

EDOVI ŽGONKI

MAJA: No, zaj ko smo spkli edov kruh, je cajt, da se naučimo še enga starga libeliškega recepta – naradli bomo edove žgonke!

ALEX: Žgonke? To je t'sto, ko moj deda z belim kofejom je.

JULIJA: Al pa zabilene z grumpami, pol pa biv kofe co.

BLAŽ: Št'k je! Edovi žgonki so bili včasih glavno jesti. Preprosti, nasitni in dorega žmaha.

ALEX: A vete ka ... Naradli jih bomo t'k, ko so jih kuhale naše prabice. *(Alkes hoče spet biti glavni, Julija ga zavrne.)*

JULIJA: Alo, zaj pa j's mešam!

MAJA: Mavo počaki, Julija. Nucamo edovo moko! *(Pokaže moko.)* A vidite, k'k je t'mna.

ALEX: Zaka pa?

BLAŽ: Ja, zato, ko eda ni žito, ampak posebna rastlina, ki grata tuj tam, ko druga žita ne gratajo. Zaj pa v piskro zavrejem vodo, pa mavo soli damo co.

ALEX: Koda pa taj moko co damo?

MAJA: Zaj, ko vreje! Ne vsiplemo k'r t'k. Prvo nardimo kupček g'r na vrelo vodo, pol pa pustimo, da se moka sama mavo popari.

ALEX: Kaj pa zaj? A že mešam?

MAJA: Čakte, zaj pa z vilcami nardimo u kup mihno vukno, da para skozi pride, pol pa pustimo ene petnajst minut ...

JULIJA: Zaj m'rmo pa par minut počakat, pol pa vodo dou odcedimo, pol pa doro zmešamo z leseno kuhlo, da niso pacasti.

BLAŽ: Oooo, k'k gosto je k'r naenbart vse skop!

MAJA: Žgonki m'rjo bit grudasti, ne presuhi ne premokri, taki glih prav. Ko so kuhani, jih z vilcami razkosamo na male kose.

ALEX: Zaj pa grompe co.

BLAŽ: Daj sam, mavo jih bomo prepražli, pa čez žgonke polili.

JULIJA: Mmm, diši! Zaj jih lahko pa jemo s kisevim al pa z navadnim mliekom.

MAJA: A vete, zaka so edovi žgonki t'k posebni?

ALEX: Zaka?

JULIJA: Ker so simbol trdoživosti in skromnosti Slovencov.

BLAŽ: Preprosta jed, ki nasiti in da vejko moči za devo.