



Lokše

Lokše su po svojoj priči toliko posebno jelo, toliko jednostavno po svoj pripremi i blagovanju, toliko jedinstveno po svojoj starosti, da naprosto ostavljaju bez riječi. U požeškom kraju zatičemo ih kao svečanu posnu badnjačku slasticu kojom se kratilo vrijeme do Polnoćke i ne sumnjamo uopće da su to zapravo najstariji kolači našeg sela, došli iz daleke pradomovine zajedno s Hrvatima. Jufke od brašna i vode, pečene na plotni, omekšane u zameđenoj vodi, posute s tucanim orasima mogli su slagati jednu na drugu i rezati poput torte, mogli su ih saviti u palačinke i tako poslužiti. Mi pak mislimo da je najpristaliji način za uživanje u ovoj slastici zajedništva cijele obitelji onaj najstariji, u kojemu svi uzimaju lokšu za lokšom iz zajedničkog tanjura motajući je u ruci da niti jedna mrvica oraha ne padne na pod.

PRIPREMA:

1. zamijesiti srednje tvrdo tijesto kao za trgance
2. rastanjiti na debljinu mlinaca
3. staviti peći s obje strane na plotnu štednjaka ili ispeći na poleđini tepsije u pećnici
4. natrgati u zdjelu
5. pokapati s toplom vodom u kojoj smo otopili šećer ili med
6. posuti orasima i medom od šećerne repe
7. promiješati



SASTOJCI:

- tijesto za jufku
 - 30 dkg brašna
 - 1 prstohvat soli
 - vode po potrebi
- zašećerena ili zameđena topla voda
- orasi
- med od šećerne repe ili obični med