

GOBE KOT RDEČA NIT SLOVENSKE KUHINJE

V slovenski kuhinji se prepletajo sredozemski, alpski in panonski vplivi, od prve svetovne vojne balkanski. S tem izrazom je navadno mišljena tradicionalna kmečka kuhinja.

NEVENKA GAJŠEK, BESEDILO IN FOTOGRAFIJE
finance@finance.si

Tradicionalne slovenske jedi so pokrajinsko raznolike, večinoma preproste in iz lokalnih sestavin. Zaradi geografske lege in pester zgodovine so v kuhinji opazni številni tuji vplivi, med katerimi so se nekateri toliko asimilirali z domačimi, da jih niti ne prepoznamo več kot nedomače, podobno kot se dogaja na jezikovnem in še kasnešem področju. Nekatere značilne slovenske jedi je za Finance Weekend predstavila Doroteja Omahen, preveč zaposlena upokojenka, kakor je zapisala v svojem življenjepisu, Korošica, ki je med drugim živela v Srbiji in Nemčiji, delala je v farmacevtski industriji, potovala po vseh celinah, zdaj pa z možem živi v Ljubljani. Že osem let je aktivna članica Slovenskega združenja mednarodnih žena (SILA), za katerega je bila urednica dveh dobrodelnih kuharskih knjig.

Članice združenja SILA, v katerem so v Sloveniji živeče in nekatere Slovenke, ki jih na podlagi določenih meril medse sprejme posebni odbor združenja, ekskluzivno za Finance Weekend predstavljajo kuhinjsko svoje dežele in prek nje zgodovino, kulturo, običaje in navade posamezne države. Jediti iz lokalnih sestavin, ki jih pripravi domačin oziroma domačinka, so zanimive tudi zaradi številnih restavracij, kjer pogosto kot narodno avtentično ponujajo le priljke, ne pa dejansko tistega, kar in kakor posamezno jed pripravijo v lokalnem okolju.

Čeprav slovenska kuhinarika ni svetovno razširjena in znana ter jo je zato morda na prvi pogled težko postaviti ob bok na primer francoski, indijski ali italijanski, je Doroteja Omahen z izbiro sestavin in jedi dokazala, da so tudi slovenske lahko kljub enostavnosti izvrstne, pri čemer ji je nekoliko pomagala prijateljica Iva Dolenc, tudi avtorica kuharskih knjig.

Od gobarja do kuharja

Rdeča nit slovenske kuhinje po Doroteji so bile gobe, saj jih je vsebovala večina jedi. Razlogov za to je več: Slovenija je bogata z njimi, Slovenci pa so od nekdaj nabirali in jedli gobe. Med aktivnimi gobarji je že dolgo tudi Doroteja, ki je že več kot 35 let članica Gobarjsko mikološkega društva Ljubljana. Pripravila je celo malo razsta-



Doroteja Omahen, članica Slovenskega združenja mednarodnih žena, je češpljeve cmoke okrasila z gobami, vijoličastimi bledivkami in sladkornem sirupu.

vo užitnih gob, iz katerih so bile jedi in ki jih je vse nabrala sama. To so navzoče povabljeni tujke še posebej občudovale, saj so večinoma navajene le na gojene gobe, ki jih kupijo v trgovini, številne in različne lastnoročno v gozdu nabrane gobarske trofeje pa so bile za večino skoraj znanstvena fantastika.

Jedilnik slovenskega kuhinjskega večera je obsegal tri predjedi, dve glavni jedi s prilogami in dodatki ter štiri vrste sladice. Za predjed je Doroteja pripravila gobovo solato iz črnih trobent, kremno gobovo juho iz listjastih lisičk in slani gobov zavitek z omako, kot glavne jedi gobov golaž iz mešanih gob, domačega piščanca z gobami, krompirjeve polovčke iz pečice in zeleno solato s krompirjem, za desert pa orehovo potico, češpljeve cmoke z gobami, različne vrste keksov in gratinirane palačinke s skutto. Jediti niso bile le odličnega okusa, ampak tudi izredno lepe na pogled, večinoma okrašene z različnimi dišavnicami.

Nekaj posebnega so bile vse pripravljene jedi tudi zato, ker so bile vse sestavine razen sladkorja iz domačih sestavin, večinoma z Dorotejinega vrta ali kupljene od lokalnih pridelovalcev. Še poseben vtis so naredile začimbe in dišavnice, ki jih goji sama, na vrtu in na terasi ima kar 20 različnih, ter doma narejene pijače, vse od »firme Omahen«, kakor se je pošalila, sadnih sokov do likerjev in jabolčnega ter slivovega žganja. To so bile glavne posebnosti, odlike in zanimivosti slovenske kuhinje, ki jih je Doroteja Omahen tako uspešno predstavila kot v zadnjem času povsod po svetu iskano in cenjeno naravno hrano. Tudi suho sadje (češplje, jabolka, hruške in orehi) na primer, ki ga je gostiteljica ponudila na slovenskih glineh krožnikih, je bilo domače in ga je nabrala in posušila sama.

Raznovrstnost pokrajinskih posebnosti

Za tradicionalno slovensko kuhinjo je značilna velika raznovrstnost pokrajinskih posebnosti na razmeroma majhnem prostoru. V njej se prepletajo sredozemski, alpski in panonski vplivi, od prve svetovne vojne tudi vplivi z Balkana, vendar so tuje Slovenci prilagodili svojemu okusu. Poleg sosednjih dežel nanjo vpliva razloženost prebivalstva, zato enotne slovenske kuhinje ni in je s tem izrazom navadno mišljena tradicionalna kmečka



Osnovni recept za slan gobov zavitek s smetanovo omako si je zamislil gobar France Oblak.



Slan gobov zavitek z lahko smetanovo omako je nekakšen gobji štrudelj iz vlečenega testa. To je okusna, vendar manj znana jed, ki so jo večkrat pripravili ob kulinarčnih prireditvah Gobarjsko mikološkega društva Ljubljana.

kuhinja, čeprav se v zgodovini slovenske kuhinje razlikujejo grajske, samostanske, meščanske, obrtniške, kmečke in delavske jedi. Z večšino kuhinja in različnimi jedmi so prebivalstvo seznanjali predvsem samostani. Tako so najstarejši recepti na Slovenskem iz samostanskih arhivov. Slovenske kuhinjske navade ob koncu srednjega veka so znane zlasti iz potopisa v latinškem jeziku Paola Santonina, ki je bil v slovensko preveden več kot štiri stletja po nastanku z naslovom Popotni dnevniki 1485-1487.

Vse do konca druge svetovne vojne so se na podeželju prehranjevali zelo skromno, nekoliko boljše le ob nedeljah in praznikih. Glavna slovenska vsakodnevna jed je bila kruh, najbolj znana praznična jed pa je (še zdaj) potica, ki jo omenja že Valvasor v Slavi vojvodine Kranjske. Dorotejina je bila odlična, prav tako štrukljici. Tudi štrukljici so na-



Sodobna slovenska potica je lažja, z manj masla in jajc.

rodna jed, po njih se na primer imenuje Štrukljeva vas, štruklji pa ime dobijo po nadevu, poleg orehovitih so značilni pehtranovi.

Recepti pripravljenih jedi

Gobovo solato iz črnih trobent je Doroteja pripravila tako, da je očiščene sveže gobe dušila na nekaj kapljicah olja toliko časa, da so postale mehke in je tekočina izhlapela, nato pa jih je začimila z oljnim oljem, limonovim sokom, kislo smetano, vrtno kreso, mlado čebulo, ščepcem sladkorja in soli, poprom in stisnjanim česnom. Vse sestavine je dobro premešala in solato ohladila v hladilniku. Pred postrežbo jo je okrasila s cvetovi lastnoročno vzgojenih in nabranih užitnih rož.

Kremno gobovo juho je Doroteja skuhalo iz listjastih lisičk in suhih gobanov, ki jih je prepražila na maslu in ša-lotki, skupaj z naribano zelenjavo (korenčkoma, peteršiljevo korenino, zeleno in porom) ter žlico zdroba. Nato je sestavine zalila z vročo kurjo juho in začimila z majaronom, lovrovim listom, timijanom, soljo in poprom. Vse skupaj je kuhala približno 15 minut, nato pa odstranila lovrov list in nekaj lepo oblikovanih lisičk. Preostalo je zmešala s palčnim mešalnikom, nazadnje pa juho okusala z nekaj kapljic limonovega soka, dodala prej odstranjene cele lisičke, pred postrežbo pa vmešala malo kisle smetane in površino juhe spralasto okrasila s sladko smetano.

Ena najbolj posebnih jedi je bil slan gobov zavitek z lahko smetanovo omako, nekakšen gobji štrudelj iz vlečenega testa. To je okusna, vendar manj znana jed, ki so jo večkrat pripravili ob kulinarčnih prireditvah Gobarjsko mikološkega društva Ljubljana, osnovni recept zanjo pa si je zamislil gobar in amaterski kuhar France Oblak. Za nadev je Doroteja na maslu najprej prepražila čebulo, ko je ta posteklenela, pa ji je dodala različne, na tanjše lističe narezane gobe, od katerih je bilo dobra polovica jurčkov. Gobe je dušila, dokler ni izparela skoraj vsa tekočina iz njih, nato pa jih začimila s česnom, soljo in poprom. Ohlajeni masi je dodala stepeno jajce, za zgostitev pa uporabila krušne drobtine. Na tanko razvaljano in z maslom premazano testo je enakomerno naložila nadev, nato pa te-

sto zvila v zvitek, ki ga je premazala s stepenim jajcem, nato pa zvitek dal v namaščen pekač in ga spekla v pečici. Pečenega je razrezala na rezine, zraven pa ponudila rahlo smetanovo omako iz jogurta in kisle smetane, začinjeno z drobnjakom, peteršiljem, krebujlico, soljo in limonovim sokom. Ker je jed nastina, je narezana na debelejšje rezine primerna tudi za glavno jed.

Gobji golaž

Pri nas dokaj znana jed je gobji golaž, čeprav ga vsak gobar pripravi nekoliko drugače. Doroteja ga je pripravila po svojem najljubšem receptu zanj, in sicer iz mešanih gob, ki jih je, narezane na malce večje kose in deloma na lističe, najprej potresla s sesekljanim peteršiljem in pokapala z limonovim sokom, premešala, nato pa jih na prepraženi čebuli, posute z rdečo mleto papriko, strtim česnom in kumino ter dodatkom paradižnikove mezze, dušila v lastnem soku, tako dolgo, da je tekočina izparela. Jed je osolila, ji dodala kislo smetano in jo zalila s čisto juho. V približno 20 minutah je golaž kuhan, nazadnje ga je potresla s sesekljanim drobnjakom.

Priloga h golažu in drugimi jedi, domačemu piščancu z gobami, so bile krompirjeve polovčke in zelena solata s krompirjem. Doroteja, ki je dobra poznavalka tuje kuhinje in hkrati tudi zbiralka različnih kuharskih receptov z vsega sveta, je povedala, da je po njenem mnenju priprava zelene solate s česnom in kuhanim krompirjem slovenska posebnost, saj doslej še ni našla take priprave pri nobenem narodu.

Sodobna slovenska potica

Slovensko potico je Doroteja priredila sodobnim smernicam in jo napravila manj izdatno, z manj jajci in masla, a je bila zato vseeno slastna. Zaradi nenavadne kombinacije z gobami so bili nekaj posebnega Dorotejini češpljevi cmoki, saj jih je okrasila z gobami vijoličastimi bledivkami in sladkornem sirupu. Domače kekse je spekla po starem receptu svoje mame, ki jim je pravila »snežke« - zaradi njihove lahкости in premeza iz sladkorja in beljakov. Na svoje presenečenje je podoben recept pozneje dobila od znanke iz Izraela in dveh slovenskih prijateljic, ki pa jih delajo z orehi, vendar takšni izgubijo svojo izvorno lahkost.

Kremna gobova juha iz listjastih lisičk in suhih gobanov, z dodatkom korenčka, zelene, pora in zdroba



Gobji golaž vsak gobar naredi po svojem receptu.



Gobova solata iz črnih trobent, začinjena z oljnim oljem, limonovim sokom, vrtno kreso in kislo smetano



Domači piščanec z gobami



Krompirjeve polovčke iz pečice so odlična priloga k gobaju.



Gratinirane palačinke s skutto

