



► Različne jedi, ki sta jih pripravili in predstavili Vesna Nisha in Koki: riž v Gudžaratu jedo na koncu obroka, ne ob posameznih jedeh.



► Zelenjavne rezine v čičerkinem testu (vegetable bhajia)



► Koki z ozkim lesenim valjarjem valja testo za indijski kruh puri.

► K...
potis...

Dežela, kjer n...

Gospe Vesna Nisha Gosalia Dolinar in Koki Veber sta predstavili, kaj in kako kuhajo v indijski zvezni državi Gudžarat, ki je ta čas najbolj uspešno območje na orjaški podcelini. To je tudi domovina največjih indijskih milijarderjev, tam je bil rojen Gandhi.

Nevenka Gajšek, publicistka
Fotografije: Irena Herak
finance@finance.si

Tokrat sta ekskluzivno za Weekend različne jedi pripravili in predstavili dve Indijki, in sicer sedanja predsednica slovenskega mednarodnega združenja žensk SILA (Slovene International Ladies Association) Vesna Nisha Gosalia Dolinar in ena najstarejših (po stažu, ne letih!) članic Sile Koki Veber. Koki in Nisha, mati in hči, nista le začasni gostji naše domovine, ampak sta s Slovenijo za vedno povezani, saj sta si tu ustvarili družino. Nisha je postala predsednica združenja SILA, katerega članica je že od leta 2002, na začetku letošnjega leta, medtem ko je Koki ena izmed ustanovnih članic in torej aktivna v tem društvu že od začetka.

Koki, najbolj znana slovenska Indijka

Lahko bi rekli, da je Koki najbolj znana Indijka v Sloveniji, saj je tu že dolgo – z možem, tudi Indijcem, ki je študiral v Ljubljani, sta v Ljubljano prišla leta 1970. Nekateri se Koki še spominjajo kot postavne črnolase dolgolasko v indijskem sariju, ki je bila pred davnimi leti, ko je začela delati v indijski trgovini na Kolodvorski v Ljubljani, za ne preveč svetovljansko Ljubljano prava atrakcija. Njeno pravo ime je Kokila, kar pomeni kukavica, hči Nisha, po slovensko tudi Vesna, pa ima ime po jutranji zori.

Ne jedo ničesar, kar raste pod zemljo

Koki je vedno rada in veliko kuhala ter s hrano in oblačili (sarijem)

predstavlja Indijo. Leta 1990 je odprla svojo trgovino z indijskimi izdelki in do danes razširila dejavnost po vsej Sloveniji. Nisha Vesna (mama jo kliče z indijskim imenom) se je rodila v Ljubljani, kjer je tudi hodila v osnovno in srednjo šolo, zato je njena slovenščina brezhibna in brez najmanjšega tujega naglasa. Študirala je v Ameriki, kjer je po diplomu tudi nekaj časa delala, a ko je spoznala sedanjega moža Slovenca, se je vrnila v Slovenijo. Kot predstavnica za stike z javnostjo je Vesna Nisha delala na gospodarski zbornici in ministrstvu za zdravje, a je za uresničitev želje pustila redno državno službo in odprla svojo indijsko restavracijo v Stari Ljubljani, ki uspešno deluje že sedem let.

Indija je seveda ogromna država, zato so med posameznimi območji in zveznimi državami (teh je 28) velike razlike, geografske, družbene, verske in kulturne, kar se kaže tudi v kulinariki ter prehranjevalnih navadah in drugih običajih držav in zveznih ozemelj (teh je sedem). Družina Nishe in Koki izhaja iz zvezne države Gudžarat na severu Indije, ki je ta čas najuspešnejše območje v Indiji. Od tam so tudi največji indijski milijarderji, denimo Ratan Tata, Mukesh Ambani in drugi. V tej državi s hinduistično religijo in številnimi pripadniki džainizma je bil doma tudi Gandhi. Džainizem se zavzema za nenasilje, njegovi pripadniki pa ne jedo mesa, jajc in ničesar, kar raste pod zemljo (recimo čebule, česna, krompirja ...). Večinoma uživajo svoje vrste kruha, zelenjavo, zlasti različne vrste leče (rdečo, belo, zeleno), čičerko, uporabljajo veli-



„Kar je bilo za kosilo, ni dobro za večerjo. Hrano, ki ostane od obroka, pojedjo služinčad in njihove družine.“

ko začimb, zlasti kurkumo, ingver, koriander, orientalsko kumino, poper. Nikoli ne uporabljajo karijevega prahu, temveč kari (curry), ki je mešanica začimb, ki jo vedno naredijo sproti. Vnaprej pripravljen karijev prah, ki ga je mogoče najti v evropskih trgovinah, je kot nekakšna vegeta, je povedala Vesna Nisha.

Zanimive, slastne in lepe

Za Weekend sta Nisha in Koki pripravili več jedi. Vse so bile zanimive in slastne pa tudi lepe na pogled in omamno dišeče. Pokusili smo: zelenjavne rezine v čičerkinem testu (vegetable bhajia), piščančji

kari (chicken curry), čičerko v omaki (chana masala), zelenjavo z začimbami (indian sak), indijski ocvrti kruh puri (poori) in riž z začimbami in oreški. Večino naštetih jedi je Koki pripravljala v živo, pred nami, Vesna Nisha pa nam je razlagala postopek in opisovala sestavine. Pokusili smo tudi za naš okus precej pekoč indijski papad s poprom, nekakšen čips, ki je obvezna priloga k leči in rižu ter spremljava viskija po obroku.

Indijci ob hrani pijejo vodo, prestižna tradicionalna pijača pa je viski, razredčen z vodo. V zadnjem času tudi Indijci pijejo vino, a



Koki v sončničnem olju cvre puri, ki ga s penovko narahlo stiska proti dnu.



► Čičerka v omaki (chana masala) in zelenjava z začimbami (indian sak)



► Piščančji kari (chicken masala) s koriandrom

e srebajo juhe



► Koki Veber (levo) in Vesna Nisha Dolinar

Indijski kruh ni kruh v našem pomenu te besede in se pripravlja drugače, kakor smo navajeni pri nas ter marsikje drugje po svetu.

Večinoma ga pripravljajo brez olja (le puri ocvrejo v olju), pečejo pa ga v ponvi, podobno kakor mi palačinke. Koki je povedala, da mora indijska ženska znati razvaljati testo za kruh in papad čisto na tanko in ga oblikovati v povsem pravilen krog. Indijke za pripravo testa uporabljajo drugačen, precej ožji valjar, delo z njim pa je za nevajene roke precej težje. Izjema med indijskimi vrstami kruha je naan, ki vsebuje kvas in ga pečejo v pečici, saj imajo zadnje čase tudi v Indiji gospodinje na voljo vse več pečic.

Posebnost kruha puri, ki ga je za nas ocvrla Koki, je, da se testo v olju napihne in postane po obliki nekoliko podoben našemu krofu. Objavljamo Kokin recept za puri, a na vprašanje, kako doseči, da se bo tanko okroglo testo pri cvrtju napihnilo, kar se je nam zdelo kakor kakšna čarovnija, je Koki le odvrnila, da je treba testo v ravno prav vročem olju znati s penovko ustrezno pogladiti, pobožati, ob hkratnem potiskanju proti dnu. Brž ko se napihne, pa ga je treba obrniti na drugo stran.

V Indiji kuhajo vsak obrok sproti in vedno jedo sveže pripravljeno hrano. Kar je bilo za kosilo, ni dobro za večerjo. Hrana, ki ostane od obroka, pojedjo služinčad in njihove družine. Ženske so običajno gospodinje in pripravljajo hrano za otroke in može – Koki je povedala, da Indijke večino časa preživijo v kuhinji.

Posebnost v državi Gudžarat je, da jedo sladico skupaj z glavno jedjo, ne na koncu obroka kakor drugod. Sladice so zelo sladke in narejene iz mleka in suhega sadja, na pri-

mer indijskih oreškov, mandljev, rozin ... Glavna začimba je zeleni kardamom. Sladice so povezane s prazniki, so kot nekakšen blagoslov ob zarokah, porokah, rojstnih dnevih. Druga velika posebnost Gudžarata je, da riža ne jedo ob drugih jedeh, ampak vedno na koncu obroka. Za vse Indijce pa drži, da ne jedo juhe. Pomemben obrok je večerja, ki je precej pozno zvečer.

Z desno ješ, z levo se umivaš
V Indiji jedo z rokami, in sicer z desno roko, saj je leva namenjena umivanju intimnih delov telesa. Ker v Indiji ne uporabljajo toaletnega papirja, pač pa vodo, je to seveda zelo pomembno pravilo. Tudi riž jedo z roko, če ga na krožniku kaj ostane, pa dodajo vodo in preostanek spijejo.

Posebnost Indije je tudi thali. To je indijsko kosilo, postreženo na aluminijastem krožniku, na katerem so majhne skodelice z različnimi jedmi (zelenjavo, lečo, mesom, rižem, indijskim kruhom, jogurtovo solato ...). Poseben je zato, ker lahko tako jejo vse jedi, a vsake le malo.

Koki se je naučila kuhati tudi slovensko hrano in tako ob nedeljah za slovenski del družine pripravi govejo juho, pražen krompir, zrezke in solato. Sama ni ljubiteljica mesa, jesti ga je začela, ker v njenih prvih letih bivanja v Sloveniji tu ni bilo velike izbire začimb in zelenjave, zdaj pa se mu raje izogne. Nikoli pa ne bi pokusila vampov! Kot pridna »Slovenka« peče tudi potico in jabolčni zavitek.

V Indiji je zelo pomembno, da veliki dogodki, zasebni ali poslovni, potekajo na prave dni ob pravih urah, ki jih izračunajo na podlagi koledarja in sončnega vzhoda. Tudi Koki in Nisha se držita te navade – ni namreč naključje, pravita, da nam kakšen dan ne gre prav nič od rok ali da včasih ničesar ne opravimo. Kot hindujska družina tudi pri Koki in Nishi ob ponedeljkih ne jedo in ne kuhajo mesa in dan začnejo z jutranjo molitvijo. In še ena indijska posebnost: Indijci se ne rokujejo, ampak se v pozdrav in izraz spoštovanja dotaknejo stopala osebe, ki jo srečajo, če je ta po starosti ali položaju pomembnejša, ta pa položi roko na glavo tistega, ki se je dotaknil stopala. ●

RECEPT ZA KRUH PURI

Sestavine:

- 1/4 kg polnovredne moke
- 1/4 žličke kurkume
- sol
- voda
- sončnično olje

Postopek:

Moki dodamo zmleto kurkumo in sol ter toliko mlačne vode, da z gnetenjem dobimo precej trdo testo. S

prsti oblikujemo kroglice v velikosti debelega oreha in jih z lesenim valjarjem zelo na tanko razvaljamo v okrogle oblike. Sončnično olje segrejemo v globoki ponvi in vanjo postopoma polagamo pripravljene ovalne ploščice. Vsako posebej gladimo oziroma pobožamo s penovko ter jo toliko časa potiskamo proti dnu, da se napihne. Tedaj jo takoj obrnemo in svetlo rumeno ocvremo.



► Ocvrt kruh puri (poori) se edini med indijskimi kruhi pripravi na olju.

seveda le tisti, ki si to lahko privoščijo, saj je prav tako kakor viski vino za Indijce draga in prestižna pijača. Razen vode ob hrani pijejo tudi lassi, pijačo iz jogurta in vode, ker jogurt nevtralizira začimbe in pospeši prebavo. Ob glavni jedi je priljubljen slan lassi, za desert pa mangov lassi.

Zaradi razsežnosti Indije tudi za zajtrk velja, da ni mogoče opisati na splošno najbolj značilnega indijskega jutranjega obroka, saj so hrana in prehranjevalne navade v različnih regijah različne. A povsod navadno zjutraj pijejo čaj masala. To je zelo sladek črni

čaj z začimbami (ingver, kardamon, cimet, črni poper, klinčki) in mlekom. V državi Gudžarat, od koder sta Nisha in Koki, zjutraj jedo tanek kruh tephla iz pšenične in čičerkine moke z začimbami, kruh aloo paratha, ki je nadevan s krompirjem in začimbami, ali v ghareli roti, kruh roti, zdrobljen z začimbami. A vedno sveže pečen, v ponvi, največkrat brez olja!

Indijski kruh je nekakšna palačinka

Indijski kruh ni kruh v našem pomenu te besede in se pripravlja drugače, kakor smo navajeni pri nas ter marsikje drugje po svetu.