



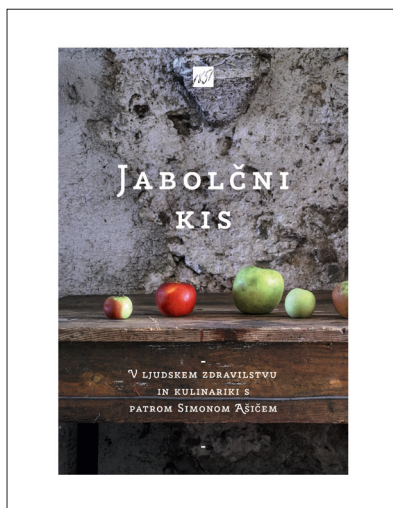
CELJSKA MOHORJEVA DRUŽBA

Prva slovenska založba

CELJE - LJUBLJANA

VEČ AVTORJEV: JABOLČNI KIS.

V LJUDSKEM ZDRAVILSTVU IN KULINARIKI S PATROM SIMONOM AŠIČEM



Podatki o knjigi

- Naslov: JABOLČNI KIS. V ljudskem zdravilstvu in kulinariki s patrom Simonom Ašičem
- Avtorji: Metod Borštar, Barbara Kozan, Nina Vidrih
- Uvodna beseda: Janez Novak
- O Sitiku: Darko Ilar
- Kaj je pater Simon Ašič dodajal kis: Barbara Kozan
- Kuhajmo s kisom: Metod Borštar
- Kaj se dereš kot jesihar: Janez Bogataj
- Fotografije: Manca Jevšček
- Urednica: Alenka Veber
- Oblikovanje in prelom: Martina Kokovnik Hakl
- Cena: 23,50 €
- Velikost: 170 mm x 220 mm
- Vezava: trda vezava
- Število strani: 140
- Število fotografij: 40
- ISBN 978-961-278-343-3
- Založnik: Celjska Mohorjeva družba
- Leto izdaje: 2017

Kontakt

uredništvo

T 01 244 36 70

urednistvo@celjska-mohorjeva.si

Ljudsko zdravilstvo in kulinarika s patrom Simonom Ašičem

V samostanskem podjetju Sitik v Stični po receptih patra Simona Ašiča pripravljajo domač jabolčni kis in različne vrste kisa z dodatki. V knjigi so opisani kis z baziliko, kis z bezgom in medom, kis s čemažem, kis s česnom, kis s hrenom, kis z medom, kis z orehi in zeliščni kis. Predstavljene so tudi pomembne lastnosti zdravih rastlin, ki so ekstrahirane v kisu, opisana je njihova uporaba v ljudski medicini ter njihove posebnosti ali zanimivosti.

Knjigi je dodanih tudi nekaj samostanskih receptov jedi, za pripravo katerih se uporablja kis.

V rodovitno Dolenjsko podolje – kraj Stično – so na povabilo oglejskega patriarha Peregrina I., enega najvplivnejših cerkvenih knezov v Evropi, leta 1132 prispeli prvi redovniki. Štiri leta kasneje, leta 1136, pa je patriarh Peregrin I. izstavil listino, s katero je ustanovil prvi pa tudi največji in najbogatejši samostan na Kranjskem (in na ozemlju današnje Slovenije).

Od ustanovitve samostana do današnjih dni so na vrtu meniškega življenja svojo duhovno dediščino zapustili številni menihi. Vsak novi rod menihov je prinašal, odvisno od okoliščin, včasih obilnejše, drugič skromnejše sadove.

Eden od zunanega sveta odkritih meniških poganjkov je bil pater Simon Ašič. Sad njegovega dela živi tudi po njegovi smrti. Pater Simon Ašič je svoje znanje strnil v knjigah *Domača lekarna patra Simona Ašiča: priročnik za nabiranje zdravih rastlin* in *Domača lekarna patra Simona Ašiča: Recepti*, ki jih že vse od leta 1984 izdaja Celjska Mohorjeva družba. Ob dvajsetletnici smrti patra Simona Ašiča pa smo izdali knjigo *Samostan Stična: domovanje patra Simona Ašiča* (Celjska Mohorjeva družba, 2013). V njej nas štirje avtorji – Anton Nadrah, Luka Vidmar, Maja Ficko in Jože Kukman – popeljejo v ozadje Ašičevega delovanja: prek samostanskega vrta do zgodovinske gredice meniške Stične.

Pričujoča knjiga nas skozi védenje o ljudskem zdravilstvu in uporabi jabolčnega kisa, ki ga je pater Simon Ašič zapustil za samostanskimi zidovi naslednikom svojega znanja, na svež in poljuden način popelje skozi zdravilne lastnosti jabolčnega kisa, njegove dodatke in uporabnost v vsakdanjem življenju. Za strokovno težo tega dela knjiga je poskrbela magistra farmacije Barbara Kozan.

Samostanski kuhar Metod Borštar je dodal ščepec receptov, etnolog in profesor Janez Bogataj pa nas popelje v etnološko razumevanje kisa oziroma *jesiha*.

Svojevrsten pogled v življenje cistercijanov je skozi fotografske leče dodala še fotografinja Manca Jevšček.

Odlomki iz knjige:

Kis PATRA SIMONA AŠIČA z baziliko

V KRŠČANSTVU ZNAMENITO CERKEV IMENUJEMO BAZILIKA. LEGENDA PRAVI, DA JE V OKOLICI GROBA, KAMOR JE BIL POKOPAN JEZUS, PO NJEGOVEM VSTAJENJU ZRASTLA BAZILIKA, DIŠAVNICA IN ZDRAVILNA RASTLINA. NJENO UPORABNOST PREPOZNAVAMO V KULINARIKI IN FITOTERAPIJI TUDI DANES.

RAST IN NABIRANJE:

BAZILIKO (*lat. Ocimum basilicum*) gojimo na sončnem, neprepišnem mestu. Njene lističe nabiramo med junijem in septembrom, ko bazilika cveti. Sušimo jo v senci ali sušilnici pri 40 °C. Posušeno drobno zrežemo in hranimo v temnem prostoru v dobro zaprti posodi, sicer se njena zdravilna vrednost zmanjša.

KIS Z BAZILIKO:

Sveže nabrane liste bazilike namočimo v jabolčni kis. Po dveh tednih ga precedimo. Uporabljamo ga v različnih jedeh.

KORISTI BAZILIKE V LJUDSKEM ZDRAVILSTVU:

Pomaga pri prebavi, saj spodbuja peristaltiko in s tem praznjenje želodca in črevesja. Preprečuje črevesne krče in napenjanje, zato lahko razne stročnice vedno začинimo z baziliko. Spodbuja tek, zato jo posebej priporočamo neješčim ljudem. Pripomore k večjemu izločanju mleka, zato je zelo primerna za doječe mamice. Krepi krvni obtok. Zniža povišano telesno temperaturo. Lajša kašelj. Blaži dihalna obolenja.

V ZAPISKIH PATRA SIMONA AŠIČA PREBEREMO, DA SO V LJUDSKEM JEZIKU BAZILIKI REKLI »POŽILJKA«.

