



Pripravimo fulje

Fulje so dandanes že nekoliko pozabljena velikonočna sladica, značilna za naše kraje na Goriškem.

Gospodinje so za pripravo jedi uporabile star kruh in vodo, v kateri se je kuhala velikonočna šunka. Le premožnejše družine so si lahko privoščile, da so fulje obogatile z rozinami oz. po domače s »cebibotom«.

Potek dela

1. Sušenje kruha: nekaj dni pred pripravo fulij kruh nadrobimo, tako da ločimo skorjo in sredico ter ga pustimo v posodi, da se dobro posuši.
2. Namakanje: dan pred pripravo fulij skorjo čez noč namočimo v vodi, v kateri se je kuhal pršut. Zmesi dodamo še posušeno sredico.
3. Operemo limono in pomarančo in v zmes naribamo limonino in pomarančno lupino.
4. Zmesi dodamo rozine, da fulje ne bodo »slepe«. Tako pripravljeno maso dobro premešamo.
5. Dodamo 2 jajci in sladkor. Dobro premešamo, da nastane enovita masa.
6. Z rokami oblikujemo svaljke.
7. Zavremo vodo. Vanjo postopoma dajemo oblikovane svaljke. Ko fulja priplava na vrh, je kuhana.
8. S penovko poberemo fulje iz vode, jih osušimo in posujemo s sladkorjem.

Velikonočna sladica je pripravljena. V naši vasi, v Biljah, je navada reči: »Aleluja, dobra fulja.«

Fulje smo pripravljali z učenci in našima kuharicama **Alenko Lukežič** in **Snježano Zupan** v Podružnični OŠ Bilje.

Tjaša Močnik, Podružnična OŠ Bilje

Foto: iz arhiva šole



Sestavine (za okrog 150 fulij)

- dve štruci belega kruha
- 2 jušni žlici sladkorja
- pest rozine
- 2 jajci
- pomarančna lupina
- limonina lupina
- voda, v kateri se je kuhal pršut



**VELIKA IZBIRA
RABLJENIH VOZIL
Z GARANCIJO**

stavanja

Servis vozil
Kleparska in ličarska popravila
Velika zaloga rabljenih vozil



ŠKODA



Nova Gorica, t: 05 33 84 590
Tolmin, t: 05 38 00 550
www.stavanja.si