

Kaj so kuhale naše prababice

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 začneja po letu 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 sčasoma poslovenili, so se ohranili – običajno v spačeni obliki – primki, krajevna in ledinska imena in sledovi v govorici. V 14. stoletju so v Selško dolino naselili Furlane, ki so začeli s fužinarstvom. Nazadnje, sredi 16. stoletja, so začeli Slovenci in poslovenjeni Nemci poseljevati še ozemlje nad desnim bregom zgornje Sore.

Zemljiški gospodje, freisinški škofje, so leta 1277 od cesarja Otona II. dobili pravico izkoriščati rude na svojih posestvih. Hitrotekočo Soro v tesnem dnu gozdnate doline so uporabili kot vodno moč za pogon vodnih kladiv. Zaradi priseljenih prebivalcev so okoličani Železnike še v 19. stoletju imenovali Lahovše. Sprva so talili rudo še v pečeh na veter. V 17. stoletju sta bila tu dva plavža, dvoje večjih in pet manjših fužin s kladivi na vodni pogon in cela vrsta vigenjcev. Glavni končni izdelek so bili žebli. V 2. 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 spominjajo značilne hiše z nadstropnimi pomoli in železnimi polknicami. Na zahodnem koncu naselja pa še danes stoji plavž – tehnični spomenik. Tedanje trdo življenje in boj za preživetje pa se odražata tudi v tedanji kulinariki.

Kavina cikorija iz subib fig

Suhe fige ploskoma nareži in jih deni na pekač. Daj jih v peč, preden nehaš kuriti. Ako fige niso prvič dovolj temnorjave, jih daj še enkrat v ne prevročo 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 kapa

V slan krop vsujemo pol kilograma ajdove moke. Kuhamo od pet do deset minut, nato s kuhalnico kupček predremo, da se moka dobro prekuha. Žganci naj vrejo še 15 minut, nato polovico žgančevke odlijemo. Žgance dobro zmešamo in jih zabelimo z ocvirki ali zaseko. Potem jih stresemo v skledo v obliki kope. Pokrijemo jih s stepenimi pečenimi jajci.

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 mast, jed odstavimo z ognja in vanjo vmešamo jajca. Osolimo in znova pristavimo na ogenj. Med mešanjem segrevamo, toda jed ne sme več zavreti. Ponudimo jo vročo s črnim kruhom ali žganci.

Vlivanci

Sestavine: tri jajca, tri decilitre mleka, pol male žličke soli, 25 dag moke, kilogram jabolk, 10 dag sladkorja, cimet in dve žlici masla za pekač.

Priprava: jajca, mleko in sol močno stepemo. Primešamo moko. Testo naj bo 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

Potrebuje: 60 dag posušenih repinih olupkov, tri zajemalke suhe juhe, dve žlici moke, tri žlice ocvirkov in sol.

Priprava: posušene, spiralasto 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 ogrej ocvirke in zarumeni žlico moke. S tem jed zabeli.

Hruškovec

Sestavine: suhe hruške, moka, maslo.

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

Mlečna kaša s subimi češpljami

Potrebuje: en kilogram kaše, mleko, sladkor, suhe češplje.

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

Mlekova jed

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

Močnik

Potrebuje: liter vode, malo soli, koruzno moko po potrebi, maslo.

Priprava: v posodo damo en liter vode in ščepec 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 zabeli. 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 vanj na koščke rezan 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, 15 dag moke, tri žlice ocvirkov, sol.

Priprava: krompir olupimo, zalijemo in postavimo na štedilnik, da zavre. Potem dodamo moko. Vre naj še toliko časa, da se krompir skuha do mehkega. Nato odlijemo nekaj vode in vse skupaj zmehčamo, 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 zaželimo dober tek.

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 čez polijemo omako.

Polijeva jed – polija

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

Osukanec

V eno pest moke zamešamo eno jajce in osukamo. To mešanico stresemo v krop. Nekaj časa kuhamo. Potem pripravimo prežganje – zabelo in jo dodamo osukancu.

Koruzni podmet

V mrzlo vodo zamešamo 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, koze). Kri kuhamo toliko časa, da se močno strdi. Posebej skuhamo očiščen želodček drobnice. Ko je kuhan, ga narežemo na trakove, kot vampe. Zmešamo jih s kuhano krvjo in zabelimo s prežganjem – zabelo. K temu primešamo koruzne žgance.