

MARIJA REMEC: Kuharica: Nasveti za kmečko, delavsko in preprosto meščansko hišo;

Redna publikacija za člane (celjske) Družbe sv. Mohorja za leto 1932, Celje 1931, 144 str.



Notranjka Marija Remec, roj. Debevec leta 1869 – eno leto po izidu prve izvirne slovenske kuharice Magdalene Pleiweis – v Begunjah na Notranjskem, se je do ugleda strokovne pisateljice povzpela brez posebnega šolanja, predvsem kot gospodinja pri bratu, duhovniku ter pisatelju in prevajalcu Jožetu Debevcu. Sprva je svoje praktične gospodinjske in kuharske nasvete in recepte objavljala v periodičnem tisku, zlasti v ženskih prilogah, v *Mladiki*, *Naši gospodinji*, *Gospodinjski pomočnici* in *Slovenskem gospodarskem listu*. Leta 1915, torej že med prvo svetovno vojno, je Marija Remec pri Katoliški bukvarni izdala tudi prvo knjigo, *Varčno kuharico* z zgovornim podnaslovom: Zbirka navodil za pripravo okusnih in tečnih jedil s skromnimi sredstvi »za slabe in dobre čase sestavila v vojnem letu 1915«. To knjigo je čez pet let precej dopolnjeno ponatisnila, toda ker se je v dvajsetih letih posledicam vojne, ki je izčrpala Evropo, pridružila še gospodarska kriza, razlogov za skromnost in preudarost pri kuhi kar ni zmanjkalo.¹

¹ Nekoliko razširjena (224 strani) in prirejena *Varčna kuharica* je izšla še dvakrat, v letih

Marija Remec si je tudi v letih med svetovnjima vojnima še naprej prizadevala sestavljati jedilnike in recepte, ki so kar najbolj ustrezali potrebam in zlasti možnostim velike večine prebivalstva Dravske banovine. Tako je leta 1931 izšla v opremi Maksima Gasparija nova kuharska knjiga, *Kuharica* s povednim podnaslovom *Nasveti za kmečko, delavsko in preprosto meščansko hišo*. Ta priročnik je bila štiri leta pozneje že ponatisnjen, leta 1942 med italijansko okupacijo pa je bil izhodišče za še tretjo knjigo Marije Remec z naslovom *Domača kuha* – tristo petinpetdeset preizkušenih navodil za današnji čas.

Vodilno geslo Marije Remec v *Kuharici*, njeni najpomembnejši knjigi² s 658 recepti, je tako ostalo *Dobro in poceni!* Kajti »važna je naloga današnje gospodinje, ki mora skrbeti vsak dan za to, kako bo pripravila svoji družini čim okusnejšo pa poceni hrano«. Glede na pričakovano številčno bralno publiko, predvsem pripadnice kmečkega in manj premožnega meščanskega sloja, ki so jih dosegle mohorjanke, avtorica ničesar ni prepustila naključju. V želji, da bi bili njeni napotki kar najbolj razumljivi, je marsikaj tudi poenostavila. Pri merskih enotah je na primer že uveljavljene decimalne količinske mere nadomestila z žlico in žličico, vrnila pa se je tudi k že pozabljenemu jajcu in orehu za odmerjanje masla in drugih maščob. Pri nabavi živil je avtorica nemalokdaj računala ne le na iznajdljivost, temveč tudi na lovske in druge veščine, saj je med drugim ponudila recepte za veverice – pečene in v omaki ali obari – pa za divje golobe ter brinovke in drugo slično perutnino. Posebni poglavji je, ne nazadnje, namenila še redu in snagi v kuhinji ter porabi ostankov.

O duhu in času prizadevanj Marije Remec priča tudi njena sklepna beseda v *Kuharici*:

Pomnimo: Čim bolj preprosto se hranimo, tem bolj je zdravo! Za vse velja: Jejte mesa malo, zele-

¹ 1989 in 1992; v samozaložbi jo je izdala Darinka Vehovar.

² *Kuharica* je bila kot 3. predelana in dopolnjena izdaja, v obsegu 176 strani, drugič ponatisnjena leta 1957.

njadi in sočivja mnogo, sadja pa, kar ga le morete! – Kmečki otrok je ves živ in čvrst od mleka, sadja in kruha (domačega, ne od pogač in potic!). Uživate vsak dan vsaj nekaj sirove hrane. Ta ima v sebi veliko prekoristnih moči za telo (vitaminov). Te moči se pri kuhanju večinoma zgube. Taka sirova hrana bodi: solata, sadje vseh vrst, kumare, paradižniki, čebula, česen (je policaj za čreva!), redkev, kisllo zelje (nekuhano), sirovo (sladko, posirjeno, pinjeno) mleko, presno maslo, jedra vseh vrst in vse korenstvo, ki je sirovo užitno.

