

Kaj so kuhale naše prababice

Danica Mohorič

Selška dolina obsega ozko ravno dno, ki ga je nasula Selška Sora med severnimi vznožji Škofjeloškega in Cerkljanskega hribovja ter južnimi vznožji Predalpskega hribovja s planoto Jelovico in Ratitovcem. Na skrajnem zahodnem delu se vzpne iz doline in se čez preval Petrovo Brdo prevesi v Baško grapo.

Zgodovina poseljevanja te doline se začne leta 973, ko je Selška dolina pripadla freisinškim škofom. Slovenski naseljenci so ob izlivih potokov in ob njih navzgor ustanavljali gručasta naselja in tako do konca 13. stoletja zasedli vzhodni del doline. Na zahodni, še gozdnati del so začeli leta 1238 naseljevati Tirolce.

Čeprav so se ti sčasoma poslovenili, so se ohranili – običajno v spačeni obliki – njihovi priimki, krajevna in ledinska imena in sledovi v govorici ljudi. V 14. stoletju so v Selško dolino naselili Furlane, ki so začeli s fužinarstvom. Nazadnje, sredi 16. stoletja, se je začel poseljevati še zgornji desni breg doline.

Zemljiški gospodje, freisinški škofje, so leta 1277 dobili pravico izkoriščati rudo na svojih posestvih. Hitro tekočo Soro v tesnem dnu gozdnate doline so uporabili kot vodno moč za pogon kladiv

in mehov. Zaradi priseljenih prebivalcev so okoličani Železnike imenovali Lahovše. Sprva so talili rudo še v pečeh na veter. V 17. stoletju pa sta že stala dva plavža, dvoje večjih in pet manjših fužin s kladivi na vodni pogon in cela vrsta vigenjcev. Glavni končni izdelek so bili žebli. V drugi polovici 19. stoletja je začela male železarske in kovaške obrate dušiti konkurenca sodobnejše industrije v Evropi. Leta 1902 so v Železnikih ugasnili plavž, 1909. pa se je ustavilo veliko vodno kolo.

Na čas fužinarstva še danes spominjajo značilne hiše z nadstropnimi pomoli in železnimi polknicami. Na zahodnem koncu naselja pa stoji plavž – največji spomenik fužinarjem. Takratno trdo življenje in boj za preživetje pa sta vplivala tudi na pripravo hrane.

MICKA, AL MAŠ ŠE KEJ V RADLCU? MEN ŽE KROP VRE, PA NIMAM KEJ NOTER STREST. Tak pogovor se je večkrat slišal med gospodinjami. Zato v zapisih ne pričakujte receptov za bogato obložene mize, pač pa recepte za skromne jedi. Naj nas v času preobilja hrane z vseh koncev sveta spomnijo, da je možno preživeti tudi na zelo skromen način.

KAVINA CIKORJA IZ SUHIH FIG

Suhe fige ploskoma nareži in jih deni na pekač. Daj jih v peč, preden nehaš kuhati. Ako fige niso prvič dovolj temno rjave, jih daj še enkrat v ne preveč vročo peč. Ko so fige zadosti požgane, jih stolci v možnarju in shrani na suhem. Pridevaj kavi same kakor drugo cikorijo ali pa jih zmešaj s polovico navadne cikorije.

JURIJEVA KOPA

V slan krop vsujemo pol kilograma ajdove moke. Kuhamo od pet do deset minut, nato s kupalnico kupček predremo, da se moka dobro prekuha. Žganci naj vrejo še petnajst minut, nato polovico žgančevke odlijemo. Žgance dobro zmešamo in jih zabelimo z ocvirki ali z zaseko. Potem jih stresemo v skledo v obliki kope. Pokrijemo jih s stepenimi pečenimi jajci.



Posoda.

MASOVNIK

Sestavine: pol litra kisle smetane, pol litra sladke smetane, štiri žlice moke, štiri jajca, sol.

Priprava: obe vrsti smetane in moko razžvrkljamo v širšem loncu, pristavimo na ogenj in med kuhanjem mešamo, da zmes postane gosta. Ko se iz nje začne cediti maščoba, jed odstavimo z ognja in vanjo ubijemo jajca. Osolimo in znova postavimo na ogenj. Med mešanjem segrevamo, toda jed ne sme več zavreti. Ponudimo jo vročo s črnim kruhom ali žganci.

VLIVANCI

Sestavine: tri jajca, trije decilitri mleka, pol male žličke soli, četrt kilograma moke, kilogram jabolk, deset dekagramov sladkorja, cimet in dve žlici masla za pekač.

Priprava: Jajca, mleko in sol močno stepemo. Pri-mešamo moko. Testo naj bo malo bolj gosto kot za palačinke. Maslo na pekaču močno segrej. Vlij maso na pekač. Jabolka olupi in naribaj. Po okusu dodaj sladkor. Jabolka potresi in jih z žlico potlači v testo. Po vrhu posuj s cimetom.

ALELUJA

Potrebujemo: 60 dekagramov posušenih repinih olupkov, tri zajemalke suhe juhe, dve žlici moke, tri žlice ocvirkov, sol.

Priprava: Posušene, tenko narezane olupke dva dni namakaj v vodi, ki jo vsak dan zamenjaš. Nato olupke skuhaj v suhi juhi in jih drobno nasekljaj. Jed podmeti z moko, naloži na krožnik in zabeli z vročimi ocvirki, ki jih med segrevanjem posoliš.

ZABELJENA REPA IN KORENJE

Repo olupi in jo nareži na koščke. Prav tako olupi in nareži tudi korenje. Repo in korenje skupaj skuhaj in pretlači. Posebej pogrej ocvirke in zarumeni žlico moke. S tem jed zabeli.

HRUŠKOVEC

Sestavine: suhe hruške, moka, maslo.

Priprava: Suhe hruške skuhamo do mehkega. Dodamo moko in vse skupaj prevremo. Premešamo in zabelimo z maslom.

MLEČNA KAŠA S SUHIMI ČEŠPLJAMI

Potrebujes: eno kilo kaše, mleko, sladkor, suhe češplje.

Priprava: V lonec stresemo kašo in mleko. Postavimo na ogenj in počakamo, da zavre. Dodamo sladkor in spet prekuhamo. Na koncu dodamo še suhe češplje.

MLEKOVA JED

Mrzlim koruznim žgancem se doda mrzlo gosto mleko in vse skupaj zmeša.



Posoda.

MOČNIK

Potrebujes: liter vode, malo soli, koruzno moko po potrebi, malo masla.

Priprava: V posodo damo liter vode in sčep soli. Ko voda zavre, vzamemo leseno žlico in med mešanjem prisipamo v krop koruzno moko. Dobro premešamo in pustimo še malo vreti. V močnik ne smemo dati preveč moke, da ni pregost. Ko je kuhan, damo v ponev malo masla, da se scvre, in potem z njim zabelimo močnik. Postavimo na mizo in zraven ponudimo kuhano mleko.

MEŠTA

Sestavine: voda, sol, ocvirki, krompir, ajdova moka.

Priprava: V lonec nalijemo vodo in jo solimo. Ko zavre, stresemo v krop na koščke narezan krompir in ajdovo moko. Ko je kuhano, zmešamo kot žgance in zabelimo z ocvirki. Zraven ponudimo belo kavo.

KROMPIRJEVA MEDLA

Sestavine: par srednje debelih krompirjev, malo moke, tri žlice ocvirkov, sol.

Priprava: Krompir olupimo, zalijemo in postavimo na ogenj, da zavre. Potem dodamo moko. Vre naj še toliko časa, da se do mehkega skuha. Nato odlijemo nekaj vode in vse skupaj zmečkamo, da nastane medla. Če je pregosta, dodamo nekaj vode, ki smo jo prej odlili. Z žlico naredimo jamice, v katere damo ocvirke. Postavimo na mizo in Bog požegnaj.

JETROVA JED

Najprej skuhamo koruzne žgance. Potem posebej pripravimo omako iz jeter. Na maščobi prepražimo čebulo in moko. Nato dodamo na drobno narezana jetra. Vse skupaj zalijemo z vodo in posolimo. Žgance stresemo na krožnik in čeznje polijemo omako.

POLIJA

Skuhamo koruzne žgance. Na maslu prepražimo moko in dodamo pinjone mleko. Dobro premešamo in polijemo po žgancih.

OSUKANEC

V pest moke zmešamo jajce in osukamo. To mešanico stresemo v krop. Nekaj časa kuhamo. Potem pripravimo prežganje - zabelo, in jo dodamo osukancu.

KORUZNI PODMET

V mrzlo vodo zmešamo koruzno moko in mešamo toliko časa, da zavre. Nato vmešamo malo masla. Na podmet vlijemo toplo mleko.

DROBKOVA JED

Najprej skuhamo koruzne žgance. Posebej skuhamo kri drobnice (ovce ali kože). Kri kuhamo toliko časa, da se močno strdi. Posebej skuhamo očiščen želodček drobnice. Ko je kuhan, ga narežemo na tanke trakove kot vampe. Zmešamo jih s kuhano krvjo in zabelimo s prežganjem - zabelo. K temu primešamo koruzne žgance.

Vsi recepti so bili zbrani na območju občine Železniki. Hvala učencem četrtilih razredov, ki so mi pomagali pri zbiranju, še posebej pa bi se zahvalila vsem gospodinjam, ki so bile pripravljene sodelovati v raziskovalni nalogi.
