

# Za božič se speče pan de jamón

**Praznični kruh** V Venezueli si božične večerje ne predstavljajo brez kruha, nadovanega z oljkami in šunko

Seveda nisem pričakoval, da bom v Venezueli za božične praznike jedel potico. Še manj, da bom *pan de jamón* (izg. pan de hamon) lahko kupil v vsaki pekarni, supermarketu ali ulični trgovini. K sreči pa je veliko narodov, ki radi za konec leta kaj dobrega zavijejo v testo in spečejo.

**GAL KUŠAR,**  
besedilo in fotografije

Razložili so mi, da je *pan de jamón* ena izmed štirih tradicionalnih jedi, ki v Venezueli ne smejo manjkati na božični praznični mizi. To je na kose narezani pečen zavitek iz kvašenega testa, z nadevom iz šunke, slanine, oljka in rozin. Po videzu sicer zelo spominja na našo potico, po okusu pa niti ne. Še najbolj podoben bi bil ocvirkovki, če testo in nadev ne bi bila prej sladka kot slana.

Po Miru Popiću, velikem poznavcu venezuelske kulinarike in vinariju slovanskih korenin, pan de jamón izvira iz Caracasa. Izumil ga je menda Gustavo Ramella v svoji pekarni na vogalu ulic Gradillas in Solis decembra 1905. Nadev je bil

takrat skromen, v njem je bila samo šunka. Pan de jamón je postal prava kulinarica uspešnica, ki so jo v svojo ponudbo nemudoma vključile tudi bolj slavne mestne pekarne, na primer Montalbán in Banchs. Da ne bi bil čisto enak kot v Ramellovi pekarni, so nadevu dodali rozine. Do 1920 pa so ga obogatili še z mandlijami, oljkami, orehi in kaprami. Zaradi svojega odličnega okusa se je *pan de jamón* hitro razširil in dobil domovinsko pravico po vsej Venezueli. Ob koncu 20. stoletja je recept dobil končno obliko. Torej kvašeno testo, nadevano s šunko, polnjenimi zelenimi ali črnimi oljkami in rozinami.

Pan de jamón zdaj uživajo povsod po Venezueli med božično-novoletnimi praznovanjimi. Jedo ga kot samostojno jed ali skupaj z juhami ali solatami. V prazničnem času je priljubljena tradicionalna jed, ki se dobro poda k *ensalada de gallina* (izg. ensalada de galjina). Gre za rusko solato, pripravljeno s piščanci in kokošjim mesom. Najbolj pristen (in tudi zabaven) recept za izdelavo karakaškega pan de jamón je menda zapisal Claudio Nazoa. Gre za znanega humorista, zato je takšen tudi njegov recept.



Božična večerja s tradicionalnimi dobrotami

## RECEPT ZA PRIPRAVO PAN DE JAMÓN (PO CLAUDIU NAZOI\*)

### Sestavine

(za dve večji ali tri manjše štruce)

- 1 ½ kg bele pšenične moke
- 2 veliki žlici kvasa
- 200 g masla ali margarine
- 3 jajca
- 200 g belega sladkorja
- žlica soli
- ½ l kravjega mleka
- 400 g prekajene slanine
- 1 kg šunke (lahko prešane)
- 200 g rozin
- 200 g polnjenih oljka (lahko so zelene ali črne)
- 150 g rjavega sladkorja

### Postopek

1. V skodelici vode raztopimo dve veliki žlizci kvasa. Pustimo počivati 4 minute. Ogrejemo mleko in mu dodamo sol in sladkor.
2. Na mizo stresemo kilogram moke. Na vrhu naredimo luknjo, dodamo kvas in dobro premešamo z roko. Dodamo dve celni jajci, maslo in med gnetenjem postopoma dolivamo mleko, dokler ne zamesimo gladkega testa. Če je preveč voden, dodamo moko. Če nam je zmanjkalno moko, testo pa je že voden, to pripisimo sebi, saj v receptu piše, da potrebuješmo kilogram in pol moko. Seveda si lahko pripravo testa celjsko tudi z mešalnikom z nastavkom za mesenje. Testo pustimo počivati in vzhajati na toplem 35 minut.
3. Med počivanjem testa si tudi prvočimno počitke in v družbi
4. Polnjene oljke narežemo na koleščke in namočimo rozino. Vzamemo si čas in si spet privočimo pijačo. Obvestimo prijatelje, da pripravljamo pan de jamón. Če povijejo, da bi ga tudi oni jedli, jih povabimo na obisk. Vendar morajo prinesi vsaj eno steklenico dobrega viskija ali zaboček vina pomar reserv. V tem primeru bodo lahko pokusili naš pan de jamón. Če pa rečijo ne, jih zavrnimo z besedami: »Kdo vas je pa kaj vprašal.«
5. Šunko in slanino položimo na krožnik tako, da bo videti lepo.
6. Sklepamo, da je že minilo 35 minut, zato lahko nadaljujemo. Seveda šele potem, ko smo ugotovili, da doma nimamo valjara in smo ga moral brž poiskati pri sosedih. Testo razdelimo na dva (ali tri) dela in ga zvaljamo v kvadrat. Potresemo ga z oljkami in rozinami. Če bomo pan de jamón prodajali, potem varčujemo z obojim. Če pa ga pripravljamo zase in za uživanje z družino ter prijatelji, potem z oljkami in rozinami ne skoparimo, ampak jih potresemo zelo na gosto. Nato čez njih položimo plast šunke, tako, da se rezine dotikajo, ne pa prekrivajo. Pravokotno na rezine šunke položimo plast slanine, enako tesno, kot smo položili šunko. Testo mora biti popolnoma pokrito, da tudi če bi že zeli, ne bi videli niti koščka golega testa. Hitro zavrijemo testo od začet-

ka do konca, da dobimo štruco, ki bo po peki postala slavní kruh.

7. S prsti pritisnemo testo na obe koncih skupaj, da ga zapremo in nam nadev ne bo uhajal. Nekaj testa lahko prihranimo za okrasitev. Pustimo počivati 30 minut in segrejemo pečico na 120–150 stopinj Celzija. Pečemo 20 minut, nato kruh vzamemo ven in ga premažemo z mešanico rjavega sladkorja in jajca.

8. Vrnemo ga v pečico še za približno eno uro, vendar pazimo in preverjam, kdaj je pečen, da ga ne zažgemo!

9. Naj ne ostane samo pri besedah, specite svoj pan de jamón!  
10. In seveda blagoslovijen božič, tudi če tega ne berete v predbožičnem času.

\*<http://recetasdemartha.blogspot.com/2007/08/pan-de-jamn-receta-de-claudio-nazoa.html>

