

Tole moram povedat'

Po uspešnih treh natečajih *Tole moram povedat'*, v katerem so sodelovali učenci osnovnih šol in dijaki srednjih šol občin na območju Upravne enote Škofja Loka, smo aprila 2021 razpisali 4. nagraadni natečaj. Kot že trikrat prej smo učence in dijakke ter njihove mentorje prosili za prispevke, zapisane ali posnete, v katerih imajo starejši (npr. stari starši) *tole za povedat'*. Naša želja je bila sodelovati v okviru teme *Dober tek!* ob imenovanju Slovenije za nosilko naziva Evropska gastronomska regija 2021, zato smo naslovu dodali *Pa dober tek!*

Skupaj z učenci in njihovimi starejšimi sogovorniki smo v prispevkih odkrivali recepte za okušanje dediščine, povezane s kmetijstvom, pridelavo, nakupom, prodajo, pripravo ter uživanjem vsakodnevnih in prazničnih jedi. Nekateri so prispevali opise znanj in spretnosti ter šeg in navad, ki sežejo od kulturne krajine do tržnic, kašč, črnih kuhinj in gostiln, od prvih kmetijskih orodij in priprav do kuharskih knjig in pogrinjkov.

Komisija je vse prispevke prebrala in med 13 prispevki izbrala 5 prispevkov v ožji izbor; objavljeni so na naslednjih straneh *Loških razgledov*. Na koncu se je komisija odločila, da je najboljši prispevek prispevek Lovra Tuška iz Osnovne šole Poljane: *Narbel sm se pa troštala použku*. Njegova mentorica je Majda Bernik.

Vsi prispevki so dostopni na povezavi [Drive shorturl.at/ahyPZ](http://Drive.shorturl.at/ahyPZ), vsi sodelujoči bodo nagrajeni s knjižnimi izdajami Muzejskega društva Škofja Loka.

Za nagrado si je nagrajeni učenec Lovro Tušek prislužil dve vstopnici za adrenalinski park GEOSS, mentorica nagrajenega učenca pa jesenski izlet z Muzejskim društvom Škofja Loka.

NARBEL SM SE PA TRÓŠTALA POUŽKU

Vedno, kadar se v družini pogovarjamo o dobrih kuharicah, beseda nanese na teto Ani. Ani se na nas vedno spomni, kadar imam kdo od nas god. Za atija pripravi lonček domače zaseke in klobaso, za mami polno košaro vložene zelenjave, nas pa pokliče pod svoj balkon, kamor potrese bonbone ali pa nas pogosti z domačim drobnjakovim štrukljem s skuto.

Atjeva teta Anica (Ani) se je leta 1950 rodila v Poljanah Pri Lazarčku kot druga od štirih otrok. Bila je prva hči, zato jo je mama Francka že pri devetih letih vpelja-

la v gospodinjstvo. Začela je s preprostimi kuhinjskimi opravili, kot je na primer peka omlêt (palačink). Po končani osnovni šoli v Poljanah je svoje spretnosti urila na gospodinjski šoli v Austriji. Nekaj let je delala v tovarni, potem pa ostala doma pri svojih osmih otrocih. Bogatih izkušenj s kuhanjem, pečenjem drobnega peciva in pripravljanjem raznovrstnih shrankov ima res nešteto. Mnogim Poljancem je spekla tudi pecivo za pogostitev in šeškalico po ohceti.

Z Ani sva se skozi gospodinjsko zgodovino, ki jo je doživljala v družini in kraju, sprehodila kot človek skozi življenje.

Teta Ani se spominja, da je bila vsaka porodnica in nato otročnica (ženska v prvih šest do osem tednih po porodu) pri prehrani nekoliko bolj pometerkana. Za to priložnost se je vedno zaklala kura, iz katere se je skuhala kurja župa. Porodnici je bila namenjena tudi mlečna štruca. To je bilo boljše kvašeno testo z več jajci, ki so ga ženske spletle v venec ali kito in spekle. Štruca je predstavljala dobre želje in blagoslov za mamo in novega otroka. Mamica je sem in tja dobila tudi kakšno jajce, samo za njo.

Da bi otroci čim prej prišli do svojega kruha, so morali veliko jesti. Če je bilo otrok več, se je seveda moralo pripraviti več hrane. Naši predniki so jedli tisto, kar je skozi letne čase nudila narava. V sezoni sadja so bile češnje, hruške, jabolka ali češplje prav lahko za zajtrk, kosilo in tudi večerjo. Teta Ani se spominja, da so velikokrat jedli češnuc, češpuc al pa japčnk. Mame so te jedi pripravljale tako, da so zavrele vodo, vanjo stresle določeno število veunc moka (moka se je merila z vevnicami), jo pustile vreti dvajset minut, ravno pravi del vode odlile, nato pa dodale sveže sadje in vse skupaj premešale. Če so dale češnje, je bil to češnjavec, pri češpljah češpljevec in z jabolki jabolčnik.

Ani se ne spominja, da bi otroci jedli pred odhodom k pouku. Pravi, da so zjutraj za pot v šolo dobili jabolko in kos kruha. To naj bi bila malica, ki je takrat v šoli ni bilo. No, se je pa v resnici marsikdaj pojedla že na poti.

Za južno sta se večinoma kuhala zelje in krompir; velikokrat tudi krompirjeva kaša, zabeljena s prežganjem. Na štedilniku na drva so stali veliki lonci, vedno pa je bila poleg tudi kozica z vodo, iz katere je kuharica zalivala povrele jedi, da se niso preveč zgostile in so ohranile tisti pravi okus. Gospodinje so rekle, da se jed ne sme ustrašit. Zato se je hladni jedi dodajala hladna voda, vroči pa vroča. Nekateri stari štedilniki so imeli že vgrajen poseben kotliček s pipico, kjer se je voda ves čas grela.

Za shranjevanje zelja, najpogostejšega živila, so pred šestdeset in več leti uporabljali ogromne lesene čebre. Pozno poleti se je kuhalo sladko zelje in pripravljala zeljna solata, pozimi je bilo zelje kislo. Otroci se enolične prehrane niso preveč troštali. Najbolj so se razveselili, kadar je mama skuhala krompirjeve polžke, tem danes rečemo krompirjevi svaljki. Radi so imeli tudi češpljeve cmoke.

Mesa je bilo bolj malo. Vsaka hiša je smela zrediti samo enega prašiča. Zato so na mnogih kmetijah redili prašiče tudi na skrivaj in jih klali ponoči. Naravnost v sapnik so jih zabodli, da niso preveč cvilili, nato so vse ogarali, razkosali in poštimali kar v kakšni štali. Zjutraj o kolinah ni bilo ne duha ne sluha. Meso se je nasolilo,

dobro okadilo v raufkamri in obesilo v obokanih zidanicah, ki so bile navadno v hiši nad kevdom, da sta bili temperatura in vlaga ravno pravi. Seveda se je zgodilo, da je šlo pri pripravi in sušenju mesa kdaj kaj narobe. Če na primer meso ni bilo dobro okajeno in je vanj jajčeca zalegla muha, so se v njem lahko zaredili črvi. Tako meso ni bilo več uporabno, kar se je zdela gospodinjam velikanska škoda. Meso so včasih imeli na krožniku samo za večje verske praznike in družinska praznovanja. Za vsakdanje kosilo je kdaj v lonec z zeljem padlo kakšno svinjsko uho, stopil krempelj ali pomahal svinjski rep. Od živali se je porabilo skoraj vse.

Pomemben del prehrane so predstavljala tudi žita in moka. Koruzna, pšenična, ovsena, ržena moka se je, pripeljana iz mlinov, hranila v posebnih lesenih skrinjah, imenovanih *prépreke*. Take skrinje so imele nekaj pokončno postavljenih desk, ki so med seboj ločevale različne vrste moke. Bile so trdno zbite in seveda dobro pokrite, da vanje niso zašle miši. Skrinje so bile postavljene v kašah (kaščah).

Začimb ni bilo prav veliko. Uporabljala sta se sol in poper, sladkor in olje sta se štela na žlice. Za eno skledo solate je gospodinja porabila dve žlici olja, dva kilograma sladkorja sta bila pri hiši za dolgo časa.

Delavci, ki so delali na žagi, so pri svojem težakem delu jedli špeh in kruh, nekateri so si na kruh namazali svinjsko mast in jo posolili; taka malica jim je dala veliko energije. Pili so sadjevo vodo. Na Martenkovi žagi je delal tudi Primaž iz Poljan. On je malical jedilno čokolado. Ani in ostali otroci z vasi so ga velikokrat hodili fehtat za kakšen košček. In nikoli jim ga ni mogel odreči.

Večerja je bila mlečna. Velikokrat so jedli beu kofe (mešanica žit in cikorije, ki se je na vodi skuhala kakor kava), koruzni sok ali star kruh, prelit z mlekom. Temu so pravili *drobívčki*. Star kruh so porabili tudi tako, da so ga prelili s sadjevo vodo. Ta voda ni bila kot kompot, ki ga poznamo danes, ampak se je v vodi namočilo sadje, ki se je čez zimo sušilo na posebnih pravokotnih rešetih pod krušno pečjo.

Posebno dobro hrano so ponujale ohceti. Na njih so postregli govejo juho, tenstan krompir, pečenko, kasneje tudi pohano meso. Jedli sta se zelena solata in rdeča pesa. Ani se dobro spominja sladice, ki jo je prvič poskusila na ohceti strica Lojza, Hribucovega z Volče. Spodaj rumen in na vrhu rjav puding se ji je tedaj zdel strašna posebna stvar. Na ohceti so proti jutru ponudili tudi enoločnica s kruhom.

Pogrebščine so bile skromnejše. Pogrebci so jedli v ta gorejn hiš še preden so skupaj šli k pogrebni maši. Mrlič je ležal na parah v taspodejn hiš. Ljudje so prihajali od daleč in večinoma peš, zato so se morali okrepčati. Za pogrebščino se je v naših koncih jedla potica in pila sadjeva voda. V kakšni hiši so pripravili tudi golaž in spekli kruh.

Gospodinje v velikih družinah so morale biti pri kuhanju precej izvirne, iznajdljive pa tudi varčne. Tako so se v osemdesetih in devetdesetih letih kuhale večinoma enolončnice. Ko se je na primer pri mami Francki kuhaj ješprenj, so ga tisti dan dobili vsi otroci in sosedge. Tak lonec je držal tudi deset litrov. Ati se spominja, da so vsak s svojim piskrom prihajali k mami, ona pa jim je polnila posode. Njemu se je vedno zdelo, da je mama prav zanj v piskrček priložila kakšen košček suhega mesa več.

Čez čas je bilo meso že lažje dobiti ali vzrediti, tako da so se prehranjevalne navede precej spremenile. Več mesa, več sladkorja ter več začimb je spremenilo kuhinjo, ki je prej stoletja temeljila na tesnem stiku z naravo.

V času, ko sem se k teti Ani najavil na pogovor, je ravno pripravljala drobnakove štrukle na žup. Ona ima mero za sestavine že kar v roki, tako da mi je recept povedala na pamet. Taka juha dobro pogreje v hladnejših jesenskih in zimskih dneh. Drobnjak ima zelo veliko vitaminov, večja pest drobnjaka ima toliko vitamina C kot kilogram jabolk. Drobnjak so včasih priporočali tudi glistavim otrokom, saj so verjeli, da tako kot česen čisti črevesje.

Teta Ani iz moke, vode, jajca in soli najprej zamesi vlečeno testo; to mora biti zelo dobro pregneteno, da se lepo vleče. Obvezno mora pokrito počivati.

V tem času, ali pa že prej, nareže drobnjak. Čas je, da se pripravi tudi nadev. Stopljeno maslo zmeša z jajcem, krušnimi drobtinami in soljo. Spočito testo razvleče na pomokanem prtu, nato pa namaže z nadevom in potrese z narezanim drobnjakom. Štrukelj zvije.

Dolgo kačo z leseno žlico razdeli na manjše štrukeljčke. Nato jih s plastično kartico prereže, da se obe strani dobro zlepi in nadev ne uhaja.

Štrukeljčki morajo biti obvezno pokriti, sicer so po kuhanju trdi. Ko bistra juha (goveja, kurja) doseže pravo temperaturo, jih položi vanjo. Kuhajo se, dokler ne priplavajo na vrh. Nato se jed postreže.

Včasih je bila prehrana skromnejša in s sestavinami so varčno ravnali. Porabilo se je vse do zadnje žlice olja in koščka kruha. Ljudje so imeli veliko bolj enolično



Zvit drobnjakov štrukelj.
(vse foto: Anica Peternel)



Iz štruklja v
štrukeljčke.



Kuhanje v župi.

prehrano, zato so bili posebnih dni tudi zaradi boljše hrane zelo veseli. Za hrano so se morali z okopavanjem, oranjem, sajenjem in žetvijo zelo potruditi. Najbrž so tudi zato veliko bolj cenili, kar so imeli na mizi. No, saj sem tudi jaz vesel, kadar mami pripravi tisto, kar pomagam vzgojiti na domačem vrtu.

Naučil sem se, da je za naše zdravje pomembna zmernost pri vsaki hrani in da zdrava hrana raste kar pri nas, v Poljanski dolini. Je pa res potrebno nekoliko

več znanja, da jo znamo pripraviti na način, da iz nje dobimo najboljše, kar nam ponuja.

K sreči obstajajo tete Ani, ki svoje znanje o pridelavi in pripravi hrane z veseljem delijo z nami. Z mojo mami v obliki receptov, z menoj pa s pogovorom, dišeč krožnik juhe, spečen štrukelj in škatlo mašinskih piškotov ob godu svetega Lovrenca. Njeni so tudi zaradi ljubezni, ki jo vgnete v testo, ko misli name, še toliko slajši.

Zapisal: Lovro Tušek, 10 let, OŠ Poljane, mentorica: Majda Bernik
Pripovedovala in posnela fotografije: Anica Peternel, roj. 1950, Poljane,

JEST VEM, KVA JE LAKOTA

Petek popoldne. Z mlajšo sestro prideva iz šole, kjer sta malica in okusno kosilo nasitila najina želodca. Skozi vrata vstopi še mami z malima zmajčkoma, ki sta dan preživela v vrtcu – tudi obilno napitana in napojena. Ati, doma prej kot po navadi, na štedilniku pripravlja kosilo, njegov vonj je po celi hiši. Ne morem ravno zapisati, da diši, saj se greje kislo zelje, ki je danes najmanj zaželeno. Morebiti malo tudi zato, ker je poleg vseh uradnih obrokov po grlu zdrsnilo še nekaj sladkih priboljškov.

No, pa vseeno. Sedemo za mizo, nanjo postavimo lonec s »tistim« in takoj se začne odvijati znani dialog: »Mami, jest nisem lačna,« reče naša najmlajša, medtem ko srednja že dela umetniške stvaritve v zajemalki zelenjave na krožniku. Jaz se sicer trudim, da bi jedla, pa vendar ati takoj spregleda mojo/našo vnemo pri kosilu.

»Kaj je sedaj, a sem jaz zastonj kuhal? Dejmo Maja, ne boš šla od mize, dokler ne poješ.«

Po besednem pink ponku vseh vključenih sledi modri zaključek: »To je samo zato, ker imate vsega polne riti. Pojdite vprašat ata in mamo, kako je bilo včasih, ko niso imeli vsega na pretek. Tole zelje bi z veseljem pomazali tako, da niti sklede ne bi bilo treba pomiti ...«

Hm ... Sama pri sebi sem si mislila: »Joj spet isto nakladanje. Pa saj ne živimo 100 let nazaj.« Vendar mi ni dalo miru. Ali je bilo takrat res vse tako drugače? Ni bilo dovolj hrane? Je bila zelena tvorba v loncu res poslastica? Hm ... To moram raziskati.

In sem šla ... Kam? K mojima starima staršema. Tam je navada, da je miza vedno obložena z dobrotami, ki gredo v slast vsem zbranim in kljub vsakokratnemu vztrajanju mojih staršev, da res nismo lačni, nam ata vedno postrže z enakim odgovorom: »Jst že vem, kva je lakota.« Tudi tokrat ni bilo nič drugače, zato sem atijeve starše poprosila, da mi o tem povedo kaj več. Mama seveda ni mogla začeti zgodbe brez nauka, zato nas je na hitro spomnila, da se danes večinoma prehranjujemo s trgovinskimi izdelki, hodimo v lokale s hitro prehrano, gostilne in restavracije ter, prepričani v svetost kuharskega znanja, gledamo oddaje, kjer iz hrane ustvarjajo nove okuse.

V času njenega otroštva pa je bilo marsikaj drugače. Na zidanem štedilniku in v emajliranih loncih je kuhala le gospodinja. Ker so bili ti neprestano v uporabi, se je pogosto v njih naredila luknja. Otroci so tak lonec odnesli k lončarju, ki ga je zacinil. Jedli so zgolj z žlicami. Pri mamini hiši so bile le tri vilice in nož, s katerim so rezali kruh. Namiznih nožev niso imeli. To je bilo precej nerodno predvsem jeseni, ko je po domovih zadišal kuhan kostanj. Takrat so pač po nož odšli h kakšnemu od sosedov.

Mamina mama, moja prababica, je vsak teden v krušni peči spekla kruh. Da proti koncu tedna ni bil preveč trd in suh, so hlebce odnesli v sosedovo klet, ki je bila bolj vlažna in hladna. Tudi drugi sosedje so prinašali kruh v to klet. Zamrzovalnih skrinj ali hladilnikov ni bilo, zato so vso hrano shranjevali v shrambi ali kleti. Vse sestavine so večinoma pridelali doma. V trgovini so kupili le kvas, sol, včasih malo sladkorja, kis in kakšno steklenico olja. V gostilne pa niso zahajali.

Za zajtrk in večerjo so obedovali večinoma koruzni sok, le ob nedeljah zjutraj je bila bela kava. Malica je velikokrat ponudila okisan kuhan fižol v zrnju ali stročji fižol, poleg katerega je bil vedno tudi kos kruha. Okrog poldneva je lačne želodce na mizi že čakala skleda žgancev. Včasih koruznih, drugič ajdovih, oženjenih in neredko tudi krompirjevih. Na meniju za kosilo pa niso bili samo žganci, temveč tudi krompirjevi krhlji, krompirjeva kaša in prav zares tudi – zelje, ki so ga jedli kar dvakrat na teden. Včasih je bila na krožniku tudi kakšna zelenjava (solata ali fižol), ki je zrasla na domači njivi. Za popoldne, če je bila lakota, pa je stari ata odrezal kos kruha in ga potisnil v svoj žep.

Takšen jedilnik se je vrtel iz tedna v teden. Očitno je Majin talent za risanje po juhah podedovan, saj je mama pripovedovala tudi o svojem bratu Janezu, ki se je jedi brez mesa, zabeljene zgolj z ocvirki in mastjo, preprosto naveličal. Nekega dne se je tako tudi on uprl in žlico postavil pokonci. Vendar pa upor Janezu ni prav nič pomagal, zelje se je na mizi še vedno pojavljalo enako pogosto kot prej.

Se je pa na lesenem pohištvu, namenjenem obedovanju, kdaj pa kdaj znašla tudi ocvrta miška. Seveda ne tista z dolgim repkom in štirimi tačkami, temveč sladica, ki je bila podobna bobom, kot krofom rečemo v Poljanah. Tudi bobe, ki so bili še redkeje na mizi, so gospodinje ocvrle na masti. Olja je bilo škoda in je bilo namenjeno samo za zabelo solat. No, pa tudi omlete (palačinke) in piškote so poznali. Slednje je prababica spekla samo za Miklavža in še to ponoči. Domači otroci so piškote zavohali in mama se je izvila tako, da jim je rekla, da je piškote ponoči vzel Miklavž, ki jih bo ta pridnim prinesel na praznični večer.

Tako kot še dandanes so bile posebne tudi praznične potice. Za veliko noč in božič je bila za sladico orehova, če so bili orehi doma. Kakšno leto, ko ti niso obrodili, je dala prababica namesto jedrc v potico suho sadje ali rožičevo moko, ki se je dobila v trgovini. Ker knjig z napisanimi recepti v hiši ni bilo in je mamina mama vse sestavine skrbno čuvala v svoji glavi ter jih z izkušnjami prenašala na poznejši rod, se mi vseeno zdi malo čudno, da so znali speči tako imenitne sladice. Moja mami se namreč pri peki vedno strogo drži recepture v knjigi, pa ji ta zavzetost velikokrat naredi medvedjo uslugo. No, no ... Verjetno tole ne spada več v preteklost.

Prazniki. Eden najbolj pomembnih in posebnih so bile prav gotovo koline. Takrat so bili na mizi meso, krvavice in ocvirki. Ocvirke so še tople dali na kruh in se mastili z njimi. Pečenko so ob kolinah jedli le v nedeljo. Mama pravi, da je dobila za god (rojstnega dneva niso praznovali) vselej suho klobaso, ki je bila zelo vesela. Vsi v družini pa niso imeli te sreče, zlasti tisti ne, ki imajo svojega zavetnika proti koncu koledarskega leta, ko je klobas v shrambi že zmanjkalo. Ob tem posebnem prazniku so se vselej spomnili na samske ženske v vasi, ki so se težko preživljale in jim odnesli kakšno krvavico ter malo ocvirkov. Suhe klobase so hranili tudi za delavce, ki so pomagali ob poletni košnji. Ženske iz vasi, ki so pomagale pri pletju njive s korenjem, pa so bile deležne drobnjakovih štrukljev v juhi. Meso je bilo na mizi torej samo takrat, kadar so bile koline in za veliko noč. Jedli so samo svinjsko meso. Goveje juhe niso kuhali, tudi govejega mesa niso jedli. Kadar pa je bil »sejm« (žegnana – prva nedelja v oktobru) so jedli ocvrte petelinčke. Doma so imeli kokoši, ki so morale nesti jajca, sicer so končale kot ocvrti petelinčki.

Tudi jajca so bila del prehrane. Posebej zaželena so bila pri majhnih otrocih mesec pred veliko nočjo. Otroci so jih kradli kokošim in jih skrivali v peharju, da se jih je nabralo dovolj za največji krščanski praznik. Barvali so jih z barvami, ki so se takrat že dobile v trgovini, pa tudi z naravno barvo čebulnih olupkov. Vsak član družine je imel svoj pehar pirhov. Otroci so se s pirhi tudi igrali. Na travniku so jih metali v zrak in ko je jajce padlo na tla, se ni smelo razbiti. Če se je, so ga morali pojesti ali pa so ga navihano zamenjali s pirhi v atovem peharju, ki so mu naposled ostala sama počena jajca.

Tudi sadja ni bilo do jeseni, ko je dozorelo. Otroci so ga opazovali na drevesih in velikokrat potrgali še zelene češnje, slive, jabolka in hruške. Posebno slive so radi trgali nezrele in jih s prsti zmehčali. Kadar je bila nevihta z nalivom, so radi tekli k sosedu in hitro nabrali tisto, kar je padlo z dreves. Sosedje, ki so stražili vsako svojo jablano, hruško ..., so ob nalivu lahko le kriče opazovali, kako jim sosedovi otroci spred oči odnašajo sladke sadeže.

Poleti so otroci nabirali modre jagode ter jih vsak večer nosili v zadrugo, ki je borovnice odkupovala. Z denarjem, ki so ga tako zaslužili, so si jeseni kupili zvezke in šolske potrebščine. Za hrano v šoli do 4. razreda ni bilo poskrbljeno. Marsikdo je s seboj prinesel le kos kruha ali jabolko. Revni otroci pogosto niso prinesli ničesar. Z velikimi očmi so opazovali tiste, ki so imeli kaj za zobjanje.

Ko je mama obiskovala 5. razred, je čistilka skuhala mleko v prahu, ki je prihajalo v paketih iz Amerike. Ta je namreč po končani 2. svetovni vojni Evropi pošiljala pakete suhe hrane; poleg mleka v prahu tudi nekakšno trdo marmelado v lesenih zabojčkih in rumeno maslo. Tudi to so dobili učenci v šoli za malico. Vsak učenec je dobil kos kruha, na katerega je čistilka dodala žlico marmelade, ki jo je potem vsak učenec sam s prstom razmazal. Mleko v prahu se je čistilki pogosto prismojilo, a je bilo kljub temu okusno, pravi mama. Nikdar ni bilo ostankov hrane, ne doma, ne v šoli. Vse se je pojedlo ... Tudi torta, ki je bila pripravljena za

mašniško posvečenje atovega starejšega brata Mirota Bonča. Ata je bil takrat še mlad fantič in ker je bil lačen, se je odločil, da samo malo poskusi majhno torto sredi kuhinje. Pa je luknja v njej postajala vedno večja. Še danes se na ves glas smejimo, ko si pred očmi naslikamo podobo polovične praznične torte.

V smehu se je torej končala pripoved o hrani v minulih časih. Navsezadnje le ni bila tako drugačna kot je danes, le bolj so jo znali ceniti. Mogoče bomo tudi mi kdaj znali ceniti recepte naših babic, ki so jih včasih že s tresočimi rokami zapisale na list papirja, da bi mladim gospodinjam pomagale rešiti zagato pri vsakodnevnem razmišljanju o tem, kaj naj skuhamo za kosilo, zajtrk ali večerjo.

Zapisala: Janja Bonča, 11 let, OŠ Poljane, mentorica: Majda Bernik

Pripovedovala sta: Valentina Bonča, 74 let, in Leopold Bonča, 84 let, Hotovlja,

ŠNITANA REPA

To jed so jedli samo v zimskem času, ko so bili na razpolago repa in svinjski parklji. Kuhale so jo gospodinje, nikoli ne možje, saj so oni opravljali kmečka dela, gospodinje pa so kuhale. Ta jed ni praznična.

Pri kuhanju nisem imela težav, ker je to jed enostavno skuhati, pomagala mi je moja babica. Jed mi ni najbolj všeč, a kljub temu jo pri nas kuhamo še danes.

Sestavine: svež ali zamrznjen svinjski parkelj, rumeno korenje, oranžno korenje, peteršilj, repa, sol.

Postopek:

Repo olupimo, korenje in repo naribamo. Svinjski parkelj damo kuhat, da zavre, nato prvo vodo odlijemo. Svinjski parkelj prestavimo v lonec vode skupaj z zelenjavo, ki smo jo naribali. Ko se juha kuha, nasekljamo še peteršilj in ga damo v lonec.



Sestavine za Šnitano repo in servirana jed.

Po okusu solimo in dodamo malo jušne kocke, ki pa je nekdaj niso poznali. Počakamo, da se skuha. Jed je kuhana takrat, ko od parklja odstopi koža. Nato iz juhe vzamemo svinjski parkelj in ga prerežemo čez polovico.

Zajamemo juho in jo postrežemo s polovico svinjskega parklja. Namesto svinjskega parklja lahko uporabimo tudi goveje meso za juho ali govejo glavino.

Dober tek!

Zapisala Anita Tratnik, 10 let, OŠ Poljane, mentorica: Majda Bernik
Pripovedovala in kuhala: Lucija Pintar, 60 let, Lovsko Brdo 3

KORUZNI SOK

Sestavine za štiri osebe:

1 liter vode, žlička soli, 0,5 litra koruzne moke, 0,5 litra mleka

Vodo v loncu solimo in damo kuhat. Ko zavre, dodamo moko in na sredi naredimo jamico. Pustimo vreti 20 minut. Po dvajsetih minutah premešamo z vilicami in dodamo mleko. Nalijemo v skodelice.

Babica mi je povedala: »Koruznemu soku smo doma rekli kar sok, jedli smo ga za zajtrk ali večerjo. Pred jedjo smo vedno molili. Mama je na mizo postavila veliko skledo in deset žlic. Vsi smo zajemali z žlico, dokler skleda ni bila prazna. Pri jedi smo morali biti vedno kulturni.«

Z mamo Rozinko, ki mi je pomagala kuhati in napisati, sva se z veseljem posladkali s sokom, ki ga imam zelo rada. Sicer se pa ta jed ne kuha več tako pogosto.

Zapisala: Ema Klemenčič, 10 let, OŠ Poljane, mentorica: Majda Bernik
Pripovedovala: Rozinka Klemenčič, 67 let, Predmost

JABOLČNI MOČNIK, JED IZ STARIH ČASOV

Jabolčni močnik skuhamo takole: pripraviš: jabolka (3), lupilnik, moko (5 velikih žlic), sol, pripomoček za mečkanje, posodo, sladkor

Postopek:

Najprej olupiš jabolka. V posodo naliješ vodo in vanjo daš olupljena jabolka. Počakaš, da zavre, nato dodaš 5 velikih žlic moke. Ko dodaš moko, ne mešaš, počakaš 15 minut. Potem vse zmečkaš, dodaš še ščepec soli in dobro premešaš. Naložiš na krožnike, če želiš imeti sladek jabolčni močnik, ga potreseš s sladkorjem. Dober tek!

Zapisala: Eva Bizovičar, 5. razred PŠ Lučine, mentorica: Tjaša Končan. Pripovedovala: Marjanca Malovrh, 74 let, Butajnova, Polhov Gradec



Jabolčni močnik na krožniku.

KAŠČE

Od svojega ata in atija sem izvedela že veliko zanimivih stvari. Ena najbolj zanimivih pa je to, kaj so kašče. Mislim, da bo to zanimalo tudi vas.

Kašča je stavba, ki stoji zunaj na prostem, stran od drugih objektov. V njih so shranjevali pridelke, ki so jih potrebovali za zimo. Zgrajene so bile iz lesa ali kamna. Pri nas doma je bila kašča lesena. Zanimivo je bilo tudi, da so jo iz zunanjega prostora prestavili v hišo – na podstrešje.

V kaščah so shranjevali predvsem pridelke, ki so jih pridelali na polju ali so zrastle na drevesih. Po navadi so v njih shranjevali moko, suho meso, orehe in suho sadje. Suho sadje so imeli namesto svežih sadežev. To so bile slive, hruške, jabolka in češnje. Hrana se v kaščah ni nikoli pokvarila. Zložili so jo v lesene skrinje in na police. S hrano so vse leto varčevali. Poleg hrane so v kaščah shranjevališe posodo in orodje, ki ga čez zimo niso potrebovali.

Pri atu sem izvedela, da so iz vseh živil, ki so jih hranili v kašči, kuhali in pekli mnogo dobrot, ki jih niso jedli vsak dan, privoščili so si jih le za praznike. Ena od takih je bila tudi orehova potica. Zagotovo jo poznate in je zelo okusna, kajne!

Pozimi, ko je bilo veliko snega in ljudje niso mogli do pokopališča, so tudi mrliča shranili v skrinjo in ga nato prinesli v kaščo. Zato se je pri nas doma nekoč zgodilo, da so spomladi, ko so hoteli mrliča pokopati, zamenjali skrinjo z mrličem in skrinjo s suhim sadjem. Namesto mrliča so v grob zakopali suho sadje. Čez nekaj tednov so hoteli jesti suho sadje, a so v skrinji našli mrliča.

Upam, da ste se ob tem, kar sem napisala, spoznali kaj novega. Sedaj vem, da so morali zelo paziti, da so imeli dovolj hrane, saj ni bilo trgovin in čez zimo je bilo tudi veliko snega, zato niso mogli v dolino.

Zapisala: Erika Demšar, 12 let, OŠ Železniki, mentorica: Darja Štibelj

Pripovedovala: Anton Demšar, 39 let, in Metod Demšar, 84 let, Osojnik

SLADKO ZELJE IN OCVRKOVCA

Za pomoč pri izbiri in pripravi jedi sem prosil mamo Štefko. Odločila sva se, da skuha sladko zelje, zraven pa spečeva še ocvrkovco. Za pripravo teh jedi sva se odločila, ker sva želela pripraviti jedi iz domačih sestavin na način kot takrat, ko je mama še služila kruh pri sorodnikih.

Najprej sva pripravila drva in zakurila v štedilniku. Iz skrinje je mama vzela domače ocvirke, ki sva jih kasneje potrebovala za pripravo ocvrkovce. Pripravila sva testo in medtem, ko se je štedilnik segreval, sva odšla na njivo po zeljnato glavo. Krompir sva izkopala že poleti, zato sem ga samo prinesel iz kleti, zraven pa vzel še čebulo, tako kot mi je mama naročila.

Med delom mi je mama povedala veliko zanimivosti. Sladko zelje so v njeni mladosti jedli velikokrat, vendar je bilo le redko zabeljeno s slastnimi ocvirki. Običajno so bile sestavine samo zelje, krompir, sol in malo masti. Ocvrkovca je bila na mizi

še bolj poredko, samo ob posebnih priložnostih. Običajno je bilo to v času kolin. Otroci, ki so pri hiši služili, so največkrat lahko samo opazovali priboljške, ki so jih jedli stric in njegova družina.

RECEPT ZA SLADKO ZELJE

Sestavine:

1 mala zeljnata glava, 3 večji krompirji, 1 srednje debela čebula, 2 žlici ocvirkov, ščepec soli

Najprej operemo krompir, ga olupimo, narežemo na manjše koščke in damo kuhat. Medtem ko se krompir kuha, narežemo na rezance še zelje. Zelje damo kuhat v hladno vodo, saj potrebuje manj časa za kuhanje. Nato narežemo še čebulo in jo dodamo v posodo z zeljem. Ko sestavine zavrejo, jim lahko dodamo ščepec soli.

Sestavine kuhamo toliko časa, da se krompir rahlo zmehča. Najprej odcedimo zelje, vendar vode, v katerem se je kuhalo zelje, shranimo, saj bi jo lahko še potrebovali, če bi bila zmes pregošta. Krompir odstavimo in ga zmečkamo v vodi, v kateri smo ga kuhali.

Krompir in zelje nato zmešamo skupaj in na rahlem ognju kuhamo še vsaj pol ure.

Posebej v posodici cvremo ocvirke in z njimi prelijemo sladko zelje. Po potrebi lahko še malo posolimo.



Sladko zelje in ocvirkovca

RECEPT ZA OCVRKOVCO

Sestavine:

500 g moke, ½ kocke kvasa, ½ žličke soli, 3 dl mleka, 200 g ocvirkov, sol

Najprej segrejemo mleko. V manjši posodici nadrobimo kvas, dodamo sladkor in prelijemo z malo mleka, premešamo in pustimo, da vzhaja. V večji posodi zmešamo preostalo mleko in moko. Zmesi dodamo še vzhajano snov in ščepec soli. Vse skupaj dobro premešamo. Testo pustimo na toplem vzhajati vsaj še 30 minut.

Med vzhajanjem testa v manjši posodici segrejemo ocvirke, ki jih nato odcedimo.

Testo razvaljamo približno na 0,5 cm in ga posujemo z ocvirki. Testo z ocvirki nato dobro zvijemo in položimo v pomaščen pekač. Ocvirkovco pustimo vzhajati še 15 minut. Medtem pečico segrejemo na 200 °C. Ocvirkovco pečemo od 40 do 45 minut, da skorja lepo zarumeni. Ko jo vzamemo iz pečice, jo lahko rahlo premažemo z malo maščobe. (Slika 8)

Zapisal: Nik Pintar, 11 let, OŠ Poljane, mentorica: Majda Bernik
Pripovedovala: Štefka Alič, 75 let, Žabja vas