

Dežela, kjer je KROMPIRJEVA JUHA SPECIALITETA

Hrana Spodnje Frankonije je zelo nasitna in prav nič lahka, krompir pa je, podobno kakor pri Slovencih, njen pomembni del. Vino polnijo v temno zelene trebušaste steklenice »Bocksbeutel«.

F NEVENKA GAJŠEK
finance@finance.si

Tokrat je posebej za Finance Weekend gastronomijo svoje domovine predstavila Sandra Weber, mlada Nemka, ki v Sloveniji živi pet let in je tudi članica Slovenskega mednarodnega združenja žensk Sila (Slovene International Ladies Association). Slovenija ima za gospo Sandro še poseben pomen: v času bivanja pri nas se je poročila, tu se je rodila njena zdaj triletna hčerka Karlotta. Njen mož je prav tako Nemec, ki v Sloveniji dela pri nemškem podjetju gospodinjstkih aparatov v Nazarjah, kamor se iz Ljubljane vsak dan vozi v službo. Sandra je diplomirana vzgojiteljica in je doma svoj poklic opravljala osem let, v Ljubljani, kjer zdaj živijo, pa je predvsem mama, žena in gospodinja. Njena v Ljubljani rojena hčerka obiskuje slovenski vrtec, kjer se je dobro naučila tudi slovenščine, a tudi Sandra obvlada dovolj našega jezika, da zlahka nakupuje na tržnici in se sporazumeva o vsakdanjih rečeh. Pri nas bodo do prihodnjega poletja, potem pa jih bo moževa službena pot zanesla spet drugam.

Za Weekend je gospa Sandra skuhalo in predstavila nekaj značilnih jedi svojega domačega območja. Nemčija je razdeljena na 16 zveznih dežel in kulinarika oziroma gastronomija se po posameznih delih države precej razlikuje. Sandra Weber in njen mož prihajata iz nemške zvezne dežele Baden-Württemberg, katere glavno mesto je Stuttgart, oziroma, natančneje, iz Spodnje Frankonije na jugozahodu Nemčije.

Karlsruhe, na primer, kjer je gospa Sandra študirala, je na meji s Francijo, njeno rojstno mesto Wertheim am Main pa leži na deli rek Tauber in Main. Njen domači kraj je najbolj znan po odličnem vinu, srednjeveškem središču in gradu, vinogradi pa se raztezajo tudi v mestu. Spodnja Frankonija je zelo zelen del dežele z okoli 23 tisoč prebivalci, priljubljen zaradi številnih možnosti za pohodništvo, kolesarjenje in izlete, poleg Wertheima pa sta zanimivi stari mesti tega območja na primer tudi Würzburg in Miltenberg. Spodnja Frankonija je med drugim tudi dežela odličnega vina in številnih vinogradov.

Slivovka po večerji

Značilna za celotno Frankonijo, ne le Spodnje, je tudi posebna oblika steklenice za vino, ki ji pravijo Bocksbeutel. To je trebušasta steklenica za rdeče in belo vino v obliki elipsoida, kakršno uporabljajo za svoje vino mateus tudi na Portugalskem. Hrana Spodnje Frankonije je po besedah gostiteljice v marsičem podobna slovenski, zlasti po srčnosti, s katero jo pripravljajo. Po večerji pogosto postrežejo s kakovostno domačo slivovko, nam pa je gospa Sandra po degustaciji vseh značilnih dobrot, ki jih je skuhalo in podrobno razložila njihovo pripravo, postregla z zeliščnim likerjem iz več kot 90 različnih zelišč in 42 odstotki alkohola killepitsch, ki ga izdelujejo od leta 1858 in je lokalna značilnost, ki je ni mogoče kupiti kjerkoli oziroma ni splošno razširjena kakor nekatere druge trgovske znamke zeliščnih likerjev, kakršna je na primer Ramazotti.

Značilne jedi

Gospa Sandra je za Weekend pripravila izključno lokalno značilne jedi. Tako je bila na jedilniku frankovska krompirjeva juha (Fränkische Kartoffelsuppn), polpeti iz zelene pire (Grünkernschrot) in zelena solata s prelivom, mesne kroglice (Königsberger Klopse) s kuhanim krompirjem ter sladica iz jabolk (Apfelbloatz). Krompirjeva juha, jedi iz zelene pire in bloatz so regionalne jedi, mesne kroglice pa značilna jed vzhodnega dela države. Lokalnost jedi nakazujejo tudi njihova imena oziroma zapisi: pri zapisu frankovske juhe (Suppn) ne gre za napako, temveč frankovsko narečje, ki se od nemškega knjižnega jezika precej razlikuje, celo tako zelo, da ga drugi Nemci ne razumejo. Vendar ne gre za kakšen mali dialekt, temveč za frankovski jezik, ki ga govori okoli tri milijone ljudi. Veliko različnost med obema jezikoma ponazori že navedba izrazov dober tek in na zdravje: nemška Einen guten Appetit (dober tek) in Prost (na zdravje) sta v frankovskem jeziku N' Gude oziroma Zum Wohle.

Neprevedljivi bloatz

Lokalno izvirnost in posebnost nakazuje tudi bloatz, ki je neprevedljiva beseda za sladico iz testa in sadja ter jo je mogoče razložiti le opisno. Za bloatz ima svoj recept vsaka gospodinja Spodnje Frankonije, gre pa za podobno značilno sladico, kakor je naša potica. Podobnost ni v sestavinah ali videzu, temveč v odnosu do nje in njeni neprevedljivosti. Bloatz je pravzaprav oblika, kakršno ima nizek, raven pekač, v katerem se jed peče, zato je jed ustrezno tanka. Gospa Sandra je pripravila jabolčni bloatz, ki smo ga



” Pri nas velja krompirjeva juha za preprosto kmečko jed, ki je navadno najbrž ne bi uvrstili na slavnostni jedilnik ob posebnih priložnostih. V Spodnji Frankoniji pa je krompirjeva juha glavna jed celo na njihovi tradicionalni poroki.

pokusili nazadnje, kot sladico, čeprav običajno Nemci Spodnje Frankonije bloatz jedo ob krompirjevi juhi. Pripravljajo ga tudi s slivami, češnjami, rabarbaro ali katerim drugim sadjem, jedo pa ga bodisi toplega bodisi hladnega. Najprej pripravijo testo iz pol kilograma moke, 75 gramov sladkorja, koščka kvasa, ščepeca soli, četrtilitra mlačnega mleka, 80 gramov sto-

pljenega masla, enega jajca in zavitka vaniljevega sladkorja. Testo pustijo eno uro počivati, da vidno naraste na dvojno količino. Razvaljano testo dajo v dobro namaščen nizek pekač in nanj tesno drugo ob drugem naložijo dva kilograma na tanke rezine narezanih jabolk. Na to prelijejo zmes iz sto mililitrov smetane, petih jedilnih žlic sladkorja, treh rumenjakov



■ Polpeti iz mlete zelene pire (Grünernschrot)



■ Nemške mesne kroglice s sladko-kislo omako s kaprami in kuhanim krompirjem



■ Polpeti iz mlete zelene pire in zelena solata z zeliščnim prelivom



■ Tradicionalna frankovska krompirjeva juha



■ Sandra Weber s hčerko Karlotto in bloatz, tradicionalna jed z jabolki ali drugim sadjem

in treh beljakov. Pečejo v pečici pri 175 stopinjah od 30 do 40 minut.

Polpeti iz zelene pire

Nekaj posebnega in za nas drugačnega, celo neznanega, je nezrela mleto zelena pira, ki jo mora gospa Sandra prinesiti od doma, saj je v Sloveniji ni mogoče kupiti. Iz nje je pripravila odlične vegetarijanske polpete, in sicer tako, da je najprej zeleno piro kuhala tako dolgo, da je nastala gosta kaša. To je ohladila, nato pa vanjo dodala dve namočeni in na koščke narezani zemlji, dve jajci, po dve žlički sesekljane peteršilja, čebule in korenja, začinila s soljo, poprom, muškatnim oreščkom in majaronom, nato pa zmes dobro pregnetla. Tako doblje-

no gladko zmes je oblikovala v polpete, te pa z obeh strani pekla v vročem olju do hrustljivosti. Še posebej všeč nam je bila zelena solata s prelivom iz kisle smetane, mlade sesekljane čebule, drobnjaka, peteršilja, oljčnega olja, soli, popra, muškatnega oreščka, gorčice in balzamičnega kisa. Vse sestavine za preliv je dobro pretresla v ročnem šejkerju.

V dirndlu za štedilnikom

Povsem drugačna kakor naša krompirjeva juha je frankovska krompirjeva juha. Morda niti ne toliko po okusu, čeprav se slovenska in frankovska nekoliko le razlikujeta, temveč po statusu in pomenu, ki ga ta jed ima. Pri nas velja za preprosto kmečko jed, ki je običajno najbrž ne bi uvrstili na slavnostni jedilnik ob posebnih priložnostih. V Spodnji Frankoniji pa je krompirjeva juha glavna jed celo na njihovi tradicionalni poroki. Tako bi na primer na poročnem slavu najprej jedli govejo juho z rezanci in tafelspitz, šele nato pa glavno jed, torej krompirjevo juho. Znano je, da v nekaterih nemških deželah (pa tudi v Avstriji in še kje) ob praznikih in pomembnih dogodkih ženske nosijo tradicionalno oblačilo dirndl in tudi gospa Sandra ga je za predstavitev kulinarike svoje dežele. To tradicionalno oblačilo sestoji iz bluže, korzeta, dolgega krila in predpasnika, nastalo pa je na podlagi podeželske alpske noše. Gostiteljica je razložila, da obstaja posebna skrivnostna govornica dirndla, s katero ženske sporočajo na primer, ali so samske ali ne, na kar kaže to, kako je zavezan.

Gostiteljica je frankovsko krompirjevo juho pripravila kot začetno jed. Je preprosta, a dobra in nasitna, poseben okus ji da dodani naribani muškatni orešček. Za štiri osebe potrebujemo 600 gramov krompirja, po en kos korenja in čebule ter po polovico stebela zelene in pora, tri jedilne žlice na drobne kocke narezane slanice, dva lovorova lista, majaron, sol in poper, po želji (neobvezno) malo belega vina in smetane. Po receptu gospe Sandre krompir, korenje, zeleno, por in čebulo narežemo na manjše kocke. V velikem loncu najprej na slanini prepražimo čebulo, nato pa dodamo drugo zelenjavo, nekoliko dušimo in nato zalijemo z litrom vode ali jušne osnove ter dodamo začimbe. Ko juha zavre, jo kuhamo približno 15 minut, nazadnje odstranimo lovorova lista in jo s paličnim mešalnikom mešamo, da postane kremasta, po želji dodamo malo smetane, obvezno pa nazadnje v juho naribamo muškatni orešček.

Tako drugačne mesne kroglice

Na splošno bi lahko rekli, da je hrana Spodnje Frankonije zelo nasitna in prav nič lahka, krompir pa je, podobno kakor pri Slovencih, njen pomemben del. Mesne kroglice iz mletega govejega mesa s kuhanim krompirjem so, kakor je povedala gostiteljica, značilna jed vzhodnega dela Nemčije. Na prvi pogled se morda zdi, da mesne kroglice pač ne morejo biti kakšna posebnost ali značilna narodna jed in da podobno jed pripravljajo tudi marsikje drugje po svetu. A vendarle so bile mesne kroglice gospe Sandre nekaj posebnega in drugačne kakor katere druge. Kar napravi jed drugačno, čeprav je na prvi pogled enaka kot drugje, so namreč pogosto začimbe, zelišča in drugi dodatki ter način priprave in postrežbe - in tako je tudi v tem primeru. Mesne kroglice po nemško kuhajo v omaki, ki ji značilen okus in aromo dajo zlasti kapre, kis in sladkor. S to slastno, ravno prav gosto sladko-kislo oma-



Za najboljša vina veljajo tista z vinogradniškega posestva Bürgerspital v Würzburgu. To je eno najstarejših vinogradniških posestev v Nemčiji, ki ima okoli 110 hektarjev vinogradov.



■ Značilna steklenica Bocksbeutel

ko, ko prežganju iz moke in masla ob stalnem mešanju dodajo mleko, nazadnje pa še kis, sladkor in kapre skupaj z njihovim lastnim sokom, prelijejo mesne kroglice, zraven pa ponudijo kuhan krompir.

Silvanec z najboljšim vinskim izrazom

Seveda k dobri hrani sodi tudi pijača. Čeprav je Frankonija predvsem dežela piva, saj je na tem območju okoli 380 pivovarn in je v Zgornji Frankoniji celo kraj, ki je v Guinnessovi knjigi rekordov naveden kot kraj z največ pivovarnami na prebivalca, je Nemčija tudi dežela odličnega vina. V Spodnji Frankoniji veljajo za najboljša vina z vinogradniškega posestva Bürgerspital v Würzburgu. To je eno najstarejših vinogradniških posestev v Nemčiji, ki ima okoli 110 hektarjev vinogradov. So med ustanovitelji nemškega združenja nemških pridelovalcev vrhunškega vina. Lega in tla njihovih vinogradov ter ustrezno podnebje ustvarjajo ugodne razmere za pridelavo vina izjemne kakovosti. Večinoma pridelujejo silvanec, trte te sorte pa so v svojih vinogradih prvič zasadili že leta 1334. Čeprav je morda najbolj značilna nemška sorta vina rizling, pa je prava zvezda Frankonije silvanec, tu ta sorta dosega svoj najboljši izraz. Vina frankovske regije so posebna tudi zato, ker jih polnijo v temno zelene trebušaste steklenice Bocksbeutel. Dober frankovski silvanec je sveže, okusno, lahko vino, s sadnimi aromami po hruški, zelenem jabolku, z živahno kislino in mineralnim pookusom.

Webrova je značilne frankovske jedi dopolnila z rizlingom. Med našimi vini ji je všeč Lisjakov teran, med slovenskimi jedmi pa ima rada joto, ričet in gobovo juho.