

NAVDUŠENE NAD PEKO TRADICIONALNEGA UKRAJINSKEGA PECIVA

V sodelovanju z Večgeneracijskim centrom + Točka Moči Ilirska Bistrica so se članice začetne in nadaljevalne skupine K(r)uharije Univerze za tretje življenjsko obdobje preizkusile na prvi delavnici posvečeni ukrajinski kuhinji. Pod vodstvom treh državljanek Ukrajine, ki že nekaj let živijo v Ilirski Bistrici so skupno pripravile tradicionalno ukrajinsko pecivo »**PLJACOK – ZIMSKA VIŠNJA**«.

Ob prijetnem in nepozabnem druženju, v sproščenem vzdušju in veselju jim je tudi tokrat uspelo.



Pa še nekaj o zgodovini »pljacka«.

Pljacok je tradicionalno vzhodnoevropsko pecivo, ki ima globoke korenine v kulinarčni tradiciji regije. To pecivo je še posebno priljubljeno v Ukrajini in na Poljskem in se že dolgo pripravlja ob praznovanjih, pa tudi za vsak dan. Pljacki so najbrž nastali že v srednjem veku, ko so domačini kombinirali razpoložljive sestavine in pri tem ustvarili hranljive in okusne jedi. Sčasoma se je recept za pljacke razvijal in prilagajal lokalnim željam in sestavinam, ki so jih imeli na voljo. Sprva so bile to preproste pite z zeljem ali krompirjem, pozneje pa so se pojavile različice z mesnimi, gobovimi, sadnimi in celo sladkimi nadevi. Različni deli Ukrajine in Poljske imajo svoje edinstvene recepte, ki odražajo kulinarčne značilnosti posamezne regije.

Pljacki so vsestranska vrsta peciva. Osnovne sestavine so: moka, kvas, maslo ali svinjska mast, mleko in jajca. Nadevi so različni:

- zelje, pogosto ocvrto s čebulo
- krompir, običajno pretlačen s čebulo ali slanino

- meso, svinjsko ali goveje, lahko mešano z rižem in gobami
- sadje, jabolka ali češnje, pogosto z dodatkom sladkorja ali cimeta.

Pljacki imajo pomembno vlogo pri številnih tradicionalnih praznovanjih in obredih, zlasti v Ukrajini in na Poljskem. Med božičnimi in velikonočnimi prazniki se pogosto pripravljajo kot glavna jed na družinskih srečanjih. So znak gostoljubnosti, velikodušnosti, spoštovanja do gostov in ohranjanja družinskih tradicij. So tudi del poročnih obredov, ki simbolizirajo nov začetek in skupno gospodinjstvo mladoporočencev.

V vsaki vasi in mestu v zahodni Ukrajini je poročna gostiteljica zadolžena za poročno peko. Za poročno slavje se speče najmanj 30-50 različnih vrst peciva. Skupaj tudi več kot 300. Število tort je približno ena na gosta. Zakaj toliko? Poročno pecivo dobi vsak gost v znak hvaležnosti za udeležbo na praznovanju. Dobijo ga tudi vsi ostali, ki so sodelovali pri praznovanju (kuharji, natakarji, vozniki).

Srečanja pa še niso zaključena. Na prihajajočih delavnicah se nadaljuje izmenjava izkušenj pri pripravi tradicionalnih bistriških jedi in peciva ter tradicionalnih ukrajinskih jedi.

Veselim se srečanj in prijetnega druženja.

Nevenka Tomšič