KAKO SE JE VČASIH JEDLO NA DOLENSKEM

Viri pričajo, da se je nekoč na Dolenjskem zelo skromno jedlo. Pripravljali so jedi iz doma pridelanih poljščin in živali, ki so jih ulovili v gozdu ali potokih. Možje so nalovili polhov, gospodinje pa so jih spekle ali posušile za zimo. Pripravljali so ribe, žabe ter rake, ki so jih lovili v reki Krki in potokih.

Meso je bilo zelo poredkoma na mizi, le ob največjih praznikih in različnih kmečkih opravilih. Skoraj vsak dan so kuhali kislo zelje ali repo in žgance, pogosto tudi močnik in kašo, še posebej pa štruklje (na Dolenjskem veljajo za najboljšo jed), ki ne smejo manjkati za noben praznik. O tem priča že stari ljudski pregovor: »Repa, korenje - slabo življenje, štruklji, meso- to bi še bilo.«

Ker kvasa v preteklosti niso poznali, so pekli mlince, predhodnike kruha. Potice niso bile kvašene, kasneje le orehova in špehovka. Kadar zaradi pozebe ni bilo orehov, so naredili korenčkovo potico, oslajeno z medom.

DOLENJSKA IN BELA KRAJINA - ZAKLADNICI NARAVNE IN KULINARIČNE DEDIŠČINE

Od Posavskega hribovja na vzhodu do reke Kolpe na jugu se razprostira valovita Dolenjska. Poletna toplota ugaja vinski trti, ki jo je dobrovoljni Dolenjec nasadil po bregovih gričevja. Skromne zidanice po vinogradih hranijo lahki, kiselkasti cviček. Svojevrstne značilnosti ima tudi Bela krajina, ki se od Gorjancev spušča h Kolpi. Ker je bila nekako ločena od osrednje Slovenije, je Bela krajina znala ohraniti stare navade, noše, plese in praznovanja. Dolenjska in Bela krajina pa sta ohranili tudi skromno, a vseeno bogato in pestro domačo kulinariko. Sodobno življenje utesnjuje ljudi, zato si želijo obiskati druge kraje in predvsem naravo. Vendar popotnikov in turistov ne zadovoljujejo le naravne lepote. Želijo si spoznati zgodovinski, gospodarski ter kulturni razvoj dežele, ki so si jo izbrali za obisk.

Turizem je torej širok pojem in vanj se mora vključiti vse prebivalstvo dežele ter skoraj vsa gospodarska dejavnost. Vsakdo mora biti na svojem področju čim bolj zavzet, izviren in ustvarjalen in to velja še posebej za ponudbo hrane.

Zaradi preživelega prepričanja, da sodijo na gostinsko mizo le jedi z zvenečimi tujimi imeni, se nam mogoče zdijo domače jedi preveč preproste. Zato moramo narodne jedi spoznati, da jih bomo lahko izvirno in dobro pripravili ter slastne ponudili gostom.

Narodne jedi pomenijo za vsako deželo nekaj njenega, saj so tesno povezane z življenjem ljudi. Pokažejo na običaje in razmere, v katerih so živeli v preteklosti. V Sloveniji, naši mali domovini, si podajajo roko tri evropske kulture; alpska, panonska in sredozemska, zato je naša dežela, kar se kuhinj tiče, Evropa v malem. Kulinarika Slovenije je kuhinja regij, govorimo lahko o 40-tih kulinaričnih področij in Dolenjska ter Bela krajina sta veliki zakladnici te dediščine. Pri narodnih jedeh govorimo na eni strani o preprostih vsakodnevnih jedeh, na , drugi pa o prazničnih jedeh. Skoraj vsak praznik ima svoje jedi in star dolenjski pregovor pravi: »Vsak gudek ima svoj udek.« Ker sem doma na Dolenjskem, so mi še posebej ljube jedi,

ki so značilne za našo pokrajino, zato jih želim obuditi in z njimi seznaniti učence pri svojem delu ter jih ponuditi gostom v naših in drugih gostinskih obratih tudi s pomočjo pričujočega kataloga.

OSNOVNE ZNAČILNOSTI DOLENJSKE IN BELOKANJSKE NARODNE KUHINJE

Velik ljubitelj dolenjskih običajev in narodnih jedi je bil pisatelj in etnolog Janez Trdina, ki je znal v svojih delih prikazati zanimivo podobo dolenjskega ljudstva: »Praznoverno je in prebrisano, junaško in maščevalno, drugič spet hlapčevsko in pohlevno, vedno pa veselo in hudomušno. »

Leta 1870 je v svojem delu Podobe prednikov zapisal: »Tod silna je potrata, o vsakem večem delu in godišču morajo biti štruklji, smetanovi ali špehovi, tudi police in meso se vsaki čas žro. Baba speče potico, vtakne v njo zabele za celi teden dostatne, gre v nagrad in tu. se vse poje z gosti, družina pa potem nezabeljene jedi uživa.«

Tradicionalna domača kuhinja se je na Dolenjskem ohranila z mnogimi značilnimi jedmi v današnji čas. To je zares kuhinja malih regij kot so na primer: Krško polje, Mirnska in Trebanjska dolina, Ribniška dolina in področje vse tja do Kočevja.

Če pa bi se že morali odločiti za značilno dolenjsko jed, bi izbrali štruklje, za katere je svoj čas trdil etnolog Vilko Novak, da so jih izumili Dolenjci. Na jedilniku našega kmeta so že vsaj od leta 1589, ko je bil zapisan prvi recept za pehtranove štruklje. Včasih so bili na mizah ob. vseh družinskih praznikih in ob koncu žetve, mlačve in drugih večjih poljedelskih del. Za žegnanja Dolenjci še vedno vabijo: »Pridite v nedeljo na štruklje!« Ti so lahko sladki ali slani in z različnimi nadevi. Lahko se pripravijo pečeni ali pa kuhani. Zelo dobro pa se poda k štrukljem žajnof, odlična omaka iz domače gorčice in neprevretega mošta.

Posebnost dolenjske kuhinje so tudi žlinkrofi, ki S? bili včasih obvezna jed na ženitovanjskih pojedinah. Žlinkrofi so zelo priljubljeni okrog Velikih Lašč in v Ribniški dolini, kjer jih imenujejo »rnašnce«. Žlinkrofe lahko zakuhamo v juho ali ponudimo kot prilogo oziroma kot samostojno jed.

Zelo stare jedi pa so kaše, od prosene, ki je najstarejša, pa ječmenove ali ajdove kaše.

Starostni vrstniki kaš pa so žganci, po izvoru so ajdovi starejši od koruznih. Za Dolenjsko pa so zelo značilni krompirjevi beli in krompirjevi ajdovi žganci. Za žgance je pomembno, da so dobro zmešani in dobro zabeljeni ter rahlo nadrobljeni, da se v skledi kar »tresejo«. Žgance lahko postrežemo s sladkim ali kislim mlekom, kislo repo ali zeljem, postrežerno jih lahko tudi z govejo ali suho juho in z obaro.

Zelo stare jedi so tudi močniki. Na Dolenjskem so priljubljeni različni močniki, od mlečnega koruznega, še ajdov močnik ter usukani močnik ali pa »zaroštan: ki ga v Beli krajini radi zabelijo s prepraženo čebulo.

Od mesnih jedi ne smemo pozabiti na jančke, odojke in kozličke pečene na ražnju, ki so kulinarična posebnost Bele krajine. Vendar se je drobnica kuhala in pekla tudi na druge

načine. Za martinovanje pa pripravljamo na Dolenjskem pečeno gos ali raco z dušenim kislim ali rdečim zeljem.

Posebnost so tudi prosenice ali nadevane svinjske nogice ter značilne jedi ob kolinah, ki so veljale za domač praznik.

Kot nekaj posebnega pa na Dolenjskem pripravimo polhe, ki so lahko kuhani s krompirjem, v obari, ocvrti ali pečeni s kostanjevim pirejem.

K vsem tem mesnim dobrotam postrežemo še s suhokranjsko polento, pa z mlinci, z zapečenim porom, z dušenim kislim zeljem ali pa s kislo repo, ki je bila v prehrani naših prednikov zelo pomembna. Pisni viri omenjajo čas velike lakote v letu 1529, ko ljudje na podeželju niti za veliko noč niso imeli za hrano drugega kot repne olupke. Iz njih so naredili znano jed alelujo, ki jo še sedaj pripravljamo na veliki petek, ko je strogo zapovedan post. Nekoč so na Dolenjskem poznali le kašnato potico, sedaj jo nadomešča ocvirkovka ali špehovka, ki je še danes obvezna jed za pusta, tako kot orehova poti ca za veliko noč in poprtnik za božič. Pod imenom potice pripravljamo tudi nekatere močnate jedi, ki pa ne sodijo po pripravi in sestavinah med potice, zato jih opravičuje le njihovo ime. Tak primer je zelo znana prsna potica.

Med najstarejšimi pecivi pa se omenjajo pogače, ki so povezane s cerkvenimi prazniki. Nekatere so tudi posebno oblikovane in okrašene. Zelo znana je belokranjska pogača, brez katere ni dobre pojedine in pokušnje vina v zidanici.

Za domače kruhe pa velja, da so še danes specialiteta in da se mora kruh spoštovati. Določene jedi mnogo pridobijo, če jih dopolnimo s tem ali onim domačim kruhom. Le skupaj z njim predstavljajo resnično domačo kulinarično vrednost in posebnost.

Vir: Verščaj, E. (2000). Katalog dolenjskih in belokranjskih narodnih jedi