

BIZGEC

Bizgec je pozabljena jed, obudilo pa jo je tamkajšnje turistično društvo na pobudo učencev iz osnovne šole, kjer so ga postregli gostom. "Bizgec lahko pripravijo le največji kuharski mojstri," je, še preden je dobil v roke žlico, opozoril Bogataj. Ko ga je pokusil, je imel v mislih le pozitivne kritike. Ker je eden največjih poznavalcev slovenskih jedi, bo njegovo mnenje že držalo. Enako kot etnološka razlaga bizgeca: "V Trdinovem času je beseda bizgec označevala jed iz kisle repe in kislega zelja. Torej je to repno-zeljna juha ali gostljata enolončnica. Če so jo želeli izboljšati, so vanjo zakuhali še ječmenovo kašo, včasih so dodali prekajeno svinjsko kračo ali kakšen drug kos mesa. Na različnih koncih Slovenije so jed različno poimenovali in tudi pripravljali."

RECEPT ZA 20 OSEB:

40 dag kisle repe,
40 dag kislega zelja,
35 dag ješprenja,
50 dag prekajenega svinjskega mesa,
10 dag naribanega korenja,
zaseko,
čebulo,
česen,
peteršilj,
sol in poper po okusu.

Ješprenjček čez noč namočimo, da se dobro napne. Dobro opranega damo kuhat. Skupaj kuhamo kisló zelje in repo. Ko zavre, vodo odlijemo in dodamo k ješprenjčku. Nato dodamo še ostale sestavine in meso. Ko je meso že skoraj kuhano, ga narežemo na kocke in ga proti koncu kuhanja dodamo jedi. Bizgec mora biti gostljata jed, zato ga po potrebi zalijemo z vodo ali še bolje z jušno osnovo. Čas kuhanja je približno dve do tri ure, jed pa lahko pripravijo le največji kuharski mojstri.