



se je veliko pozneje v podobni obliki razširilo še v Drežnico.

V Drežnici je bilo namreč po zatrjevanju nekaterih sogovornikov še do obdobja med obema vojnama popolnoma drugačno pustovanje. Nosilka pustovanja je še vedno fantovščina, kar je prav tako velika slovenska posebnost in izjema, saj so v drugih krajih fantovske skupnosti kot nosilke pustnih tradicij zamenjala različna društva in organizacijski odbori. Osrednje pustovanje poteka na pustno soboto, ko se fantje zberejo v vaški gostilni. Od tod krene sprevod maskirancev po vasi. Vsaka maska ima svojo nalogo. Zvečer se praznovanje zaključí s povorko vseh sodelujočih, nadaljuje pa se pustno veseljačenje z glasbo in plesom. Pravi konec pustovanja je na pustni torek, ko pusta obsodijo za vse težave in zdrahe v vasi, ga ubijejo in opolnoči zažgejo.

V **Breginju** nastopajo **TE MAČKERANI** z zelo debelim pustom, ki se komaj prestopa. V vasi **Sedlo** v Breginjskem kotu imajo navado, da tamkajšnji *pusti* in *pustice* obiskujejo le tiste hiše, kjer je kaj deklet.

TA GRDI IN **TA LEPI** sestavljajo t. i. tradicionalno jedro maskirancev v **Ligu nad Kanalom** in tudi v drugih krajih med **Goriškimi brdi** in **Zgornjo Soško dolino**. V nasotju z drežniškimi oz. ravenskimi so njihova naličja papirnata in pobarvana; občasno se zadnja leta pojavljajo tudi industrijsko izdelane maske. Skupina *ta grdih* in *ta lepib*, v kateri so poleg navedenih še ženska, ki pometa in pobira darove, Ciganka, gospod in gospa, potujoči brusač oz. Rezijan, policaj, zdravnik in harmonikaš, obrede čez deset vasi in zaselkov in pri tem uporabi kombi ali traktor s prikolico, s katerima se pripeljejo do začetka vasi, nato pa sledi obhod od hiše do hiše.

RECEPT

BÚLJE, tudi BULE, BUDLJE ali BULJA
(Kobarid z okolico)

SESTAVINE

1 kg koruzne moke	20 dag rozin
25 dag sladkorja	cimet
25 dag masla	bela moka

1. Koruzno moko stresemo v skledo. Na ognju raztopimo maslo in ga zlijemo na moko, dodamo sladkor, rozine, cimet in vse skupaj poparimo z vrelo slano vodo.
2. Temeljito premešamo v gosto testo, nato s pomočjo bele moke oblikujemo iz testa kot jajce velike 'bulje' in jih povaljamo v beli moki.
3. Osoljeno vodo zavremo in bulje varno položimo v krop. Na šibkem ognju naj vrejo počasi pol ure. Med kuhanjem jih ne smemo mešati, da jih ne zdrobimo. Zato posodo samo večkrat pretresemo.
4. Ko splavajo na vrh, so kuhane in jih ponudimo.

Bulje lahko pripravimo na več drugih načinov:

Testo naredimo iz poparjene koruzne moke, ovirkov in maščobe.

Možna mešanica za testo je tudi koruzni zdrob, bela moka ali pšenični zdrob, sladkor, cimet, rozine in malo soli. Dodamo še segreto maščobo, malo vrele vode in pšenične moke. Iz vsega naredimo gosto testo in oblikujemo bulje.

Koruzno moko zalijemo z vrelim mlekom, dodamo še jajce, maslo, sladkor, malo soli, cimet, krušne drobtine in rozine. Vse to zmešamo, malo pokuhamo in oblikujemo bulje.

Koruzni moki primešamo sladkor, cimet, rozine, maslo, sol in vročo vodo. To gosto zmes posujemo z belo moko, dobro premešamo in oblikujemo bulje.