6.5 2016
POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 324-22/2003/33

ZAŠČITA ZAJAMČENE TRADICIOALNE POSEBNOSTI PREKMURSKE GIBANICE

SPECIFIKACIJA PREKMURSKE GIBANICE

AVTOR	VLAGATELJ
dr.Romana Karas, univ.dipl.ing.živ.tehnol.	Predsednik Društva za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot: Janez Kodila

Datum: 23.03.2016

1. SPLOŠNA PREDSTAVITEV

1.1. Društvo odgovorno pri tej specifikaciji

Naziv: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot

Naslov: Ulica Štefana Kovača 40, 9000 Murska Sobota

Matična številka: 1389289

Davčna številka: 28680014

Glavni namen Društva za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot je združevati proizvajalce, ponudnike in ljubitelje prekmurskih dobrot v skupnih prizadevanjih za zaščito, promocijo in izboljševanje kakovosti tradicionalne gastronomske ponudbe Prekmurja.

1.2. Povzetek predstavitve izdelka

1.2.1. Predstavitev izdelka

Prekmurska gibanica je dobila ime po besedi güba, kar pomeni guba. V pokrajini ob Muri se je uveljavila že v zelo starih časih. Ima svojevrstno lastno recepturo in tehnologijo izdelave, ki zahteva veliko mero natančnosti, spretnosti in znanja. Izbrane kakovostne sestavine in pravilna ter dosledna izpeljava celotnega tehnološkega postopka, vodita do njej lastnih posebnih senzoričnih lastnosti. Prekmurska gibanica je sladica, pripravljena iz dveh vrst testa (krhkega na dnu in vlečenega med plastmi nadevov) na katerega so položeni 4 različni nadevi (mak, skuta, orehi, jabolka) v točno določenem zaporedju, med katerimi je zmeraj plast vlečenega testa. Nadevi so obvezno podvojeni v enakem vrstnem redu. Na vrhu zadnje plasti nadeva sta dve plasti vlečenega testa. Vrhnja je premazana z maščobnim polivom ali s kombinacijo maščobnega in smetanovega poliva.

Videz: prekmurska gibanica se lahko peče v okroglem ali pravokotnem pekaču. Višina prekmurske gibanice in rezine je od 5 do 7 cm. Rezina je lahko trikotna ali pravokotna. Biti mora primerno pečena, brez izločenega nadeva in z enakomerno gladko rahlo valovito površino brez razpok. Posamezni nadevi morajo biti med seboj lepo ločeni s plastmi vlečenega testa. Vsak nadev ima svojo značilno barvo (skuta smetanasto bela, orehi zlato rjavo barvo, jabolka rjavo barvo, mak svetlikajočo črno barvo). Zgornja plast vlečenega testa ne sme odstopati od zadnjega nadeva. Rezina prekmurske gibanice ima tako osem plasti nadevov, ki si sledijo v točno določenem zaporedju (mak, skuta, orehi, jabolka). Posamezna vrsta nadeva ima enakomerno debelino v obeh ponovitvah.

Aroma: značilno intenzivna aroma z okusom in vonjem po svežem maku, sladki skuti, nežnih orehih in rahlo kiselkastih jabolkih. Prekmurska gibanica mora biti sočna, ne preveč mastna in harmonično sladka.

Tekstura: tekstura rezine je mehka, nežna, fina gladka in rahla. Tekstura rezine mora biti izenačena glede posameznih sestavin.

Videz rezine prekmurske gibanice

1.2.2. Upravičenost do zaščitenega naziva

Prekmurska gibanica je posebnost med sladicami. Uvršča se med slovenske nacionalne kulinarične specialitete in je tako tradicionalna značilnost prekmurske kulinarike. Lastna receptura, kakor tudi tehnologija izdelave vodita do videza rezine prekmurske gibanice, ki je svojevrsten, k čemur nedvomno prispeva zaporedje bogatih nadevov, ki s svojo barvitostjo dajejo izdelku pravo mikavnost in dopadljivost. Prekmursko gibanico odlikuje bogat razpon vonjev in okusov ter prijetne zaznave v ustih, ki dajejo občutek nežnosti, sočnosti in polnosti.

1.3. Potrjene značilnosti pri označevanju

Zaradi zagotavljanja prepoznavnosti prekmurske gibanice, kot zaščitenega proizvoda, morajo proizvajalci in ponudniki izpolnjevati zahteve glede označevanja.

V primeru pakiranja v embalažne materiale mora biti prekmurska gibanica na deklaraciji označena z evropskim zaščitnim znakom »zajamčena tradicionalna posebnost«, lahko pa tudi z logotipom »Prekmurska gibanica«.

Prekmurska Gibanica

Logotip »Prekmurska gibanica«

2. DIAGRAM POTEKA IZDELAVE IZDELKA

Stopnja	**Glavne značilnosti posamezne stopnje**
1. Sestavine: - krhko testo - vlečeno testo - nadevi (makov, skutni, orehov in jabolčni) - polivi (smetanov in maščobni)	- uporabljene predpisane sestavine - uporabljena predpisana količina sestavin prilagojena obliki in velikosti pekača
2. Sestavljanje plasti	- izbira ustreznega pekača za pečenje (okrogli ali pravokotni) - pravilno zaporedje ter število plasti testa in nadevov, enakomerna debelina posameznih nadevov v obeh ponovitvah
3. Pečenje	- ustrezna temperatura in čas pečenja
4. Razrez	- ustrezna višina, teža in oblika rezine prekmurske gibanice
5. Označevanje	- ustrezno označevanje na deklaracijah
6. Zamrzovanje	- zamrzne se lahko surova ali pečena prekmurska gibanica

3. PREDSTAVITEV POSAMEZNIH STOPENJ IZDELAVE PREKMURSKE GIBANICE

3.1. SESTAVINE

Predpisane sestavine za okrogli pekač premera od 30 do 35 cm so:

Testo:

- Krhko testo
- Vlečeno testo

Nadevi:

V vse nadeve se lahko po želji doda vanilijev sladkor.

Makov nadev

Sestavine:
- 30 dag drobno mletega maka
- 10 dag kristalnega sladkorja

Za pripravo makovega nadeva uporabimo drobno mleti mak. Mletemu maku dodamo kristalni in vanilijev sladkor (po želji) in vse skupaj dobro premešamo. Makov nadev uporabimo v dveh delih.

Skutni nadev

Sestavine:
- 1,2 kg polnomastne skute
- 10 dag kristalnega sladkorja
- 2 jajci
- sol (po potrebi)

Skuti dodamo jajca, vanilijev (po želji) in kristalni sladkor ter po potrebi ščepec soli. Vse skupaj dobro premešamo, da je zmes gladka in mazava. Pripravljen nadev razdelimo v dva dela.

Orehov nadev

Sestavine:
- 30 dag mletih orehov
- 10 dag kristalnega sladkor

Osnova so drobno mleti orehi. Zmlete orehe nato pomešamo s kristalnim in vanilijevim sladkorjem (po želji). Orehov nadev uporabimo v dveh delih.

Jabolčni nadev

Sestavine:
- 1,5 kg naribanih jabolk (bolj kisle sorte)
- 12 dag kristalnega sladkorja
- cimet

Jabolka naribamo, dodamo kristalni in vanilijev sladkor (po želji) ter cimet. Vse skupaj rahlo premešamo. V primeru, da pripravljamo jabolčni nadev iz zelo sočnih jabolk, le-te naribamo, jih pustimo nekaj časa počivati, nato jih iztisnemo in jim šele nato dodamo vse ostale opisane sestavine. Jabolčni nadev razdelimo v dva dela.

Poliva

Smetanov poliv

Sestavine:
- 8 dl kisle in/ali sladke smetane
- 3 jajca

Cela jajca počasi razžvrkljamo s kislo in/ali sladko smetano. Dobljen poliv uporabimo za preliv posamezne plasti nadeva v prekmurski gibanici. Vse plasti ne polivamo z enako količino smetanovega poliva, zato je potrebno celotno količino pripravljenega poliva temu ustrezno tudi razdeliti. Za oba tako imenovana ″suha″ nadeva (makov in orehov) je potrebna največja količina smetanovega poliva, za skutni nadev je količina manjša, medtem ko je pri jabolčnem nadevu ta količina najmanjša oziroma so jabolka tako sočna, da poliva ne zahtevajo.

Maščobni poliv

Sestavine:
- 25 dag margarine ali svinjske masti ali masla ali rastlinskega olja

Za maščobni poliv lahko uporabimo raztopljeno svinjsko mast ali maslo ali margarino ali tudi rastlinsko olje. Tako kot smetanov poliv uporabljamo tudi maščobni poliv za poliv posamezne plasti nadeva v prekmurski gibanici. Količinska razdelitev poliva po določeni plasti nadeva je enaka kot pri smetanovem polivu.

Mleti sladkor se po želji uporabi za posip pečene prekmurske gibanice.

Količine posameznih sestavin lahko odstopajo do 10%.

3.2. SESTAVLJANJE PLASTI

Krhko testo se zvalja v obliko, primerno pekaču za pečenje prekmurske gibanice (pravokotnik ali krog). Debelina plasti krhkega testa po peki je največ 5 mm. Pekač se namaže z maščobo, vanj se položi razvaljano plast krhkega testa, ki se ga z vilicami na več mestih prebode. Vse skupaj se lahko postavi za nekaj minut v ogreto pečico, da testo rahlo zarumeni (peka krhkega testa ni obvezna).

V pripravljen namaščen pekač s krhkim testom se položi vlečeno testo. Na vlečeno testo se razporedi polovico makovega nadeva, katerega se polije s smetanovim in maščobnim polivom. Čez makov nadev se položi nova plast vlečenega testa. Nanj se nadeva polovico pripravljenega skutnega nadeva, ki se ga polije z ustrezno količino smetanovega in maščobnega poliva. Sledi tretja plast vlečenega testa, na katero se položi polovico orehovega nadeva, ki se ga polije s sorazmerno enako količino (kot za makov nadev) smetanovega in maščobnega poliva. Sledi četrta plast vlečenega testa, na katero se potrese polovico jabolčnega nadeva. Po potrebi se ga prelije z majhno količino smetanovega in maščobnega poliva. Sledi plast vlečenega testa in cel postopek se nato še enkrat ponovi v istem vrstnem redu tako da plasti maka sledi skuta, tej orehi in jabolka. Vmes med nadevi je obvezno plast vlečenega testa.

Ko imamo osem plasti nadevov z ustreznimi vmesnimi plastmi vlečenega testa, se čez zadnji nadev položi deveta plast vlečenega testa, ki se poškropi ali s smetanovim ali z maščobnim polivom in čez njo se položi še zadnja plast vlečenega testa. Vrhnjo plast vlečenega testa v pekaču se premaže z maščobnim polivom ali s kombinacijo maščobnega in smetanovega poliva. Prekmursko gibanico se nato na več mestih prebode s tanko dolgo iglo do dna pekača.

3.3. PEČENJE

Pripravljeno prekmursko gibanico (svežo ali zmrznjeno) pečemo v pečici do polne stopnje pečenosti. Temperatura pečice je 1 uro na 200°C, drugo uro pa 170°C do 180°C. Ne glede na to priporočilo se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita vrsti pečice. Če je bila prekmurska gibanica pred pečenjem premazana samo z maščobnim polivom, jo je potrebno ob koncu peke obvezno premazati še s kislo oziroma sladko smetano. Pečena prekmurska gibanica se mora na sobni temperaturi obvezno ohlajati nekaj ur.

3.4. RAZREZ

Pečena prekmurska gibanica se ne sme rezati vroča. Razreže se na trikotne ali pravokotne rezine. Višina posameznega kosa pečene prekmurske gibanice mora biti od 5 do 7 cm, njegova teža pa najmanj 17 dag. Pri končnem ponudniku (v okviru gastronomske ponudbe) se lahko prekmurska gibanica poljubno razreže na manjše kose. Po rezanju se lahko vrh rezine posipa z mletim sladkorjem.

3.5. OZNAČEVANJE

Pri pakiranju prekmurske gibanice za namen prodaje končnemu potrošniku je potrebno paziti na pravilno označevanje na deklaraciji, ki je opisano v točki 1.3.

3.6. ZAMRZOVANJE

Prekmurska gibanica se lahko zamrzne takoj po izdelavi (»surova«) ali pečena, isti izdelek pa se ne sme zamrzovati pred in po pečenju.

4. UKREPI ZA ZAGOTAVLJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO

4.1. Skladnost izdelka

Prekmurska gibanica mora izpolnjevati osnovne minimalne zahteve, ki so predpisane v specifikaciji in odražajo posebne lastnosti proizvoda. Osnovne minimalne zahteve za prekmursko gibanico so:

- uporabljene morajo biti predpisane sestavine,
- upoštevati je treba recepturo za proizvodnjo prekmurske gibanice,
- končni proizvod mora imeti pravilno zaporedje nadevov (mak, skuta, orehi in jabolka), število plasti, enakomerno debelino posameznih nadevov v obeh ponovitvah, predpisano višino rezine, obliko rezine in težo rezine.

Proizvajalci prekmurske gibanice morajo voditi evidence o izdelanih in prodanih količinah prekmurske gibanice.

4.2. Ukrepi za zagotavljanje skladnosti s specifikacijo in interno kontrolo

	Navedbe v specifikaciji	**Neupoštevanje specifikacije-analiza tveganja**	**Zaščitni ukrepi**	**Evidenca**	**Kontrola**
1.	SESTAVINE	Uporaba drugih neustreznih sestavin.	Predpisana receptura iz specifikacije.	Preračunana receptura iz specifikacije.	+++
2.	SESTAVLJANJE PLASTI	Nepravilno zaporedje in število plasti testa ter nadevov, neenakomerna debelina posameznih nadevov v obeh ponovitvah.	Predpisana receptura iz specifikacije.	Zapisi proizvajalca.	+++
3.	PEČENJE	Premalo ali preveč pečena.	Določena temperatura in čas pečenja s strani proizvajalca.	Zapisi proizvajalca.	+++
4.	RAZREZ	Neustrezna višina, teža in oblika rezine.	Predpisana višina, teža in oblika rezine.	Zapisi proizvajalca.	+++
5.	OZNAČEVANJE	Neustrezna uporaba označb.	Predpisano označevanje deklaracij iz specifikacije.	Deklaracija.	+++
6.	ZAMRZOVANJE	Ponovno zamrzovanje predhodno že zamrznjene prekmurske gibanice.	Spremljanje evidenc zamrzovanja.	Zapisi proizvajalca.	++

Legenda:

+++	Zelo velik pomen pri zagotavljanju skladnosti s specifikacijo
++	srednje velik pomen pri zagotavljanju skladnosti s specifikacijo
+	majhen pomen pri zagotavljanju skladnosti s specifikacijo

5. PRAVILNIK OCENJEVANJA SENZORIČNE KAKOVOSTI PREKMURSKE GIBANICE

Med zauživanjem prekmurske gibanice zaznavamo senzorične lastnosti s štirimi načini preiskovanja: z vidno, okušalno, tipno in vohalno preiskavo. Vsaka predstavljena lastnost je v ocenjevalnem sistemu ovrednotena z določenim številom točk iz točkovnega sistema 1 - 7, kjer velja:

1 točka: neizražena ali pa povsem nesprejemljiva lastnost,
4 točke: meja sprejemljivosti za ocenjevano lastnost,
7 točk: močno izražena ali odlična lastnost.

Vidno preiskovanje (opazovanje z očmi)

Z vidnim preiskovanjem določimo zunanji izgled in barvo pečene celotne prekmurske gibanice v izbranem pekaču, medtem ko ostale senzorične lastnosti ovrednotimo na njeni posamezni rezini. Vizualna analiza se tako uporabi za :

- značilni zunanji izgled celotnega izdelka, njegovo značilno barvo, obliko kot tudi videz površine, videz prereza ter možne napake;
- število in debelino plasti, ki sestavljajo prekmursko gibanico ter njihovo zaporedje z možnimi napakami.

ZUNANJI VIDEZ IN BARVA CELOTNEGA IZDELKA V PEKAČU(1 - 7 točk)

Ocena 7 točk: Izdelek ima obliko značilno za prekmursko gibanico (vrhnjo plast predstavlja vlečeno testo, z enakomerno in ustrezno zlato rjavo barvo). Višina izdelka je skladna z višino uporabljenega. Izdelek je na pogled zelo atraktiven, primerno pečen, brez izločenega nadeva in z enakomerno gladko rahlo valovito površino brez razpok.

Ocena 1 točka: Prekmurska gibanica ima povsem nesprejemljiv zunanji videz. Negativno se oceni, če je izdelek narejen v tipu pite (vrhnja plast je krhko testo). Gibanica je lahko tudi preveč zapečena (predvsem robovi, ki gledajo čez uporabljeni model), lahko tudi zažgana (kar že v naprej kaže na njeno težko reznost), pri njej lahko pride tudi do iztekanja posameznih vrst nadevov. Neprimerna je tudi neenakomerna površina (prisotnost razpok, preveč valovita površina) in neenakomerna barva skorje. Izdelek, ki je premalo pečen ima zelo nestabilno obliko in je zelo svetle barve.

VIDEZ PREREZA REZINE (1 - 7 točk)

Ocena 7 točk: Rezina prekmurske gibanice ima značilno in stabilno obliko ter ustrezno višino. Posamezni nadevi so na prerezu rezine prekmurske gibanice med seboj lepo ločeni s plastmi vlečenega testa. Vsak nadev ima svojo izrazito značilno barvo, tipično za posamezno sestavino (skuta ima lepo smetanasto belo barvo, orehi in jabolka svežo privlačno zlato rjavo barvo in mak svetlikajočo se črno barvo). Zgornja plast vlečenega testa ne odstopa od zadnjega nadeva.

Ocena 1 točka: Videz prereza rezine je neznačilen (nestabilen, potlačen, mazav, drobljiv), zgornja plast vlečenega testa odstopa od zadnjega nadeva, slabo so ločene posamezne plasti nadevov (en nadev prehaja v drugega) in posamezna vrsta nadeva nima svoje značilne barve (skuta je tako rumeno rjava, orehi in jabolka so zamolklo rjava in mak ima črno barvo brez sijaja).

ŠTEVILO IN DEBELINA PLASTI TER NJIHOVO ZAPOREDJE (1 - 7 točk)

Ocena 7 točk: Izdelek ima 8 plasti, ki jih zahteva receptura – štirje različni nadevi so obvezno podvojeni. Nadevi si v rezini prekmurske gibanice sledijo v točno določenem zaporedju (mak, skuta, orehi, jabolka) in imajo enakomerno debelino glede na posamezno vrsto nadeva. Druga ponovitev nadevov je identična prvi, tako po zaporedju kot tudi po njihovi debelini.

Ocena 1 točka: Neprimerno je, da prekmursko gibanico sestavlja 8 plasti (štirje različni nadevi), katerih zaporedje v drugi ponovitvi ni identično tisti v prvi ponovitvi. Neustrezno je tudi, da je prekmurska gibanica sestavljena samo iz 4 različnih plasti ali pa je le-ta sestavljena iz manj kot štirih različnih nadevov, ki se lahko podvojijo (na enak način kot v prvi ponovitvi) ali pa tudi ne. Neenakomerno je zaporedje plasti kot tudi debelina nadeva glede na posamezno vrsto nadeva (mak, skuta, orehi, jabolka) znotraj ene ponovitve in med obema ponovitvama.

<u>Vohalno, okušalno in slušno preiskovanje</u>

To preiskovanje poteka na posamezni rezini prekmurske gibanice. Z vonjanjem določimo specifičen vonj ter prisotnost drugih tujih vonjev. Pri prehodu skozi usta, ob sočasnem razdevanju in prepajanju s slino do požiranja, zaznamo že takoj v stiku s tipnim čutilom v sluznici ust najprej nežnost prekmurske gibanice. Med grizenjem, rezanjem s sekalci in mletjem z meljaki se vzdražijo tipne celice ob zobnih koreninah, v dlesnih, mišicah žvekalkah in čeljustnem sklepu. Tako lahko vrednotimo: rahlost, sočnost in mastnost. Med grizenjem v vodi topne nehlapne snovi povzročijo zaznave temeljnih okusov in njihovih kombinacij. Med okušalnim preiskovanjem zaznamo tudi teksturne lastnosti sladice.

AROMA (1 - 7 točk)

Ocena 7 točk: Izdelek ima značilno, intenzivno aromo z okusom in vonjem po svežem maku, sladki skuti, nežnih orehih in rahlo kiselkastih jabolkih, po maščobi (ki ne prevladuje) in dodatkih, ki harmonično dopolnjujejo aromo. Prekmurska gibanica je zelo sočna, ni preveč mastna, na njej ni vidne maščobe in je optimalno sladka.

Ocena 1 točka: Izdelek ima nesprejemljivo aromo s premočno izraženim okusom in vonjem po določenem nadevu; aromo po žarki ali preveč zapečeni maščobi; aromo po kislem (skuta); aromo po žarkem (orehi, mak); aromo po grenkem (orehi, mak, skuta); aromo po zatohlem in po plesnobi (mak, skuta); preveč enostransko aromo po dodatkih (vanilijev sladkor ali morebiti aroma po kakršnem koli drugem dodatku, ki ga ne vključuje receptura – rum, limona); aromo, ki je prazna, netipična in neharmonična. Prekmurska gibanica ni sočna, je preveč ali premalo sladka in ima močno izraženo mastnost (izdelek je gladek, mehek in hitro spolzi zaradi oljastega občutka v ustih).

TEKSTURA (1 - 7 točk)

Ocena 7 točk: Odličen izdelek med rezanjem in grizenjem ne daje večjega odpora in je rahel, mehek, nežen, fin, gladek, teksturo ima izenačeno glede posameznih sestavin in je primeren za požiranje. Krhko in vlečeno testo sta optimalno zapečena. Grižljaj sladice oziroma testa je krhel, ker se že pri sorazmerno rahlem pritisku zob lomi na drobnejše, bolj ali manj trde koščke pečenega testa, ki se v ustih primerno (rahlo) razpuste.

Ocena 1 točka: Prekmurska gibanica je lahko preveč trda – zbita, zapečena, hrapava, zrnata, preveč groba (zaradi prevelike velikosti delcev v makovem in orehovem nadevu), med rezanjem z nožem in grizenjem z zobmi daje večji odpor in njena rezna površina je lahko suha (zaradi manjše količine smetanovega in maščobnega poliva). Lahko pa je prekmurska gibanica tudi preveč mehka – mazava, gnecava, surova. Krhko in vlečeno testo sta neprimerno zapečena. Lahko sta surova in sta zaradi tega tudi zelo mehka, gnecava, vlečljiva ali pa sta preveč zapečena – presušena, zaradi česar sta težje zgrizljiva in trda (med samim rezanjem z nožem kot tudi nato med prvimi ugrizi se preveč drobita). Prekmurska gibanica z vsemi temi napakami ima teksturo neprimerno ocenjeno.

Skupni vtis

S pomočjo te lastnosti, ki je skupek vseh podrobneje ocenjenih senzoričnih lastnosti, podamo skupno sprejemljivost celotnega izdelka.

SKUPNI VTIS (1 - 7 točk)

Ocena 7 točk: Odlična skupna sprejemljivost rezine prekmurske gibanice glede na vse ocenjene senzorične lastnosti.

Ocena 1 točka: Povsem nesprejemljiv izdelek. Nesprejemljiva je oblika rezine, videz površine in prereza (barva sestavin v nadevu), neprimerno je število in debelina plasti ter njihovo zaporedje. Izdelek ima neharmonično aromo (neprijeten vonj, prisotnost tujih vonjev, sočnost, mastnost, priokuse in sladkost) in neprimerno teksturo (nežnost, rahlost, krhkost in drobljivost testa).

S pomočjo kompleksnega senzoričnega ocenjevanja lahko dobimo maksimalni seštevek točk ocenjevanih lastnosti, ki je 42. Prekmurska gibanica, ki doseže več kot 70 % skupnih točk (več kot 29 točk in nima hujših napak – nobena senzorična lastnost ni ocenjena pod 4 točkami) je sprejemljiva.

POROČILO O POSEBNOSTIH PREKMURSKE GIBANICE

6. ZGODOVINA RAZVOJA PREKMURSKE GIBANICE

6.1. Pisni viri

V Etimološkem slovarju slovenskega jezika je gibanica vrsta potice v vzhodnem predelu Štajerske. Izvor za besedo so *gibâničnik*, *gibâničnjak*, jerbas za pecivo, *gibâničar* (pek). V 18. stoletju jo omenja Pohlin kot *gebanza*. Beseda sama je izvedena iz besede *gybati*. Od 17.

stoletja naprej se uporablja tudi v srbohrvaškem jeziku kot *gibûnjica* (vrsta peciva), *gibanisati* (peči gibanice), *giböle* (nadev za potice). Tudi v madžarskem jeziku pomeni *gobonca* oziroma *gabonca* vrsto peciva.

Najstarejši pisni vir seže v leto 1828, ko je vzgojni pisatelj **Jožef Košič** župnik na Gornjem in Spodnjem Seniku pri Monoštru na prošnjo etnografa slovaškega porekla **Johanna Csaplovicsa E. V. Jeszenova** sestavil spis, v katerem označuje najnavadnejši živež prekmurske vasi pred sto leti in se posebej ustavlja ob hajdinjači, gibanici, krapcih in vrtankih. Slednji je ta spis objavil v madžarskem in nemškem jeziku (”*A magyaroszági Vendus – tótokról*”, ”Croaten und Wenden in Ungern”). V spisu O vendskih Totih v madžarski državi, kakor tudi v spisu O Hrvatih in Slovencih na Ogrskem je napisano, da je gibanica vlečeno testo potreseno z repo in skuto. Pri tem je poudarjeno, da to ni isto pecivo kot madžarski ”lepény”, ali pa krapci. V nadaljevanju je omenjeno, da na svatbi, ko se s hrano prav zapravljivo streže po vsej krajini, gibanica ne sme manjkati. Tukaj je tudi prvič napisano, da se gibanica imenuje po večplastnem testu – gyüba. Opisana je tudi receptura, ki pravi, da se gibanico pripravi tako, da se na tanko vlečeno testo potrese sesekljano zelje, repo ali pa skuto, pokrije s plastjo testa (od 10 do 11 plasti) in vsako polije z mastjo, ter ponovno potrese z zeljem, repo ali s skuto in speče. To pecivo pravi bi imeli nekateri Madžari za ”rétes”, vendar gibanice se ne zavije kot ”rétes”. Gibanico se razreže na trikotne kose in se jo v velikem kupu postavi na mizo. Vsakomur pripada kos gibanice, ki se ga lahko takoj poje, ali pa se ga odnese domov, ne da bi bil kdo za to obrekovan. Enako velja, če je pri določeni hiši kako večje opravilo in se gibanico postreže delavcem.
Ta zgodovinska dela so bila v poznejšem obdobju prevajana in njihovi prevodi objavljeni v *Pomurskem vestniku* in v knjigi ”*Življenje Slovencev med Muro in Rabo: prevod izbranih del*”.

Prvi, ki je obširno in sistematično obdelal načine prehranjevanja prekmurskega človeka, je bil prof. dr. **Vilko Novak**. V njegovi etnografski študiji ”*Ljudska prehrana v Prekmurju*” je prekmurska gibanica omenjena kot pečena močnata jed, opisan pa je tudi način njene priprave. To delo še danes služi kot vodilo številnim raziskovalcem tega področja.

Na kulinaričen način so prekmursko gibanico predstavili **Cilka Sukič** “Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja”, **Jože Zadravec** “Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju” in **Branko Časar** “Boug žegnjaj”. Tako tehnologija izdelave kot tudi vrednotenje njene senzorične kakovosti pa je podrobno opisano v knjigi z naslovom “Prekmurske dobrote” avtorjev **Stanka Renčlja** in **Romane Karas**.

O prekmurski gibanici je spregovoril tudi največji prekmurski pisatelj **Miško Kranjec** v svojem delu “*Povest o dobrih ljudeh*”, v katerem o njej pravi naslednje:

*”Treba je priznati, da napravi šele **gibanica***
pravi praznik v hiši. Čeprav si jo revež
privošči komaj enkrat na leto,
je to znamenje, da ga nihče ne more preživeti,
ne da bi bil vmes vsaj en praznik.”
*Ana je medtem vzela iz peči **gibanico** in*

jo odnesla v sobo na mizo, držeč tepsijo
s krpami, da se ne bi opekla.
Jožef je podstavil lesen podstavek,
na katerem je sicer stal vrček z vodo.
*Potem se je ozrl po **gibanici**. Ležala je pred*
njim pisana, rumeno bela in makova
ponekod, še vsa kipeča, pomazana
s smetano in potresena s sladkorjem.
Pokimal je rekoč: "Dobra je. Lahko rečem,
da bi se je lotil, čeprav bi ležal na smrtni
postelji in dobro vedel, da mi ne more več koristiti.
In še v nebesih bi žaloval po njej,
če bi jo moral pustiti celo na svetu."

Miško Kranjec; Povest o dobrih ljudeh, 1972

LITERATURA:

1. Bezlaj, F. 1977. Etimološki slovar slovenskega jezika. Knjiga 1: A – J. Ljubljana, Mladinska knjiga, s. 142.
2. Csaplovics, E. V. J. J. 1828. A magyaroszági Vendus-tótokról. Tudományos Gyüjtemeny. str. 3 – 49.
3. Csaplovics, E. V. J. J. 1829. Croaten und Wenden in Ungarn. Preβburg, s. 72 – 74.
4. Časar, B. 2000. Boug žegnjaj. Podjetje za informiranje, Murska Sobota, 155 s.
5. Novak, V. 1947. Ljudska prehrana v Prekmurju: etnografska študija. Slovenski knjižni zavod, Ljubljana, 173 s.
6. Novak, V. 1992. Življenje Slovencev med Muro in Rabo: prevod izbranih del. Budimpešta, 191 s.
7. Košič, J. 1992. O Slovencih na Ogrskem. V: Življenje Slovencev med Muro in Rabo: prevod izbranih del. Budimpešta, s. 28 – 30.
8. Kranjec, M. 1972. Povest o dobrih ljudeh: Novele. Založba mladinska knjiga, Ljubljana, 503 s.
9. Renčelj, S. / Karas, R. 2001. Prekmurske dobrote. Založba kmečki glas, Ljubljana, 148 s.
10. Smej, Š. 1986. Po Jožefu Košiču, Jan Čaplovič: O Slovencih na Ogrskem. V: Vestnik, 15. maj 1986, številka 19, Murska Sobota, s.12.
11. Sukič, C. 1997. Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja. Založba Horvat M&M, Ljubljana, 224 s.
12. Zadravec, J. 1998. Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju. Pomurska založba, Murska Sobota, 147 s.

6.2. Uporaba imena "gibanica"

Gibanica je generično ime, zato je na območju Prekmurja, Prlekije in celotne Slovenije poznanih kar nekaj sladic s tem imenom. To so:

- gibanica na loparju / loparnica / loparevica,
- gibanica na zeljnem listu,
- gibanica v lončenem pekaču,
- gibanica pečena v krušni peči,

- prleška gibanica,
- gibanica s svežim grozdjem,
- gibanica z rozinami,
- štajerska gibanica,
- skutna gibanica / gibanica s skuto,
- domača gibanica,
- kvasenica (vrsta gibanice),
- haloška gibanica - kvasenina / haloška sirova gibanica / haloška orehova gibanica – kvašena,
- gibanica z orehi,
- belokranjska gibanica,
- oljovica kot gibanica,
- ajdova gibanica,
- gibanica z ovčjim sirom,
- gibanica s sirom.

Natančnejša receptura kot tudi tehnologija izdelave posamezne gibanice je opisana v nadaljevanju. Povzamem pa lahko, da nobena izmed predstavljenih gibanic ni sestavljena iz dveh vrst testa, ampak jo sestavlja samo vlečeno ali celo kvašeno testo. Slednjega tradicionalna Prekmurska gibanica v svoji recepturi sploh nima. Predstavljene gibanice so pripravljene običajno samo iz skutnega nadeva (z ali brez dodatka rozin), lahko pa jih bogati tudi jabolčni nadev ali bučno olje. Nikakor pa jih ne sestavlja tako pisana paleta štirih različnih nadevov, kot to velja za Prekmursko gibanico. Številne gibanice se od tradicionalne, razlikujejo tudi po številu plasti uporabljenega nadeva, kot tudi po njegovem zaporedju (zunanji izgled rezine posamezne gibanice je specifičen). Vse to vodi k temu, da je med temi predstavljenimi gibanicami in tradicionalno Prekmursko gibanico bistvena in ogromna razlika tako v recepturi kot tudi v tehnološkem postopku izdelave.

Na tem mestu pa lahko omenim tudi to, da v madžarsko govorečem delu Prekmurja uporabljajo za gibanico le vlečeno testo in poleg običajnih nadevov (skute, orehov, maka, jabolk) je sestavina nadevov tudi naribana čokolada. Nadevi so podvojeni, a si sledijo v drugačnem zaporedju in so tanjši, kot pri tradicionalni Prekmurski gibanici. Makov nadev pa je posladkan s segretim medom, medtem ko je maščobni poliv kokošja mast.

GIBANICA NA LOPARJU

(Fras M.; 1999)

Testo:
½ kg moke, 1 žlica olja, 1 jajce, sol, mlačna voda

Nadev:

75 dag skute, 3 dcl kisle smetane, 2 jajci, sol, sladkor, vanilijev sladkor, pest rozin, 10 do 15 dag masla (margarine)

Testo zamesimo, počiva naj dve uri, da se lepše razvleče. Razvaljamo ga in damo na lopar, potresen z ostro moko ali koruznim zdrobom, lahko tudi na maščobni papir, ki ga potresemo z moko. Testo, ki visi čez lopar, razdelimo na osem delov (devet plasti testa).
Prvo plast namažemo z raztopljenim maslom, drugo s kislo smetano. Na tretjo plast pride nadev iz skute, jajc, soli, sladkorja; vse našteto premešamo in potresemo po testu. Po nadevu polijemo kislo smetano. Nato pridejo tri plasti testa (polite z maslom in smetano) in spet nadev. Na vrhu so ponovno tri plasti testa. Zadnjo plast namažemo s smetano. Vsak del testa sproti tanko razvlečemo. Ena gibanica ustreza za 10 ljudi, saj narežemo 10 kosov.

LOPARNICA - GIBANICA NA LOPARJU

(Sukič C.; 1997)

Vlečeno testo:
40 dag gladke (namenske) bele moke, sol, 1 jajce, žlička kisa, žlička belega olja, mlačna voda po potrebi

Nadev:
1,25 kg dobre prav odcejene skute, ½ l kisle goste smetane, 6 žlic tekoče maščobe

Zamesimo bolj mehko testo, oblikujemo in dobro zgnetemo hlebček, ki naj počiva pokrit pol ure. Spočito testo na pomokani deski nekoliko razvaljamo, nato ga prenesemo na lopar, ga tanko premažemo s tekočo maščobo (olje, margarina ali mast). Razvlečemo ga čez rob loparja za vsaj 20 cm ali še več, od zunaj navznoter ga zarežemo na 6 enako globokih zarez. Zareze naj bodo globoke približno 30 cm. Ostali del testa na loparju naj ostane v krogu cel. Po tem celem delu v velikosti loparnice potresemo drobno razdrobljeno skuto in polijemo s smetano. Malo pokapljamo tudi z maščobo. Sedaj enega izmed šestih zarezanih delov še bolj nategnemo in razvlečemo tako, da z njim pokrijemo nadev.
Potresanje s skuto, polivanje s smetano in pokapljanje z maščobo ponovimo še 4-krat. Zgoraj naj ostaneta dva lista, vmes polita s smetano in pokapljana z maščobo.
V krušni peči je loparnica pečena v 15 - 20 minutah (lopar potresen z ostro ali še bolje koruzno moko), v štedilniku pa traja peka nekoliko dlje. Ponudimo jo toplo. Praviloma jo pripravimo brez sladkorja, pozneje ga lahko serviramo v skodelici.

GIBANICA NA LOPARJU – LOPAREVICA

(Grum A.; 1983)

Testo:
50 dag moke, 1 jajce, 2 žlici olja, sol, mlačna voda

Nadev:
1 kg sočne skute, približno ½ l goste kisle smetane

Spočito omešeno testo na pomokani deski nekoliko razvlečemo in damo na lopar, ki naj bo posut s koruzno moko. Testo na loparju še bolj razvlečemo, da visi ob robu navzdol. Razrežemo ga na 6 enakih delov. Testo na loparju potresemo s skuto in namažemo s smetano.

Pokrijemo ga z enim izmed 6 delov testa in ga pri tem še tanjše razvlečemo. Robove porežemo. Nato spet nadenemo skuto in smetano. Pokrijemo z drugim delom testa. To ponavljamo. Zadnjo plast testa namažemo samo s smetano. Gibanico vsadimo z loparja v pometeno toplo krušno peč. Pečemo dobre ¼ ure. Ko vzamemo gibanico iz peči, spodaj obrišemo pepel, po vrhu jo namažemo s smetano in zrežemo. Kjer ni peči, naredimo gibanico v okrogli plitvi posodi – tepsiji. Ponudimo toplo in mrzlo.

GIBANICA NA ZELJNEM LISTU

(Fras M.; 1999)

Testo:
½ kg moke, 1 žlica olja, 1 jajce, sol, mlačna voda

Nadev:
75 dag skute, 3 dcl kisle smetane, 2 jajci, sol, sladkor, vanilijev sladkor, pest rozin, 10 do 15 dag masla

Izdelava te gibanice je identična izdelavi, ki je opisana za Gibanico na loparju. Ta recept se razlikuje samo v tem, da naredimo gibanico in jo pečemo na ognjišču na velikem zeljnem listu (ali skupku večih manjših listov). Ko je pečena list odstranimo.

GIBANICA V LONČENEM PEKAČU

(Fras M.; 1999)

Testo:
50 dag pšenične mešane moke (ostre in gladke), sol, 1 žlica kisa, 1 žlica belega olja, 1 jajce, mlačna voda

Nadev:
1,25 kg skute, 2 jajci, sol, 5 dcl kisle smetane, 20 dag masla ali margarine (včasih so uporabljali tudi svinjsko mast), 2 do 4 žlice sladkorja

Iz najprej naštetih sestavin zamesimo gladko voljno testo, ki ga dobro pregnetemo. Premažemo ga z oljem, da se ne naredi skorja. Pokrito naj počiva uro ali dlje. Spočito testo razvaljamo za mezinec debelo in namažemo z oljem ali s kakšno drugo maščobo, nato ga z rokami čim tanjše razvlečemo in pustimo stati nekaj časa, da se posuši.
Pripravimo okrogel lončen pekač, ki ga namažemo z mastjo ali drugo maščobo. Razvlečeno testo položimo čez pekač. Testo, ki visi čez, narežemo na sedem ali osem delov. Prva plast je lahko malo debelejša, premažemo jo z raztopljenim maslom (ali margarino), naslednjo plast pa z nadevom. Ta vrstni red ponavljamo, dokler ne porabimo vsega materiala. Testo, s katerim prekrijemo nadev, poškropimo s smetano in z raztopljenim maslom. Po nadevu lahko po želji potresemo oprane rozine. Na vrhu prideta dve plasti testa. Vmesne namažemo s smetano, prav tako vrhnjo.
Pekač z gibanico postavimo v pečico in pečemo pri temperaturi 200° C. Še boljše je, če jo pečemo v krušni peči. Pustimo, da se rjavo zapeče. Preden vročo gibanico ponudimo, jo potresemo s sladkorjem.

GIBANICA PEČENA V KRUŠNI PEČI

(Levstek P.;, Grum A.; 1996)

Testo:
1 kg mehke moke, malo soli, mrzla voda

Nadev:
50 dag skute, 1 l sladke smetane, surovo maslo, malo soli

Moko zamesimo z mrzlo vodo in solimo. Testo naj počiva vsaj 15 minut. Vzamemo 1 l sladke smetane, 50 dag skute in malo surovega masla. Testo tanko razvaljamo in razdelimo na 6 enakih delov. Na prvo plast damo sladko smetano in prekrijemo z delom testa. Na prekriti del damo slano skuto in smetano in jo lepo enakomerno porazdelimo. Dodamo koščke surovega masla. To se ponavlja do 6 plasti. Zadnjo plast polijemo s sladko smetano in dodamo še koščke surovega masla. Pečemo samo v krušni peči.

PRLEŠKA GIBANICA

(Grum A.; 1991)

Vlečeno testo:
¾ kg moke, 2 jajci, 2 žlici olja, malo mlačne vode, ščepec soli

Nadev:
½ kg skute, 1 jajce, sladkor po okusu, 1 vanilijev sladkor, 1 l kisle smetane
Zdrobljeno skuto zmešamo z jajcem, sladkorjem po okusu in vanilijevim sladkorjem.

Iz moke, jajc, olja, soli in mlačne vode naredimo gladko vlečeno testo, ki naj počiva pol ure. Testo damo na lopar, potresen z moko in ga tanko razvaljamo na loparju. Sega naj 10 cm čez rob. Od roba testa pa do loparja zarežemo testo v 7 ali 8 enakih delov. Okroglo sredino testa na loparju namažemo s kislo smetano in pokrijemo z enim izmed zarezanih kosov vlečenega testa, ki ga pri tem lepo tanko razvlečemo. Spet namažemo s smetano in premažemo z nadevom iz skute. Pokrijemo s testom, ki ga prej lepo raztegnemo. Ponavljamo, da porabimo vse dele testa. Po vrhu namažemo s smetano. Gibanico damo v krušno peč, pečemo četrt ure in še vročo ponudimo.

PRLEŠKA GIBANICA

(Ilc M.; 1994)

Vlečeno testo:
40 dag moke, 1 žlica olja, sol, 1 jajce ali samo beljak

Nadev:
1 kg skute, 2 jajci, sol, 12 dag masla ali margarine
Poliv:
½ kisle smetane in 1 jajce

Iz navedenih sestavin in tople vode zamesimo vlečeno testo, ga dobro pregnetemo, hlebček namažemo z oljem, pokrijemo s skledo in pustimo, da pol ure počiva. Nato testo razvlečemo.

Okrogel ali navaden pekač namažemo z maščobo. Testo dvignemo, ga položimo na pekač in odrežemo prvi krog testa. Tega pokapljamo z maslom in smetano, nato odrežemo drugi krog testa, ga namažemo s pretlačeno skuto pomešano z jajcema in soljo. Tako izmenoma ponavljamo, dokler vsega ne porabimo. Na vrhu naj bo plast testa, ki ga polijemo z jajčno smetano. Gibanico pečemo 45 minut pri 180° C.

PRLEŠKA GIBANICA

(Sukič C.; 1997)

Vlečeno testo:
50 dag gladke moke, 1 do 2 jajci, žlica olja, žlička limoninega soka ali kisa, mlačna voda

Nadev:
1,25 kg skute, 3 rumenjaki, sol, pol litra goste kisle smetane, 20 dag masla ali margarine

Vse sestavine dobro premesimo in pregnetemo, da je testo prožno in se loči od roke in posode. Od maščob najraje dodamo olje, ki naredi testo voljno. Preveč olja pa povzroča trganje testa. Jajca so za vezivo, kis in limonin sok pa testo rahljata. Ko mesimo, uporabljamo toplo vodo, testo mora biti mehkejše. Če imamo več testa, ga razdelimo v hlebčke. Vsak hlebček dobro pregnetemo in pri tem varčujemo z moko. Testo mora ostati mehko. Po površini hlebčke premažemo z oljem, ki prepreči, da se na površini ne naredi skorjica, zaradi katere se pri vlečenju testo trga. Pokriti hlebčki naj počivajo na pomokani deski ali prtičku vsaj 30 minut, lahko tudi dlje. Hlebček nato na pomokanem prtu rahlo razvaljamo za mezinec debelo in namažemo z oljem ali drugo mlačno tekočo maščobo. Testo čim tanjše razvlečemo z rokami, tako da imamo dlani obrnjene navzdol, sicer bi ga s prsti strgali. Pustimo ga nekaj minut, da se nekoliko osuši. Pripravimo okroglo lončeno ″tepsijo″ in po njeni meri narežemo iz testa devet krogov. Prvi krog testa položimo v pomaščeno posodo, ga namažemo z maščobo in smetano ter pokrijemo z drugim krogom testa, ki ga potresemo s skuto, ki jo prej z vilicami zdrobimo, ji primešamo dva rumenjaka in nekaj žlic smetane. Poškropimo z maslom in pokrijemo z novim testom, ki ga samo pomastimo. Dodamo še naslednjo plast testa, ki jo potresemo s skuto. To ponavljamo. Na vrhu mora biti plast testa. Čez njo izdatno polijemo mešanico smetane in rumenjakov. Spečemo v srednje vroči pečici.

PRLEŠKA GIBANICA

(Kuhar B.; 1998)

Testo:
40 dag bele moke (več trde kot mehke), 1 jajce, malo vanilijevega sladkorja, malo pecilnega praška, mlačna voda, sol, 1 žlica olja

Nadev:
1 kg skute, ½ l kisle smetane, 1 jajce, 10 dag masla, malo vanilijevega sladkorja, ščepec soli, 2 žlici olja, sladkor po okusu
Zamesimo vlečeno testo in ga pustimo, da počiva vsaj eno uro. Spočito razvlečemo na pomokani deski ali prtu, nato vzamemo lončen pekač, navadno je okrogel (gibanična skleda) in po njegovi meri odrežemo tri plasti testa. Prvo naložimo v namaščen pekač in jo namažemo z nadevom, ki smo ga zamešali iz skute, smetane, vanilijevega sladkorja, olja in soli ter sladkali. Z istim nadevom namažemo še drugo plast testa, vrhnjo pa prelijemo s stepeno kislo

smetano, v katero smo zamešali jajce. Nato polijemo še raztopljeno maslo. Gibanico pečemo v pečici v začetku pri temperaturi 250 stopinj, nato jo zmanjšamo na 200 stopinj. Dobro gibanico moramo peči počasi. Ohlajeno potresemo s sladkorno moko.

PRLEŠKA GIBANICA

(Fras M.; 1999)

Testo:
75 dag gladke ali mešane moke, sol, 1 jajce, 1 žlica belega olja (lahko sončnično), 1 žlica kisa, mlačna voda

Nadev:
1 do 1,25 kg skute, 3 jajca, sol, ½ l kisle smetane, 20 dag masla (margarine) lahko svinjske masti, 2 do 4 žlice sladkorja, pest rozin, mast za pekač

Iz najprej naštetih živil zamesimo testo, ki ga dobro pregnetemo. Počiva naj dve uri ali več, da se lepše razvleče. Spočito testo razvaljamo in razvlečemo na pomokanem prtu. Pustimo ga nekaj časa, da se osuši. Pripravimo okrogel lončen pekač in ga namažemo z mastjo ali drugo maščobo. Testo razgrnemo čez pekač. Tisti del testa, ki visi čez rob, razrežemo na 7 ali 8 delov. Prvo plast testa premažemo z raztopljenim maslom, naslednjo plast z gostejšim nadevom. V tem vrstnem redu delamo, dokler ne porabimo vsega materiala. Po nadevu lahko potresemo oprane rozine, ni pa nujno.
Spodaj sta dve ali tri plasti testa, vmes pa dve plasti in na vrhu dve, torej štiri plasti testa in tri nadeva. Na vrhu gibanico namažemo s smetano. Tudi vmes lahko testo poškropimo s smetano.
Gibanico spečemo v krušni peči ali v pečici pri temperaturi 200° C. Pečeno potresemo s sladkorjem.

PRLEŠKA GIBANICA

(Časar B.; 2000)

Vlečeno testo:
320 g moke, 0,2 dcl olja, 2 dcl mlačne vode, sol

Nadev:
1 kg skute, 50 g rozin, 100 g sladkorja, 2 jajci, 250 g masla, 4 dcl smetane, 2 jajci

Moko presejemo, v sredini naredimo jamico, vanjo vlijemo olje, mlačno vodo in solimo. Vse skupaj zgnetemo v gladko testo. Iz testa oblikujemo hlebčke, ki jih premažemo z oljem in pustimo počivati. Spočito testo razvlečemo na pomokanem prtu in razrežemo na krpe, nato vzamemo okrogel lončen model, ga namastimo z maslom in nanj položimo krpo testa, ki jo pokapljamo z maslom in smetano, v kateri smo razžvrkljali jajce. Pokrijemo z drugo plastjo testa, ki ga nadevamo s skuto, kateri primešamo jajce, sladkor in rozine. Pokapljamo z maslom in pokrijemo z novo plastjo testa. Ponovimo od začetka, na vrhu mora biti plast testa, ki jo premažemo s smetano in razžvrkljanim jajcem. Pečemo 60 minut pri 170° C.

GIBANICA S SVEŽIM GROZDJEM

(Fras M.; 1997)

Ta gibanica se od Prleške gibanice *(Marija Fras: Jedi naših babic iz obrobja Slovenskih goric in Prlekije)* razlikuje v tem, da se v nadevu poleg vsega uporabi tudi pest svežega grozdja. Gibanico z grozdjem so gospodinje pripravljale v času trgatve in na dan domače trgatve.

GIBANICA Z ROZINAMI

(Fras M.; 1999)

Testo:
50 dag pšenične mešane moke (ostre in gladke), sol, 1 žlica kisa, 1 žlica belega olja, 1 jajce, mlačna voda

Nadev:
75 dag skute, 3 dcl kisle smetane, 2 jajci, sol, sladkor, vanilijev sladkor, pest rozin, 10 do 15 dag masla (margarine)

Iz zgoraj omenjenih sestavin zamesimo gladko voljno testo, ki ga dobro pregnetemo. Premažemo ga z oljem, da se ne naredi skorja. Pokrito naj počiva uro ali dlje. Spočito testo razvaljamo za mezinec debelo in namažemo z oljem ali s kakšno drugo maščobo, nato ga z rokami čim tanjše razvlečemo in damo na lopar, potresen z ostro moko ali koruznim zdrobom, lahko tudi na maščobni papir, ki ga potresemo z moko. Testo, ki visi čez lopar, razdelimo na osem delov (9 plasti testa).
Prvo plast testa namažemo z raztopljenim maslom, sledi spet plast testa, ki jo namažemo s kislo smetano. Na tretjo plast pride nadev iz skute, jajc, soli in sladkorja; sestavine zanj prej premešamo in razporedimo po testu. Po nadevu potresemo prebrane in oprane rozine. Nadev prelijemo s kislo smetano.

ŠTAJERSKA GIBANICA

(Sukič M.; 1997)

Testo:
50 dag gladke moke, 1 do 2 jajci, žlica olja, žlička limoninega soka ali kisa, mlačna voda in olje za mazanje hlebčka, ko testo počiva, da se na površini ne naredi skorjica, zaradi katere se pri vlečenju testo trga

Nadev:
1 kg sveže sočne skute, približno pol litra kisle smetane

Vse sestavine dobro premesimo in pregnetemo, da je testo prožno in se loči od roke in posode. Testo mora ostati mehko. Pokriti hlebček naj počiva na pomokanem prtičku vsaj 30 minut, lahko tudi dlje. Hlebček nato na pomokanem prtu rahlo razvaljamo za mezinec debelo in namažemo z oljem ali drugo mlačno tekočo mačobo. Nato ga nekoliko razvlečemo in ga prestavimo na lopar, potresen s koruzno moko. Testo na loparju še bolj razvlečemo, tako da visi precej čez rob. To testo, ki visi čez rob, zarežemo na 6 enakih delov. Testo na loparju potresemo z dobro zdrobljeno skuto in premažemo s smetano. Nadev pokrijemo z enim od šestih delov testa, ki visi čez rob. Pri tem testo še bolj raztegnemo. Debele robove porežemo, nato spet potresemo s skuto in smetano. Pokrijemo z drugim delom testa. To ponavljamo. Zadnjo plast testa namažemo samo s smetano. Gibanico damo v dobro pometeno in primerno vročo krušno peč. Pečena je v dobre četrt ure. Kjer ni krušne peči, gibanico pečemo v

lončenih ″tepsijah″ v pečici. Ko gibanico vzamemo iz krušne peči, spodaj obrišemo pepel, po vrhu pa namažemo s smetano. Ponudimo toplo ali hladno. V novejšem času dajo na mizo sladkor in si gibanico po želji sladkajo.

ŠTAJERSKA GIBANICA

(Rop N.; 1997)

Testo:
½ litra moke, ½ žličke soli, 2 žlici olja, 1 jajce ali beljak, topla voda

Jabolčni nadev:
1 kg naribanih jabolk, 2 žlici sladkorja, limonina lupina, cimet, 3 žlice olja, 2 žlici drobtin

Skutni nadev:
1 kg skute, malo soli, 3 žlice sladkorja, 2 jajci, limonina lupina, 1 narezana žemlja, 2 dcl kisle smetane, 10 dag rozin

Moko presejemo v skledo, naredimo jamico za jajce, olje in sol. Mesimo, počasi prilivamo toplo vodo ali mleko. Testo naj bo na sredini vedno gladko. Bolj ko je pregneteno, lepše se vleče. Hlebček položimo na pomokano desko, ga pokrijemo s skledo in pustimo, da počiva vsaj pol ure. Hlebček prenesemo na pomokan prt in zvaljamo v večji krog. Namažemo ga z oljem, da se med vlečenjem ne sprime. Ko imamo testo še na rokah, si z eno roko postavimo namazan pekač na sredino prta in čezenj pogrnemo testo. Enakomerno ga razvlečemo na vse strani in zarežemo s koleščkom pravokotno na robove pekača. Testo na pekaču namažemo s skutnim nadevom, pokrijemo z odrezanimi vogali, namažemo s smetano, potresemo z jabolčnim nadevom in rozinami. Postopek ponavljamo. Zadnja plast testa pokrije nadev. Nabodemo jo z vilicami, namažemo s smetano in pečemo 1 uro v pečici, ogreti na 200° C. Velikost pekača: 28×37 cm. Gibanico postrežemo toplo.

SKUTNA GIBANICA

(Grum A.; 1974)

Testo:
30 dag moke, pol žlice masla, slana voda

Nadev:
½ kg skute, ¼ kg masla ali margarine, 1 dcl smetane, 2 žlici sladkorja, pest rozin

Iz moke, masla ali slane vode naredimo vlečeno testo. Ko pol ure pokrito počiva, ga vzamemo polovico, malo razvaljamo in razvlečemo čez nizko posodo za v električni pekač tako, da visi okoli in okoli čez rob. Testo, kolikor ga je znotraj posode, pokapamo z raztopljenim maslom, potresemo s pretlačeno skuto in pokapamo še s smetano. Testo, kolikor ga visi čez rob posode, pa razvlečemo na 5 do 6 delov. En tak del na tanko razvlečemo čez nadev v posodi, ga spet pokapamo z maslom, potresemo s skuto, pokapamo še s smetano in pokrijemo z naslednjim delom testa. Tako ponavljamo dokler nimamo vsega testa v posodi. Zadnjo plast testa pokapamo z maslom in smetano. Spečemo v ne prevročem pekaču. Prav tako pripravimo za peko drugo polovico testa.

GIBANICA S SKUTO

(Stanišič I.; 1996)

Testo:
60 dag moke, 3 žlice masla, jajce, 2 dag kvasa, 2 dcl mleka, sol

Nadev:
80 dag skute, 2 jajci, 3 dcl kisle smetane

V mleku vzhajamo kvas z dodatkom ščepca sladkorja. Ko je kvas vzhajan zamesimo iz moke, masla, jajca, soli in kvasa voljno testo in ga pustimo počivati pol ure. V skledo damo skuto, jajci, 1 dcl smetane, malo solimo in vse skupaj premešamo. Spočito testo razvaljamo pol centimetra na debelo in z njim obložimo namazan pekač. Testo v pekaču premažemo s pripravljenim nadevom. Rob testa zvijemo po nadevu približno dva prsta široko. Gibanico prelijemo s preostalo kislo smetano in jo damo v segreto pečico. Pečemo jo pri 200º C približno eno uro.

DOMAČA GIBANICA

(Kuhar B.; 1997)

Testo:
40 dag bele moke (več ostre kot mehke), 1 jajce, malo vanilijevega sladkorja, malo pecilnega praška, mlačna voda, sol, 1 žlica olja

Nadev:
1 kg skute, ½ l kisle smetane, 1 jajce, 10 dag masla, malo vanilijevega sladkorja, ščepec soli, 2 žlici olja, sladkor po okusu

Zamesimo vlečeno testo in ga pustimo, da počiva vsaj eno uro. Nato ga razvlečemo na pomokani deski ali prtu, vzamemo lončen pekač, navadno je okrogel (gibanična skleda), in po njegovi meri odrežemo tri plasti testa. Prvega položimo v namaščen pekač in ga namažemo z nadevom iz skute, smetane, vanilijevega sladkorja, olja in soli ter sladkorja po okusu. Z istim nadevom namažemo tudi drugo plast testa, vrhnjo pa prelijemo s stepeno kislo smetano v katero smo zamešali jajce. Na to polijemo še raztopljeno maslo. Gibanico pečemo v pečici najprej pri 250º C, potem pa zmanjšamo na 200º C. Dobro gibanico moramo peči počasi. Ohlajeno potresemo s sladkorno moko.

KVASENICA (VRSTA GIBANICE)

(Merc-Matjašič K.; 1998)

Testo:
50 dag moke, 2 dag kvasa, 5 dag masla, mleko po potrebi, sol
Nadev:
50 dag skute, 1 jajce, 2 žlici sladkorja, 2 dcl kisle smetasne

Najprej pripravimo kvas: zdrobljen kvas, žličko sladkorja, 2 žlički moke in ½ dcl toplega mleka gladko zmešamo in postavimo na toplo, da vzhaja. Moko stresemo v skledo, napravimo v sredini jamico, vanjo damo maslo in vzhajan kvas, prilijemo mleko, solimo in vse skupaj

zgnetemo v gladko testo. Testo oblikujemo z rokami tako dolgo, da dobimo pravo gostoto, oziroma da se ne prijema več rok in posode. Nato testo potresemo z moko, pokrijemo s prtičem in pustimo, da vzhaja.
Medtem pripravimo nadev: 1 dcl smetane pomešamo s skuto, drugi del smetane pa premažemo po pripravljeni kvasenici. Nato skuti dodamo še jajce in sladkor in vse skupaj temeljito premešamo. Vzhajano testo razvaljamo za prst na debelo in ga premažemo z nadevom. Za rob pustimo 1 cm nenamazanega testa, ki ga zavihamo po premazanem delu navzgor. Zdaj kvasenico premažemo z drugim delom smetane in jo spečemo.

HALOŠKA GIBANICA – kvasenina

(Levstek P.;, Grum A.; 1996)

Testo:
30 dag moke, 3 jajca, sol po potrebi, 2 dag kvasa

Nadev:
70 dag skute, 3 jajca, 12 dag gosje maščobe, 10 dag rozin, 2 dcl kisle smetane, 1 vanilijev sladkor

Preliv:
2 dcl kisle smetane, 2 jajci

Moko presejemo, naredimo jamico, vanjo ubijemo jajce, solimo, dodamo kvas in zamesimo testo, podobno rezančnemu testu. Testo naj počiva približno 30 minut. Nato ga razvaljamo v obliko pekača, damo v pekač in ga pomastimo z raztopljeno gosjo maščobo. Dodamo skuto, potresemo rozine, sladkamo in začinimo z vanilijevim sladkorjem. Prelijemo s kislo smetano in jajci. Robove zavihamo, namažemo z jajcem in spečemo. Gibanico ali kvasenino posladkamo. V Halozah jo servirajo tudi brez sladkorja oziroma sladkor servirajo posebej.

HALOŠKA SIROVA GIBANICA

(Merc- Matjašič K.; 1998)

Testo:
60 dag moke, 4 dag masla, 1 jajce, 2 dag kvasa, 2 dcl mleka, sol

Nadev:
80 dag skute, 2 jajci, 1 dcl kisle smetane

Poliv:
2 dcl kisle smetane

Kvas zmešamo z žlico moke, žličko sladkorja in tremi žlicami mlačne vode. Nato ga za 10 minut postavimo na toplo, da vzhaja. V skledo stresemo moko, napravimo na sredini jamico, ubijemo vanjo jajce, dodamo raztopljeno maslo, vzhajani kvas in premešamo z mlekom, v katerem smo raztopili sol. Sestavine najprej temeljito premešamo s kuhalnico, nato pa testo gladko obdelamo z rokami. Obdelano testo pustimo pol ure počivati. Ko testo počiva, pripravimo premaz. Vse sestavine dobro premešamo in rahlo posolimo. Spočito testo razvaljamo pol centimetra na debelo, obložimo z njim pekač in ga namažemo z mešanico

skute, jajc in smetane. Rob testa zvijemo po premazu navzgor dva prsta na široko. Zdaj gibanico prelijemo še s preostalo kislo smetano. Pečemo jo v pekaču v pečici. Včasih so gibanico pekli na ognjišču ali v krušni peči, kjer je dobila veliko slastnejši okus kot v pečici.
Ponekod dodajajo sirovemu namazu kuhane odcejene jedilne buče; tako nadev količinsko povečajo, če primanjkuje skute.

HALOŠKA OREHOVA GIBANICA, kvašena

(Grum A.; 1973)

Testo:
60 do 80 dag bele moke, 3 do 4 dag kvasa, 3 do 4 žlice smetane, 1 jajce, mleko ali voda, sol

Nadev:
1 kg sočne skute, 1 dcl kisle smetane, 1 žlica sladkorja, 2 v mleku namočeni in ožeti žemlji, 1 jajce, ščepec soli (včasih so namesto kruha dajali buče ali zmečkan krompir)

Orehov preliv:
40 dag orehov, malo vrelega mleka, 2 do 3 žlice sladkorja

Iz naštetih sestavin in vzhajanega kvasa naredimo testo. Vzhajanega razvaljamo in damo v plitvo lončeno posodo ali pekač, ki smo ga namazali z maslom. Ob robu posode testo malo dvignemo, da se nadev ne izceja, ga obložimo s skutnim nadevom, po vrhu pa polijemo orehov poliv. Počakamo, da se testo malo dvigne, nato spečemo v pečici ali krušni peči.
Zmečkano skuto, zmešamo s smetano, sladkorjem, namočenim in ožetim kruhom, jajcem in soljo. Nadev ne sme biti preredek, da se testo ne razmoči. Stolčene ali na drobno zmlete orehe poparimo z vrelim mlekom, ki naj ga bo le toliko, da je zmes, lepo mazava in sočna. Po okusu sladkamo. Počakamo, da se malo ohladi, nato uporabimo.

HALOŠKA OREHOVA GIBANICA

(Merc-Matjašič K.; 1998)

Testo:
60 dag pšenične moke, 4 dag masla, 1 jajce, 2 dag kvasa, 2 dcl mleka, 1 žlička sladkorja, sol, mlačna voda

Nadev:
Orehi, 1 jajce, nekaj žlic smetane, malo sladkorja ali medu

Kvas zmešamo z žlico moke, žličko sladkorja in 3 žlicami mlačne vode. Pustimo, da vzhaja na toplem 10 minut. V skledo stresemo moko, napravimo na sredini jamico, ubijemo vanjo jajce, dodamo raztopljeno maslo, vzhajan kvas in primešamo mleko, v katerem smo raztopili sol. Vse to najprej mešamo s kuhalnico, nato pa testo obdelujemo z rokami, dokler ne postane povsem gladko. Nato ga postavimo za pol ure počivat. Medtem zmeljemo ali stolčemo v možnarju orehe. Orehom dodamo celo jajce, nekaj žlic smetane in sladkamo z medom ali s sladkorjem. Spočito testo razvaljamo ½ cm na debelo, obložimo z njim pekač in ga premažemo z orehi tako, da pustimo za 2 cm testa nenamazanega. Nenamazani rob zavihamo čez nadev. Gibanica je tem boljša, čim več imamo orehov, jajc in smetane. Kmečke gospodinje, so dale gibanico na lopar in jo pekle v krušni peči.

GIBANICA Z OREHI

(Stanišič I.; 1996)

Testo:
60 dag moke, 3 žlice masla, jajce, 2 dag kvasa, 2 dcl mleka, sol

Nadev:
50 dag mletih orehov, jajce, 1 dcl kisle smetane, 2 žlici sladkorja

V mleku vzhajamo kvas z dodatkom ščepca sladkorja. Ko je kvas vzhajan zamesimo iz moke, masla, jajca, soli in kvasa voljno testo in ga pustimo počivati pol ure. V skledo damo orehe, celo jajce, kislo smetano, sladkor in premešamo. Testo razvaljamo pol centimetra debelo in z njim obložimo namazan pekač. Testo v pekaču premažemo z nadevom tako, da pustimo za 2 cm nenamazanega. Nato testo zavihamo čez nadev. Gibanico pečemo pri 200º C približno eno uro.

BELOKRANJSKA GIBANICA

(Bevc P.; 1995 / Kuhar B.; 2002)

Testo:
50 dag moke, 1 jajce, 1 žlica olja, sol, mlačna voda

Nadev:
0,5 kg domače skute, 2 jajci, 3 dcl pregrete smetane, 1 vanilijev sladkor, 20 dag mletih orehov, 10 dag masla (margarine), sladkor

Zamesimo vlečeno testo, ga razvaljamo in čim bolj raztegnemo ter pustimo, da se malo osuši. Narežemo kroge v velikosti posode, v kateri bomo pekli. Osušeno testo v trgovini lahko kupimo že pripravljeno, toda takšno testo je nekoliko debelejše. Čim tanjše je, tem bolj bo okusna gibanica. Pečemo jo v posebnih modelih, v nizkih železnih kozicah ali v pekaču.
Z maslom ali margarino namažemo posodo, v kateri bomo pekli. Na pomaščeno posodo damo osušeno testo, ga malo pokapamo z maslom ali margarino, dodamo razdrobljeno skuto, ki smo jo nekoliko osladkali, in nekaj žlic pregrete smetane. Nato vse pokapamo z maščobo in potresemo z mletimi orehi. Vse to ponovimo še z drugimi plastmi testa, in to čim večkrat, na vrhu mora biti skuta prekrita s testom. Nazadnje gibanico prelijemo s tekočo smetano in spečemo v pečici pri 180° C. Pečeno gibanico posipamo s sladkorjem v prahu.

OLJOVICA KOT GIBANICA

(Fras M.; 1997)

Testo:
50 dag pšenične mešane moke, sol, 1 žlica kisa, 1 žlica sončničnega olja, 1 jajce, mlačna voda

Premaz:
Skodelica bučnega olja

Iz omenjenih sestavin zamesimo gladko, voljno vlečeno testo, ki ga dobro pregnetemo. Premažemo ga z oljem, da se ne naredi skorja in ga pustimo počivati eno uro ali več. Spočito testo razvaljamo na mezinec debelo in namažemo z oljem ali drugo maščobo. Nato testo čim tanjše razvlečemo z rokami. Po potrebi debele robove porežemo. Testo razrežemo na krpe v velikosti pekača. Na dnu pekača damo plast testa in ga namažemo z bučnim oljem. To ponavljamo tako dolgo, da porabimo vso testo. Oljovico pečemo v krušni peči ali v električni pečici. Pečeno razrežemo na trikotne kose. Značilno za tako pripravljeno oljovico je, da se lepo lista.

AJDOVA GIBANICA

(Grum A.; 1964)

Testo:
1 kg ajdove moke, ½ l slanega kropa, 3 žlice masti

Nadev:
15 dag surovega masla, 4 jajca, ½ kg skute, 2 žlici smetane, sol, 2 zajemalki mleka ali smetane

Presajano ajdovo moko poparimo s slanim kropom, ki smo mu prej primešali mast. Zgnetemo testo in hitro tanko razvaljamo dokler je testo še toplo. Namaščeno z nadevom zvijemo in spečemo. Pekač prej dobro namažemo. Med pečenjem polijemo testo z mlekom ali smetano.

Nadev - Surovo maslo umešamo z jajci. Dodamo pretlačeno skuto in smetano. Če želimo sladko gibanico, nadev še po okusu sladkamo.

GIBANICA Z OVČJIM SIROM

(Novak-Markovič O.; 1983)

Sestavine:
50 dag moke, 30 dag ovčjega sira, 5 dag masti, 2 dcl mlačne vode, sol

Iz moke, masti in mlačne vode zamesimo testo. Pustimo, da počiva 30 minut. Polovico testa razvlečemo, dobro premažemo z maščobo in preko njega razvlečemo drugo plast testa, katero prav tako namastimo. Nato po površini testa na drobno naribano sir. Testo s sirom zavijemo v štruco in s pomočjo krožnika narežemo štrukle. S prsti pritisnemo testo z obeh strani, da nadev potem med pečenjem ne izteka. Štrukle pečemo v obilici maščobe. Ponudimo jih tople k vinu ali pivu.

GIBANICA S SIROM

(Novak-Markovič O.; 1983)

Testo:
50 dag vlečenega testa

Nadev:
25 dag masla, 25 dag kajmaka, 75 dag ″travničkog″ sira, 4 jajca, sol, 4 dcl radenske

Lončeno posodo namažemo s stopljenim maslom, na dno položimo eno plast vlečenega testa za gibanico, medtem ko drugo plast namočimo v nadev, jo oblikujemo v rahle valove in položimo na plast testa, ki je že na dnu posode. To ponavljamo dokler se posoda ne napolni. Nato prelijemo čez preostali nadev. Gibanico pokrijemo s plastjo testa, premažemo s stopljenim maslom in pečemo eno uro pri 200º C.

Priprava nadeva:
Zdrobljenemu siru dodamo kajmak, stopljeno maslo, sol in radensko. Dobro premešamo, dodamo rumenjake in sneg beljakov. Pred peko je potrebno pustiti gibanico eno uro počivati, da testo dobro vpije nadev. Gibanico ponudimo toplo, narezano na kvadratke.

LITERATURA:

1. Bevc, P. 1955. Kuharske mojstrovine Petra Bevca s poudarkom na dolenjskih in belokranjskih jedeh. Novo mesto, Samozaložba Petra Bevca, s. 210.
2. Časar, B. 2000. Boug žegnjaj. Murska Sobota, Podjetje za informiranje, s. 25.
3. Fras, M. 1997. Jedi naših babic: iz obrobja Slovenskih goric in Prlekije. Kapela, Turistično društvo Klopotec, 138 s.
4. Fras, M. 1999. Prleška kuhinja – jedi ob kmečkih delih, praznikih, postu in posebnih priložnostih. Ljubljana, Kmečki glas, s. 130, 131, 138.
5. Grum, A. 1964. Slovenske narodne jedi. Ljubljana, Centralni zavod za napredek gospodinjstva, s. 268.
6. Grum, A. 1973. Slovenske narodne jedi. Ljubljana, Centralni zavod za napredek gospodinjstva. s. 307.
7. Grum, A. 1974. Sodobna kuharica. 5. izdaja, Ljubljana, Centralni zavod za napredek gospodinjstva, s. 450.
8. Grum, A. 1983. Slovenske narodne jedi. Ljubljana, Centralni zavod za napredek gospodinjstva, 375 s.
9. Grum, A. 1991. Vsakdanje in praznične jedi. 7 izdaja, Ljubljana, Kmečki glas, 360 s.
10. Ilc, M., sestra Vendelina. 1994. Kuharica sestre Vendeline. Slovenska meščanska kuhinja. 8 natis, Ljubljana, Vale-Novak, s. 421.
11. Kuhar, B. 1997. Kam na dobro kosilo? 100 gostiln, 100 kuharjev, 100 receptov. Ljubljana, Založba Slon, s. 61.
12. Kuhar, B. 1998. Sto značilnih jedi slovenskih pokrajin. Ljubljana, Prešernova družba d.d., s. 216-217.
13. Kuhar, B. 2002. Dolenjska in belokranjska kuhinja. Ljubljana, Kmečki glas, s. 154.
14. Levstek, P. / Grum, A. 1996. Kuharstvo – srednje izobraževanje. Ljubljana, Državna založba Slovenije, 498 s.
15. Merc – Matjašič, K. 1998. Kuhajmo po domače. 5. izdaja. Ljubljana, Založba Mladinska knjiga, s. 227.
16. Novak – Markovič, O. 1983. Jugoslovanska kuhinja. Ljubljana, Cankarjeva založba, s. 54, 56.
17. Renčelj, S. / Karas, R. 2001. Prekmurske dobrote. Ljubljana, Založba Kmečki glas, 148 s.
18. Rop, N., 1997. 100 receptov sestre Nikoline. Tretja knjiga, Ljubljana, Družina d.o.o., s. 126 – 127.
19. Stanišič, I. 1996. Kuharski priročnik, 300 receptov za pripravo domačih jedi. Ljubljana, Stanišič. Nova linia d.o.o., s. 108.

20. Sukič, C. 1997. Jedi nekdanjih in sedanjih dni: prekmurska, prleška in štajerska kuhinja. Ljubljana, Horvat M&M, 224 s.
21. Zadravec, J. 1998. Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju. Murska Sobota, Pomurska založba, 147 s.