Stare tržiške jedi, novi okusi: *Ajdov šmorn*

Ajdo so v Evropo ob koncu srednjega veka prinesla osvajalska mongolska plemena iz Srednje Azije. Na Slovenskem se v nekaterih urbarjih prvič omenja v 15. stoletju, že v naslednjem stoletju pa je postala naj-pomembnejša vrsta žita pri nas, predvsem na Kranjskem in Koroškem. Njena uvedba je prinesla prvo večjo spremembo v sistemu triletnega kolobarjenja, saj hitro dozori in tako omogoča boljšo izrabo obdelovalne zemlje. Po uveljavitvi ajde so v prehrani postali pomembni kaša, moka in ajdov zdrob, iz ajdove moke (ali mešanice ajdove in drugih mok) pa so pripravljali tudi žgance, kruh, potice in štruklje.

Predvsem v vzhodni Sloveniji so v 19. stoletju in v prvi polovici 20. stoletja za praznike pripravljali pecivo iz ajdove, pa tudi iz pšenične ali koruzne moke, zmešane z jajci in mlekom. Jed so imenovali zlévanka, saj so tekoče testo zlili v namaščeno posodo in spekli. Podobno pecivo so sicer že v poznem srednjem veku pripravljali v plemiških kuhinjah, testo pa spominja tudi na tistega za praženec, ki mu na Slovenskem, po nemškem poimenovanju der Schmarrn, največkrat rečemo šmorn. Ta se je k nam razširil iz sosednje Avstrije, kjer je bil najprej plemiška jed, nato pa je prodrl v meščansko in nazadnje v kmečko kuhinjo. Njegova najbolj znana različica je cesarski praženec, o nastanku katerega kroži več zgodb. Po eni od njih naj bi preprosta kmetica, ko je zaradi slabega vremena nepričakovano morala pogostiti cesarja, pripravila drvarski praženec, ki pa ga je zaradi uglednega gosta izboljšala z jajci, mlekom in sadjem. Po drugi različici pa naj bi se dvornemu kuharju ponesrečila palačinka, zato je zmesi dodal rozine in češnje ter jed potresel s sladkorjem v prahu. Tak »raztrgani« praženec si je tako prislužil ime cesarski praženec.

Tudi v Tržiču in okolici so poznali različico zlevanke iz ajdove moke, ki pa so jo med peko raztrgali in ji najverjetneje zato (torej zaradi oblike, ki spominja na praženec) rekli kar ajdov šmorn. Ta je bil gost, dokaj trd in brez posebnega okusa. Izboljšati so ga skušali s sladkorjem, čežano ali kompotom, a kljub temu ni bil tako okusen in rahel, kot smo ga vajeni danes. Kot je pojasnila Nika Perko iz Bistrice pri Tržiču, rojena leta 1953, ki je v Tržič prišla iz Zgornjih Bitenj zaradi službe in ljubezni: »V starem receptu za ajdov praženec je bilo eno jajce za en liter moke in en liter mleka. Praženec z enim jajcem? Nastalo je nekaj gostega, trdega. Potem ko smo uporabile štiri jajca in naredile sneg iz beljakov, dodale še naribana jabolka in pečeno polile z redko marmelado iz jagod in medu, je nastala dobra sladica.«

Recept:

1 l mleka
1 jajce
1 l ajdove moke
ščepec soli

Vse sestavine zmešamo, zlijemo v namaščen pekač in pečemo v pečici pri 180 stopinjah 20 minut. Nato z vilicami raztrgamo zmes in jo vrnemo v pečico za 5–10 minut. Nazadnje šmorn potresemo s sladkorjem, mu dodamo čežano oz. kompot ali pa ga (brez sladkih dodatkov) pojemo s solato.

Nika Perko, *Bistrica pri Tržiču*

Saša Poljak Istenič

Tržiška KULINARIKA

Ljudska univerza Tržič

Ajdov šmorn

Stari recepti odražajo pomanjkanje v nekdanjih časih, zato praženec raje jemo, če ga prilagodimo sodobnemu okusu in obilju:

1/2 l mleka
3 jajca
sol
30 dag ajdove moke
3 jabolka

Jabolka olupimo in naribamo. Zmešamo moko, mleko, sol in rumenjake. Beljake stepemo v trd sneg in narahlo vmešamo v maso. Nato vmešamo še jabolka. Zmes vlijemo v namaščen pekač in pečemo pri 180 stopinjah do rahlo rumene barve. Zmes raztrgamo in še malo popečemo. Postrežemo s sladkorjem, še raje pa z marmelado ali medom.

Nika Perko, Bistrica pri Tržiču

foto: Dušan Podrekar