

Za krofe si je treba čas vzeti'

Pustna sladica Večina evropskih krščanskih tradicij pozna v pustnem času svojo različico krofa – K nam prišel s cesarskega Dunaja

»Včeraj je bil pust, si kaj mastna okoli gobčka?« je bilo v pustnem času mogoče šaljivo slišati po slovenskih krajih. V tem času so se mize slovenskega naroda, vajenega dokaj enolične in nič kaj bogate hrane, namreč šibile pod prazničnimi jedmi. Svinjina v tej in oni obliki, kar je bržkone povezano s kolinami, nikakor ni smela manjkati, kot tudi ne z njo povezano ocvrto pecivo. Ocvirkovka, miške, flancati in kralj med vsemi – pustni krofi! To kot oblaček rahlo kvašeno testo v popolni kroglasti obliki in s svetlo rumenim venčkom, nekdanj cvrto na svinjski masti, v svoji sredici skriva sladko presenečenje.

TINA PODOBNIK

»Krof je izrazito pustna praznična jed. V času pustnih norčij se namreč ni le veliko in krepičilo jedlo, temveč tudi izdatno pilo. Krof, pečen na svinjski masti ali zaseki, pa je za to ustvaril dobro podlago. Bil je skoraj kot pivnik v želodcu in je popivnal, kar smo požlampali,« je o tej sladko-mastni pregrehi, brez katere pusta pač ni, dejal slovenski etnolog Janez Bogataj.

Sladki razvrat pred postom

Večina evropskih krščanskih tradicij pozna v pustnem času svojo različico krofa oziroma na maščobi cvrtega testa. S pepelnično sredo napoči strogo postno obdobje, zato je bila bogata mastna sladica odličen izgovor, da se po domovih

porabijo maslo, mast, sladkor, torej vse, čemur se je treba nato 40 dni odrehati. Pa še moči smo si nabrali za obdobje stiskanja pasov in praznega želodca.

A čeprav se z njimi sladkamo vsi, ne moremo z gotovostjo reči, kdaj so nastali. K nam so sicer prišli konec 18. stoletja ali na prehodu v 19. stoletje s cesarskega Dunaja, kjer so sladico, imenovano *Krapfo*, poznali že v 9. stoletju. Okrogle krofe (*Krapfen*), ki imajo

Na Dunaju jih v nekaterih finih restavracijah še vedno cvrejo na topljenem maslu, pri nas so jih pripravljali na masti ali zaseki, da so bili fino mastni.

svoje mesto tudi v avstrijskem registru jedi, so na Dunaju in v nekaterih drugih večjih mestih izdelovali že v srednjem veku. Opisani so kot manjše sladko ali slano ocvrto pecivo iz kvašenega testa, polnjeno s sladkim ali pikantnim nadevom, medtem ko so pustni krofi, vsaj po avstrijski gastronomski dediščini, okrogli, narejeni iz kvašenega testa in cvrti na maščobi, polnjeni z marelično marmelado ter posuti s sladkorjem v prahu. Torej takšni, v kakršne z veseljem



Okoli krofov se je rodilo ogromno mitov in legend. Najbolj znana je nedvomno tista, da je krofe konec 17. stoletja po golem naključju izumila dunajska slaščičarka Cecilia Krapf.



Pustni krof mora biti rahel, zlato zapečen in z izrazitim svetlim krancljem. FOTO SONJA RAVBAR



Danes imamo že malo morje nadevov in prelivov, a klasični krof z marelično marmelado ostaja številka ena. Marmelada mora biti natanko na sredini krofa. FOTO GETTY IMAGES

v pustnih dneh ugriznemo tudi pri nas. Toda to so krofi sodobnejšega časa. Prvi so bili videti precej drugače. Tako pripovedujejo izvor besede in nekatera vizualna pričevanja. Beseda namreč izvira iz staronemške besede *Krapho*, kar pomeni ukrivljen krempelj ali kavelj. Predniki današnjih okroglih slaščic so bili nepravilnih oblik s številnimi izrastki videti kot nekakšna živalska šapica, skoraj kot vsem znane ocvrte miške.

V obliki topovskih krogel

Okoli krofov se je rodilo ogromno mitov in legend. Najbolj znana je nedvomno tista, da je krofe konec 17. stoletja po golem naključju izumila dunajska slaščičarka Cecilia Krapf. Po eni različici je med zakonskim prepirom v moža besno zalučala kroglico testa in ta je po nesreči in na srečo pristala v vreli masti. Po drugi se je ta srečna nezgoda pripetila, ko se je razjezila na nerodnega vajenca. Kakor koli – krof je bil rojen. A ti so bili precej manjši kot današnji, veliki zgolj za grizljaj, dunajska gospoda jih je prijemala s palcem in kazalcem, si krofek položila v usta in si nato še obliznila oba mastna prsta. Kdaj točno so jih obogatili z marmelado, je težko reči, a če verjameмо zgodbi, se jih je za dunajsko gospodo nadevalo z marelično ali brusnično. Tem precej luksuznim slaščicam, sprva rezerviranim za višje družbene kroge, so rekli Cilkine kroglice (*Cili Kugeln*), pozneje pa so prevzeli poimenovanje po slaščičarkinem priimku, *Krapfen*. Na Štajerskem, denimo, za pusta še danes ne jedo krofov, pač pa krape.

Omenimo še drugo, manj znano legendo, po kateri naj bi bila ta danes kultna slaščica izum berlinskega slaščičarja, ki se je želel priključiti vojski Friderika Velikega, a je zaradi krhkega zdravja pristal – v kuhinji. Tudi to je bilo zanj sicer vsaj delno uresničenje sanj, iz veselja pa je naredil testene

KROF ZA TISOČAKA

Kakšen je najboljši krof, je odvisno od okusa vsakega posameznika. Zlaka pa s prstom pokažemo na najdražjega na svetu, mastna je torej tudi njegova cena, 1100 evrov. Tega je v Miamiju ustvaril slaščičarski mojster Bjorn DelaCruz, ki je krof napolnil z vijoličasto tradicionalno filipinsko marmelado in ozaljšal z lističi 24-karatnega zlata. Testo in glazuro je požlahtnil s prefinjenim šampanjcem cristal. Teh dragocenih slaščic ne razvozi kombi ali tovornjak, temveč prestižni rolls-royce.

kroglice v obliki topovskih krogel in jih ocvrl v masti.

Krofi nadevani, bobi ne

Cesarski in mestni krofi so bili majhni. »Fine dimenzije za fina usta,« je šaljivo dejal naš etnolog in razložil, da so se krofi, ko jih je za svoje vzelo tudi ljudstvo, ustrezno povečali. »Na Dunaju jih v nekaterih finih restavracijah še vedno cvrejo na topljenem maslu, toda pri nas so jih pripravljali na masti ali zaseki, da so bili fino mastni. In če so jih po mestih polnili z marmelado, pri nas z marelično

Pecivo, podobno krofom, so poznali že stari Rimljani, ki so se sladkali s sladkimi ocvrtimi torticami, namočenimi v med.

ali slivovo, na podeželju praviloma niso bili nadevani.« Razlika se je pojavila še pri poimenovanju, četudi to ne velja za vso Slovenijo. A v glavnem lahko rečemo, da so krofi nadevani, bobi pa brez nadeva.

Krofe danes že ocvrte polnimo z nadevom. Toda to je poenostavljena varianta, pravi Bogataj. Včasih je bila priprava krofa tehnično precej bolj zapleten podvig, saj

se ga je sestavilo iz dveh krpic kvašenega testa. »Na osnovno se je položila žlička marmelade, natančno na sredino, in to se je pokrilo z drugo krpico. Če se je krof med cvrenjem začel vrteti, je to pomenilo, da je bil nadev netočno položen v središče. Če je bil natanko na sredini, se je naredil lep venec, krancelj, ki je njegova dodatna prepoznavnost.«

Tradicija in inovacija

Tradicionalni pustni krof je torej polnjen z marelično marmelado. Po strogih avstrijskih standardih mora ta sestavljati celo najmanj 15 odstotkov krofa. Ta klasična različica je najbolj razširjena tudi pri nas, čemur pritrujeta vrhniška slaščičarna Berzo, ki so ji prav marelični krofi predlanskim prinesli naziv naj (klasičnega) krofa v Sloveniji, ter trojanska gostilna Konšek, kjer diši po naših verjetno najbolj znamenitih krofih – trojanskih. »Še vedno je najbolj popularen krof z marelično marmelado, čeprav tisti z drugimi polnili ne zaostajajo več prav dosti,« pravijo na Trojanah, kjer ob krofih z marelično in borovničevno marmelado ponujajo še polnjene z vaniljevo kremo, oblite s čokolado ter posute s kokosovo moko. »Slovenci, čeprav dokaj privrženi tradiciji, radi poskušamo nove okuse. Zagnali so celo spletno skupino Civilna iniciativa za čokoladni krof na Trojanah, zato smo naši ponudbi dodali krof

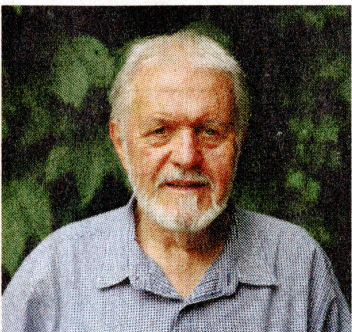


FOTO BLAŽ SAMEC



Po mestih so jih polnili z marmelado, pri nas z marelično ali slivovo, na podeželju praviloma niso bili nadevani, pravi Janez Bogataj.

s čokoladnim oziroma lešnikovim polnilom.«

O igranju z novimi okusi pripoveduje tudi izbor za naj krof Slovenije, na katerem zadnja tri leta niso iskali le najboljšega med klasičnimi, temveč tudi tistega, pri katerem so slaščičarji pokazali največ inovativnosti: pozornost so vzbujali s pehtranom, datlji, čilijem, jabolki in karamelom, se poigrali celo z bučnim oljem, medom, žajbljem in slanino.

Ne preveč ne premalo

Dober krof je rahel, sočen, ne premasten, ravno prav sladek, polnjen s kakovostno marmelado, zlato zapečen z izrazitim krancljem. Tako so si bolj ali manj edini strokovnjaki iz kulinaričnega sveta. In čeprav krofov venček v prvi vrsti poboža esteta v nas, »pove tudi, da je bilo testó lepo vzhajano in bo

Testo ne sme biti ne preveč ne premalo vzhajano, svetuje Karim Merdjadi. FOTO POP TV

krof rahel«, pravi naša znana slaščičarka Alma Rekić, ki priznava, da to pustno razvado raje kupi, kot pripravlja. »Za krofe si je treba vzeti čas. Preveč sem neučakana, da bi čakala, da testo dvakrat vzhaja,« je priznala in med glavnimi napakami, da nam ne uspe popoln krof, navedla nepotrpežljivost in iskanje bližnjic. Pomembnost pravilno vzhajane testa iz kakovostnih sestavin je poudaril tudi naš mojstrski slaščičar Karim Merdjadi, »testo ne sme biti ne preveč ne premalo vzhajano«, nadvse pomembno je tudi, da se cvre pri pravilni temperaturi. »Napake lahko pripeljejo do preveč ali premalo pečenih krofov. Zaradi vsega naštetega so naši krofi lahko zbiti, prežgani, surovi ali premastni.« In še tretji trik, da bo tudi pri nas doma lepo zadišalo po pustu: krofe moramo pripravljati v toplem prostoru.

NAJVEČ V SOBOTO IN TOREK

S krofi se dandanes lahko sladkamo vse leto, vseeno pa je pustni čas tisti, ko prodaja skokovito naraste. Na Trojanah, kjer vsak dan ocvrejo od 3000 do 5000 krofov, jih od debelega četrтка do pepelnice ocvrejo približno 100.000. Kot najbolj krofosta izstopata pustna sobota in pustni torek, še pravijo na Trojanah, kjer so jih od svojih začetkov leta 1961 pa do danes ocvrli že 144 milijonov.