

Darja Štiherl

TAKO SO KUHALE NAŠE BABICE

Raziskovalna dejavnost na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Celje ima že dolgo tradicijo. V štirinajstih letih je bilo izdelanih že 71 raziskovalnih nalog z različnih področij. Mladi raziskovalci še posebno radi obdelujejo teme s področja stroke, to je kuharstva, strežbe in turizma. Letos je bilo v okviru gibanja Mladi za napredek Celja uspešno predstavljenih 9 nalog, med njimi tudi naloga Tako so kuhale naše babice, ki so jo izdelali dijaki drugega letnika Natalija Goleš, Valentina Srebočan, Kristijan Kolenc in Peter Skaza.

V nadaljevanju prispevka predstavljamo nalogo v skrajšani obliki.

Uvod

Ko smo se štirje drugošolci sestali z željo, da se pridružimo mladim raziskovalcem naše šole, smo ugotovili, da samo želja po raziskovanju še daleč ni dovolj. Iskali smo temo, ki bi nas res pritegnila, vendar se nad nobeno nismo mogli posebej navdušiti. Potem nam je pomagalo naključje. V Dnevniku z dne 31. 8. 1997 smo prebrali prispevek o Mariji Fras iz Kapele pri Radencih, ki je izdala zbirko Jedi naših babic z obrobja Slovenskih goric in Prlekije ter tako iztrgala pozabi vrsto starih receptov. Takoj smo se odločili, da poskusimo z našo raziskovalno nalogo nekaj podobnega doseči na področju celjske regije.

Glavni cilj naloge je bil zbrati čim več starih, pozabljenih kuharskih receptov iz pisnih in ustnih virov. Poleg tega smo želeli raziskati vpliv dunajske kuhinje na razvoj kuharstva pri nas, vlogo kuharskih knjig in kuharskih tečajev ter povezavo med njimi in morebitne razlike med vsebino receptov glede na različne vrste virov.

Način in potek raziskave

Način dela je potekal glede na vrsto iskanih podatkov.

Vire za teoretični del smo poiskali v knjižnicah ter opravili dva osebna razgovora z Dragom Medvedom in Vladom Šlibarjem, ki sta nas usmerila k nadaljnjim virom in nam pomagala tudi s podatki iz lastnih izkušenj. Teže je bilo z zbiranjem gradiva za empirični del, saj smo ga želeli dobiti neposredno. Zato smo med dijaki naše šole, sorodniki, znanci in prijatelji izvedli »akcijo« zbiranja starih zapiskov in receptov po ustnem izročilu. Prav pri zadnjem nam je na pomoč velikodušno priskočila Trezika Breznikar iz Slovenskih Konjic, ki je v našem imenu potrkala na marsikatera vrata.

Ko smo se lotili raziskovanja, je bilo pred nami 10 kuharskih knjig iz obdobja od leta 1902 do 1935, 6 zvezkov - zapiskov s kuharskih tečajev iz istega obdobja iz šestih različnih krajev na področju širše celjske regije (Bočna-Gornji Grad, Rečica ob Savinji, Laško, Vransko, Frankolovo, Zreče) ter precej zapiskov, nastalih po pripovedovanju naših informatorjev. Glede na cilje naše naloge smo gradivo obdelali predvsem s primerjalno, opisno in razlagalno metodo.

Teoretični del Zgodovinsko ozadje

Za teoretično osvetlitev našega raziskovalnega problema moramo seči tja na začetek 19. stoletja, ki je pomenil prelomnico v načinu prehranjevanja. V 18. stoletju je bila obilna in raznovrstna hrana statusni simbol in privilegij bogate dvorne ter plemiške družbe. Medtem ko so se na cesarskem dvoru na Dunaju ter manjših plemiških dvorih mize kar upogibale pod oblinimi in raznovrstnimi jedmi, sta marsikje drugod vladali lakota in pomanjkanje. Z razvojem meščanske družbe pa se je pojavil nov, racionalnejši pogled na uživanje hrane, ki je pomenil pravo nasprotje plemiški potratnosti. Čeprav so premožnejši meščani še vedno radi posnemali dvorne razvade, si je načelo varčnosti počasi, a vztrajno utrla pot kot osnovni pogoj za gospodarsko rast in blagostanje. To načelo je upošteval že Valentin Vodnik v svojih Kuharskih bukvah (1799), čeprav so si jedi po njegovih receptih lahko privoščili le najpremožnejši meščani. Mesta so bila tista središča, kjer se je najhitreje uveljavljal napredek tudi na področju modernizacije prehrane, ki se je pojavila kot posledica razvoja v agrarnem sektorju. Tako so se na meščanskih jedilnih mizah kar hitro pojavili jedilniki, obogateni s krompirjem, svežim mesom ter z luksuznimi izdelki kot so kava, sladkor in sladice.

Z uveljavljanjem nove meščanske družbe je postajala zahteva po hitrejšem potovanju vedno večja. Z

otvoritvijo južne železnice, ki je povezovala Dunaj s Trstom, pa se je odprla nova možnost za potovanja. Do Celja je bila speljana leta 1846, do Ljubljane 1849 in do Trsta 1857. V letih pred prvo svetovno vojno so zgradili tudi nekaj lokalnih prog, ki so omogočile vedno številnejšim turistom z Dunaja in Gradca, da so spoznali Celje z okolico, ki je zaradi zdraviliških točk postalo njihov priljubljen cilj. Sem so prihajali bogati avstrijski grofje in grofice, baroni, vojaški oficirji ter celo člani tujih kraljevih rodbin. Naša dekleta pa so »s trebuhom za kruhom« odhajala v Gradec in na Dunaj ter ob vrnitvi prinašala domov recepte in izkušnje iz dunajskih kuhinj.

Kuharske knjige

Nov, racionalnejši pogled na prehranjevanje je zahteval tudi nov pristop k izobraževanju deklet za poklic kuharice. Ker je bila hrana v premožnih meščanskih družinah še vedno statusni simbol, so bile gospe iz višjih slojev zelo zahtevne pri izbiri kuharic. Poleg tega so morale tudi same biti dobre gospodinje, da so lahko skladno z načelom varčnosti, pa kljub temu z možnostjo postavljanja pred gosti z okusno in estetsko lepo pripravljeno hrano vodile svoja gospodinjstva.

Tako je leta 1890 izšla Slovenska kuharica Magdalene Pleiweis, ki je kmalu postala zelo priljubljena in je leta 1902 dosegla že peti ponatis.

»Vse se mika in lika na svetu - vse napreduje; tudi kuharija ne sme zaostati za umetnijami, svojimi sesticami. Dobro mi je znano, da je mnogo deklet, ktere žele naučiti se varčno, slastno in okusno kuhati, in to ne le takih, ki se pripravljajo za dotične službe, ampak tudi takih, ki hočejo biti samostojne gospodinje.« (Pleiweis, 1902, str. 3) V nadaljevanju uvoda na isti strani govori avtorica o dveh poteh, ki vodita do zaželenega cilja: »d j a n s k a v a j a na strani umetne kuharice in b u k v e, ktere je spisala dobro izurjena kuharica.« Nadalje Pleiweisova ugotavlja, da je vedno manj družin, ki dovolijo svojim kuharicam imeti ob sebi neizkušena dekleta, ki se šele učijo kuharske umetnosti, in je zato mnogim odprta le druga pot - učenje iz kuharskih knjig. Zato v pomoč slovenskim dekletom, kuharicam in gospodinjam ponuja »932 imenitnih in neimenitnih (navadnih) skozi in skozi okusnih, tečnih, zdravih in kar le moč varčno napravljenih jedil ...« (Pleiweis, 1902, str.4)

Varčnost je postala vodilo pri pisanju vseh kasnejših kuharskih knjig. Biti dobra gospodinja, je pomenilo, biti varčna gospodinja. To pojmovanje se je odražalo tudi v nekaterih slovenskih pregovorih, kot na primer:

*»Ni tako velikega kupa, da bi ga kokoš ne razbrskala;
ni tako trdnega grunta, da bi ga potratna gospodinja ne
zapravila.«*

*

»Bolje je imeti slabo letino kakor slabo gospodinjjo.«

*

V želji, da bi slovenskim dekletom s kuharsko knjigo ponudile res kvalitetne recepte z razumljivimi napotki za delo in osnovnim znanjem kuharskih postopkov ter

pripomočkov, so nekatere avtorice segale po tujih virih. Milka Vasičeva je edina, ki v uvodu tudi navaja uporabljene tuje vire, med njimi najboljše in najbolj razširjeno avstrijsko kuharsko knjigo Katharine Prato Die Süddeutsche Küche. Knjiga je prejela več zlatih medalj in častnih diplom na mednarodnih razstavah kuharske umetnosti na Dunaju in v Trstu v letih 1897 - 99. Leta 1899 je izšel dvestotisoči izvod, ki ga je avtorica podarila njeni cesarski in kraljevski visokosti nadvojvodinji Mariji Jožefi.

Skromnost je postala še posebno pomembna v kriznih časih prve svetovne vojne. Potrebam tega časa je sledila Marija Remec z Varčno kuharico iz leta 1915, s katero je ustregla želji prenekatere slovenske gospodinje »po krajši knjigi, ki si zna pomagati tudi v skromnih razmerah s sredstvi, ki so vedno in povsod na razpolago, ali pa si jih je mogoče vsak čas preskrbeti.« (Remec, 1915, str. 3)

Ob koncu naj omenimo še eno pomembno avtorico slovenskih kuharskih knjig - S. M. Felicito Kalinšek, ki je leta 1912 najprej izpopolnila in predelala Slovensko kuharico Magdalene Pleiweis, nato pa v naslednjih letih izdala v več ponatisih svojo Slovensko kuharico.

Začetki izobraževanja za gostinski poklic v širši celjski regiji

Poleg učenja iz kuharskih knjig in s pomočjo izkušenih kuharic se je leta 1908 pojavila še tretja možnost za izobraževanje. V okviru dekliške meščanske šole, ki je bila ustanovljena v Celju leta 1903 kot naslednica nadaljevalnega tečaja za deklice v skupni deško - dekliški meščanski šoli iz leta 1889/90, sta nastala še dva posebna zavoda, in sicer dvorazredna dekliška trgovska šola leta 1905 ter gospodinjstva šola leta 1908, ki pa je bila kasneje ukinjena.

Septembra istega leta je izšel oglas za sklic ustanovnega občnega zbora Gospodinjstkega šolskega društva v Celju. 12. septembra 1908 pa je bilo objavljeno uradno poročilo o ustanovitvi tega društva, katerega predstojnica je bila Leopoldina Rakusch. Društvo je prevzelo nekdanji Institut Hausenbüchl (ustanovljen 1883) in ga preimenovalo v dekliški dom Gospodinjstkega šolskega društva Celje. Zavzemal je nekaj sob v palači mestne hranilnice.

Nato je Celje končno dobilo tudi gostinsko šolo. »Za potrebe gostinstva je bila leta 1923 ustanovljena gostinska šola. Po svojem položaju je ustrezala obrtni oziroma trgovski nadaljevalni šoli. Vodil jo je ravnatelj deške meščanske šole Beno Serajnik, nato Ivan Črnej. Poučevali sorazen ravnatelja meščanskošolski učitelji.« (Orožen, 1974, II. del, str. 484)

V letih do 1940 so v številnih krajih širše celjske regije potekali kuharski tečaji, ki so dajali slovenskim dekletom znanje, nujno potrebno zlasti pri iskanju službe, pa tudi za boljše gospodinjstvo in kuhanje doma. Žal natančnejših podatkov o teh tečajih nismo uspeli dobiti, saj bi bilo verjetno potrebno pobrskati po lokalnih občinskih ali celo cerkvenih arhivih, kajti tečaji so potekali na pobudo različnih organizatorjev

(šole, župnišča, samostani). Zapisniki oziroma zvezki, ki smo jih zbrali v okviru naše naloge, so torej naš edini vir podatkov o tej vrsti izobraževanja.

Empirični del Vpliv dunajske kuhinje

Ob prebiranju starih slovenskih kuharskih knjig smo v Slovenski kuharici iz leta 1912 (Pleiweis-Kalinšek) že v prvem poglavju zasledili vrsto nemških izrazov, ki so bili zapisani v oklepajih ob »najnavadnejših kuhinjskih izrazih«, kot so:

prežganje (Einbrenn), pariti (dünsten), pražiti (rösten), cvreti (backen), zvrniti (stürzen), žvrkljati (sprudeln), pretlačiti (passieren), kvasiti (beizen).

Poleg tega so tudi imena jedi kazala na nemški izvor. Primere smo našli že v Pleiweisovi Slovenski kuharici iz leta 1902:

župe (Suppe), ajmohti (Einmachsuppen), faširani šniceljni (faschierte Schnitzel), gresov kuh (Grießkoch), knedeljni (Knödel), krafeljci (Krapferl), cesarski šmaren (Kaiserschmarrn).

Ob pregledu zvezkov s tečajev pa smo ugotovili, da so še bolj »nemški«, saj smo poleg posameznih prevodov ali fonetično zapisanih nemških izrazov v njih našli še slovenska imena jedi, ki vsebujejo geografska ali lastna imena z nemškega območja, kot na primer: dunajski kruh, dunajska torta, dunajski narastek, dunajski zrezki, hamburške rezine, knajpova torta, pišingerjeva torta.

Vsi ti podatki so že potrjevali našo prvo hipotezo, da je dunajska kuhinja pustila vidne sledi v slovenskih receptih. Ker pa smo želeli biti še bolj prepričani, smo primerjali vsebino Slovenske kuharice iz leta 1912 s takrat najbolj cenjeno avstrijsko kuharsko knjigo Katarine Prato. Ker zaradi časovne stiske nismo mogli v celoti primerjati vseh jedi, smo izbrali tri naključne skupine jedi in dobili naslednje rezultate:

Skupina jedi	Vseh skupaj v Slov. kuharici	%	Enake jedi v kuh. K. Prato	%
juhe	60	100	48	80
jedi iz govedine	41	100	33	80
torte	40	100	28	70

V vseh treh skupinah se najmanj 7 odstotkov ali več imen slovenskih jedi popolnoma ujema z nemškimi. Tudi če je odstotek enakih receptov v drugih skupinah nižji, menimo, da ne more spremeniti rezultatov v tolikšni meri, da bi to vplivalo na našo končno ugotovitev.

Povezava med kuharskimi knjigami in tečaji

Naša druga hipoteza je predvidevala povezavo med kuharskimi tečaji in vodilnimi kuharskimi knjigami



Kuharski tečaj, Frankolovo (1934)

istega obdobja. Zato smo vse jedi iz zvezkov s tečajev primerjali s Slovensko kuharico iz let 1923 in 1935, saj je iz tega obdobja izvirala tudi večina zvezkov. Vseh receptov v zvezkih je bilo 1401, vendar so se mnogi od njih v posameznih zvezkih ponavljali. Ko smo izločili vse jedi, ki smo jih našli tudi v omenjenih kuharskih knjigah, nam je ostalo le 105 izvirnih receptov. Navedeni podatki niso popolnoma zanesljivi, saj temeljijo na primerjavi imen jedi, ne pa na vsebini istoimenskih receptov. Vendar je nekaj naključnih preizkusov pokazalo, da so odstopanja večinoma v količini sestavin in dodatkih. Iz tega sklepamo, da so predavatelji na kuharskih tečajih posamezne recepte malce spremenili ali popestrili po svojem okusu. Kljub temu lahko trdimo, da so kuharski tečaji temeljili na vodilnih kuharskih knjigah istega obdobja.

Zanimivo pa je, da v vseh zvezkih glede na število vseh receptov izstopa delež sladice, saj znaša povprečno kar 46,5 odstotkov. Čeprav so tečaji temeljili na kuharskih knjigah, pa je povprečni odstotek sladice v le-teh skoraj za polovico manjši - 25 odstotkov. Iz tega sklepamo, da je bil namen kuharskih tečajev, dati našim dekletom dodatno znanje za zahtevnejše službe pri premožnih meščanskih družinah, kjer je okusno in estetsko pripravljena hrana še vedno pomenila statusni simbol, domačim gospodinjam pa priložnost, da ob nedeljah in praznikih presenetijo svojo družino s sladicami, ki so se sicer le redkokdaj znašle na mizi.

Recepti po ustnih virih

Obdelava receptov, pridobljenih od iz ustnih virov, je bila prava popestritev po napornem primerjanju in štetju. Ko smo vse recepte prebrali, smo ugotovili, da imajo posebne značilnosti, po katerih se razlikujejo od drugih, iz pisnih virov zbranih receptov. Te značilnosti so:

- uporaba osnovnih sestavin, ki jih ima tudi skromna gospodinja vedno pri roki,
- zanimiva kombinacija teh sestavin,
- varčnost in uporaba ostankov,
- izvirna imena jedi.

Najpogostejše so jedi pripravljene iz moke (zlasti koruzne in ajdove), krompirja, kruha ali žemelj, jajc in mleka. Pri kruhu velja poudariti, da so pogosto uporabljeni ostanki kruha ali žemelj, narezani na rezine

ali kocke, kot v receptu »babja jeza«, ki ga je od svoje matere Lojzke Vahter, kuharice tort iz Zreč, slišala in prevzela Lojzka Očko. Narezane koščke kruha so gospodinje prelile z mlekom in spekle v pečici. Če pri hiši ni bilo dovolj mleka, so ga nadomestile z vinom in jed izboljšale z dodatkom cimeta. Od tod tudi dve različici, imenovani »babja jeza I« in »babja jeza II«. Še bolj kot recept pa je zanimivo ime in njegov izvor. Ena od razlag po ustnem izročilu je ta, da so bile gospodinje zelo jezne, če je kruh ostajal. Zato so porabile tudi ostanke in spekle iz njih novo jed - »babjo jezo«.

Značilen primer za varčnost in izvirno kombinacijo sestavin je jed, imenovana »oženjeni žganci« (Marija Stanojevič, 1998, osebni razgovor). Pri pripravi žgancev so gospodinje zmanjšale količino koruzne moke in jo nadomestile s krompirjem. Ko je bil krompir na pol kuhan, so vanj zakuhale koruzno moko in vse skupaj zmešale. Tako so »oženile« krompir in koruzno moko. Žgance so ponavadi postregle zabeljene ali pa z mlekom. Ker so bili kmetje večkrat prisiljeni mleko prodati, da so dobili denar za nakup drugih stvari, so gospodinje žgance namesto z mlekom prelile z domačim jabolčnim kisom (Trezika Breznikar, 1998, osebni razgovor).

Gospa Breznikarjeva je v našem imenu stopila tudi do Marije Polciz Oplotnice, ki je s svojimi 103 leti zagotovo najstarejši ustni vir našega raziskovalnega področja. Za našo nalogo je prispevala recept za »sadno župo«. Mešano suho sadje se skuha in podmete s »turščovo« (koruzno) moko, po želji se doda še mleko.

Da so slovenske gospodinje rade pripravile tudi za oko privlačne jedi, dokazuje recept »ponarejene mušnice«. »Trdo kuhanim jajcem odrežemo kapice, jih napolnimo z nadevom in postavimo z odrezano stranjo na zelen list. Pokrijemo jih z izdolbeno polovico paradižnika in napravimo bele pike iz beljaka« (Marija Srebočan po izročilu svoje babice Franciške Čremožnik, 1998, osebni razgovor).

Za nas najpomembnejša pa je ugotovitev, da nobenega od receptov iz ustnih virov nismo našli v knjigi Kuharstvo, s pomočjo katere smo izločevali stare ali pozabljene recepte.

Če ob koncu pogledamo še v kazalo priložene zbirke pridobljenih receptov, ugotavljamo, da smo s 117 zbranimi recepti dosegli glavni cilj naše naloge. Seveda dopuščamo možnost, da se nam je mednje pritihtopil tudi kakšen ne ravno pozabljen recept, saj je glede na pestro izrazoslovje možno, da je v kuharski knjigi zapisan pod drugačnim imenom.

Zaključili bi s spoznanjem, da je ostalo še veliko neobdelanega gradiva in kup odprtih vprašanj, npr. kako so se v tem stoletju spreminjali recepti istih jedi glede na sestavine, dodatke in način priprave, kakšne so bile razlike med kuharskimi tečaji v različnih krajih in kaj je na te razlike vplivalo in podobno.

Poseben izziv predstavlja tudi pestro izrazoslovje v slovenskem jeziku, kakršnega so govorili pred skoraj sto leti in je v uporabi še danes. Menimo, da je ta tema vredna samostojne raziskovalne naloge, in upamo, da bo naš predlog morda vzbudil kakšno skupino mladih raziskovalcev.

Ob koncu naloge lahko vsa naša spoznanja strnemo v en



Marija Polc, Oplotnica (103 leta)

stavek: Iskali smo kapljice, padli pa smo v potok. Vsekakor smo z nalogo dokazali, da tudi področje kuharstva pri nas skriva še neodkrite delčke naše etnološke dediščine.

Zato smo namesto predlogov za rešitev tega problema stopili korak naprej. V želji, da nadaljujemo začeto delo, smo za pomoč prosili Radio Ognjišče, ki se je takoj odzvalo na naš predlog za skupno, medijsko podprto akcijo zbiranja starih receptov po vsej Sloveniji. Njihove poslušalke so namreč prav tiste skromne slovenske gospodinje, ki v zaprašenih zapiskih ali svojih spominih hranijo za nas tako dragocene podatke.

Upamo, da se nam bo v naslednjem šolskem letu pridružila še kakšna skupina mladih raziskovalcev in da bomo s skupnimi močmi prispevali kamenček v mozaik slovenske etnološke dediščine.

Raziskovalci

Mentorica: Darja Štiherl, profesorica nemščine in angleščine
Natalija Golež, Valentina Srebočan,
Kristijan Kolenc, Peter Skaza

Literatura:

- Južnič, S.: *Diplomska naloga: napotki za izdelavo*, Ljubljana: Amalietti, 1992.
Pleiweis, M.: *Slovenska kuharica*, Ljubljana: Katoliška bukvarna, 1902.
Vasič-Govekarjeva, M.: *Dobra kuharica*, Ljubljana: L. Schwentner, 1909.
Kalinšek, F.: *Slovenska kuharica*, Ljubljana: Katoliška bukvarna,

1912.

Remec, M.: *Varčna kuharica*, Ljubljana: Slovenska knjiga, 1915.Remec, M.: *Varčna kuharica*, Ljubljana: Jugoslovanska knjigarna, 1920.Kalinšek, F.: *Slovenska kuharica*, Ljubljana: Jugoslovanska knjigarna, 1923.Remec, M.: *Kuharica*, Celje: Družba sv. Mohorja, 1931.Kalinšek, F.: *Slovenska kuharica*, Ljubljana: Jugoslovanska knjigarna, 1935.Orožen, J.: *Zgodovina Celja in okolice, II. del*, Celje: Kulturna skupnost Celje, 1974.Prato, K.: *Süddeutsche Küche*, Graz: Verlagsbuchhandlung Styria, 1902.

To in ono o meščanstvu v provinci. Celje: Pokrajinski muzej Celje, 1995.

Koche gut und schnell. Dunaj: Meinl Verlag, (leto ni natisnjeno)

Levstek, P. in Grum, A.: *Kuharstvo*. Ljubljana: DZS, 1996.**Viri :****Pisni viri**

Zvezki z recepti :

Bočna, Gornji grad (last Mlinar J.)

Rečica ob Savinji (last Banko A.)

Laško (last Gril B.)

Vransko (last Parašuh F.)

Frankolovo (last Verk J.)

Zreče (last Skaza P.)

Ustni viri:

Trezika Breznikar, Slovenske Konjice

Marija Polc, Oplotnica

Lojzka Očko, Brezje pri Oplotnici

Marija Stanojevič, Dobrava pri Slovenskih Konjicah

Marija Srebočan, Polzela

Recepti**Pijani kapucin**

Sestavine: 6 rumenjakov, 12 dag sladkorja, 40 dag čokolade, 10 dag drobtin, 1/4 litra vina, limonina lupina, cimetova lupina, klinčki

Rumenjake penasto umešamo s sladkorjem. Dodamo limonino lupino, nastrgano čokolado, trd sneg in drobtine. Zmes pečemo v marmornem modelu ali pa kuhamo v pudingovem modelu v sopari eno uro. Nato jo zvrnemo na krožnik in oblijemo z odišavljenim vinom. Za nekaj minut postavimo v pečico. Ohlajeno sladico

polijemo s šatojem.

(Frankolovo, 1934)

Rožičeva torta

Sestavine: 14 dag rožičev, 14 dag neolupljenih mandljev 5 dag citrone, 3 dag žemljevih drobtin, 9 jajc, 12 dag sladkorja, marelična marmelada, led po izbiri

Zmlete rožiče, sesekljane mandlje, drobno narezano citriono in žemljeve drobtine zmešamo. V drugem kotličku zmešamo rumenjake in sladkor, dodamo sneg iz beljakov in že pripravljeno rožičevo zmes. Spečemo v dveh modelih, pečen kolač namažemo z marelično marmelado, nanj položimo drug kolač in torto prevlečemo s kakšnim ledom.

(Zreče, 1940)

Ženska sitnost

Sestavine: 25 dag surovega masla, 2 jajci, 8 dag sladkorja, 20 dag moke, 5g pecilnega praška, limonina lupina, marmelada

Iz moke, masla, rumenjakov, sladkorja in limonine lupine naredimo testo. Ko je gladko, ga razvaljamo na pol prsta debelo plast in ga spečemo, da je lepo rumeno. Pečeno testo namažemo z marmelado, po vrhu pa s trdim snegom in damo v pečico, da sneg zarumeni.

(Vransko, leto ni znano)

Mladi raziskovalci z mentorico.



Tanja Roženberger Šega

Ocena naloge

Raziskovalna naloga Tako so kuhale naše babice je nastala v okviru letošnjega projekta Mladi za Celje. Tema, ki so se je lotili mladi raziskovalci, posega na področje materialne kulture, široka akcija zbiranja starih receptov preko medijev (radio Ognjišče) pa že presega okvire raziskovalne naloge. Poleg kvalitetne vsebine in dosledno zbranega gradiva ter ustreznih metod dela (poudarek je na delu s težje dostopnimi pisnimi viri, porazgubljenimi na terenu), naloga

odlikuje tudi njena aplikativnost - samostojno urejena knjižica kuharskih receptov ter njihovo praktično preizkušanje. Glede na to, da so se raziskave lotili gostinci, lahko upamo, da bo katera od zbranih, a že pozabljenih jedi v prihodnosti tudi del naše gostinske ponudbe. Opozorila bi le na dve pomanjkljivosti: večji poudarek na delu z ustnimi viri (prav slednji so najbolj minljivi) ter predvsem pri zbranih receptih ustrežno citiranje virov.