

PRISPEVEK V SLOVENSКИH NOVICAH, 22.3.2013

Ker so solili ravno prav, niso zaljubljeni

Objavljeno: 22.03.2013 21:45

Avtor: Lovro Kastelic

Osnovnošolci nadaljujejo tekmovanje v obujanju slovenske kulinarčne dediščine.



LJUBLJANA – »A ste prvič tukaj?« je povprašal vele mojster s kuharskim klobukom **Janez Bratovž** alias **JB**. Da, prvič, ampak ne bi zdaj o tem, še posebno ker se je pri njem na Miklošičevi trlo otrok. Pa ne kar nekaterih, tam je bila namreč slovenska, tokrat ljubljanska kuharska bodočnost! To je bilo seveda takrat, ko smo se navdušeno gibal v okvirih obujanja slovenske kulinarčne dediščine med vsemi tistimi močnatimi in ribjimi jedmi.

Slečena postrv

Bratovž, recimo mu genij, je hodil od mize do mize. In ocenjeval. Deset miz, deset osnovnošolskih ekip. Iz ljubljanske regije. Od Polja do Vrhnike, od Tomačevega do Trnovega, od Vižmarij do Sostrega.

»Zares sem presenečen!« je nadaljeval Bratovž. Presenečeni so bili tudi gostje, ki so takrat pri njem vrhunsko malicali. Pri jedi se sicer niso pustili motiti, no, na vsake toliko so le ošinili s pogledom, radovedno so pogledali proti navihani, a še kako sposobni mladeži.

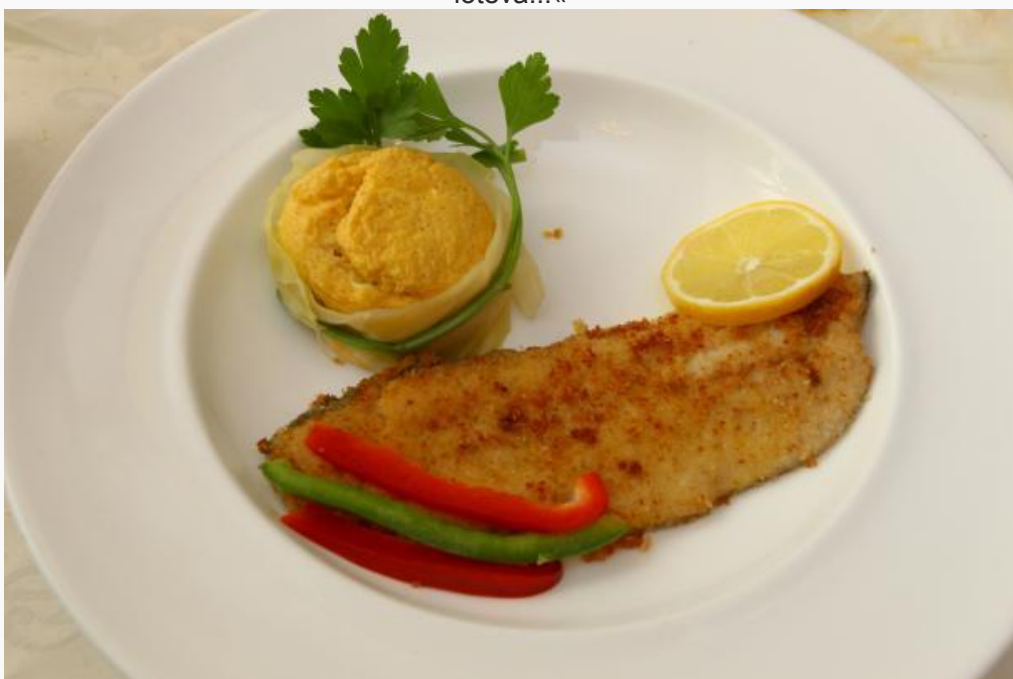
»Da imajo že takole majhni toliko spretnosti in znanja, to, to je res navdušujoče!« je moral priznati.

In kaj mu je bilo še posebno všeč?

Preberite več: **Mladi kuharji z recepti naših babic**

»Tista postrv, ki so ji slekli kožo, ki je bila prešpikana, tisto se mi je zdelo zares zanimivo!« je dejal. Razmišljal je o **Neži**, **Pii**, **Maruši** in **Eli**, sedmošolkah iz Tomačevega, ki so ravno pripravljale tako imenovano pretaknjeno ribo s slanino, to, to mu je dišalo!

»Veste, težko je najti tipično jed iz Tomačevega,« je priznala njihova mentorica **Andreja Zrimšek**, a na koncu koncev jim je popolnoma uspelo. Z ekipo Tomačevk! O **Karin**, **Sari**, **Lauri** in **Niki**, prav tako iz sedmega razreda OŠ Jožeta Moškriča, se je govorilo že pred dogodkom, med njim in tudi po njem. Punce so se lotile zares tiste prave ljubljanske jedi, imenovala se je ljubljanska jajčna jed. »Tudi jaz sem že prej opazil to jed,« je dejal Bratovž, etnolog Janez Bogataj pa pridal: »Prav vesel sem, da ena izmed šol pripravlja to jed, ki je tako tradicionalna in tako izzivalna, da bi pravzaprav morala imeti svoje mesto v ponudbi ljubljanskih restavracij in gostiln.« Nakar je njegov predavateljski glas postal nekolikanj otožnejši: »Žal pa se tega nihče ne loteva...«



Ljubljanci pojma nimamo o lastni in avtohtoni kuhinji. Pojma nimamo! Vodniki turistom najraje priporočajo kar burek, češ da je to tipično. Pa ni! O zares tipičnih skutnih palačinkah, že omenjeni jajčni jedi, ljubljanskem štruklju, tej klasični krmi iz 19. stoletja, pa o štokfišu (polenovki s krompirjem), raznoraznih tortah ter o prazničnih in vsakdanjih jedeh, ki so jih v času industrializacije s seboj prinesli prišleki, ne vemo praktično nič, nula! Zakaj je tako, smo premišljevali, Bogataj pa nam je odpredaval: »Prvič – zaradi vašega družinskega in osebnega okolja, ki vam ni zaupalo teh informacij; drugič – zaradi vašega šolskega okolja, ki vam prav tako ni postreglo s temi informacijami; tretjič – zaradi sodobnega medijskega okolja, ki vam ni podalo teh informacij; in četrtič – ker niste prebrali nobene knjige o teh stvareh!«

Prav zamislili smo se, kot Ljubljančan sem se počutil kot vkopan, še več, kot nekakšen praznoglavec!

Pozabljena jajčna jed

Nakar smo se podali na krajšo ekskurzijo, se prepustili mladim kuharicam in kuharjem in slednjič le opazili jajčno jed, o kateri je govoril Bratovž in o kateri je razpredal Bogataj. In kaj smo videli?

Laura nas je nemudoma podučila: »Jed je sestavljena iz treh kuhanih rumenjakov in treh nekuhanih rumenjakov!« In nadaljevala: »Potem smo staro žemljo namočili v mleku in jo razdrobili. V sneg smo stepili še beljake, vse skupaj zmešali, pridali gobe, ovili v zelje ... Simpl!« Dekleta so spekle še postrv in ustvarile ajdove srčke po podobnem receptu, iz katerega je tudi ljubljanska torta iz ajdove moke. Namesto figove so raje uporabile malinovo marmelado in vse skupaj olepšale s sladko smetano in čokoladnimi okruški. »Nesite že v pečico!« je zahtevala mentorica.



Seveda so zmagale! Kakor tudi ekipa Barjancev iz vrhniške OŠ A. M. Slomška. **Meta, Lara, Tinkara in Tijan**, ki so s seboj pripeljali še malega harmonikarja Jošta, ki se, kot se za Vrhničana spodobi, piše Cankar, so ocenjevalce navdušili z vrhniško ribjo juho iz petih vrst rib (krapa, mreene, postrvi, rdečeperke in ploščiča) in zelenjave ter vrhniškimi štruklji s suhimi slivami. Napredovanje v polfinale je v otroški delirij spravilo tudi Super punce iz OŠ Vižmarje Brod. **Anja, Ana, Maruša in Gorja** iz petega in šestega razreda so žirijo osupnile s piščancem, v katerega so nadevale potočne rakce, vse skupaj pa obogatile s hrenovo omako ter ajdovimi štruklji z orehi. »Za hip smo se vrnil nazaj v ljubljansko meščansko kuhinjo iz 19. stoletja,« je povedala njihova mentorica **Helena Videnič Sterle**.

Nikakor pa ne smemo pozabiti Trnovčkov iz OŠ Trnovo, ki so opozorili z dovršenim okusom. Ta pri tako mladih sicer pogosto izostane, na kar je opozoril tudi Bogataj: »Menda vsak zaljubljen trikrat soli. Očitno še niste zaljubljeni?!«

Pri Bratovžu je tedaj spet zaigrala harmonika. **Blažu** iz petega razreda OŠ Polje je pripadla čast, da je pripravil testo za štruklje. Blaž je suvereno mesil, menda si želi postati kuhar. Bomo videli, kaj bo pokazal čas. Dve leti mlajša Lona se je predstavila s kanapeji, s povsem njenim izumom, iz kozjega sira, korenja in zelja.

»Lona pridi se slikat!« jo je povabila Vanja Mramor, njihova usmerjevalka. Obujanje slovenske kulinarične dediščine je predvsem ljubezniv dogodek, ki razsvetljuje. Nas, vas in njih.

Mladi so kuhali tudi v Velenju

V moderno zasnovanem in tehnično dovršenem okolju velenjskega studia, pravzaprav Gorenjevega salona, se je nadaljevalo obujanje slovenske kulinarične dediščine. Svoje kulinarično znanje so tokrat prikazale tudi ekipe iz širše savinjske regije. Med deseto in dvanajsto uro je tako dišalo daleč naokoli. Tekmovalne skupine so tokrat za nianso znižale standard prikazanega, vedeti moramo, da je omenjena regija kulinarično izjemno bogata, vsekakor pa so osnovnošolci iz Vojnika (s krapovim golažem in proseno kašo s suhimi slivami), Slovenskih Konjic (s postrvjo v koruzni obleki in krompirjem z ohrovtom) ter Mozirja (s postrvjo v timijanovi omaki in ajdovo kašo z jurčki) dokazali, da nam za kuharski naraščaj niti v teh krajih ni treba skrbeti. V en glas so namreč povedali, da jim je raziskovanje kulinaričnega področja, veščin in okusov nasploh v veliko veselje in da tega nikakor ne mislijo prenehati!