

PRIPRAVA PLETENIC

Anja Jerin

379

Pletenice so praznični kruh različnih oblik iz pletenega boljšega kvašenega slanega ali sladkega testa. Po regionalnih različicah receptur jih pripravljajo v severovzhodnem in jugovzhodnem delu Slovenije, v manjšem obsegu tudi v drugih delih Slovenije. Znanje priprave je povezano z nekaterimi prazniki koledarskega leta (valentinovo, gregorjevo, velika noč, martinovo, božič), posebnimi darovi v življenjskem ciklu (zlasti rojstvo, krst, birma in poroka), zaključki večjih del in raznimi slovesnimi pogostitvami v gostinski in turistični ponudbi. Občasno so pletenice tudi poslovno ali protokolarno darilo. Še vedno jih pripravljajo gospodinje v kmečkih domovih za družinska praznovanja, posebne priložnosti in sodelovanje na razstavah kruha in pogač. Pletenice pripravljajo in prodajajo tudi nekatera pekarska podjetja in manjše lokalne pekarnice.

Pletenice v raznih oblikah (okrogle, podolgovate, v obliki srca, metulja, ptiča, meniha, parklja) so oblikovane iz boljšega kvašenega testa, narejenega iz pšenične bele moke, kvasa, soli, jajc, masla in mleka. Oblikujejo jih iz različnega števila testenih kit in jim dodajo okrasje iz nekvašenega testa (npr. ptičke, prstane, rožice, klasje, letnice, začetnice imen in priimkov idr.). Po vzhajanju testa oblikovano pletenico premažejo s stepenim jajcem, beljakom ali sladkorno glazuro, povrhu lahko potresejo makova semena, mlete orehe, rozine ali sezam. Po peki pletenice ponekod okrasijo z drugimi dodatki, kot so vejice asparagusa, bršljana ali papirnate rože. Za pripravo regionalno značilnih pletenic je potrebno veliko znanja in ročnih spretnosti.

Za severovzhodni in štajerski del Slovenije je značilen praznični kruh bosman, imenovan tudi popletenik, pletenik, pletenica, štrüca, küšçar, fotiv in kolač. Oblikujejo ga iz šestih, štirih ali treh testenih kit, lahko ga tudi bogato okrasijo s testenimi figurami, papirnatimi rožami ali zelenjem. V tem delu Slovenije za božič, velika noč in osebna slavlja pripravljajo vrtanke ali vrtanike. Do nekaj let po koncu druge svetovne vojne so jih pripravljali tudi ob koncu večjih kmečkih opravil (npr. kot darilo koscem, mlatičem).

Vrtanki so lahko narejeni iz gladkega (osnova je hlebec, v katerega z eno roko naredijo luknjo, roki sklenejo in okoli rok vrtijo testo) ali pletenega (spleten iz dveh ali treh kit) testa. Po drugi svetovni vojni so jih začeli prodajati tudi v pekarnah. Če v neki hiši živi Martin, mu sosedje še danes ob praznovanju njegovega godu (11. novembra) podarijo steklenico vina in vrtanek. Podobno obliko kruha poznajo tudi v Beli krajini in na Dolenjskem, v madžarsko govorečem delu Prekmurja pa izdelujejo perece (iz dveh kit spletene venčke iz kvašenega mlečnega testa).

Na Primorskem v velikonočnem času pripravljajo velikonočni pleteni kruh s pirhom, imenovan menih. Menihi so še danes pogosto darilo otrokom.

380

Posebne pletenice v obliki srca nastajajo v Posavju in na Bizeljskem, kjer jih oblikujejo s testenimi kitami in okrasjem iz nekvašenega testa. Njihov spodnji del je narejen iz dveh kit po pet pramenov mlečnega kvašenega testa, zgornje okrasje s simbolnim pomenom (dva kroga, ptička, dekorativne kite, rože) pa iz zmesi moke, beljaka in vode. Največkrat jih postavljajo na papirnat okrasen prtič in dodatno okrasijo npr. z vejicami asparagusa. Danes nimajo več le funkcije ženitovanjskega darila, ki sta ga v znak ljubezni in blaginje prejela mladoporočenca, temveč jih podarjajo tudi kot darilo ob rojstvu, življenjskih obletnicah in drugih priložnostih. Pleteno srce se je močno uveljavilo kot poročno darilo tudi v urbanem okolju. Pletena srca pečejo tudi pekarne.



Izdelovanje pletenice v obliki srca, Brežice, 2022
(foto Tomo Jeseničnik, Dokumentacija SEM)

Pletenice kot vrsta prazničnega kruha iz kvašenega testa so se uveljavile predvsem od druge polovice 17. stoletja. V povezavi s prazničnimi pogačami jih podrobno navaja Valvasor v *Slavi vojvodine Kranjske* (1689). Pred tem je bilo tudi za praznične priložnosti v navadi pripravljanje zlasti nekvašenih vrst kruha in brez pletene vizualne podobe. Najstarejša do sedaj znana omemba ženitovanjske pletenice ali bosmana je iz leta 1649 v

Prekmurju, ko sta ženin in nevesta župniku v Turnišču podarila omenjeni kruh. Do konca druge svetovne vojne so bile z njim povezane številne šege. Pogosto je bila pletenica darilo krstnega botra krščencu ali darilo botre nevesti, kar je bila prispodoba novorojenca. Z vrtankom je botra obdarila porodnico. Vrtanek si je obesil čez ramo prekmurski pozvačin, ko je vabil goste na svatbo. Vrtanki so bili tudi značilni krušni darovi pri zarokah.

IZBRANE REFERENCE

BOGATAJ, Janez

1999 *Mojstrovine Slovenije: Srečanja s sodobnimi rokodelci*. Ljubljana: Rokus.

2003 *Krušni zakladi Slovenije / Bread Treasures of Slovenia*. Ljubljana: Kmečki glas.

2008 *Okusiti Slovenijo*. Ljubljana: Darila Rokus.

FRAS, Marija

2015 *Kruh, pogače in sladice: Prlekija, Prekmurje in Porabje*. Ljubljana: Modrijan.

KUŽNIK, Lea in RANGUS, Marjetka

2017 *Okusi Posavja: Izzivi prehranske kulturne dediščine za sodobnost*. Ljubljana: Kmečki glas.