

## ***ŽE DIŠI PO PRAZNIKI***



Božič je čas, ko zadiši po potici in različnem prazničnem pecivu. Tokrat je zadišalo v kuhinji Gostilne pri Matetu, kjer so udeleženske začetne skupine K(r)uharije UTŽO peklo ***božične dobrote: orehovo in lešnikovo potico ter božični sadni kruh.***

Za dobro božično potico je treba imeti dobre sestavine in pravi recept. Pa še to, če pečemo z veseljem, nam zagotovo vedno uspe, a če nam prvič ne, ne smemo obupati. Čimprej ponovimo.

Sprva so bile naše članice v skrbeh in so se med delom spraševale: Ali jim bo uspelo? Se bo dobro speklo? Ali bo skorja odstopila? Bo imela luknjo?

Pa vsa ta strah je bil odveč, saj jim je krasno uspelo.

Uspelo je tudi božični sadni kruh, ki diši po cimetu, klinčkih, pimentu, vanilji, medu ... in je v kuhinjo prinesel svež božični vonj in posebno praznično vzdušje.

Na delavnici so poleg praktičnega dela, spoznavale tudi najpogostejše napake pri peki potice in kako se jim izognejo.

Ob zaključku delavnice so dišečo potico in sadni kruh narezale in ob skodelici toplega čaja okusile čarobni okus teh prazničnih dobrot.

Potica ni samo še en nov recept, potica je simbol praznikov, radosti in veselja. Priprava potice je obred, ki se sčasoma vedno bolj in bolj izpopolnjuje.

In ker ob božiču na mizi ne sme manjkati kraljica – potica in okusno božično pecivo, preizkusite naše preverjene recepte in tudi vi okusite njihov čarobni okus.

Uspeh je zagotovljen!

***Želimo vam vesele in radostne božične praznike in vse dobro v letu 2025.***

Nevenka Tomšič