Malečniška kuharica

1851

Malečniška kuharica

1851
Celjska Mohorjeva družba
Prva slovenska založba

namaži testo za pol prsta
ana in z moko potrošeno polačanino
o na maži z marmelado in deni
ečico čez se z mehčo potem pa hitro
saj

Fižolova omaka

aj 1l fižola do mehkiga potem ga pretlači s
nato zamiš mlaj moke in mleka in razčeji
ko soli in kisaj po okusu. Lahko das
smetane da bo bolš.

Paradižnikova omaka

mi mlaj maščobo zasoli in dodaj sladkorja
dodaj približno moke posebej skuhaj para
ga pretlači in daj v prejšnjo mato še dodaj
ode in soli po okusu

Mešnata rebula

3 jajca 3/8 mleka in približno mal

Dr. Sebastijan Valentan,
župnijski upravitelj pri Sv. Petru v Malečniku

Malečniške šolske sestre v prizmi časa

Brez poznavanja preteklosti
ne bi mogli razumeti sedanjosti.

Kmalu zatem, ko sem avgusta leta 2020 v upravljanje prevzel kulturno-umetniško in zgodovinsko izjemno bogato župnijo Sv. Peter pri Mariboru s sedežem v Malečniku ter začel raziskovati njene začetke, mi je tukajšnja rojakinja in nekdanja župljanka Anica Žižek, rojena Koletnik, v dopolnitev mojega raziskovalnega dela prinesla v vpogled rokopis svoje drage mame Alojzije Koletnik, rojene Gornik (1911–2008), ki je ohranjen v posebnem zvezku. Vanj si je gospa Alojzija skrbno zapisovala recepte in priporočila malečniških šolskih sester kot njihova tečajnica na kuharskem tečaju. Ob pogledu na ta neprecenljivi dokument časa in kraja se je v meni takoj porodila ideja o knjižni izdaji, s katero bi še ohranjeni zapis ovekovečili, z njim na primeren način seznanili lokalno in širšo javnost ter ga tako iztrgali pozabi. Pobudo sem najprej predstavil predsednici Društva malečniških gospodinj Valeriji Bračko, ki je bila navdušena, kasneje pa še prvi in najstarejši slovenski založbi Celjski Mohorjevi družbi, kjer so k izdaji pristopili profesionalno in s posebno afiniteto do vsebine.

Naključij ni. Če pa že govorimo o njih, so ta samo posvečena. Naj podkrepim s primerom. Idejni ustanovitelj Mohorjeve družbe je bl. škof Anton Martin Slomšek, ki je bil velik prijatelj duhovnika, pesnika, pisatelja in narodnega buditelja Marka Glaserja, malečniškega župnika v letih od 1843 do 1889. Ko se je Slomšek leta 1862 vrnil v Maribor iz Rima, kjer ga je sprejel papež Pij IX., je v svoji škofiji želel uresničiti to, kar mu je sveti oče položil na srce: ustanovitev zavoda za vzgojo ženske mladine. Prerana smrt mu je to preprečila, smo pa zaradi

njunih prijateljskih vezi lahko prepričani, da je ta namen zaupal prav Marku Glaserju. Ta ga je uresničil leta 1869, ko mu je kot dobremu poznavalcu Gradca, kjer je služboval v različnih inštitucijah, uspelo prepričati graške šolske sestre, da so se naselile v Malečniku in tukaj 25. oktobra istega leta pod vodstvom sestre Romane Marschal začele dekliški pouk. Na ozemlju današnje Slovenije je bila to prva postojanka sester, ki so kasneje osnovale slovensko provinco in še danes nosijo ime Frančiškanke Brezmadežnega spočetja.

Prizadevanja Marka Glaserja za duhovni ter kulturni preporod župnije in kraja so bila epohalna. V tem kratkem uvodu ne morem orisati vseh njegovih sledi, ki so v Malečniku vidne še danes, bi pa rad spomnil – in zgodovinski zapisi temu pritrjujejo –, da se je pomembno zavzemal za to, da bi bili mladi ljudje, tako fantje kot dekleta, primerno izobraženi in usposobljeni za življenje. Glaser je dal ob župnijski cerkvi pozidati veličastno novo trinadstropno šolsko poslopje, ki mu domačini še danes pravijo klošter. Pritličje in prvo nadstropje sta služila za šolo in bivališče nadučitelja, drugo in tretje nadstropje pa sta bili določeni za šolske sestre. Te so se z vso vnemo lotile poučevanja deklet in že deset let kasneje (1879) od Deželnega šolskega sveta prejele pravico javnosti, kar je bilo pomembno priznanje, saj je to pomenilo, da so bila spričevala



Nekdanji samostan malečniških šolskih sester, ki ga je dal postaviti Marko Glaser. Fotografija se nahaja v knjigi *Sr. Maria Andrea Petz, Mitten unter den Menschen. Zeichen christlicher Hoffnung* – Band 1, Kongregation der Franziskanerinnen von der Unbefleckten Empfängis, Gradec, 1993, str. 287.

in ocene, ki so jih dobivala dekleta, enakovredna tistim v javnih šolah. Marko Glaser je spremljal razvoj šolstva v kraju od blizu in dejstvo, da je bila šola ob koncu njegovega življenja (umrl je leta 1889) v polnem razmahu, ga je gotovo navdajalo z veseljem in ponosom.

Ob 40-letnici poučevanja šolskih sester v Malečniku sta občinski odbor občine Sv. Peter in krajevni šolski svet sprejela sklep, da se sestram za njihovo požrtvovalno in uspešno delovanje podeli diplomo. Podpisal jo je Jožef Lorber, župan in načelnik okrajnega šolskega sveta, hrani pa jo Nadškofijski arhiv Maribor. V njej je zapisano, da se vsakdo

> *še v poznih letih rad spominja Vaše res materinske skrbi za šolsko mladino. Neprecenljiva je dobrota, ki ste jo podajale mladini; prižgale ste ji luč koristnih naukov in zasejale v srce čednosti krščanske vere, kar je pač za človeka najlepša dota in najzanesljivejša palica na pot življenja. Ko Vam tedaj občinski odbor in krajni šolski svet izrekata zahvalo za dosedanje delovanje in čestitata k štiridesetletnici, Vam toplo priporočata bodočnost občine in župnije Sv. Petra, šolsko mladino obojega spola. Kakor doslej jo tudi zanaprej vzpodbujajte k vsemu lepemu, dobremu in resničnemu, da doseže svoj časni in večni cilj, ter da bo ponos starišem, občini, župniji in domovini.*[1]

Malečniške šolske sestre so prirejale tudi kuharske tečaje, da bi dekleta v kraju opolnomočile za življenje na kmetiji in v gospodinjstvu. O tem priča tudi črno-bela fotografija na prvih straneh te knjige, *posneta leta 1932* v malečniškem župnišču. Skoraj stoletje pozneje smo jo na isti lokaciji poustvarili. V barvah jo vidimo na zadnjih straneh *Malečniške kuharice*. Na njej so članice Društva malečniških gospodinj in simpatizerke skupaj z Anico Žižek, hčerjo avtorice rokopisa, na podlagi katerega je knjiga nastala. Na fotografiji sta se jim pridružili dve redovnici iz skupnosti Frančiškank Brezmadežnega spočetja iz Slovenske Bistrice (bistriške šolske sestre), kamor so se po izgnanstvu zatekle malečniške sestre. V ozadju vidimo na steni isti portret mladostnega Marka Glaserja, ki sta ga leta 2021 z okvirjem vred restavrirala mag. Bine Kovačič in Silvana Veić.

---

1 Diploma šolskim sestram ob 40-letnici njihovega delovanja v župniji leta 1909. Nadškofijski arhiv Maribor, Župnijski fondi, Sv. Peter pri Mariboru, šk. 77.



Mladostni portret Marka Glaserja. Slikar druge četrtine 19. stoletja. Restavrirano leta 2021. Portret se nahaja v Glaserjevem salonu z galerijo v Malečniku.

Kljub plemenitim namenom in dragoceni dejavnosti, ki so jo šolske sestre opravljale v Malečniku, tudi njim vojna in povojno obdobje nista prizanesla. Domnevno so Nemci leta 1941 zasedli samostan in sestre izgnali, vendar se jih je po vojni leta 1945 nekaj vrnilo. A ne za dolgo, saj so se že 20. maja 1946 morale ponovno izseliti, na šoli pa niso smele več poučevati. Nastanile so se v cerkveni mežnariji in skrbele za cerkev, obdelovale vinograd ter pomagale pri različnih opravilih v župniji. Kot zadnja je leta 1961 iz Malečnika odšla s. Anzelma.[2]

Dolgoletni malečniški šolski upravitelj, kasneje pa referent Krajevnega narodnega odbora (KNO) Sv. Peter pri Mariboru je decembra 1945 v dokumentu *Opažanja*, ki se je nanašal na šolsko dejavnost v kraju, zapisal, da je bil Sv. Peter (Malečnik) že od prejšnjega stoletja izrazito klerikalen, in dodal:

> *Ni čuda, saj so »delovale« od l. 1867, poleg raznih župnikov, nune kot učiteljice in »vzgojiteljice«. Imele so okrog 90 let žensko šolsko in pošolsko mladino v rokah s tem, da jim je bivša Avstrija in Jugoslavija dovolila samostojno zas. dekl. šolo v poslopju, ki je last šolske občine. Vzgoja 90% viničarskega in kočarskega prebivalstva je bila torej izključno v rokah nun in farovža, zato se ni čuditi, da se je našel v tem kraju za časa okupatorja izredno ugoden teren za četnike. Priključilo se jim je precejšnje število prebivalstva, deloma iz prepričanja deloma pa iz dobičkaželjnosti. Žene so imele pri tem posebno vlogo; kakor že od nekdaj komandirajo žene v Sv. Petru gospodarstvo kmetov in viničarjev 90 ostotno. Skratka, žene nosijo pri nas hlače. In po osvoboditvi nič manj. Pri tem*

[2] Podrobneje glej Amabilis Šolar in Marija Kadiš: *Kronika Frančiškank Brezmadežne*. Slovenska Bistrica: Provincialno vodstvo FBS, 1994.

mislim predvsem na ženo sekretarja OF, ki je velika častilka nun in župnikov ter izrazita tercijalka. Njen mož je prevandral v bivši Jugoslaviji vse stranke, pod okupatorjem pa je trdil prva leta, da »proti temu ni vetra.« Ko so se v juliju t. l. zopet pojavile nune, je bil prvi, ki jim je dal ugodnost stanovanja v »kloštru,« t. j. v stari šoli. Jasno je, da čakajo na otvoritev zasebne dekl. šole in na dekrete z namenom, da širijo v osvobojeni Jugoslaviji še nadalje reakcijo ter vodijo s pomočjo gotovih činiteljev vzgojo v starem duhu. Trdi se, da so volile pri zadnjih volitvah »skrinjico brez liste.«[3]

V zgoraj citiranem dokumentu pisec opažanj zaključi, da je treba prosvetne razmere čim prej urediti v novem duhu in se zato sestrska zasebna šola naj ne obnovi. Takrat aktualni šolski upravitelj je k dokumentu pripisal, da se pridružuje ugotovitvam referenta KNO in potrjuje, da je samo sekretar OF

zakrivil nedopustno napako s tem, da je izjavil šol. nunam, ki so se javile 1. VII. t. l. pri KNO s vprašanjem, ali se smejo zopet vseliti v drugo nadstropje starega šol. poslopja rekoč: »Seveda imate vso pravico, da se zopet lahko vselite; saj smo vas ***vedno radi imeli****«.*[4]

Takšna je bila usoda malečniških šolskih sester. Številni domačini se jih še danes spominjajo in o njih pripovedujejo le najlepše. V samostanu, kjer so živele in delovale, so danes zasebna stanovanja, v pritličju pa se nahaja zdravstvena ambulanta. Sestre so v Malečniku pustile pomembno sled in naša dolžnost je, da se jim na primeren način oddolžimo. In Marku Glaserju tudi, se razume. Vsaj s spominsko ploščo, nekje na pročelju nekdanjega samostana. Prvi korak k negovanju tega spomina je *Malečniška kuharica*, ki jo izdajamo v okviru 2. Glaserjevega festivala. Naj bo dragocena popotnica in navdih za kulinarična doživetja sedanjim in kasnejšim rodovom.

---

3 Dokument hrani Pokrajinski arhiv Maribor, fond SI_PAM0442, Okrožni ljudski odbor Maribor, arhivska škatla 213.

4 Prav tam.

Smoke iz zemlje

ke 3.4 zemlje ali 25 dk kruha
ni slico masti malo drobno
čebule zelenega peteršilja.
ne zemlje ko se vsih prepraži
i v skledo in vlij nanje
lekar v katerem sma raztepu=
ma ali dve jajci ce vsamez
ace mleka dati vce make potem
o premesaj in pusti stati 10
nut Potresi nekaj make sm
nap kavi cmake in vsih ku
stani vodi 1/4 ure.
Mesaj da dobro narasle 8 dk pes
masla ali masti dva rumenj
tri slice meka premesaj
ter slice belj. kor in ze 1/4

Zasl. prof. dr. Janez Bogataj

Dediščina kuharskih znanj malečniških šolskih sester za sodobno kuhanje

Kulinarika in gastronomija predstavljata dve področji znanj in kulture, ki sta med osrednjimi motivi prizadevanj svetovnega človeštva. Zlasti še, če sledita sporočilu slovenskega pregovora, ki pravi: Jemo, da živimo, a ne živimo zato, da bi le jedli! Živila, jedi, jedilni obroki, načini uživanja jedi, odkrivanja in spoznavanja, prehranske kulture posameznikov, družin, prebivalcev lokalnih in regionalnih okolij so samo nekatere sestavine širokega pojma, ki ga predstavlja gastronomija ali prehranska kultura. Že iz povedanega sledi, da nas ne zanimajo razna »okraševanja« z zvezdicami, sumljivi izbori najboljših, medijsko poudarjanje kuharjev in kuharic, ampak predvsem razmerja, ki nam jih omogoča prevzeto kuharsko znanje ali kar kuharska umetnost iz različnih preteklosti, kar imenujemo prehranska dediščina. Prav tako tudi nova kuharska znanja, ki se razvijajo iz te dediščine, lahko kot povsem inovativna iskanja in rešitve, vendar z upoštevanjem lokalnih in regionalnih živil, geografskih posebnosti okolij, ki naj tudi v prihodnje omogočajo pestro paleto prehranske različnosti. V sodobnosti je prav prehranska kultura pod vedno večjim vplivom globalnih poenotenj, vedno manj se upošteva prehrana štirih letnih časov, zanemarja se vzdržni vidik, odmika se poznavanje zgodb o jedeh, kar je eden temeljnih pogojev, da nam jedi in jedilni obroki omogočajo predvsem spoznavanje vsakdanjikov in praznikov ter razumevanje značilnih posebnosti, ki izvirajo iz okolij, v katerih se določeni prehranski pojavi razvijajo. Ena od temeljnih sestavin tega prizadevanja je vprašanje prenosa kuharskih znanj, čemur lahko sledimo že v številnih preteklih obdobjih zgodovinskega razvoja.

Na Slovenskem se je razumevanje prehranske kulture začelo razvijati od 19. stoletja z organizacijo kuharskih tečajev in nekoliko pozneje tudi kuharskih oz. gospodinjskih šol. Pomemben mejnik je bila sicer že leta 1799 izdana prva kuharica v slovenskem jeziku *Kuharske bukve*, ki jo je na

osnovi nekaterih nemških in morda še kakšnega francoskega vira napisal Valentin Vodnik. Prvo slovensko kuharico smo dobili šele dobrega pol stoletja kasneje, in sicer leta 1868. To je bila popularna *Slovenska kuharica* avtorice Magdalene Knafelj Pleiweis, ki je bila v naslednjih desetletjih vse do danes že neštetokrat ponatisnjena in dopolnjevana, znana pa je kot *Kalinškova kuharica* (na kratko tudi kar *Kalinškova*), po avtorici, šolski sestri Feliciti Kalinšek, ki je knjigo Magdalene Knafelj Pleiweis uspešno dopolnjevala od šeste izdaje leta 1912 dalje. Sestri Feliciti Kalinšek so sledile vse do danes še številne druge avtorice.

Nekoliko podrobnejši pogled v knjigi Valentina Vodnika in Magdalene Knafelj Pleiweis pokaže pomembno razliko. Vodnikovo temeljno izhodišče je bilo poznorazsvetljensko, saj je bil njegov namen, da kuharicam ponudi jedi, ki jih prebivalci takratnega slovenskega ozemlja niso jedli. Torej nekaj podobnega, kot doživljamo danes, ko tako rekoč po tekočem traku prevajamo razne tuje kuharice različnih vsebin, predvsem slabših kakovosti. Pogledi v možnosti za sodobne interpretacije, ki jih ponuja naša prehranska dediščina, postajajo vedno bolj velika izjema. Prav v to smer je bila naravnana že prva izdaja knjige Magdalene Knafelj Pleiweis in njene nadaljevalke sestre Felicite Kalinšek ter ostalih dopolnjevalk. Knjiga in njeni številni ponatisi v vseh primerih ponujajo značilne vsakdanje in praznične slovenske jedi oziroma jedi, ki so jih poznali in jedli na Slovenskem. Vendar je bilo treba kuharicam in kuharjem ponuditi z vsakim ponatisom tudi posodobljene načine in znanja, ki so bila potrebna za pravilno in zdravo prehranjevanje.

Za razvoj kuharskega znanja od 19. stoletja pa niso bile pomembne le kuharske knjige, ampak tudi organiziranje številnih kuharskih tečajev in kuharskih ali širše gospodinjskih šol. V določenem pogledu se ta težnja spet nadaljuje v sodobnosti, saj iz leta v leto narašča število tematskih kuharskih tečajev. Manj uspešni so na tem področju sodobni mediji, predvsem vizualni, in propaganda, ki vodijo ta voz v globalno poenotenje, ne pa v nadgradnjo lokalnega in regionalnega, v skladu s pozitivnimi težnjami na prehranskem področju. Kuharske tečaje so začeli organizirati predvsem v vaseh in trgih na pobude krajevnih župnikov, tudi učiteljev, gostilničarjev in nekoliko manj županov. Slednji so bili ponavadi povabljeni na zaključke tečajev z razstavo jedi in jedilnih obrokov ter njihovo pokušino (!). Pobudniki in organizatorji teh tečajev

so se zavedali velikega pomena kuharskega znanja, ki je temeljni pogoj za pravilno, torej drugačno prehrano, smotrno sestavljanje vsakdanjih in prazničnih jedilnih obrokov, porabo živil, njihovo konzerviranje, povezanost s higienskimi pravili idr. Iz druge polovice 19. stoletja so ohranjena številna fotografska pričevanja o teh tečajih, ki so jih vodile poklicne kuharice, manj kuharji, v številnih primerih šolske sestre, uršulinke idr. Ta fotografska pričevanja so pomemben slikovni vir, ki nam omogoča raziskovanje tega izobraževalnega načina. Vendar dediščino kuharskih in gospodinjskih tečajev sooblikujejo tudi ohranjeni zapisi o kuharskem znanju, torej rokopisni recepti za pripravo posameznih jedi in pogosto razna uporabna navodila, ne le za kuhanje, ampak še za številna druga področja družinskega gospodarstva. Organizacija tečajev se je nadaljevala iz 19. v 20. stoletje, njihova zasnova je bila taka kot na začetku uvajanja teh izobraževalnih vsebin. Novost 20. stoletja, od konca druge svetovne vojne, predstavljajo tečaji, ki so se tematsko zožili in so jih pospeševala nekatera podjetja na področjih prehrane in gospodinjskih pripomočkov. 20. stoletje pomeni izjemen razmah kuharskega znanja, kar je bilo le nadaljevanje prizadevanj na tem področju že v 19. stoletju. Razvoj kuharskega znanja močno pospeši razvijajoči se turizem (takrat še imenovan tujski promet, letoviščarstvo). V posameznih turističnih središčih so močno poudarjali pomen izobraževanja kuharskega kadra.

Ob kuharskih in gospodinjskih tečajih ne smemo prezreti tudi šol s tega področja. Ljubljanske uršulinke so že s šolskim letom 1888/89 začele prvo slovensko gospodinjsko šolo na pobudo Kranjske kmetijske družbe, ki se je nadaljevala v 20. stoletju in je imela velik sloves. V to šolo so pošiljali dekleta iz številnih, tudi iz premožnih kmečkih družin. Ker je primanjkovalo učiteljskega kadra, so malečniške šolske sestre poslale v Ljubljano sestro Felicito (Terezijo) Kalinšek, ki je učila vse do svoje smrti leta 1937. Gospodinjska šola Kranjske kmetijske družbe je delovala v Marijanišču v Ljubljani. Leta 1909 so uršulinke ustanovile še gospodinjsko šolo v Idriji. V Tomaju na Krasu so gospodinjski pouk šolske sestre začele leta 1898. Tudi ta šola je veljala za odlično in je omogočala znanje predvsem učenkam na Primorskem. Znanje, pridobljeno v tej šoli, je v marsičem spremenilo prehransko kulturo in sestavo jedilnih obrokov tudi kmečkega prebivalstva na Primorskem. Do druge svetovne vojne so začele kuharsko znanje posredovati še Kmetijska šola v Št. Jurju

ob Južni železnici (1909), danes Šolski center Šentjur, Gostinska šola v Celju (1923) in Gostilničarska nadaljevalna šola v Mariboru (1926). Iz avstrijskega Gradca so prišle v Malečnik šolske sestre in ustanovile samostan ter dekliško šolo. Organizirale so kuharski tečaj, na katerem je nastal zvezek receptov, ki jih prinaša pričujoča kuharica.

Dobro kulinarično izobraževanje iz obdobja med obema vojnama se je nadaljevalo po koncu druge svetovne vojne, ko je v šolskem letu 1945/46 kakovosten pouk začela Srednja gostinska šola v Ljubljani. To je bila edina taka šola v takratni Jugoslaviji. (Nekoliko pozneje so začele pouk tudi šole v drugih slovenskih krajih, tako v Mariboru, Celju, Slovenj Gradcu, Slovenskih Konjicah, Novem mestu, Radovljici, Izoli idr.)

Kuharskih tečajev je bilo po celotnem slovenskem ozemlju zelo veliko in skoraj ni bilo večje vasi ali lokalnega središča, da ne bi organizirali vsaj enega. Pridobljena znanja so si tečajnice zapisovale v zvezke. Ohranjeni primeri v družinskih knjižnicah, tudi v strokovnih ustanovah (muzeji, arhivi) in šolah, niso le vpogled v kuharsko izobraževanje in znanje, ampak so nam lahko dobro izhodišče za naša sodobna prehranska načrtovanja in razvoj. Ne kot kopije teh zgodovinskih spominov, ampak kot njihova iskanja ter inovativne nadgraditve.

Močno porumeneli, skoraj porjaveli listi v teh zvezkih, kakršen je tudi zvezek receptov Alojzije Koletnik iz Malečnika, roj. Gornik leta 1911, umrle leta 2008, je le eden od številnih primerov, ki so se ohranili. Podroben pregled poglavij in jedi, za katere so navedeni recepti, navaja na misel, da je pred nami skrajšana verzija *Slovenske kuharice* sestre Felicite, ki je bila najbolj razširjen kuharski »brevir« in je taka ostala vse do danes. Recepti so zapisani v 16 skupinah in na način, ki je zanje danes manj običajen. Vsi recepti so razmeroma kratki in strnjeni ter predvsem omogočajo precejšnjo mero ustvarjalnosti in razumevanja tistih, ki po njih kuhajo. To je podobno zasnovi prve kuharice Valentina Vodnika in povsem nekaj drugega, kot poznamo danes, ko so recepti za jedi polni podrobnosti in navodil, med katerimi je na primer pogosto treba navesti, koliko tehta ščepec neke začimbe ali soli! Tečajnice na izobraževanju v Malečniku so dobile največje število receptov za zakuhe, prikuhe, samostojne jedi in priloge, kar je razumljivo, če upoštevamo takratno kuharsko znanje in sestavo jedilnih obrokov v agrarnem okolju. Za gibanico je npr. naveden le en sam recept, saj jih več ob trdni vpetosti različnih okusnih pogač

v prehrani tega dela Slovenije ni bilo potrebnih. Za pričujočo knjižno izdajo je bilo treba nekatere recepte in skupine jedi jezikovno in vsebinsko prilagoditi današnjim razmeram, zelo pohvalna so še razna navodila in kuharski namigi članic Društva malečniških gospodinj.

V gastronomski sodobnosti, prežeti z globalnimi poenotenji in izumljanji vseh mogočih, še bolj pa nemogočih jedi in jedilnih obrokov, ki se odmikajo poudarjanemu uravnoteženemu prehranjevanju, smo lahko veseli, da so se ohranila nekatera pisna pričevanja dela naše prehranske dediščine, kakršen je tudi zvezek Alojzije Koletnik z recepti iz malečniškega tečaja šolskih sester. Zgolj nostalgično poudarjanje nekdanjih starih časov nam tudi na prehranskem in kuharskem področju ne bo prineslo primernih izhodišč za vsakokratne sodobnosti. Zato je še kako dobro, da imamo take zvezke ohranjene in prilagojene za razpoznavno sodobnost.

Limska torta

kozico žlice masti ali masla žlico
a in ko ji rumen si žlico moke
aj in zalij ½ l vode in toliko vina
ni zelo a zmeta limonine lupine
ker in nekaj soli in slatkorja ter
ret ½ lonca v katerem mislo
na vrzo ~~soldon~~ razšmi 2 do 3 ur
ce slatkorja ter sato prvodi jiho o lot
es pa vedno mesaj in prideni ja
e semenje ako pa vzameš za jiho
rumenjake opusti prezganja ali
prideni nekaj opranih rozin in
vezih jagod od grozdja tedaj n
par pa deni os maslo namesto 1
žice slatkorja in moke

Juhe in zakuhe



Ponarejena juha

Za 4 osebe

- koren peteršilja
- koren zelene
- korenček
- 30 g masti
- košček skorje kruha
- 1 srednje velika čebula
- lovorov list
- 1 manjši krompir
- sol
- 1,5 l vode

Oprane zelenjavne korene narežemo na tanke koščke in jih prepražimo na masti, da postanejo zlatorjavi. Dodamo košček skorje kruha, narezano čebulo, in ko ta porumeni, prelijemo z vodo. V juho dodamo lovorov list, koščke krompirja, osolimo in kuhamo, da se krompir zmehča. Juho precedimo.

Nasvet malečniške gospodinje

Iz kuhane zelenjave lahko pripravimo omako ali kremno juho.

Vinska juha

Za 2 osebi

- 1 žlica masti ali masla
- mala žlica sladkorja
- 1 žlica moke
- 250 ml vode
- 250 ml rdečega vina
- 1 paličica cimeta
- limonina lupinica
- klinčki
- nekaj soli
- nekaj sladkorja

V kozico damo žlico masla in žličko sladkorja ter začnemo pražiti. Ko je sladkor rumen, dodamo žlico moke. Premešamo in zalijemo z vodo in vinom. Dodamo cimet, limonino lupino, klinčke, malo soli in sladkorja. Pustimo vreti 20 minut.

V servirni skledi ali jušniku stepemo 2 rumenjaka in 4 žlice sladkorja, v dobljeno zmes ob stalnem mešanju vlijemo precejeno vinsko juho. Dodamo popečene žemlje.

Prežgana juha

Prežganka

Za 4 osebe

- 50 g masti
- 40 g moke
- 1 l vode
- sol, čajna žlička
- kumina, 2–3 ščepce

Naredimo prežganje. Ko je rumeno, dodamo kumino, ga zalijemo z mrzlo vodo in premešamo. Solimo. Ko zavre, kuhamo 10 minut.

Nasvet malečniške gospodinje

V posodici dobro razžvrkljamo jajca in jih med nenehnim mešanjem počasi zakuhamo v vrelo juho. Kuhamo še 1–2 minuti, da jajce zakrkne, potem pa lonec odstavimo, juho serviramo v skodelice ali globoke krožnike in takoj postrežemo. Po želji pred serviranjem po njej potrosimo malo sesekljanega peteršilja in/ali drobnjaka.

Svinjska juha

Klekl juha

- 1,5 kg svinjske glave
- sol
- koren peteršilja
- korenje
- zelena
- malo rožmarina
- lovor
- limonina lupina
- nekaj zrn celega popra
- 3–4 žlice moke
- 250 ml vode
- malo kisa

V slani vodi kuhamo glavo, ki ji pridenemo korenje, peteršilj, zeleno, rožmarin, lovor, limonino lupino in cel poper. Ko je meso mehko kuhano, ga odstranimo od kosti in razrežemo na kocke. V loncu razžvrkljamo 3–4 žlice moke in malo kisa. Zmes zlijemo v juho in jo pustimo prevreti.