

Od 6. 11. do 10. 11.

KROMPIRJEVI NJOKI IN NJOKI S ČEŠPLJAMI

Kuhan krompir olupimo in zgnetemo na pomokani deski za mesenje. Dodamo jajce, maslo, (olje) in sol. Med mesenjem dodajamo belo moko, da se testo drži skupaj. Iz testa oblikujemo njoke ter jih kuhamo v stalnem kropu ob vretju vode. Ko splavajo na vrh, kij še malo pokuhamo. Njoke s češpljami pripravimo na enak način, le da v testo damo zrele češpe brez koščic. Češpe povaljamo v sladkorju. Krompirjeve njoke in njoke s češpami ponudimo zabeljene z droptinicami na maslu. Po želji jih še potrosimo s sladkorjem. Z njoki so matere razveselile vse člane družine.

(Renčelj, S.: *Dobrote po kraško. Good things from the Kras, 2001, str. 4*)



KOREJEVEC

Korejavec je pretežno zelenjavna enolončnica oz. vrsta juhe, ki je dobila ime po korenju. Prvotno so za pripravo uporabljali le rumeno oziroma belo korenje, danes pa dodajajo tudi rdečega. Jed so pripravljali zlasti v poznem jesenskem in zimskem času, še posebej če je bilo v kletih dovolj korenja. Jed je poznana na Kozjanskem in na Paškem Kozjaku. Fižol čez noč namočimo, naslednji dan odcedimo in do polovice skuhamo v vodi. Dodamo mu na lističe narezano korenje, sesekljan česen in šalotko, papriko, lovorova lista, majaron, poper in sol (po okusu). Kuhamo še 30 minut. Pred postrežbo jed okisamo z vinskim kisom. (Bogataj, 2007).



KOZJANSKA KRUHOVA POTICA

Ta zložena pogača ali »potica« odraža več značilnosti preteklega načina življenja v delu Slovenije, ki ga danes imenujemo izumljenim imenom Kozjansko. Eno od teh značilnosti predstavljajo težke družbene razmere in nizka stopnja ekonomskih pogojev, kar se je odražalo tudi v prehrani. Vsaka drobtina kruha je bila dragocena, zato so kozjanske gospodinje znale ustvariti za vzpostavitev prazničnega vzdušja jedi, ki so praznično dogajanje le še stopnjevale, čeprav pogosto ni bilo temeljnih pogojev v sestavina za pripravo pogač in drugih prazničnih dobrot. Iz starega kruha so pripravljale okusno in sočno kruhovo potico, ki je narejena iz treh plasti kruha, namočenega v mleko. Med kruhove plasti tako še danes dodajajo pregreto smetano. Vse skupaj prekrijejo z listnatim testom in pečejo v pekaču. (Bogataj, 2007)



VŠENAT ZELJE (KISLO ZELJE S PROSENO KAŠO)

V okolici Ljubljane je bilo za kosilo pogosto »všenat zelje«, tj. prosenka kaša z kislim zeljem. S to jedjo so (Bogataj, 2007) postregli za kosilo tudi ob košnji in žetvi. Narečni izraz »všenat« izvira iz narečne beseda všen(o), kar je v knjižni slovenščini pšeno; to pa so oluščena prosenka zrna ali prosenka kaša. Kislo zelje in repa imata v Ljubljani in okolici bogato tradicijo, ki sega v 19. stoletje, in sicer v takratno predmestje Trnovo in Krakovo, čeprav je bilo zlasti revnejšim slojem prebivalstva poznano že od 17. stoletja. Od sredine 18. stoletja dalje so začeli kisati tudi ribano zelje in repo. Trnovsko zelje je bilo zelo sloveče, saj so ga cenili celo na Dunaju.

Stojnice s kislim zeljem in repo na ljubljanski tržnici so še danes pojem njene identitete, zlasti v času jesensko-zimskega in pomladnega obdobja. Številni kupci pijejo tudi zeljno vodo, ki nastane ob kisanju in je primerna za uravnavanje prebave ter želodčnih težav. (Bogataj, 2007)



MLINCI

Mlinci so najstarejša oblika kruha. V naših krajih jih pripravljamo kot prilogo, poparjene in zabeljene, lahko pa tudi kot samostojno jed. Poznamo tudi mlince na sladko, z medom, s sladkorjem, z makom ali orehi. Gospodinje so jih pekile v krušni peči po peki kruha, ko je bila žerjavica še dovolj vroča za tanko testo, ali v težki železni ponvi brez maščobe. Običajno so jih naredile na zalogo, saj pečeni lahko počakajo. V sodobni kuhinji jih spečemo v pečici, v nivojih ali pa hitro menjavamo dva pekača. Pečene mlince nalomimo in poparimo s slanim kropom.



ČEŠPLEJVA JUHA

Med podobnimi, pa vendar različnimi načini kuhanja češpljeve juhe na Štajerskem, je tudi da, ki omogoča pripravo te okusne juhe čez vse leto, saj uporabimo za pripravo suhe češplje ali slive.



Od 13. 11. do 17. 11.

POLENTA

V mediteranskih delih Slovenije je polenta še vedno ena temeljnih jedi, ki se je k nam razširila iz sosednje Furlanije. Koruza se je začela širiti po Evropi po letu 1500. V Evropo jo je prinesel Krištof Kolumb. Najprej so jo začeli pridelovati na Pirenejskem polotoku, nato v Franciji, kasneje pa še v Benečiji. Množično se koruza uveljavi v prehrani v 18. stoletju. Takrat jo spoznamo tudi v Goriških Brdih in na drugih območjih. Najbolj razširjeni sta bela in rumena polenta. Polenta je splošna priloga k mnogim jedem in obratno- mnoge jedi so priloga polenti. Uživa se lahko hladna, topla, popečena in kuhana. Bistvo kuhanja polente je v stalnem mešanju zmesi vode in moke v kotličku. Za to delo so v premožnejših družinah uporabljali ročne mehanske mešalnike, ki so sicer stalno mešanje s kuhlalnico zelo olajšali. Kuhano polento so še vročo zvrnili na lesen pokrov in jo razrezali v obliki mreže ali na trikotnike. Polento, ki se je oprijela kotla so odstranili z vilicami in jim je predstavljala pravo poslastico. Ni minil dan brez polente. Ob določenih dnevih so polento obogatili z nekaj mleka in masla, pa tudi z ocvirki in drugimi dodatki. Poznamo čez 30 različnih vrst polent in njenih možnih kombinacij z raznimi prilogami. Pred graščino v Ozeljanu na Goriškem organizirajo Ozeljansko polentarsko nedeljo oz. polentarski praznik. Na stojnicah ponujajo več vrst polente in tekmujejo kdo bo skuhal najboljšo (Bogataj, 2007).



RIČET

Kuhana ječmenova kaša ali ješprenj (tudi ječmen), imenovana tudi ričet, velja za najbolj splošno razširjeno enolončnico in tudi najstarejšo jed. Ponekod ji dodajajo fižol, vsekakor pa jo izboljšajo s klobaso, prekajenimi rebrcami, ali kosom prekajenega svinjskega mesa, ki jih kuhajo v tej enolončnici. Ime za jed, ki je značilna za Ljubljano in osrednjo Slovenijo, izvira iz štajerske nemščine (Ritschet) in pomeni enolončnico iz ječmenove kaše, slanine ali suhega mesa, graha in leče. (Bogataj, 2007)



LJUBLJANSKE SKUTNE PALAČINKE

Palačinke iz različnih vrst testa in nadeva so sicer značilna mednarodna jed. Tehnologija izdelave je zelo stara in sega v obdobje Rima in Grčije, kjer so pripravljali ploščate obložene pogače oz. mlince. V slovensko gastronomsko dediščino smo prevzeli palačinke od Madžarov in Avstrijcev. V ljubljanskih družinah so zlasti ob petkih poleg fižolove juhe s testeninsko zakuho pogosto pripravljali palačinke, nadevane s skuto in pehtranom, ki so jih gratinirali in uživali kot okusno sladico ali glavno jed. (Bogataj, 2007)



LETEČI ŽGANCI

Pisni viri iz 17. stoletja poročajo, da so delavci (»fakini«) iz mestnega pristanišča ob Ljubljanici kot najbolj priljubljeno jed za malico uživali v gostilni Pri zlati ladji – ocvrta in pečena piščančja bedra ter perutnice, ki so jih imenovali leteči žganci. Žganci (ajdovi, ječmenovi, pšenični, koruzni) so bili sicer najbolj vsakdanja in množična jed, pogosto tudi jed revščine in preživetja. Slastna ocvrta bedra in perutnice so tako dobili to duhovito poimenovanje (Bogataj, 2007).



Od 20. 11. do 24. 11.

MOHOVT

Mohovt, narečno imenovan »mohod« je vrsta poltrajne, soljene in začinjene skute, ki ji dodajajo smetano in kumino ter dobro premešajo. Pri dodajanju smetane moramo biti previdni, saj moramo upoštevati stopnje njene maščobnosti in paziti, da je zelo enakomerno umešana v celotno zmes. Jed poznajo v vsem alpskem svetu Slovenije, seveda z različnimi lokalnimi narečnimi imeni (»mohont«, »mohat«), načini priprave in predvsem tudi dolžino trajanja živila. Mohavt je svež in okusen skutni namaz (Bogataj, 2007).



BUJTA REPA

Bujta repa je najbolj znana repna jed v Prekmurju. Lahko jo pripravimo kot enolončnico ali kot prilogo. Jed je bila prvotno pri kosilu v zimskem času, ko so bile koline. Bujta repa je morala biti čim bolj mastna. Za zabelo so uporabljali svinjsko mast, zaseko, kisló smetano in bučno olje. Veljalo je pravilo, da se iz repe ne sme kaditi. Manj ko se je iz nje kadilo, bolj je bila mastna in s tem toliko boljša. Danes to pravilo seveda ne velja več. Pripravljajo jo z manj maščobe, a kljub temu ohranja izjemne okusne lastnosti. Kuhanemu mesu dodamo kisló repo in začimbe. Skupaj kuhamo, in ko je repa že skoraj mehka, dodamo proseno kašo, tako da ta ostane nad repo. Jed lahko izboljšamo s soljo in strtim česnom (Bogataj, 2007).



MATEVŽ

Jed je značilna za osrednjo Slovenijo, posebej še za Dolenjsko. Ni pretirano stara, saj jo ena od njenih sestavin, krompir, umešča med jedi 19. st. Prvotno je bila v revnejših okoljih to glavna jed, sčasoma pa je dobila značaj sestavljene in okusne pirejaste priloge iz krompirja in fižola tudi v mestni in gostilniški kuhinji. Poleg izraza matevž se ta jed uporablja izraz »krompirjev mož« ali pa »medved«, tudi »belokranjski matevž«. Ime jedi, kot tudi nekateri drugi pretežno narečni izrazi izhaja iz imena Matej oz. Matevž (Bogataj, 2007).



PREKMURSKI BOGRAČ

Prekmurje je bilo vse do 1919 pod madžarsko upravo, zato se je tudi v gastronomski podobi te pokrajine ohranila vrsta potez, ki imajo svoj izvir v sosednji kulturi. Tak je tudi prekmurski bograč ali »bograč gulaš«, ki je danes ena najbolj razpoznavnih in popularnih jedi Prekmurja. Ime je bograč dobil po posodi oz. kotlu, v katerem so madžarski pastirji kuhali mesno enolončnico iz govedine in svinjine z dodatkom gobanov, začimb in vina. V 19. stoletju so pričeli dodajati krompir in divjačino. Danes je bograč primerno gosta enolončnica iz treh vrst mesa, začimb, vina, lahko tudi gob v sezoni, in krompirja (Bogataj, 2007).



OREHOVI ŠTRUKLJI NA SAP

Štruklji so prav gotovo ena najbolj značilnih slovenskih pretežno prazničnih jedi, saj jih v različnih izvedbah poznajo v vseh slovenskih pokrajinah in gastronomskih regijah. Pripravljali so jih in jih še pripravljajo ob raznih praznikih in večjih skupnih delih. Za posamezne vrste štrukljev je v Sloveniji več narečnih poimenovanj, vendar je najpogostejša uporaba besede štrukelj, ki je prevzeta iz avstrijske nemščine (Struckel) in podobne nemške besede Strudel (zavitek, prvotno vrtinec), ki pomeni jed zavite, polžaste oz. vrtinčaste oblike. Jed je bila prvotno dvakrat polžasto zavita. Najbolj značilni slovenski štruklji so s pehtranovim nadevom. Najbolj splošno razširjeni so sirovi ali skutini štruklji. Štruklji so tudi sinonim za praznik, saj marsikje v Sloveniji velja praznično povabilo: Pridite k nam na štruklje! (Bogataj 2007)

Ena od številnih inačic kuhanja štrukljev z nadevom iz orehov. Za razliko od večine ne le gorenjskih, ampak tudi slovenskih štrukljev, so ti kuhani na sopari in ne v vodi.

<http://www.slovenian-alps.com/si/kaj-poceti/kulinarika>



PREŽGANKA

Prežganka je značilna jed tržaškega podeželja. Prežgana župa ali pužgana župa kot jo tudi imenujejo, je juha iz masla, moko, jajc, vode in soli. Najprej na maslu prepražimo moko, dolijemo dva litra vode in solimo. Ko zavre, zakuhamo v prežganko stepeno jajce (Guštin Grilanc, 2007).



MLEČNI MOČNIK

Močnik je stara jed, ki se je začela pojavljati v Dolenjski kuhinji. Je gosta jed iz zdroba, ki ga zakuhamo v kropu ali mleku. Lahko mu dodamo jajca, maslo ali sadje. Glede na uporabljeno moko je močnik lahko ajdov, bel, koruzni ali ovsen. Močnik so poznali najkasneje v visokem srednjem veku, iz leta 1485 izhaja zapis o sladkem močniku kot plemiški jedi. Poleg kaše je bil najbolj razširjena jed večinskega mestnega in podeželskega prebivalstva do začetka oziroma sredine 20. stoletja. Močnik je pojmovan kot slovenska narodna jed, danes se redko znajde na jedilniku

(<https://sl.wikipedia.org/wiki/Mo%C4%8Dnik>).



OBLIČ ALI POHORSKI ŽGANC

Najbolj množična vsakdanja jed osrednjega in alpskega dela Slovenije, ki jo uživamo kot samostojno zabeljeno jed ali z različnimi prilogami (dušeno kislo zelje ali repa, obare, golaži in omake, kislo mleko ali jogurt, bela kava ali mleko, masovnik, jurjeva kapa idr.). Množično uživanje te jedi dokazuje tudi misel iz 19. stoletja, ki pravi, da so »žganci steber kranjske dežele«. Žganci niso bili nikoli na kmetijah strogo vezani na določen dnevni obrok hrane. Sveže kuhani so bili lahko že za zajtrk ali kosilo, pogreti in pečeni pa spet za naslednji zajtrk ali večerjo. Najmanj so žgance uživali za večerjo. Zanimivo je, da so bili žganci tudi jed mestnega prebivalstva. Sicer v Oblič so žganci iz krompirja in koruzne moke, zabeljeni z ocvirki. Podobno pripravljene žgance poznajo tudi na nekaterih drugih področjih Slovenije, vendar so najbolj značilni za Pohorje. (Bogataj, 2007)



FLOSARSKI GOLAŽ

Štajerska posebnost, ki je dobila ime po dravskih flosarjih ('splavarjih'). Različne sladkovodne ribe (krapa, ščuko, soma, jeguljo) so nad ognjem dimili, nato razrezali na kose. Na masti so scvrli sesekljano čebulo, dodali sesekljan česen, nalistane sveže gobe, potresli z mletu pekočo papriko, dodali narezan paradižnik, poprovo zrnje, lovorov list, potresli z moko, premešali in zalili z vinom in vodo. Ko je že nekaj časa vrelo, so dodali kose rib in jih skuhalo do mehkega. Na koncu so vrgli v golaž še na žerjavici pečen olupljen krompir ali kar krompir v kosih in sesekljan peteršilj. (<http://www.os-otocec.si/files/delightful-downloads/2016/11/Flosarski-gola%C5%BE.pdf>)



PRAŽEN KROMPIR

Najstarejši zapisan recept za pripravo praženega krompirja je zapisan v slovenski kuharski knjigi Magdalene Pleiweis iz leta 1868. Avtorica navaja, da se surov in olupljen krompir nareže na manjše kocke, ki se potem praži na maslu, na katerem se prej zarumeni čebulo. Leta 2002 so v Ljubljani ustanovili Društvo za priznanje praženega krompirja kot samostojne jedi. Pražen krompir je bil sestavina meščanskih in kmečkih kosil ob nedeljah (goveja juha, meso, pražen krompir, solata, sladica). Društvo ima danes okoli 1000 članov, svojo himno, krompirjevo njivo in vsako leto organizira Svetovni festival praženega krompirja. Poleg tega imajo zelo razvite oblike dejavnosti. Organizirajo številne izlete. Velja pravilo, da mora vsak član tega društva vsaj enkrat mesečno na javnem kraju ali v družbi več kot treh oseb zaužiti porcijo praženega krompirja (Bogataj, 2007).



VIPAVSKA JOTA

Jota je ena od značilnih jedi zahodne Slovenije. Po prvi svetovni vojni se je razširila tudi na nekatera druga območja Slovenije in v Ljubljano, kjer so osnovni recept še izpopolnili in začeli v joto mešati korenje, zeleno, grah, ješprenj, testenine in druge sestavine. Ime za to jed – »joto« - ali »juto« - poznajo tudi v Furlaniji in na Tirolskem, ter celo v Latviji, kjer na vodi kuhano moko imenujejo »jaut«. Pri nas je v zahodnih Brdih jota mešanica zelja, fižola, krompirja in prežganja. Druga vrsta jote je skušana iz repe, tej bi lahko rekli tudi »furlanska« in je značilna na Goriškem, delno tudi v Vipavski dolini. Ime smo v slovenščino prevzeli tako jed kot besedo iz furlanske »jote«, kar pomeni plehko juho oz. vrsto mineštre (Bogataj, 2007)

