

ZAKAJ KROFI?

Pust je zaznamovan s krofi. Zato pustnemu obdobju pravimo tudi praznik krofov. To vemo vsi. A še vedno ostaja vprašanje: zakaj ravno krofi in ne kakšna druga sladica ali jed. Eden od odgovorov pravi, da je pust v zimskem času, ko nas seveda zelo zebe. Mrazu pa so izpostavljene tudi pustne maske, ki sodelujejo v mnogih pustnih rajanjih, plesnih povorkah na vaseh. Mastna hrana nas nekoliko pogreje. Krofi, ki so se včasih cvrli le na svinjski masti so bili, zato odlična rešitev. Gre tudi za sladico, ki ne vsebuje nobenih razkošnih sestavin. Glavna sestavina je namreč moka, ki so jo kmetje imeli doma. Tudi jajca so imeli doma, prav tako tudi mleko. Kupili so sicer le sladkor. Tudi kvas in marmelado so mnogi pridelali doma. Pravijo, da je bistvo pusta v tem, da je bilo to zadnje obdobje po božiču. Ko so se ljudje še temeljito najedli. Pustnemu obdobju je namreč sledilo dolgo obdobje posta (40 dni), zaradi česar so si ljudje ob pustu privoščili mastno hrano in takrat tudi hitreje porabili kalorije kot danes. Tradicionalni oziroma, pravi krofi so polnjeni le z marmelado in posuti s sladkorjem v prahu. Včasih so bili na voljo le v pustnem času, danes pa jih lahko kupimo kadarkoli. Marmeladni so se pridružili tudi krofi polnjeni z vanilijevo ali čokoladno kremo. Obstajajo tudi oblivi s čokolado in kokosovo moko. Zagotovo pa še kakšni, a ti so najpogosteje na policah v slaščičarnah ali pekarnah.

ZAKAJ MORA KROF IMETI VENEC?

Pravilno vzhajan krof se v masti potopi samo do polovice, zato ima venec. Narediti krofe ni enostavno, saj morajo imeti lepe vence. Če jih ni je to sramota za gospodinjo predvsem pa stara vraža grozi, da ob slabo pečenih krofi na pustni torek jeseni repa ne bo debela.

RECEPT ZA PUSTNE KROFE:

Sestavine:

1kg mehke moke 5dcl mleka

4-5dag kvasa

1dag soli

7 rumenjakov

7dag masla

0,5dcl ruma