

NAJNUJNEJŠE ZNANJE O SODOBNEM KUHANJU: Zbirka času primernih receptov in navodilo za uporabo zaboja za kuhanje; Knjigarna tiskovne zadruga, Ljubljana 1942, 48 str.



Izbira živil in postopki v pripravljanju hrane – z vsemi priporočili in omejitvami vred – so že od nekdanj tesno povezani s prevladujočo kulturo okolja in z življenjskimi razmerami, ki jih opredeljujeta določena prostor in čas. Torej tako klimatske razmere in tradicija kot morebitne posebne razmere, med katere v prvi vrsti sodi medvojno pomanjkanje oziroma omejevanje dostopa do posameznih živil ter njihovo nadomeščanje z drugimi. Tako stanje narakuje vsestransko varčevanje in veliko iznajdljivosti pri pripravi obrokov.

Zanimivi priročnik *Najnujnejše znanje o sodobnem kuhanju* je ob izteku drugega vojnega leta 1942 izdala in založila Knjigarna tiskovne zadruga v Ljubljani – brez navedbe avtorja oziroma avtorice. Nenavadno, a ne tudi izjemno, zlasti ker letnica kaže, da je knjiga izšla med italijansko okupacijo Ljubljanske pokrajine in njene prestolnice. Anonimnost nakazuje, da je po vsej verjetnosti šlo za (neavtoriziran) povzetek gradiva iz različnih virov, kar pri nekoliko starejših izdajah tudi ni bila prav izjemna praksa.

Bolj nenavadna, v prvi vrsti seveda zaradi vojnega časa, je vsebinska naravnost re-

ceptov in drugih napotkov za obvladovanje najnujnejšega znanja o sodobnem kuhanju. Za tak čas – podobno je seveda veljalo že za čas prve svetovne vojne – je kajpada najznačilnejše vsestransko pomanjkanje, ki se ne kaže le v ožjem izboru in pogosto tudi slabši kakovosti osnovnih živil, temveč tudi v težavah pri nabavi goriva. Zato sta bili spretnost in domiselnost osebe – praviloma gospodinje, matere – ki je morala skrbeti za preživetje družine, še toliko bolj dragoceni veščini. V tem duhu izzveni tudi uvodno pojasnilo založnice: »Nabrali smo zlasti take recepte za kuhanje, ki jih danes lahko uporabljamo z ozirom na razpoložljiva hranila in ki ne zahtevajo prevelikih žrtev. Radi bi na ta način ustregli našim gospodinjam in jim pri sestavi primernega jedilnika olajšali dnevne skrbi.«

V nadaljevanju so tako objavljene osnovne informacije o beljakovinah – ki da so posebno važne za doraščajoče telo – ogljikovih hidratih in toščah ter vodi, rudninskih snoveh in vitaminih, pa tudi o dražilnih in nasladilih, se pravi o začimbah ter kavi, čaju in alkoholnih pijačah. Hrana mora biti tudi izdatna, zajetna, okusna in lepo postrežena. Sledijo še tabela živil z »množinami« različnih sestavin in s kalorično vrednostjo, tej pa navodila za pripravo jedi, začeniši z »našim vsakdanjim kruhom«, juhami, mesom, ribami, itn.

Nič posebnega niso, zato lahko tokrat preskočimo 127 receptov in se ustavimo ob sklepnem poglavju z navodili za izdelavo lesenega štedilnika, »nenadomestljivega pomočnika vsake gospodinje«, in povsem na koncu še podobno delujoče vreče za kuhanje. Možnost, da bi šlo za potegavščino ali domislico v smislu lesenega železa, je seveda treba takoj izključiti, saj vojna, v kateri je bila meja med bojiščem in zaledjem skoraj povsem zabrisana, ni bila primeren čas za zbijanje šal. Ob nekoliko zavajajočem poimenovanju se tudi kmalu izkaže, da ne gre za kuhinjski pripomoček, v katerem bi gorel ogenj, temveč za preprosto pripravo, ki je le ohranjala visoko temperaturo in podaljševala proces kuhanja ali dušenja. Med pripadniki predvojne generacije se je marsikdo najbrž srečal s to nenavadno iznajdbo, v našem času pa v

njej seveda vidimo dokaz iznajdljivosti v hudi stiski.

Napotki za izdelavo »lesenega štedilnika« so nazorni in lahko razumljivi:

Izdelava je tako enostavna, da si ga lahko napravi vsakdo, a stroški so tako nizki, da ne bodo nikomur delali preglavic. Dober je vsak zaboj, le da se dobro zapira in da ga dobro izoliramo. Izvrstno se dajo uporabiti stari leseni kovčki. Izoliramo zaboj s senom, slamo ali papirjem. Najprej napravimo dno in sicer iz 6–10 cm dobro stisnjene, gori omenjenega materiala. Nato postavimo v zaboj lonce, ki jih nameravamo uporabljati, ter ves ta prostor okoli loncev prav do njih roba tudi dobro zadelamo z izolirnim materialom. Prv tako kot na dnu, naj bo tudi napram stenam izolirna plast 6–10 cm debela. Lonce nekoliko zavrtimo, da postanejo odprtine nekoliko večje od loncev, da jih lahko brez truda jemljemo ven in postavljamo noter ...

Lonci se morajo dobro zapirati in važno je, da jih napolnimo, kadar kuhamo, le do 2/3 njihove prostornine. Para in pritisk, ki se pri vretju razvije, je namreč tisto sredstvo, ki nam jedila skuha skoro brez ognja.

Preden damo jedila v zaboj, jih moramo na ognju ali na plinu zavreti. Vretje (se v zaboju nadaljuje in) traja tako dolgo, kolikor smo sicer jed kuhali na štedilniku.

Med prednostmi knjiga poleg »prihranka na gorivu in času« navaja še, da je hrana, skuhana v zaboju, »izdatnejša in mnogo okusnejša, kuhinja pa mnogo bolj snažna«. V nadaljevanju opisana vreča za kuhanje je

v mnogem še bolj praktična, ker jo lahko rabimo za lonce poljubne velikosti in ker si jo lahko gospodinje same napravijo iz domačih ostankov blaga in papirja. Vreča je tudi bolj priročna, ker rabi le malo prostora in jo po uporabi lahko shranimo, da ni napoti ...