

SVETOPISEMSKE JEDI

Po pasijonu še po potešitev v gostilno

V pasijonskem času na Loškem ponujajo značilne posetne loške, letos pa prvič tudi svetopisemske jedi. Nekaj jih je mogoče poskusiti pri stojnici sredi mesta, sicer pa priporočamo obisk katere od loških gostiln.

Primož Knez

Uprizorjanje Škoffeloškega pasijona, najstarejšega dramskega besedila v slovenskem jeziku, je v polnem teku. Več kot tisoč ljudi sodeluje pri organizaciji, skoraj 900 je samo nastopajočih. Predstave si vsak pasijonski večer oziroma popoldan ogleda na tisoče obiskovalcev, mnogi prihajajo z različnih koncev Slovenije, precej jih je iz tujine. Pasijon namreč še zdaleč ni le kulturni ali verski dogodek, pač pa

gih omejitev je na stojnicah ponudba seveda omejena. Predvsem na jedi na žlico, da pa se dobiti tudi pečeno ribo in kakšno sladico. Precej bogatejša je ponudba v gostilnah okoli mesta in v obeh dolinah. Tu pripravljajo posamezne jedi ter tudi kosila in večerje.

»Za osnovo smo vzeli Svetopisemsko kuharico Eleonore Schmitt z zanimivimi ilustracijami naše Maje Šubic, ki ponuja ne le recepte za posamezne jedi, pač pa vpogled v takratni izbor sestavin in začimb ter običaje. Za skoraj vsako jedjo se skriva tudi

»Priprava je zelo preprosta, česar morda sploh nismo več vajeni. Egipčanski mesni lonec, ki ga pripravljamo v naši gostilni, je zelo podoben naši telečji obari, le da ga pripravljamo z govedino, dodamo precej pora in zelene, za začimbe pa kumino in koriander. Zanimivejše so aronove polnjene telečje prsi. Tudi pri nas jih pripravljamo, a aronove so z malce drugačnim nadevom, ki vsebuje še mandlje in pistacije. Razmišljamo, da bomo telečje prsi na tak način ohranili v redni ponudbi, zagotovo pa tudi sorbet z rozinami, v katerem je veliko jajc in sladke smetane,« je med pripravo svetopisemskih jedi razlagal kuhar v gostilni Pr Birt Aljaž Golob, medtem ko je iz peči že pošteno začimalo po sveže pečnem ezekijelov-

vem večzrnatem kruhu. »Uporabili smo pšenično, proseno, ječmenovo in pirino moko, zanimiv dodatek pa je zmleti fižol,« je skrivnost razložil šef kuhinje, ki razmišlja, da se s temi jedmi na neki način vračajo k domačim okusom, ki smo jih morda že malo pozabili.

»Očitno v tistih časih niso slabo jedli. Hrana je bila raznovrstna, predvsem pa polnovrstna. Zanimivo je, kako domač nam je danes por, pa smo ga očitno uvozili z Bližnjega vzhoda. Podobno je z začimbami, kot so kumina, janež, meta, lovot, koriander, koper. Vsak dan jih uporabljamo, pa so zelo pogoste tudi v svetopisemskih jedeh,« je ob okušanju pripravljenih jedi ugotavljala Kitka Koprivnikar. *



Ezekijelov večzrnat kruh

Sestavine: 0,5 litra vode, 20 gramov kvasa, žlička sladkorja, žlička soli, 450 gramov pšenične moke, 200 gramov prosene moke, 3 žlice ječmenove moke, 4 žlice pirine moke, 2 žlici zmletega fižola.

Priprava: kvas raztopimo v vodi, dodamo sladkor, moko, fižol in zamesimo. Testo vzhajamo, nato ga dobro premesimo, oblikujemo v hlebec in ga ponovno vzhajamo ter spečemo pri temperaturi 180 stopinj.

Egipčanski mesni lonec

Sestavine: 750 gramov govejega mesa, 3 čebule, olje, 2 stroka česna, 1 por, 1 majhen gomolj zelene, 1 žlička kumine in koriandra, 1 žlička kopr, sol, 1 liter vode.

Priprava: na segretem olju prepražimo na kolobarje narezano čebulo in strt česen. Dodamo na drobno narezana por in zeleno, popražimo ter preložimo na krožnik. V istem loncu popečemo na kocke narezano meso, vanj vrnemo zelenjavo, zalijemo z vodo in kuhamo do mehkega približno eno uro. Začinimo.

Aronove polnjene telečje prsi z jakobovo zelenjavo z lečo

Sestavine: 1 kilogram telečjih prsi, sol, 100 gramov mandljev, 500 gramov pistacij, peteršilj, zelena, 3 jajca, 2 žlici masla, 0,5 litra belega vina, 50 gramov drobtin; za prilogo: 250 gramov leče, 1 liter vode, 2 stroka česna, 1 por, kumina, koriander, cimet, sol.

Priloga: pripravljene prsi za polnjenje solimo. Jajca ubijemo, iz beljakov naredimo sneg, drobtine namočimo v vodi, dodamo mandlje, pistacije, sol, zelišča, rumenjake in sneg ter premešamo. Z zmesjo napolnimo pri-

si in jih zašijemo z nitko. Preden jih damo v pečico, jih polijemo z vročim oljem. Med dveurno peko jih polivamo z vinom. Odstranimo nitko, narežemo na rezine, sok dodamo kot omako. Zraven ponudimo jakobovo zelenjavo z lečo. Lečo operemo in čez noč namočimo v vodi. Drugi dan jo odcedimo, vodo prihranimo za zalivanje. Na maslu prepražimo čebulo, dodamo česen, por, začimbe, lečo in po potrebi zalijemo. Kuhamo na majhnem ognju od pol ure do 50 minut, na koncu posolimo.

Aljaž Golob iz gostilne Pr Birt ☛ Primož Knez

vse bolj tudi spektakel, ki privablja turiste od vsepovsod.

Za Škofjo Loko je pasijon torej postal pomemben turistični produkt. In če se še s spodobnim, predvsem pa dovolj velikim mestnim hotelom ne morejo pohvaliti, pa je tukaj kar nekaj dobrih gostlin; z gostilno Pri Danilu Škofja Loka tako in tako že leta skrbi za vrhunsko kulinariko samega vrha slovenske kuhinje.

Za vsako jedjo je tudi zgodba

Pasijon po ulicah in trgih srednjeveškega mesta s svojimi dvajsetimi prizori poskrbi torej za duhovno hrano, a po razodejtu se zagotovo prilega tudi tista prava, bolj zemeljska jeduča. Že ob prejšnjih uprizoritvah so organizatorji poskrbeli za domačo ponudbo postnih in tipičnih loških jedi, tokrat pa so kulinarčno ponudbo nadgradili. K projektu so privabili dvanajst gostincev in tradicionalno tudi Prosvetno društvo Sotočje Škofja Loka, ki poleg omenjene ponudbe poskrbijo še za svetopisemske jedi. Društvo in še trije ponudniki skrbijo za ponudbo na samem prizorišču na Cankarjevem trgu, do koder je mogoče priti tudi brez vstopnice za ogled predstava. Zaradi prostorskih in dru-

zgodba, v knjigi je opisano tudi, kje in zakaj je v Svetem pismu omenjena kakšna jed oziroma sestavina. Potem smo naredili izbor jedi, predlagali nekaj menijev, vse drugo pa prepustili gostincem. Prepričana sem, da bo marsikateri jed pri njih ostala na jedilniku tudi po pasijonu,« je povedala Kitka Koprivnikar, ki skrbi za organizacijo obpasijonskih dogodkov.

Vrnitev k pozabljjenim okusom

Zanimivo je, da se jedi, ki so jih pred dva tisoč in več leti poznali na Bližnjem vzhodu, niti ne razlikujejo tako zelo od dandanašnjih. Kar je ne nazadnje logično. Vsaka kultura nosi s seboj tudi kulinariko in s prihodom krščanske kulture v naše kraje je prišla tudi kuhinja. Morda je kakšna kombinacija malce neobičajna, a datlje in pistacije v mesu je mogoče najti tudi danes v vrhunski gastronomiji. Sicer pa je v teh jedeh ogromno žit, stročnic, vseh vrst mesa razen svinjine, predvsem pa rib, perutnine, ovčetine. Zelenjava je nam povsem poznana, uporabljajo veliko sadja, povsem razumljivo pa je, da v svetopisemskih jedeh ne bo- ste našli krompirja, testenin, paradiznika ali koruze, kajne?

VINO TEDNA

Sivi pinot, Joannes Protner

Sorta:

100 % sivi pinot

Letnik:

2010

Sladkorna stopnja:

suho

Regija:

Podravje

Okoliš:

Štajerska

Kraj:

Vodole

Cena:

10 evrov

www.evino.si

Vinar **Boštjan Protner** je sivi pinot potrgal v začetku oktobra z 20 let starih trt. Del mošta (80 odstotkov) je zavrel s pomočjo naravnih kvasovk v velikih rabljenih hrastovih sodih, preostanek pa v rabljenih 225-litrskih hrastovih sodih (barik), kjer je bil mošt pri kontrolirani temperaturi tudi pet dni v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija). Po desetmesečnem zorenju v lesu je bilo vino združeno, pred steklenjenjem pa še filtrirano. Protnerjev sivi pinot je zlato bakrene barve. Na nosu prevladuje maslen vonj po meloni in jabolku, v ozadju so zaznavni tudi mandlji in zreli lešniki. Okus je poln, mineralen in pikanten s prijetno noto lesa. Pri spajanju s hrano vinar priporoča dimljeno postrv, lososa, belo meso in testenine, prileže se tudi k zelenjavnim rižotam ali kot aperitiv. Stopnja alkohola: 13 % vol. x

