

## ***PREGREŠNO DOBRI IN SLASTNI ŠTRUKLJI***

Članice skupine K(r)uharije so se na marčevski delavnici lotile kuhanja tradicionalnih slovenskih jedi iz preprostih domačih sestavin. Pripravile so kvašene minutarje in različne štruklje, saj so le-ti vsestranska skromna **postna** ali izvrstna **praznična jed**. Lahko so kuhani ali pečeni, narejeni iz vlečenega ali kvašenega testa, zgolj iz pšenične moke ali z dodatkom kakšne druge. Lahko so sladki ali slani. Jemo jih kot predjed, glavno jed, prilogo, posladek ali kot dodatek juhi. Zanje poznamo številne tradicionalne recepte, brez in z različnimi nadevi, kot je kruhov, skutni, orehov, pehtranov, zelenjavni, mesni ...

Te cenjene jedi, narejene z dobro voljo in ljubeznijo, spominjajo na pomembne dogodke pri hiši. Štruklji so bili v ponos vsaki gospodinji, za pripravo pa so si ženske vzele čas. Kuhale so jih vedno v beli krpi, če pa jih niso nadevale so jim pravili gluhi štruklji (skuhali so jih kar brez prta).

Po stari tradiciji morajo biti štruklji na jedilniku na godovni dan vsakega družinskega člana.

Udeleženske skupine so pripravile in skuhale kvašene minutarje, gluhe štruklje, štruklje s kruhovim nadevom in štruklje s skuto in orehi. Tudi tokrat jim je uspelo! Bili so zares pregrešno dobri, slastni in okusni.

Poskusite tudi vi, gotovo vam uspe. Vašo velikonočno mizo pa poleg vseh dobrot obložite tudi z res dobrimi domačimi štruklji.

**Dober Tek!**

N.T.