

TOKRAT BUHTELJNI, NASLEDNJIČ BO OCVIRKOVCA

Kako prijetno je zadišalo iz kuhinje mame Cilke po buhteljnih. Tisti, ki so jih pekli prvič, pa so se naučili spet nekaj novega ...

Suzana P. Kovačič

V Kuhinji mame Cilke v Poljanah je nedolgo nazaj zadišalo po sveži peki. Že dolgo načrtovan dogodek je potekal v okviru medgeneracijskega učenja Ljudske univerze Škofja Loka, je povedal tamkajšnji vodja izobraževanja odraslih Jaka

Šubic. In tako je snaha, tudi Cilka, »mlado in staro« povabila na peko buhteljnov. Zbralo se jih je dvanajst v starosti od 15 do 85 let, ki so si razdelili zadolžitve in prinesli moko, domače maslo, marelično marmelado ...

Že ob prihodu je udeležence čakal sveže pečen hlebec kruha. »Da boste lažje počakali na buhteljne,« je dejala mama Cilka in dodala

še zaseko, mož Tone pa domač jabolčni sok za mladino in šilce za starejše. Za piko na i je bil na mizi tudi sveži potični kolač. Potem se je začelo zares, je opisal Jaka Šubic: »Pri prvem gnetenju testa sta mami Cilki pomagali vnukinja Eva in njena prijateljica Mojca, najstarejša, specialistka za potice, mama Milena iz Žabje vasi pa je vse pozorno spremljala. Maja Šubic, častna

podpornica projekta CMU v Škofji Loki, je skrbno zapisovala recept, druga si je zapisovala celoten postopek v telefon, drugi so večinoma skrbeli, da »beseda ni zastala«. Na vrsto so prišli pri drugem gnetenju testa, saj bi bilo buhteljnov z enega pekača premalo za vse.

Po dveh urah prijetnega druženja in pridobljenem novem znanju in receptih so bili pečeni prvi buhteljni. »Še topli so najboljši, so vsi ugotavljali v en glas. Ob klepetu so že snovali novo delavnico – peko ocvirkovce.



Od leve Milena Hrovat, Mojca Šubic in Cilka Krek pri pripravi testa



Ilustracija Maje Šubic