**KUHAJMO PO PREKMURSKO**

**Video:** <https://www.dropbox.com/s/wu1jqxf793ofyk7/pereci%20video.mp4?dl=0>

Prekmurje slovi po svojih kulinaričnih dobrotah. Predvsem po pristnih tradicionalnih posebnostih, ki so raznolike, kakor je raznoliko tudi geografsko območje, ki se razprostira od Panonske nižine do Lendavskih goric in Goričkega.

Že stoletja so ljudje v Prekmurju ohranjali tradicijo priprave domačih dobrot. Gibanica, bograč, dödöli, retaši, zlevanka, pogače so bile vedno cenjene in poznane jedi, tako v Prekmurju kot tudi daleč naokoli.

Si že poskusil/a katero izmed prekmurskih jedi? Naj ti jih na kratko predstavimo vsaj nekaj:

***Bograč***

*V Prekmurju se ta jed imenuje po posodi, ki visi nad ognjem in se imenuje bograč (bogrács). V njem morajo biti vsaj 3 vrste mesa (goveje, divjačina, svinjina), vsaj toliko čebule kot mesa, krompir in začimbe. Bograč se kuha dooolgoooo, vsaj 4 ure, zunaj, na odprtem ognju, v bakrenem kotličku.*

***Dödoli.***

*Ste uspeli izgovoriti? Dödoli ! Aha, kaj je že to? Žganci? Ne, niso krompirjevi žganci! To so dödoli! Jed iz krompirja, moke in vode. Za pripravo potrebujete močno kuhalnico in še močnejše roke. ☺ Prekmurci jih običajno pripravimo v dveh izvedbah – s smetano in čebulo ali pražene.*

***Prekmurska gibanica***

*Le kdo je ne pozna? Prekmurska gibanica je posebnost med sladicami, ki jo uvrščamo med slovenske nacionalne kulinarične dobrote. Ponaša se z evropsko zaščito zajamčene tradicionalne posebnosti. Ta stara prekmurska praznična in obredna jed je dobila ime po besedi guba (güba) in se je v pokrajini ob Muri uveljavljala že v starih časih. Za pripravo prekmurske gibanice, ki ustreza modelu za pečenje (pravokotni pekač ali okrogla lončena posoda) potrebujemo: krhko testo, vlečeno testo, nadeve (makov, skutni, orehov in jabolčni) in polive (smetanov in maščobni). V pravi gibanici je 8 plasti nadevov in 9 plasti testa. Visoka mora biti od 5 do 7 cm.*

***Bujta repa***

*Enolončnico »bujta repa« tradicionalno pripravljamo v času kolin. Takrat je navadno tudi sestavni del kosila ali večerje, zaradi česar je dobila obredni pomen. »Bujta« namreč pomeni ubita, ker se povezuje z zakolom prašiča pri kolinah. Poleg svinjskega mesa in kisle repe je nujna sestavina enolončnice prosena kaša. V preteklosti so k repi jedli črni kruh ali pečeni oz. kuhan krompir, v današnjem času pa zraven najpogosteje postrežejo krvavice (ajdove, prosene, krvave) s kolin.*

***Langaš***

*Ali si vedel/a, da imamo Prekmurci tudi svoj »fast food«? To je langaš! Odlična jed, ki jo običajno pripravimo iz ocvrtega krompirjevega testa in premažemo z oljem in česnom ali kislo smetano.*

Tako, to je zgolj nekaj najbolj znanih in tipičnih prekmurskih jedi, ob katerih se ti hitro lahko pocedijo sline. Zdaj je čas, da tudi ti nadeneš svoj kuharski predpasnik in pripraviš »nekaj po prekmursko«. Pripravili smo ti recept za **perece**. Kaj so pereci? Gre za vrsto kruha, ki je nekakšna mešanica med presto in žemljo ☺ . Lahko ga jemo samostojno ali kot prilogo k enolončnici.

Priprava perecov je povsem enostavna in se je lahko lotijo tudi tisti, ki se v kuhinji ne znajdejo ravno najbolje, zato veselo na delo! Ne pozabi svoji učiteljici ali učitelju poslati slike končnega izdelka.

Opozorilo: Preden se lotiš recepta, poskrbi za ustrezno higieno rok in delovne površine!

**PERECI - RECEPT**

SESTAVINE:

1 kg moke  
1 kocka kvasa  
žlica sladkorja  
4 -5 dcl mleka   
1 dcl olja (ali svinjske masti)  
sol  
jajce za premaz

POSTOPEK PRIPRAVE:  
  
1. Kocko kvasa nadrobi v posodo, dodaj sladkor in malo mlačnega mleka ter počakaj da kvas vzhaja.

2. V drugo posodo daj moko, po robu posoli, dodaj vzhajani kvas, mleko, olje in zgneti testo (vsaj 15 min). Po potrebi dodaj še mleko, testo ne sme biti pretrdo. Testo pokrij, postavi na toplo in pusti vzhajati, da se testo podvoji. Vzhajano testo razdeli na dele v velikosti otroške pesti (ali še manj). Vsak del razdeli še na dva dela in oblikuj svaljka cca. 15-20cm. Svaljka prepleti v »kitko«, ki jo nato oblikuješ še v krog. Narejene perece položi v pekač s peki papirjem in jih pusti vzhajati še cca. 30min.

Pred peko jih premaži z razžvrkljanim jajcem. Pekač s pereci daj v vročo pečico in jih na 180°C peči cca. 20min. Pečene perece vzemi iz pečice in pokrij z vlažno kuhinjsko krpo, da se zmehčajo.

**Dober tek!**

Avtorji: učitelji CŠOD Murska Sobota