

Raziskovalna naloga za srečanje mladih raziskovalcev zgodovine

„OD GRAJSKEGA DO KMEČKEGA JEDILNIKA“

Zgodovinsko-raziskovalni krožek
Osnovna šola Litija
Cesta komandanta Staneta 2
1270 LITIJA

Mentorica: Fani Rovšek-Kosmač, predmetna učiteljica zgodovine, zemljepisa in etike ter družbe

Nalogo so pripravile članice zgodovinsko raziskovalnega krožka. Pri zbiranju in urejanju raziskovalnega gradiva so bile najbolj prizadevne naslednje učenke:

- Ana Palčič, 7.a
- Mojca Mikac, 7.a
- Marina Pančič, 7.a
- Anita Podlogar, 8.c
- Renata Jere, 8.c
- Evelina Hauptman, 7.b

UVOD

Grad Bogenšperk ni poznan samo nam domačinom, pač pa daleč po svetu prav po zaslugi Janeza Vajkarda Valvasorja. Denarne težave in še mnogi drugi razlogi so botrovali, da so se na gradu pogostokrat menjavali številni lastniki.

Tako so v 19. stoletju in prvi polovici 20. stoletja gospodarili Windischgratzi. Kdo je skrbel za njihovo prehrano, kaj so jedli in kdo jim je kuhal, smo izvedeli od gospe Cirile Gradišek. Povedala nam je, da je na gradu kuhala njena mama Rezi Gradišek in Cirilina dobra prijateljica Malka Kavšek.

Gospo Cirilo Gradišek smo z učenci večkrat obiskali na njenem domu. Prav ona nam je razkrila skrivnosti grajske kuhinje, pogoje, ki jih je morala izpolnjevati kuharica, če je želela kuhati na gradu, opisala nam je kuhinjski pribor in posebne navade ob obisku kakšne znamenite osebe na gradu. Omogočila nam je fotografiranje nekaterih dragocenih jedilnih servisov, skodelic za čaj, fotografij takratne grajske gospode, materinega spričevala in dveh v nemščini napisanih jedilnikov njene matere.

Kot prilogo k raziskovalni nalogi smo dodali Cirilin rokopis kuharskih receptov, ki jih je zapisovala po materinem in Malkinem pripovedovanju med leti 1937 in 1944.

Drugi del naloge je rezultat anket, ki so jih učenke napravile med domačimi. Večinoma so se pogovarjale s svojimi babicami in dedki o jedeh, ki so bile najpogosteje na jedilniku v kmečkih družinah med tednom in ob nedeljah oziroma praznikih.

V tretjem delu naloge so učenke predstavile dva pisna vira:

Mož v kuhinji (praktična navodila za moške) in Slovenska kuharica. Prebrale in izpisale so tiste zanimivosti, ki so bile pomembne za moške, kadar so si bili prisiljeni kuhati sami. Knjižica iz leta 1943 je zaradi svoje vsebine poučna in vredna omembe.

V knjigi Slovenska kuharica pa so našle star, manj znan kuhinjski pribor, pogrinjke miz za razne praznike, čajanke, kosila, nasvete, kako se zložijo prtički za različne priložnosti in samokuhalnik oz. samokuhar, ki so ga tudi opisale.

GRAJSKI JEDILNIK

Na gradu Bogenšperk, ki je po letu 1692 nenehno menjaval lastnike, so v 19. stoletju in prvi polovici 20. stoletja gospodarili Windischgratzi. Prav s tega gradu je vojvodinja Mecklenburška od leta 1903 naprej začela z arheološkimi izkopavanji po Kranjskem. S pomočjo angleških arheologov je zbrala veliko dragocenih predmetov halštatskega obdobja.




Vojvodinja Meklenburška z najmlajšim sinom Borvinom

Ti so se deloma hranili na Bogenšperku. Takrat je bila za kuharico na grad sprejeta mati gospe Cirile, Rezi Gradišek. Ko je bila sprejeta je morala v pet in pol mesečni uk na grad v Slovenske Konjice. Po končanem pouku je dobila spričevalo, ki ji je odprlo pot v grajsko kuhinjo na Bogenšperku.

Zaradi angleških gostov na gradu so največkrat pripravljali angleško hrano.

Za zajtrk, ki ni bil ravno zgodaj, je mati pripravila razne namaze, predvsem pa skuto in jajca, poleg tega pa so obvezno pili pravi ruski čaj z mlekom in jedli šarkl.

To je bil boljši, največkrat mlečni kruh z rozinami ali suhim sadjem oziroma oreščki. Takšni in podobni zajtrki pa niso bili samo za gospodo, ki je jedla v jedil-



Ergebniss.

Theres Gradischegg, welche
 durch 5 ½ Monate als Küchlein,
 in der kaiserlichen Küche
 tätig war. Hat sich durch Thren
 Fleiss u. Geschick vieles in der Küche
 erworben. So nun Hohe Herrschaft
 auf 6 Monate verabschiedet Rezi
 entlassen. Meine besten Wünsche,
 begleiten Sie auf Thren weiteres
 Wohlergehen

1911 Sonabita den 25. Jänner

M. Manrey
 Küchleinchefin bei Thren
 Durchlaucht Frau
 Fürstin Christiane
 von Windischgrätz



Čajni servis in ...

nici v prvem nadstropju, ampak tudi za služinčad, ki je jedla v prostoru, imenovanem *offis*. Zajtrki so morali biti močni, kajti kosilo je bilo običajno v poznih popoldanskih urah, ko so se arheologi vrnili z dela.

...čajnik



svetovni vojni spremenil glede vrste mesa, vse manj je bilo divjačine, zato pa so vse pogosteje jedli meso domačih živali in tudi zelenjavo kot prilogo so pogosteje stregli. Zelo veliko so jedli sadja, ki se ni streglo, saj je bilo vedno na mizi, pa tudi na omari v vseh prostorih, kjer so obedovali. Največ je bilo češenj, jabolk in sliv. Po kosilu ali zgodnji večerji, kakor so temu obroku radi rekli, so ponovno pili pravi čaj z mlekom in vino. Otroci so dobili malinovec. Angleški arheologi ob nedeljah niso delali, zato je bil zajtrk zunaj na prostem. Po kosilu so se radi sprehajali, brali, si pripovedovali zgodbe in se zabavali.

Kar so arheologi našli se je deloma hranilo na gradu Bogenšperk. Po smrti vojvodinje Meklenburške je prišla njena zbirka v last hčerke, vojvodinje Marije Antoinette. Ob prevratu 1918 je bil nad zbirko razglašen sekvester, ki pa je bil leta 1929 ukinjen. Lastnica je Narodnemu muzeju v Ljubljani podarila nekaj predmetov iz te zbirke, ostalo pa je bilo prodano januarja 1934 na javni dražbi v ZDA.

Pred drugo svetovno vojno je bil lastnik gradu Bogenšperk Alfred Windischgratz. Po pripovedovanju gospe Gradiškove naj bi takrat na gradu kuhala izredno nadarjena in sposobna kuharica Malka Kavšek, ki se je za delo v kuhinji usposabljala na Češkem, kjer je bila knjeginja Windischgratz lastnica gradu, in pri dobri stari kuharici na gradu Bogenšperk. Gospa Malka je zelo rada brala nemške knjige. Kako sposobna kuharica je bila se je pokazalo ob prvem obisku princa Pavla na

gradu Bogenšperk. Knez Alfred in njegova žena, ki je bila bolj stroga kot on, sta napisala prav poseben, imeniten jedilnik.

Katere jedi je pripravila gospa Malka?

Za predjed so postregli fazanov drek, jajca in nadevane gobe. Sledila je juha, srnina prsa, hrbet, kuretina in prikuhe, v glavnem razne omake ter zelenjava. Postregli so špansko vino. Vsemu temu pa je sledila sladica, ki naj bi jo kuharica Malka pripravila po češkem receptu in je bil zelo zahteven, zato so si za rezervno sladico omislili še zamorčke, če Malki ne bi uspelo pripraviti Vezuva. Največji problem je bil v tem, da je bilo potrebno segreti štedilnik do najvišje možne temperature, kar je bilo je bilo



Marija Antoinetta

odvisno od kurjača. Kljub tveganju se je Malka lotila priprave Vezuva. Kako se to sladico sploh pripravi ?

Najprej je Malka naredila dve vrsti sladoleda v bobnu za pripravo sladoleda. Da bi bil okus še boljši in videz podoben vulkanu, je to zmes prelila s sladko smetano in vse skupaj za trenutek potisnila v pečico, da je smetana porjavela in se razlila po masi. V vrh sladice je napravila luknjo in vanjo vložilo lupino gosjega jajca, napolnjeno s konjakom. Sluga je tako pripravljeno sladico odnesel v jedilnico, kjer mu je Ivanka odprla vrata in prižgala konjak v jajčni lupinici, ki je veličastno zagorel. Ob pogledu na to sladico so bili vsi veseli in presenečeni. Princ Pavel je skupaj z ostalimi pritekel v kuhinjo in čestital Malki.

Ob takšnih in podobnih priložnostih so ponudili špansko vino in šampanjec. Vsak dan pa so ob obroku (kosilu ali večerji) popili kozarec domačega vina, včasih pa tudi viski ali slivovko.

Med tednom so Windischgatzi za predjed kosila jedli rižev narastek s kom-



potom. Kosila so bila enostavna tudi ob nedeljah in praznikih.

Radi so jedli močnato jed, češke dolke. Pripravljale so se v posebni ponvi z vdolbinami. V teh vdolbinah so pekli podobno maso kot za palačinke v dveh delih, ki so ju potem namazali z marmelado po

Solnica



Fotografija na kateri so kuharica gospa Malka Kavšek, gospa Železnikova, Dunajčanka, ki je skrbela za živali, družabnica Windischgratzov, oskrbnik in strežnik.

sredini, stisnili in posladkali. Za večerjo so jedli mlečni zdrob s čokolado, mlečno kašo (ta naj bi pripomogla k boljšim lasem), riž in tried.

Kaj je tried? To je popečen kruhek z jajčkom in dodatek za odrasle kuhano vino, otroci pa so pili malinovec.

Za kosilo so najprej pojedli govejo juho, nato haše, ki so ga pripravili tako, da



*Posoda za pečenje
močnatih jedi*

so na olju prepražili čebulo, goveje in svinjsko mleto meso, potresli z moko in zalili z malo juhe. To je bil nadev za omleto, ki so jo nato s tem nadevom spanirali. Zraven so jedli francosko, italijansko in angleško solato ter slivovo ali jabolčno pito. Pogostokrat so bili na mizi keksi, imenovani huzarski krofki.

Huzarski krofki – kuharski recept

*Ena četrtna moke,
12 dag masla,
7 dag sladkorja,
2 rumenjaka,
limonina lupina in malo jedilne sode.*

Iz testa naredi majhne kroglice, v sredini s prstom majhno luknjico, pomaži z beljakom, potresi z grobim sladkorjem in sesekljanimi orehi ali mandeljni ter speci. Pečenim deni v luknjico marmelado.

Ta recept je povzet iz knjižice Kuharskih receptov, ki jih je gospa Cirila Gradišek zapisovala po pripovedovanju matere in gospe Malke. Zapis je nastal med leti 1937 in 1944.

Rokopisno gradivo kuharskih receptov smo priložili kot prilogo raziskovalni nalogi.

Poseben jedilnik je veljal v prazničnih dneh. Na postni dan so jedli ribe, ki so jih gojili v svojem bajerju.

Kakšno posodo so uporabljali?

Zaradi večinoma odprtih ognjišč so uporabljali težko, železno posodo. Ves pribor je bil srebrn in težak. Na gradu je bil nekdo zadolžen samo zato, da je pomi-



val in čistil ta pribor, luči ter polnil petrolejke. Jedi so stregli v porcelanasti posodi, v glavnem prirešeni z Kitajske pa tudi Nemčije in Francije. Ker so jedli veliko divjačine, so imeli zato poseben lovski servis, ki je imel na vsakem krožniku in skodelici drugo žival. Teh

Pet porcelanastih skodelic na različne vrste solat na lesenem pladnju



Posoda za razne vrste peciv

posod naj bi bilo 24. Otroški servisi so bili poslikani z glavami živali ali različnimi podobnicami.

Ob posebnih priložnostih in praznikih so postregli v posodi iz kobalta, ki je bila še posebej dragocena. Ta porcelan je temno modre barve, različnih oblik in velikosti, robovi pa so običajno vžgani oziroma okrašeni z zlatom. Ta porcelan je mogoče dobiti še danes, vendar je zelo drag. Mize so bile v prostorih, kjer so najpogosteje obedovali, pokrite s prti in okrašene s cvetjem.



Vaza z vgravirano letnico 1683



Poslikan lonček za jajček

Ko je bil grad nacionaliziran, so se Windischgratzi umaknili, s seboj so odnesli le osebne stvari, zato je na gradu Bogenšperk ostalo veliko kuhinjske opreme predvsem pa veliko posode, ki je na žalost danes v grajski zbirki ni.

Priporočila gospe Cirile Gradišek.

VSAKDANJI IN PRAZNIČNI KMEČKI JEDILNIK

Vsakdanji jedilnik in praznični jedilnik pri „Vrbanovih“ v Mošeniku

Po zgodnjem jutranjem vstajanju zaradi dela v hlevu, košnje ter dela na njivah oziroma zaradi otrok, ki so pred odhodom v šolo še napasli živino, je družina običajno zajtrkovala zgodaj. Zbrana so bili za skupno mizo v hiši, ki je bila lešena s klopmi in nepogrnjena.

Najbolj pogosta jed za zajtrk so bili ajdovi žganci, zabeljeni z ocvirki in preliti z mlekomo ali kropcem. Kropcec je prevreta, osoljena voda in odišavljena z lovorjevim listom. Žgance je včasih zamenjala prežganka, večkrat kar brez masti in jajc. Zakaj masti in jajc niso uporabljali? Veliko doma pridelanih pridelkov so morali namreč prodati, da so lahko pokrili potrebe družinskih izdatkov: plačilo davkov. Poleg tega pa so morali določene stvari tudi kupiti na trgu, kar pa je bilo za tiste čase težko.

V času večjih del na njivah ali ob košnji je gospodinja prinesla delavcem malico, ki je bila bolj izdatna. Običajno so jedli suho slanino, klobase in svinjsko meso, pili pa domače žganje v manjših količinah, sadjevec (tolkovec) in za žejo krhljovko ali slivovo vodo.

Kosilo je bilo med tednom zelo preprosto. Na mizi se je poleg fižolove juhe z bleki (širokimi, doma narejenimi na kocke narezanimi testeninami) krompirja z juhi ali kropcu, velikokrat jedla kislja repa ali zelje z žganci in matevžem. V zimskem času pa krvavice, zelje in krompir v oblicah. Kuhali so tudi kisljo zelje s kašo.

V poletnih mesecih so kuhali več zelenjave. Tako so krompirju v kosih dodali še kolerabo ali repo ter vse skupaj zabelili.

Kuhali so tudi mlad, še ne popolnoma dozorel fižol, s prvimi za silo zrelimi jabolki. To jed so poimenovali sladek fižol. Jed so pripravili tako, da so oprano zrnje in olupljena ter na majhne dele narezana jabolka kuhali z malo vode. Jed je morala vreti toliko časa, da so se razkuhala. Tako razkuhana so bila podobna čežani. Posebej so pripravili ne preveč temno prežganje, s katerim so zgoštili enolončnico, ki so jo še posolili in po okusu sladkali. Starejši so rekli, da je jed „prazna“, zato so zraven postregli palačinke ali jabolčni zavitek.

Kuhali so tudi tople kumare s krompirjem, ki ga je moralo biti toliko, da je v jedi stala žlica. To jed so moški še dodatno popoprali.

Jabolka so pekli v pečici, bolj kot prilogo h kosilu ali sladico.

Kurja obara je bila boljša jed, jed za praznične dni ali če je kdo pri hiši praznoval rojstni dan. Gospodinja je na tak dan skuhalo orehove štruklje in jih zabelila z doma narejenim maslom.

Za večerjo so jedli močnik na vodi, zabeljen z ocvirki, mlečno kašo pa posebno takrat, ko je mati pekla kruh in je kašo spekla zraven v peči. Jedli pa so tudi kisljo mleko s kruhom, krompir v oblicah s soljo, poleti pa tudi kumare v solati.

Ob nedeljah in praznikih je bil jedilnik bogatejši. Za zajtrk so pili mlečno kavo, jedli kruh namazan z domačim maslom in marmelado.

Za kosilo je bila svinjska juha z domačimi rezanci, močnikom ali ribano kašo. Ker so imeli pri Vrbanovih mlin, so si lahko privoščili več močnatih jedi in tudi kruha jim ni primanjkovalo. Če je bil praznik pomembnejši, so seveda skuhalo kokošjo juho.

Poleg juhe je bil „renstan“ krompir in suho svinjsko meso. Solata je bila sestavni del jedilnika, običajno navadna domača, zabeljena z malo olja in domačim kisom. V spomladanskem času so pogosto jedli regrat zabeljen z ocvirki kot samostojno jed s kosom kruha.

Ob nedeljah je bila večerja boljša. Velikokrat so pekli palačinke, cvrtje, ocvrto bezgovo cvetje in jabolčni kompot ali jedli čežano.

Jedilni pribor je bil tudi pri tej hiši aluminijast, žlice pa velikokrat še lesene. Jedli so iz skupnih prstenih oziroma lončenih skled. Miza je bila ob nedeljah in praznikih pogrnjena s prtom, ki so ga pred obedom umaknili.

Pred jedjo je gospodar molil, prav tako po jedi. Gospodar je vedno sedel na čelu mize, tudi za ostale družinske člane je veljalo pravilo, da sedijo vedno na istem prostoru. Ker so jed zajemali običajno vsi iz ene posode, so se morali pošteno potruditi, da so hitro zajemali, če ne so odšli od mize lačni.

Pripoved 84 letne Marije Renko.

Pred šestdesetimi leti so imeli pri Črnetovih skromno in enolično prehrano

Naslednja pripoved je iz ust moje babice Jožefe Črne iz Reka Gozda, ki se dobro spominja prehrane izpred šestdesetih let.

Prehrana je bila zelo skromna in enolična. Zjutraj so ponavadi jedli zelje in žgance, ki so bili koruzni ali ajdovi, moka zanje pa je bila pridelana doma. Zelje je včasih nadomestila repa, zabeljena z ocvirki, če so jih imeli. V pomladnem in jesenskem času so zajtrkovali gobe, ponavadi z jajci ali pa s smetano, seveda ničesar kupljenega.

Opoldne, ko so se zopet vsi zbrali domači, pa je na mizi stala velika skleda krompirja v kosih ali v oblicah, poleg pa latvice kislega mleka. To kosilo je naslednjič zamenjala kakšna svinjska ali goveja juha z zakuhanim rižem, slivami, „knedelni ali nudelni“.

Če so imeli v gosteh kakšne „taberhovce“ – delavce, je bilo kosilo boljše. Mati je pripravila cvrtje, fižolovko s suhim mesom, ričet, pečeno kašo iz krušne peči ali močnik, ki je bil lahko kuhan na mleku ali vodi, ter zabeljen z ocvirki – „zaroštan“. V času med kosilom in večerjo so poleti pojedli veliko solate (zelene, zeljnate, motovilec, regrat) z dodanimi jajci ali fižolom. Ta jih je v poletni vročini nekako osvežila. Pozimi, ko pa ni bilo solate, so jedli suho sadje (jabolka, hruške, češplje) – „krhlje“.

Pred spanjem so večerjali bolj ali manj mlečne jedi. Velikokrat je bila to pečena ali kuhana kaša, močnik, mleko in kruh. Da pa pri večerji ni bilo vedno mleko, je

bil v skledi tudi krompir v oblicah, zraven pa redkev ter sol ali žolca s čebulo in kruh. V času kostanja so ob večerih kuhali ali pekli kostanj.

Ob pustu so postregli s suhim mesom, ki je bila ponavadi krača. Te so bili predvsem zelo veseli otroci, saj v ostalih dneh niso bili deležni mesa. Pustne dni so mizo bogatili tudi krofi, flancati ter štruklji. Krofi so bili kot „kepe testa“, prav nič niso bili podobni današnjim, ker niso bili polnjeni z marmelado. V velikonočnih dneh so imeli potico, običajno orehovo, redko pa tudi pehtranovo.

Kot danes so tudi takrat poslikali jajca – pirhe, le da ni bilo toliko barv in raznih sličic. Za božič so imeli kolone in takrat so torej jedli krvavice, mesenke – pečenice, šobelne – kožarce, jetrne klobase, zraven pa skledo surovega kislega zelja. Mati je, kot vse druge dni, spekla kruh.

Zanimivosti

Pred in po jedi so vedno molili očenaš, ki ga je molil gospodar. Vsi člani družine so jedli iz ene sklede, ki je stala na sredi mize. Jedli so večinoma z žlico, redkokdaj z vilicami, nožev skoraj niso uporabljali. Prt so imeli na mizi le ob praznikih.

Pripoved Jožefe Črne, zapisala vnukinja

Premoženjsko stanje družine je vplivalo na vsakdanjo prehrano

Za zajtrk so največkrat jedli pečena ali kuhana jajca s slanino (če je bila). Zraven so pili mleko in čaj pa tudi belo kavo, prave pa še niso poznali. Zraven so jedli kruh, če so ga imeli, če pa ga ni bilo jim je mama naredila šmorn (carski praženec). Jedli so tudi jajca na kruhu. Bili so zelo skromni. Zajtrk je bil zelo zgodaj.

Za malico so jedli predvsem sadje, ki je bilo odvisno od letnih časov. To so bile hruške in slive, grozdje, orehi ipd. Hruške, jabolka in slive so tudi sušili.

Za kosilo so jedli enolončnice, krompir (na razne načine: s fižolom, v oblicah), gobe (z jajci, smetano, krompirjem), žgance, repo, matevža in zelje. Meso so jedli zelo poredko, saj ga niso imeli, oziroma so ga prodali ali hranili za delavce. Kadar pa so ga imeli je bil to ponavadi zajec, perutnina ali prašič. Juhe ni bilo.

Za večerjo so jedli močnik z mlekom, kašo (kuhano ali pečeno), prežganko in kruh. Med tednom v glavnem ni bilo mesa, zato pa je bilo toliko več zelenjave. Meso so jedli le ob nedeljah in praznikih. V nedeljo so zjutraj najprej šli k maši, potem pa so jedli, saj so morali biti tešči. Za kosilo je bila edina posebnost juha iz svežega ali suhega mesa, pa tudi krvavice, pečenice, pečen ali kuhan zajec in meso iz juhe.

Za božič so jedli potico (rožičevo, špehovo, orehovo, ocvirkovo), suho meso in suho juho – iz suhega mesa.

Za veliko noč so jedli žolco, suho meso, potico, hren in jajca, ki so jih barvali tako, da so jih dali kuhat v čebulino listje.

Za pusta so prav tako jedli suho meso in naredili krofe ali štraube. Krofi so bili brez marmelade.

Ob postu so jedli le kakšno juho, ki ni vsebovala mesa, npr. fižolovo juho. Molili so pred in po jedi. Ob obroku so ponavadi pili kompot. Jedli so v skledah z žlicami in redko z vilicami, nožev niso imeli.

Pripoved Vide Marije Koci.

Kaj in kako je kuhala mama Anitinega dedka

Učenka Anita Podlogar je svojo anketo oblikovala takole:

Naslednje podatke sem si zapisala ob pripovedovanju dedka z Vinjega vrha, ki je star enainsedemdeset let. Med tednom (na splošno) je njegova mama, katero so vsi vikali, največkrat pripravila:

- krompir v oblicah z močnikom;
- mlečni močnik;
- sladko zelje (z žganci oz. z matevžem);
- repo (z žganci oz. z matevžem);
- ješprenj (s prekajenimi svinjskimi kožami);
- štruklji (s peteršiljem in ocvirki);
- kuhan fižol, zabeljen z ocvirki, skupaj s krompirjem v oblicah.

Omenjene jedi so bile pripravljene za kosilo, medtem ko so se naslednje pojavljale na mizi, ko je bil čas za malico ali večerjo: žolca, mlečna kaša ali riž, mlinci, zabeljeni z ocvirki, različni preprosti narezki iz domačega svinjskega mesa in domačega kruha, suhe hruške in jabolka. Za zajtrk šmorn oziroma cvrtje in bela kava ali čaj.

Recept za žolco:

Za žolco potrebujemo prekajeno svinjsko meso, v glavnem parklje, kože, uhlje in rilec. Mesne sestavine namočimo v vodo za 12 ur, potem jih operemo in narežemo. Vse to damo kuhat skupaj s celim poprom, soljo, česnom, svežim peteršiljem in lovorjem. Kuhamo 8 ur, vre naj počasi. Ko je žolca kuhana, jo skupaj z vodo pustimo stati, da se ohladi, potem pa jo nalijemo v posode, kjer jo pustimo stati čez noč, da se strdi. Žolca je tako pripravljena. Kdor želi, si jo lahko popopra.

Ob praznikih in porokah so jedli: orehovo potico, svinjsko in zajčje meso, gov-ejo juho z mesom, orehove štruklje in pražen krompir.

Ob pustovanju je mama pripravila krofe. Bili so brez marmelade.

Ob veliki noči so bili na jedilniku pirhi s potico, šunka in suho meso.

Za večino družin na območju naše občine je bilo značilno, da so vsak obed začeli in končali z molitvijo. Vsa družina je zajemala iz ene sklede, jedli so z alu-

PISNI VIRI

MOŽ V KUHINJI

Pri iskanju pisnih virov o jedeh in njihovi pripravi, nam je prišla pod roke tudi knjižica *Mož v kuhinji* – s praktičnimi kuharskimi navodili za moške, avtorja Josipa Vidmarja iz leta 1943.

Josip Vidmar jo je napisal iz lastnih izkušenj. V uvodu je zapisanih enajst zapovedi za domačega kuharja. Ta knjižica je bila mnogim moškim pomemben pripomoček pri pripravi hrane ko so za določeno obdobje odšli od doma služiti kruh v tujino. To je naše moške doletelo že v medvojnem obdobju, po drugi svetovni vojni pa prav tako, saj si mnogi niso našli dela doma ali pa so morali po nalogu podjetja ali ustanove, kjer so bili zaposleni kot strokovnjaki, za določen čas na delo v tujino. Če so morali od doma, so želeli vsaj večji del zasluženega dohodka prinesiti domov, zato so si kuhali sami. Po uvodnem delu sledijo zapovedi za domačega kuharja.

Iz zbirke zapovedi za domačega kuharja:

1. Kuhaj samo to, kar znaš!
2. Pri kuhanju ne imej dobre obleke!
3. Potrpljenje in veselje jamčita za dober uspeh.
4. Kuhaj vedno na ognju in ne na ugaslem štedilniku ali pečici.
5. Jed kuhaj vedno toliko časa, kolikor je navedeno v receptu.
6. Kuhaj vedno določeno količino, torej vedno ne manj ne več.
7. Kuhinjsko posodo pomij takoj po uporabi, nikar ne puščaj umazanih loncev!
8. V začetku kuhanja soli vedno bolj malo, da ne boš jedel preslano.
9. Med kuho ne čitaj romanov ali se ne loti pisanja; jedi romoš med kuho nadzorovati in mešati sicer bo jed romala kam drugam, ne v tvoj lačni želodček.
10. Red – snaga – varčnost! Pomni, da je več dnevov kakor klobas.
11. Ne prijemaj vročih loncev ali kozic z golo roko, saj imaš zato primerno krpo.

Samskemu kuharju priporoča obilen in redilen zajtrk.

„Ako dobro zajtrkuješ te ne bo obšla ob 10. uri tista čudna slabost, da kruli po želodcu“. Zjutraj samski kuhar lahko vstane pol ure prej in si pripravi obilen zajtrk, ne da bi čez dan tratil dragocene ure. Avtor knjižice nadaljuje z naslednjo mislijo: „Nekateri moški se zadovoljijo zjutraj s skodelico črne kave ali čaja, no blagor jim. Iz lastne izkušnje pa vem, da se po dobrem zajtrku počutim bolj krepkega in zdravega.“

Citat iz knjižice Josipa Vidmarja: Mož v kuhinji (1943, str.45)

Za izdaten zajtrk piporoča jajčne jedi, ki so samskim kuharjem najbolj všeč, ker dajo malo dela in za njih pripravo ni potrebna velika kuharska umetnost. Nekaj navodil za jajčne jedila:

Jajce – na volovsko oko, ki se pripravi v par minutah, tako da v ponvici razgeješ malo maščobe, v vročo mast ubiješ jajce in osoliš. Ponev streseš dobro, da naraste.

Jajca cvrta s čebulo – v razgreto ponev z nekoliko maščobe, prideni pol srednje velike na drobno zrezane čebule. Ko prične čebula spreminjati barvo, ubij dve jajci in dobro premešaj, da lepo nakrcknejo, osoli in popraj.

Opisana so tudi navodila, kako se pripravi jajčni paprikaš, jajce s šunko, jajca z jetrno pasteto in jajčni šato, ki človeka krepi takrat, ko je slabega zdravja ali ima slabo kri.

Glavni obrok po mnjenju avtorja naj bi bilo kosilo h kateremu sodijo razne juhe, goveji golaž – moški ponos, močnate jedi in solata.

„Goveji golaž pride v poštev samo, kadar imamo kakega prijatelja na obisku in mu hočemo pokazati svoje moško kuharsko znanje“, pravi avtor knjižice.

Recept za pripravo:

Za štiri osebe vzemi pol kilograma mesa izrecno za golaž. Zreži ga na male koščke in sesekljaj na drobno prav toliko čebule. V kozico deni veliko žlico masti, meso in čebulo - osoli in malo popopraj. To duši približno eno uro, pa ne na prehudem ognju. Nato prideni malo sladke paprike, velik sčepce sesekljanega peteršilja in dva stroka česna. Med dušenjem vedno mešaj, da se ne prismoji. Po uri dušenja dodaj dve žlici paradiznikove mezge in duši še deset minut, med neprestanim mešanjem. Prideni vejico majarona, pol lovorjevega lista, limonino lupinico, en deciliter belega vina in dva ali tri klinčke ter za sčepce cimeta.

Končno dolij približno pol litra vrele juhe ali vode, dobro premešaj in pusti vreti še dve uri. Vsako toliko časa premešaj. Ako vidiš, da je premalo omake, dodaj še vrele juhe ali vode. Pomni, da je ta golaž sočni golaž, zato naj bo čim manj omake. Zadostuje je toliko, da je meso pokrito.

Med močnatimi jedmi so moški najraje pripravljali cesarski pečenjak. Recept za pripravo je naslednji:

V loncu dobro stolci skodelico surovega mleka, malo soli ter tri žlice moke, nato pridaj še stepeni beljak in dobro zmešaj. Ako je testo prereditko dodaj še malo moke. Priporočljivo je tudi, da prideneš za nožjevo konico pecilnega praška. Pomni, da mora biti testo gosto. Tako pripravljeno testo vrzi v ponvico ali kozico, kjer si razbelil nekoliko maščobe (najbolje masla). Ako imaš pečico, pusti pečenjak nekaj časa (10 minut) v pečici, nato pa ga na štedilniku, na odprtem ognju razmešaj z vilicami. Pečenjak je gotov, kadar je lepo rumen.

Recepti iz knjižice Josipa Vidmarja: Mož v kuhinji (1943, str. 35)

Za samskega kuharja so razne solate, bodisi kuhane ali surove, zelo priporočljive. Zakaj? Ker ni treba zgubljeni mnogo časa za pripravo, ker vsebujejo mnogo vitaminov. Razne solate se pripravljajo vedno na eden in isti način. Pomembno je to, da moraš vsako zelenjavo dobro očistiti in oprati v več vodah, posebno poleti.

Priprava vsake solate ali druge presne zelenjave pa je precej enostavna. Vsako je potrebno osoliti, poprati po okusu, dodati strok drobno zrezanega česna. Nanjo se najpreje nalije malo olja ter premeša, nato še kisa.

V knjižici najdemo tudi nekaj nasvetov za pripravo domačih zdravil, kot so zdravilni čaji in zdravilna vina.

Avtor knjižice vsem moškim, ki so se znašli pred tem, da si bodo morali kuhati sami, priporoča naslednje: *Vzemite knjigo v roke in se z dobro voljo in s ščepcem potrpljenja podajte v kuhinjo, k pečici ali k samovarju. Tisti ščepcem potrpljenja naj bo tako velik, da ob morebitnem prvem neuspehu ali polomiji ne odnehate, saj veste, da velja: učen še nihče ni pal z neba.*

SLOVENSKA KUCHARICA

Nekaj zanimivih in pomembnih podatkov o jedeh, kuhinjski posodi in pogrinjkih je našla učenka Ana Palčič v knjigi Slovenska kuharica. Napisala jo je S. M. Felicita Kališnik, učiteljica na gospodinjski šoli. To je osma izpopolnjena in pomnožena izdaja iz leta 1935. Izdala jo je Jugoslovanska knjigarna Ljubljana. V knjigi je opisan kuhinjski pribor, naštetih so navodila za sestavo jedilnika, pogrinjki miz za razne praznike, čajanke, kosila, zlaganje prtičkov za razne priložnosti, jedilniki za vsak mesec posebej, jedilniki za slavnostne obede, postne dneve, za



*Miza,
pogrinjena
za slavnostni
obed*

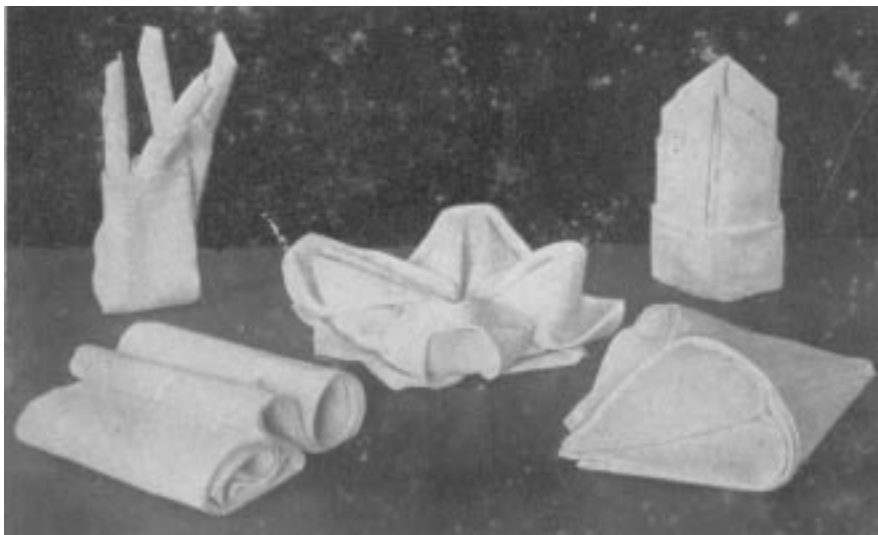
večerje, pozne zajtrke, jedilnike za novodobno prehrano in še številni drugi praktični nasveti.



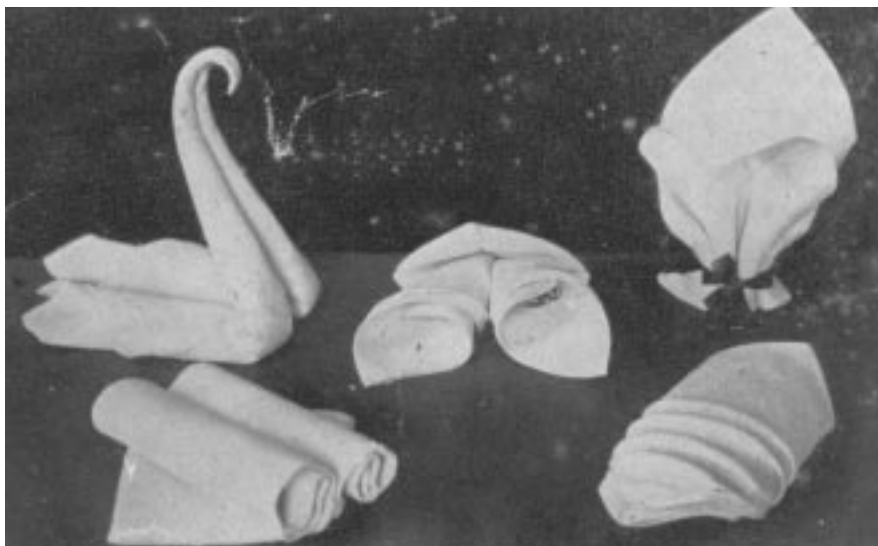
Miza, pogrnjena za malo kosilo



*Okrogla miza,
pogrnjena
za kavo*



Različni vzorci zloženih prtičev (serviet)



V drugem delu svojega prispevka je učenka s sliko in besedo prikazala, kako se pripravijo namizni pogrinjki za razne priložnosti.

Za pripravo hrane so včasih zelo radi uporabljali samokuhar, ker so prihranili čas, jed pa je ostala dlje časa topla in bolj okusna.

SAMOKUHAR

Da samokuhalnik ustreza svojemu namenu, moramo posodo z razgretimi jedili obdati samo s slabimi prevodniki toplote, ker jim le na ta način ohranimo za kuhanje potrebno toploto. Pri tem kuhanju pa ne izgube jedila svojega prijetnega okusa in redilnih snovi, ker iz zaprte posode para ne more uhajati. Samokuhalnik si lahko naredi vsakdo sam. Sestoji iz skrinje, ki naj je zbita iz desk. Pokrov mora skrinjo dobro zapirati. V ta namen je dobro, če se pritrdijo na pokrov in skrinjo zapiralne kljuke. Tudi na konceh skrinje naj se pritrdijo držaji, da se skrinja lažje prenaša. Dno skrinje naj se dobro natlači 5 do 7 cm na debelo s slabimi prevodniki toplote, n. pr. s slamo, žaganjem ali z leseno volno. Najbolj se priporoča fina lesna volna, ki se da dobro natlačiti in ker ne prhni teko hitro kakor slama ali žaganje.

Potem se postavitva v zaboj dva lonca 6-8 cm vsak-sebi, ali se pa postavijo 4 lonci naprej dva eden vrh drugega in potem še druga dva prav tako v enaki razdalji, kakor je povedano za prva dva lonca. Zdaj se zatlačijo še okrog loncev vsi prazni prostori z volno kolikor mogoče tesno prav do pokrova loncev. Tako zatlačeni lonci se parkrat zasučejo, da dobe pravo lego, v kateri bomo pozneje pri kuhanju postavljali lonce z vrelini jedili. Nato se prazni lonci odstranijo. Da pokrijemo lonce tudi povrh, naredimo pod pokrovom skrinje blazinico, nekoliko večjo od votline skrinjinega pokrova. Napolni naj se z leseno volno, da se z njo lahko dobro izpolni prostor med pokrovi loncev in skrinje.

Namesto skrinje se lahko pripravi primerna košara, ki pa jo je poprej treba dobro obložiti s kakim starim časopisnim papirjem in šele potem natlačiti s slabimi prevodniki toplote, kakor že povedano. Votline za lonce in površje med votlinami lahko prevlečeš s kako močno tkanino, ki jo pritrdi ob stenah z majhnimi žebeljčki.

Posoda, v kateri kuhamo jedila, je lahko železna emajlirana, prstena ali pločevinasta emajlirana ali drugače; vendar se priporoča uporaba emajliranih posod, ker se hitreje segrejejo in ne vplivajo nanje različne kisline. Tudi se priporočajo lonci z gibljivimi ročaji, ki se zapognejo tesno čez pokrove, da ne more uhajati para iz loncev.

Uporaba samokuhalnika je zelo preprosta. Posode, v katerih nameravaš postaviti v skrinjo jedi, napolni z njimi tako, da manjka pri vsaki posodi komaj za dva prsta do pokrova. Zdaj postavi posode z jedimi na vroč štedilnik, jih osoli, zabeli in prideni potrebne začimbe. Tako pripravljene jedi naj stoje na vročem prostoru, da zavro ter vro določen čas. Čas predkuhanja je odvisen od kakovosti živila, ki ga hočemo postaviti v samokuhalnik. Meso n.pr. naj vre 20–25 minut, leča in ječmenček 20–25 minut, suh fižol, grah, posušene zelenjave, prekajeno meso je treba zvečer pred uporabo namočiti ter zjutraj predkuhati 20–30 minut.

Kar se tiče bolj mehkih živil, n.pr. riž, kaša, ribana kaša, rezanci, makaroni, cmoki in slično zadostuje kratko predkuhanje 5–7 minut.

Ker se jedi v samokuhalniku z močjo zaprte pare zmehčajo, je skrbeti za to, da živila dobro vro in da loncev ne odkrivamo neposredno, preden jih nameravamo postaviti v samokuhalnik in da jih postavimo vanj kolikor mogoče hitro, pokrijemo z blazino in pokrovom in zatakujemo s kljuko. Zato je dobro, da ti pomaga še kdo, kadar moraš naenkrat več posod postaviti v samokuhalnik.

Jedila morajo ostati v samokuhalniku 4–6 ur, pa tudi dalje jih lahko pušiš, ne



Samokuhar

da bi jim kaj škodovalo na obliki in barvi, pač pa trpi okus in se izgube vitamini; moremo jih nadomestiti s solato ali sadjem. Medtem ko so jedi v samokuhalniku, ga nikdar ne smeš odpirati. Če bi ga vendarle odprla iz katerega koli vzroka, bi morala jedi iznova zavreti in postaviti nazaj.

Kadar hočeš pripraviti obed iz živil različne kakovosti, moraš paziti na to, da so vsa jedila enako dolgo v samokuhalniku, in sicer toliko časa, kolikor je treba za najtrša jedila, ker mehkejšim jedilom, kakor že rečeno, nič ne škoduje, ako čakajo v skrinji na ona jedila, ki jih je treba dalje časa kuhati.

Če imaš samokuhalnik pripravljen za več posod, pa hočeš katerikrat kuhati morda samo v eni ali dveh posodah, takrat je dobro, da zavreš v vseh ostalih posodah vodo ter jo postaviš z jedili vred v

samokuhalnik. Na ta način se ti jedila skuhajo bolje in imaš s kuhanim obedom vred tudi vročo vodo, da lahko po obedu pomiješ posodo. Samokuhalnik odpri po vsaki uporabi, da se prezrača.

Jedila, kuhana v samokuhalniku, so z malimi izjemami zelo dobra, samo da se prej, preden jih postavimo v samokuhalnik, dobro pripravljena. Tudi se priporoča samokuhalnik zato, ker se s tem prihrani mnogo časa, zlasti pa kuriva.

Kako pripravno je to na deželi, če zna gospodinja uporabljati samokuhalnik. Lahko že zjutraj, ko kuha zajtrk, obenem pripravi in postavi jedila za kosilo v samokuhalnik. Tako opravlja lahko nemoteno ves dopoldan druga opravila, ne da bi skrbela za kosilo. Opoldne samo odpre skrinjo in takoj lahko postavi kosilo na mizo.

Tako tudi, ako gredo kdaj delavci daleč od doma na delo v gozd, na travnike ali njive, jim gospodinja lahko pripravi že pred odhodom v samokuhalniku obed, postavi skrinjo s kosilom na voz pa se odpeljejo z njim; odprejo si jo lahko sami. Gospodinji je pa prihranjene mnogo skrbi, kdo bo peljal ali nesel kosilo.

*Dobesedni prepis iz kuharske knjige Slovenska kuharica
(Kališnik 1935, str. 652–655)*

ZAKLJUČEK

Razpisana tema letošnje raziskovalne naloge je učence zgodovinsko raziskovalnega krožka ponovno vzpodbudila k brskanju po naši preteklosti. S prvimi zelo mikavnimi obljubami učencev, kaj vse bodo zbrali in prinesli, koliko ljudi poznajo, ki veliko vedo o starih jedeh in katere knjige so že prebirali, smo kmalu opravili.

Ko je tista začetniška zagnanost minila, smo se lahko resno lotili dela. Po že ustaljenem načinu dela smo najprej naredili načrt dela. Lotili smo se iskanja zgodovinskih virov, seveda v prvi vrsti ustnih.

Pri iskanju virov smo se spomnili našega dela iz pred petih let, ko smo raziskovali gradove v naši občini in pri tem delu spoznali gospo Cirilo Gradišek. Gospa je izredno bistra, ima odličen spomin, njene pripovedi so pravi zaklad vedenja o naši krajevni preteklosti, obenem ima izjemen dar za pripovedovanja in prijeten pristop do učencev – spraševalcev.

Gospa Cirila Gradišek nam je v največji meri pomagala pri nastajanju naše raziskovalne naloge saj sta njena mati Rezi in najboljša prijateljica Malka Kavšek kuhali na gradu Bogenšperk. Tako smo z njeno pomočjo zvedeli, kaj so jedli na gradu v prvi polovici 20. stoletja. Kaj vse so kuhali poleg že opisanih jedi, bo najlažje spoznati iz priloge k tej nalogi, ki je rezultat na roke zapisanih kuharskih receptov gospe Cirile Gradišek, ki jih je zapisovala po pripovedi svoje matere in prijateljice. Knjižica s kuharskimi recepti je datirana z letnicama 1937 in 1944. Nekaj receptov je napisanih v nemščini, prav tako tudi spričevalo Ciriline matere ter dva jedilnika iz leta 1911.

V drugem delu naloge smo predstavili vsakdanji in praznični kmečki jedilnik. Vsi štirje prispevki imajo veliko skupnega. Več ali manj se jedi od družine do družine ponavljajo. V glavnem so bile med tednom na jedilniku najbolj tipične jedi: žganci, zelje, repa, krompir v kosih, v juhi, v oblicah, ješprenj, fižol, poleti tudi razna zelenjava, močnik ali kaša. Mesa med tednom praviloma niso jedli, razen ob večjih delih in to seveda delavci oz. taberharji.

Ob nedeljah in praznikih je bil jedilnik bogatejši. Običajno so kuhali juho iz svinjskega mesa, poleg praženega krompirja so jedli tudi meso in solato, včasih pa še kakšno sladico.

Praznične jedilnike so obogatili s potico, suhim mesom ali šunko. Tudi pijača je bila iz domačega pridelka. Kompoti so bili na razpolago vsak dan, za praznike pa tudi vino in žganje za odrasle in obiskovalce. Doma je bila kuhana tudi marmelada in maslo, ki ga je gospodinja pripravila sama.

Kuhinjski pribor je bil skromen. Jedli so iz skupnih posod. Običaj, ki je bil prav tako tipičen za kmečke družine, je bil povezan z molitvijo pred in po jedi.

Tretji del naloge je povzetek dveh pisnih virov. V knjižici Mož v kuhinji smo z največjim zanimanjem prebirale zanimive zapovedi avtorja možem v kuhinji. Povzeli pa smo še nekaj drugih omembe vrednih vsebin.

V Slovenski kuharici z leta 1935 smo našli nekaj danes manj znanih ali celo nepoznanih vrst kuhinjskega pribora ter različne vrste namiznih pogrinjkov. Našo nalogo smo končali z opisom samokuharja, ki je imel takrat podobno vlogo kot danes ekonom lonec.

NEZNANE BESEDE

- emajlirana posoda:** položena posoda
krhlji: posušene jabolčne rezine
prežganka, prežganje: juha, v maščobi prepražena moka, zalita rabi za zagostitev omak, juh in zelenjave
renstan: pražen krompir
sekvester: (lat.) oblastna zaplemba
taberhar: kmetijski delavec, najet za delo vsak dan posebej
Vezuv: 1281m visok aktivni vulkan ob Neapeljskem zalivu

VIRI IN LITERATURA

Pisni viri

- Bunc, S. (1991) Slovar tujk, Maribor
Godec, I. (1990) Obnova gradu Bogenšperk, Litija
Kališnik, S. M. Felicita (1935) Slovenska kuharica, Jugoslovanska knjigarna, Ljubljana
Leksikon Cankarjeve založbe (1988) Ljubljana
Otošec, B. (1990) Valvasorjev Bogenšperk, Ljubljana
Reisp, B. (1983) Janez Vajkard Valvasor, Ljubljana
Vidmar, J. (1943) Mož v kuhinji (praktič na navodila za moške), Ljubljana

Ustni viri

- Pripovedovali so :
- gospa Cirila Gradišek
 - gospa Milka Marija Renko
 - gospa Jožefa Črne
 - gospa Vida Marija Koci
 - gospod Jože Zupančič