zakeljku-belokranjsko-izrocilo/>
- <https://www.radio-odeon.com/novice/pekli-smo-crnomaljske-preste/>

POSTOPEK PRIPRAVE PREST

Potrebujemo:

- 500 g moka,
- $\frac{1}{2}$ kocke kvasa,
- 2,5 dcl vode,
- 0,5 dcl olja,
- 1 žlička sladkorja,
- 1 žlička soli,
- voda in sol za posip (to potrebuješ, ko so preste že pečene)

Priprava testa

Najprej si pripravi vse sestavine, steh taj toliko, kot potrebuješ.



V posodo presej moko in na sredini naredi jamico, kamor daš olje in vzhajan kvas.



Vzhajanje kvasa: V posodici segrej malo mleka. V mlačno mleko razdrobi kvas, dodaj žličko sladkorja in žlico moke. Postavi na mlačno do toplo mesto in počakaj, da kvas vzhaja.



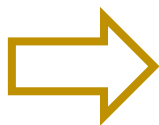
Ko je kvas vzhajan, ga prelij v posodo z moko in oljem ter zmešaj. Dodaj še vodo in sol. Vse skupaj dobro zmešaj in zgneti v testo. Ko je testo narejeno, ga pregneti še na pomokanem prtu. Ko končaš, ga postavi v posodo za 15 minut, da testo vzhaja. Pokrij ga.



V tem času imaš čas, da vse ostale stvari, ki si jih uporabil tudi pomiješ 😊.

Priprava prest

Testo je vzhajano. Iz posode ga preloži na prt in ga razdeli na 12 enakih delov. Oblikuj jih v kroglice. Vsako kroglico razvaljaj v svaljek dolg približno 100 cm. Nato primi oba konca, se približaj proti sredi, ju prekrižaj in konca pritrdi na presto.



Peka preste

Preste preloži na pekač in jih peči 15 minut na 220° C. Ko je presta pečena jo premaži z vodo (uporabi čopič – pa ne slikarski 😊, tistega, ki ga uporabljamo v kuhinji) in posuj s soljo. Če ti ni všeč preveč slano, ni potrebno soliti.

Voilà, Črnomaljska presta je končana. 🍌

