

Tradicionalne slovenske jedi v novi preobleki



Tradicionalne slovenske jedi v novi preobleki

ŠTUDIJSKEMU KROŽKU NA POT

Hrana in kuhanje sta ena glavnih, primarnih človekovih potreb za preživetje, temelj družine in kulture nasploh. Hrana ni samo potreba, ki jo moramo zadovoljiti izključno zaradi preživetja. Človek je družabno bitje, socializacija in interakcija s soljudmi je prav tako pomembna za naš obstoj. Priprava hrane in prehranjevanje sta ena temeljnih pokazateljev socializacije določene družbe, tudi politične in gospodarske organiziranosti. Zato je hrani, prehranjevanju in kuhanju posvečena veja antropologije, ki raziskuje etnološki, sociološki in zgodovinski vpliv na prehranjevalni proces v sodobnem svetu. Hrana je most do razumevanja naše kulture in kulture naših prednikov, celo zgodovinskih premikov, razvoja industrije, vpliva religije na človekov vsakdan.



Na kakšen način se preteklost odraža v hrani, smo raziskovali v študijskem krožku z naslovom Tradicionalne slovenske jedi v novi preobleki. Stari recepti slovenskih jedi so del etnološke dediščine, ki pričajo o življenju ljudi takrat, o njihovem delu in praznovanju, o sestavinah, ki so jih takrat imeli na voljo, o zeliščih in začimbah, ki so jih včasih gojili pa mogoče sedaj tonejo v pozabo, ali pa smo jih opustili. Spraševali smo se, kakšen pomen je imelo kuhanje takrat, in ali se je naš odnos do hrane spremenil.

Kot podlaga naši mini raziskavici so služile kuharske knjige iz začetka oziroma prve polovice prejšnjega stoletja. Najstarejša izmed njih, Spretna kuharica, je iz leta 1922, druga je Slovenska kuharica iz leta 1935. V slednji lahko že iz predgovora razberemo odnos do priprave hrane slabih sto let nazaj: »Kuhanje je umetnost, katere se je treba naučiti«. (Slovenska kuharica, 1935)

Do neke mere se to niti ni spremenilo. Kaj pa se je spremenilo oziroma ali se je sploh kaj spremenilo?



V nadaljevanju bom predstavila ugotovitve, do katerih smo prišli tekom študijskega krožka. Poudariti je potrebno, da so ugotovitve subjektivne, oblikovane znotraj študijske skupine in nimajo znanstvene podlage.

I. Sestavine v kuhinji

Pri prebiranju starih slovenskih receptov nismo imeli večjih težav s sestavinami. Uporaba mesa, začimb in zelišč, zelenjave v današnji kuhinji se v tem času ni kaj bistveno spremenila. Največji izziv se je pokazal pri razumevanju sestavin in receptov, ko smo naleteli na starinske izraze/besede, ki so že tonili v pozabo in so nam nepoznani.

Ena takih je beseda turščica (túrščica -e ž (ú) nar. kuruza: saditi turščico / ličkati, robkati turščico / postaviti strašilo v turščico, v: <https://fran.si/130/sskj-slovar-slovenskega-knjiznega-jezika>), ko iz recepta nismo mogle razbrati, za katero sestavino gre. Uporabljeni starinski izraz za kuruzo je poznala ena izmed udeleženk. Drugi, večji izziv, pa je bila beseda pražiljka, izraz, za katerega razlago nismo dobili, smo pa dobili razložen podoben izraz, tj. pražiljka (pražíljka -e ž (î) nar.



1. listnato drevo, ki raste v Braziliji in daje dragocen les; bražiljka: deblo pražiljke // rdeče barvilo iz lesa tega drevesa: barvati pirhe s pražiljko
2. prijetno dišeča vrtna ali lončna rastlina; bazilika: vonj rožmarina in pražiljke; v: <https://fran.si/130/sskj-slovar-slovenskega-knjiznega-jezika/3582788/praziljka>). A ali o, recepta nismo preizkusili in pro(a)žiljke nismo potrebovali.

II. Uporabnost receptov pri kuhanju

Branje starih kuharskih knjig je bilo zabavno in sproščujoče. Marsikaterega (starejšega) udeleženca krožka je prebiranje kuharskih knjig poneslo nazaj v otroštvo. Nemalokrat so se tako začele tudi naše »poljudnoznanstvene« debata o kuhanju nekoč.

Uporaba receptov v praksi pa je lahko čisto nekaj drugega. Zgodilo se je, da ni bilo navedenih natančnih količin, zato jed v prvem poskusu ni uspela tako kot smo si predstavljali. Drugi poskus je bil uspešnejši. In okusnejši. Običajno v starih kuharskih knjigah ni naveden čas peke, niti stopinje, pri katerih se jed peče.



Seveda, ko pa so kurili na drva. Gospodinja je bila doma in cel dopoldan kuhala, pekla, pražila... Plinski štedilnik je bil redkost v takratnih gospodinjstvih, sploh na podeželju.

III. Kuhanje priljubljenih jedi

V skupini smo se pogovarjali o jedeh, ki so jih gospodnje pripravile ob raznih opravilih, dogodkih, dnevih. Tako je večina njih pripovedovala, da so ob velikih košnjah v senožetih njihove mame skuhale štruklje, ki so jih otroci nesli koscem.



Boža: »Ka sma u snežjet sikli, ab 10. ur malca – sa bli štrukli. Arihau štrukli not u wad kuhan.«

Ida: »Zej ti pamisl, kadej jh je mogla začjet ... de je ana wse tu nardila?«

Boža: »Ma ka sma pa žjel, se zmislem, sm jst ab 8. ur ustala, je ana mila štrukle že uštimate. Ka ženice sa tud šle zguda...«

Anica: »Ka sma medruge nkrat nesle tatu dal na Pleče, jst mpa Mimica swa b'le blezu, dal na pleče kasila... In sm se spatknla, je šla tista kasila wsa pa tleh, mpa sma tiste štrukle kar pabrane mpa dile notr.« (smeh)



Boža: »Ko smo kosili travo v senožeti, je bila malica ob 10. uri – takrat so bili štruklji že kuhani. Orehovi štruklji, kuhani v vodi.«

Ida: »Pomisli, kdaj jih je že mogla začeti kuhati (Božina mama, op.) – da je ona vse to naredila?«

Boža: »Ko smo pa želi, se spomnim, sem vstala ob 8. uri, in je imela (mama) štruklje že kuhane. Saj ženice so tudi šle že zgodaj žeti...«

Anica: »Ko smo me enkrat nesle očetu na Pleče, najbrž sva bile jaz in Mimica, na Pleče sva nesli kosilo tatu... In sem se spotaknila, kosilo je šlo vse po tleh, potem sva tiste štruklje pobrali in jih dali kar noter nazaj.« (smeh)



IV. Kam so dali tako velik štrukelj pa kuhati?

Glede količinskih navodil, so udeleženske podale preprosto rešitev: toliko količine, kot je bilo ljudi. Kje so pa skuhali ogromne količine npr. štrukljev za armado koscev?

Boža: »Ben, u šparget. Na takmu špargetu sa kuhal.«

Anica: »Mpa veliče krepce.«

Boža: »Se ga nisma mil plina.«

Milojka: » Ben kdu je mil takrat plin?«

Nika: »Sa mil kaj velike krepce?«

Boža: »Ja, ja, krepce so pa ble. Jst se spomnm, de jtud mama mila tiste črne krepce, tele črne emajlirane krepce. Tele sa ble pr usak hiš.«

Ida: »Zla pasod starih je blu, no, ku se reče ta materjal? Aluminij. Tku ki zej pa rosfrej. Naša mama je mila aluminjast lanc. Tist lanc je bil že kar tak, bl kompaktn. Mpa je jmu že črne plastične, mpale sm jst začela pa u ekonomu. A, je rekla, župa je bla dabra pa le s tadrujga lanca.« (smeh)



Boža: »V štedilniku. Na takem štedilniku so kuhali.«

Anica: »In veliki lonci.«

Boža: »Saj nismo imeli plina.«

Milojka: »Ja, kdo je pa imel takrat plin?«

Nika: » So imeli tako velike lonce?«

Boža: »Ja, ja, lonci so pa bili. Se spomnim, da je tudi mama imela tiste črne lonce, te črne emajlirane lonce. Ti so bili pri vsaki hiši.«

Ida: »Veliko starih posod je bilo, no, kako se že imenuje ta material? Aluminij. Tako, kot je sedaj »rosfrej«. Naša mama je imela aluminijast lonec. Tisti lonec je bil že kar tak, kompakten. In je imel že črne plastične (ročaje)... Potem sem jaz začela kuhati v ekonomu. A, je rekla mama, juha je bila dobra pa le iz tistega (aluminijastega) lonca.«
(smeh)



V. Da je bilo hitreje...

Včasih so imeli štedilniki na drva t.i. rinke. In da je bil obrok hitreje skuhan...

Anica: »Učasih sa še not dil, sa dil prač rinke, mpa not dil pasoda. Pr nas teta ka je zjutra kuhala, je dila zmeri prač rinke mpa note.«

Boža: »Tastar šparget je jemu vč rink. Se zmislm, naša mama ka je kuhala mrve, je skuz bakren katlič in note. Use krepe sa ble črne.«

Vera: »Pa kafe sma tud dil not. Baštolin.

Nika: »Ki je biu baštolin?«

Boža: »Baštolin je bil za kafe prašt.«

Ida: »Tu jpa maje pa taljanska.«

Boža: »Ki je pa dišala. Ja, kafe sa pražl u baštolinu.«

Vera: »Ja, mpa ječmen pr nas tud. Pa za ječmenuc. Za u bila kafe. Ni blu Proja mpa Diwka (smeh).«



Anica: »Včasih so dali noter, so dali proč rinke (obročje na štedilniku) in noter dali lonec. Pri nas je teta, zjutraj ko je kuhala, dala vedno rinke proč:«
Boža: »Stari štedilnik je imel več rink – obročev. Se spomnim, ko je naša mama kuhala koruzne žgance, jih je dala vedno v bakreni kotliček in noter, na ogenj. Vsi lonci so bili črni.«



Boža: »Ka sa u snežet bli, skuz ječmenuc mpa mala žgajne not. Ja, tu sa pa pil dicit, kosci.«

Boža: »Ječmenuc mpa mala žgajne not.«

Vera: »Ja, prow kajt nisa dil. Tuste vim, ka sm nesla tatu prtjužnk, je dala še ječmenuc mpa not, lih ma ciknla not. De je ma padišala. Koreto.«
(smeh)



Vera: »Pa kavo smo tudi dali noter. Baštolin.«

Nika: »Kaj je baštolin?«

Boža: »Baštolin je bil za pražiti kavo.«

Ida: »Po mojem je to italijansko.«

Boža: »Kako je pa dišalo. Ja, kavo so pražili v baštolinu.«

Vera: »Ja, in ječmen pri nas tudi. Za ječmenovec. Za v belo kavo. Ni bilo Proje in Divke.. «(smeh)

Boža: »Ko so bili v senožeti, je bil vedno ječmenovec in malo žganja noter. Ja, to so pa pili moški, kosci.«

Boža: »Ječmenovec in malo žganja noter.«

Vera: »Ja, prav veliko niso dali. Vem, ko sem nesla tatu malico (prtjužn'k), je dala še ječmenovec in noter vlila malo žganja. Da je malo zadišalo. Koreto.« (smeh)



Tradicionalne slovenske jedi v novi preobleki

KROMPIR V KOSIH

Potrebuješ:
1 žlica masti
1 čebula
krompir (cca. 1
velik/osebo)
luštrek

Krompir olupi, nareži na kocke
in daj kuhati. Mast in čebulo
posebej segrej in na koncu
zalij juho s kuhanim
krompirjem. Čisto na koncu
dodaj juhi še luštrek.
Zraven pasajo pečeni makaroni
z jabolkami.
(Povzeto po: udeleženke ŠK)



Tradicionalne slovenske jedi v novi preobleki

TELEČJA OBARA

“Zreži 1 kg telečjih prsi ali vratu na koščke; v primerno kozico pa daj 2 žlici masti ter v razbeljeni zarumeni malo drobno zrezane čebule.



Nato deni meso, pokrij ga ter praži. Prideni še košček korenja, peteršilja, limonove lupine, vršiček majerona, malo zribanega muškatovega oreščka in par žlic kisa ali rumenega vina. Pusti vreti, dokler se meso ne zmehča.”

(Iz: Slovenska kuharica, 1935)



Tradicionalne slovenske jedi v novi preobleki

KOBARIŠKI ŠTRUKLJI

TESTO

1 kg ostre moke

1,5l vrele vode

sol

Moko popariš in pustiš, da se testo ohladi. Ohlajenemu testu dodaš jajce.



OREHOV NADEV

mleti orehi

vaniljev sladkor

rozine

cimet

limonina lupina

vrelo mleko

kakao v prahu, drobtine (po potrebi)



Tradicionalne slovenske jedi v novi preobleki

MAKARAONI Z JABOLKI

“Namaži kožo s surovim maslom in deni vanjo polovico od 1/4 kg kuhanih in odcejanih makaranovo, sem ter tja košček masla, nato vrsto nakrhljanih jabolk, po jabolkih žličico sladkorne sipe in ščep cimeta in zopet makarone, surovo maslo in jabolka. Ko je koza polna, jo pokrij in postavi za pol ure v pečico. Pečeno jed premešaj in potresi s sladkorjem.”
(Iz: Kuharica, 1935)



Tradicionalne slovenske jedi v novi preobleki

JABOLČNI ŠTRUKELJ S KROMPIRJEVIM TESTOM

“Med 60 dkg kuhanega in pretlačenega krompirja zamešaj 7 dkg presnega masla, 5 dkg sladkorja, 2 rumenjaka, malo soli, vzhajani kvas iz 1 dkg kvasu in dveh žlic mleka. Ko si vse to dobro zmešala, prideni 25 dkg moke, pa dobro vneti, da bo testo gladko.

Za nadev: Olupi in skrhlijaj 3/4 kg jabolk, segrej 20 dkg presnega masla, prepraži v njem 8 dkg drobtin, pripravi 5 dkg sladkorja in mu primešaj malo cimeta. Zdaj testo razvaljaj, potrosi z drobtinami, jabolki in sladkorjem, ga zvij in položi na namazanopločevino ali model pa pusti, da vzhaja.”

(Iz: Slovenska kuharica, 1935)



Tradicionalne slovenske jedi v novi preobleki

KARBONADA S PRTLJIŠKIM KROMPIRJEM



KARBONADA

“Od povojenega mesa, najbolje je krača, nareči pločice, položi jih v mleko in pusti jih nekaj ur v namaki. Potem jih ovij v jajca in drobtine in opraži jih na masti.”

(Iz: Spretna kuharica, 1922)



PRTLJIŠKI KROMPIR

“...kuhane olupiš ter jih daš v presno maslo, kateremu si prej pridejala zelenega peteršilja; malo še prepolji in osoli, pa je gotovo.”

(Iz: Slovenska kuharica, 1935)



Tradicionalne slovenske jedi v novi preobleki

KOLERABA V KOSIH

Čebulo prepražiš na svinjski masti. Krompir in kolerabo zreži na majhne kocke. Prepraženi čebuli najprej dodaš kolerabo in zaliješ z malo vode. Ko se koleraba malo poduši, dodaš krompir, zaliješ z vodo in kuhaš toliko časa, da je krompir kuhan.

Vsekakor v ta lonec sodi tudi kos prekajene svinjine (kakšno rebrce ali pa parkelj:).

(Povzeto po: udeleženke ŠK)



Tradicionalne slovenske jedi v novi preobleki

**PRI RAZISKOVANJU STARIH RECEPTOV SO
SODELOVALI:**

Anica Murovec
Boža Kikelj
Ida Černilogar
Milojka Štrukelj
Vera Kenda

z občasno pomočjo ostalih članov (Jože, Nejc,
Marko, Zofija, Darja in Urša).

Mentorica: Nika Kikelj Maver

Tolmin, julij 2024

