



Obilen blagoslov za delo pridnih rok

Šrob pa ni le važno hranilo, saj rabijo mamica ponekod krompirjev škrob tudi takrat, kadar likajo za očeta trde ovratnike.

* * *

Kmetje pripravijo njivo za krompir že v jeseni. Tedaj jo pognoje in zorjejo. Zmrzal jo do pomladi še zrahlja ter uniči škodljive žuželke, ki se skrivajo v zemlji. Na pomlad njivo še enkrat preorjejo.

Napredni kmet trdi: »Kdor bolj globoko orje, več pridela.« Tako je čital v kmetijskem listu, da so na eni in isti njivi pridelali 27 centov krompirja, ko so preorali zemljo 10 cm globoko. Ko so orali 20 cm globoko so pridelali 86 centov krompirja. Tretji poizkus pa je presenetil vse. 45 cm globoko oranje je vrglo 102 centa krompirja.

Gospodinje in dekle pripravijo seme takrat, ko orje gospodar. Vsak gomolj razrežejo na več krljev. Vsak krljel mora imeti dva do tri očesa, iz njih poganja nova rastlina. Krompir bi se dal tudi sejati iz semena, vendar bi

tedaj rabil tri leta, da bi dal zadovoljivo debele gomolje.

Z leti krompir oslabi, če jemljemo pridelek domačih njiv za nadaljnje sajenje. Zato je priporočljivo semenski krompir menjavati. Kmet, ki je doma z Dolenjskega, se je obrnil letos na znanca iz Štajerskega, ki mu je preskrbel dober semenski krompir. V sosednji vasi je občina naročila kmetom semenski krompir. Dobili so ga ceneje, ker so ga naročili vagonsko pošiljko.

Krompirjeve krlje sade v jamice, ki jih zasipajo. Tudi kasneje, ko je krompir že ozelenel, ga osipavajo. To koristi gomoljem, da se bolj debele.

Na jesen je na njivah veselo, če je pridelek bogat. Veselo pobirajo izkopani krompir in ga nosijo v košarah na voz. Doma ga razdele: debelejšega porabijo za kuho, drobnejšega bodo kuhali za živino. Nekaj centov ga tudi prodajo. Za krompir je navadno dovolj povpraševanj. Bogatin in siromak ga cenita, saj je krompir res skoro glavna hrana našega človeka.

Jože Župančič.

ŽUŽELKE KOT LJUDSKA HRANA

Ko sem se v otroških letih lovil s tovariši po hostah okoli domače vasi, smo iz radovednosti brskali tudi po mravljiščih. Enemu izmed nas je prišlo ob taki priliki na misel, da bi bilo dobro poskusiti, kako tekne takle mravljinec. Polovili smo pest mravljincev in

jim grizli zadke. V želodcu je izbruhnila revolucija, ampak to nas ni motilo. Imenitno se nam je zdelo, da nas bolj mevržasti tovariši občudujejo.

Od takrat nisem namenoma in vedoma požrl nobene žuželke več. Koliko muh in drugih šesteronožcev sem po-

nevedoma spravil pod streho, ne vem. Škodilo mi menda ni. Prav gotovo pomagajo uničevati žuželke mnogi, ki se jim o tem niti ne sanja. Če bi vedeli.

Odkod tak gnus in odpor proti žuželkam, vsaj pri nas? Raki in ostrige niso nič boljšega okusa in vendar mnogi žrtvujejo mnogo denarja za take »slasčice«. Mogoče so morske živali radi slanega in vodnatega staničja bolj podobne kuhanim jedem. V letih lakote in pomanjkanja pa so prišle na vrsto tudi žuželke, saj ni ljudem ostal noben drug izhod!

Narodi izven Evrope imajo mnogo manj predsodkov. Že od nekdanj jedo vzhodni narodi kobilice, škržate, ličinke hroščev in drugo. Na pr. sv. pismo piše o Janezu Krstniku, da je živel od kobilic in medu divjih čebel. To ni bila nobena posebnost in so hoteli le poudariti njegovo zmernost. Beduini v Arabiji že od nekdanj love kobilice in jih pripravijo na poseben način. Vržejo jih najprej v slano vodo in jih posuše na soncu. Glavo, noge in krila odtržejo, trup očistijo soli in ga pohrustajo ali pa namažejo kobilice na kruh. Na otoku Madagaskarju uživajo tri vrste velikih kobilic. Misijonarji, ki žive že leta in leta na otoku, pravijo, da so na olju pečene kobilice prav okusna jed. Poskusiti je treba!



V. Cotič: Kobilice

Kobilice niso edine žuželke, ki si jih je človek izbral za prikuho. Rimljani so pitali ličinke hrošča, po imenu Cossus, z moko in črvojedino, da so se lahko na posameznih postavili s tako okusno pečenko. Ker ni bilo takrat nobenih naravoslovcev, ki bi znali opisati to živalco, ne vemo točno čigava ličinka je to bila. Zelo verjetno je, da so bile to ličinke rogača, ker so razmeroma debele in baje še dosti okusne. V starih dobrih časih so se mastili s tako pečenko celo kralji in knezi. Gorje kuharju, ki ni poznal takih slaščic in skrivnosti njih pripravljanja. Njegovi glavi se je slabo godilo.

Ličinke hroščev rilčkarjev so v Afriki zelo cenjena jed, ki jo radi pokušajo celo Evropejci. Posebno palmov črv — ličinka nekega rilčkarja, 4—5 cm dolgega črnorjavega hrošča, je za zamorce in Indijance prava slaščica. Hrošč živi namreč v Afriki in južni Ameriki. Ličinke so tolste, okroglaste, belkastorumen in do 6 cm dolge. Njih vsebina je skoro sama mast, ki jim daje dobro ime in okus. Zamorci narežejo skorjo palme, da teče iz nje sok in takoj priletijo hrošči, da ga srkajo. Obenem izležejo jajčeca v drevesni stržen. Ličinke dorastejo v šestih tednih. Zamorci si preskrbijo zalogo tako, da zarežejo več palm. Preden ličinke pojedjo, jih umijejo v mlačni vodi in jih vržejo v vročo mast kar žive. Živali pri tem nabreknejo kakor meh in so podobne našim kranjskim klobasam. V Braziliji jedo razen ličink omenjenega rilčkarja še mnogo drugih žuželk.

Našemu majskemu hrošču podobna žuželka v Indiji ima ličinke, ki objedajo riževa stebela na poljih. Prebivalci teh krajev jih pridno nabirajo, ker jih smatrajo za slaščico. A jih ne kuhajo, ne pražijo, ne pečejo, temveč jih z največjim užitkom pospravijo kar surove.

Gotovo ste že slišali ali brali o avstralskih črneih. Z velikimi težavami si morajo priboriti vsakdanjo jed. Ni čudno, da so se spomnili med drugim tudi na žuželke.



V. Cotič: Mravlje

Celo gosenice ne uidejo bistremu očesu lačnega človeka. Afriški potovalec Lander pripoveduje, da ga je obiskal visok dostojanstvenik zamorskega plemena, Debeluh se je pohvalil, da si lahko priskrbi vse, kar mu poželi srce. Samo ziniti mu je treba in takoj je pred njim skleda oslovskega mesa, pečenih gosenic ali celo rajsko dobra juha iz kobilic in mravljincev. Kaj se ne bi človeku sline cedile ob tako okusnem jedilnem listu.

Kitajce poznate: pri njih ne izgine in se ne zavrže nobena, le količkanj užitna stvar. Saj jedo celo bube svilnega prelca, ki se jih pri nas še živali ne lotijo. Bube pražijo v ponvi, da jim odpade trdi roženi ovoj, potem priredijo očiščene bube z maslom ali oljem in polivajo z mesno juho. Ko se nakuha, jih z žlico mečkajo. Bogataši dajo v tako mešanico še jajec. Na Madagaskarju ima pravico do bube nekega nočnega metulja le knez.

Indijanci ob Amazonki, največji reki v Južni Ameriki, se radi posladkajo z rdečo, veliko mravljo, ki živi v velikih trumah ob Amazonki. Včasih rojijo v velikanskih rojih. Če se to zgodi v bližini indijanske vasi, zaženejo otroci in žene vik in hitijo z vsemi posodami, kar jih premorejo, da zajamejo živali. Samice bolj cenijo od drugih, ker so debelejšje radi jajčec. Vsaki mravlji odtržejo glavo in pojedjo le zadek. V Braziliji jih prodajajo kakor pri nas kostanj. Tudi po izložbah jih raz-

stavijo. Nekaj primerkov oblečejo kot lutke, da privabijo kupce.

Na zapadni obali Afrike jedo zamorci črne mravlje.

Na otoku Ceylonu lovijo in jedo mravlje, kadar rojijo. Pražijo jih z riteljem kakor pri nas koline.

Termiti, ki žive v vročih, južnih krajih, so na jedilnem listu raznih indijanskih rodov v južni Ameriki, pri zamorcih in v Indiji. Bušmani nosijo več kilogramov težke kamne s seboj, da lahko razderejo trdne termitske stavbe in sprazijo termite kar v lončenih posodah ali jih pojedjo surove.

Človeški želodec ne prizanesi niti škržatom in stenicom. Indijanci v Mehiki nalovijo letno več deset tisočev kilogramov jajčec neke vodne stenice.

Še mnoge druge stenice, mravlje, termite in sploh žuželke nam služijo s telesom ali proizvodi. Čisto gotovo pa noben užitek ni tako svojevrsten, da bi se dal primerjati s slaščicami zamorcev in Indijancev, ki jih pobirajo kar na svojih glavah ali na glavah svojih sorodnikov.

Predstavljajte si, kakšen užitek je to, kadar ujame Indijanka uš na glavi in jo pohrusta.

Rafael Bačar



V. Cotič: Gnezdo termitov