



CELJSKA MOHORJEVA DRUŽBA

Prva slovenska založba

CELJE - LJUBLJANA

JANEZ BOGATAJ: LETO OKUSOV Z V. V.

12 SODOBNIH MENIJEV PO KUHARSKIH BUKVAH VALENTINA VODNIKA IZ LETA 1799



Podatki o knjigi

- Naslov: Leto okusov z V. V.
- Podnaslov: 12 sodobnih menijev po Kuharskih bukvah Valentina Vodnika iz leta 1799
- Avtor: dr. Janez Bogataj
- Fotograf: Tomo Jeseničnik
- Prevod povzetka in jezikovni pregled: dr. Tjaša Mohar in dr. Michelle Gadpaille
- Urednica: Mateja Kvartič Dolinšek
- Grafična zasnova in oblikovanje: Primož Pislak
- Velikost: 200 mm x 280 mm
- Vezava: trda
- Število strani: 144
- Število fotografij: 62
- ISBN 978-961-278-457-7
- Cena: 35 €
- Založnik: Celjska Mohorjeva družba
- Leto izdaje: 2019

Kontakt

Uredništvo

T 01 244 36 70

urednistvo@celjska-mohorjeva.si

Prehranska dediščina po meri današnjega časa

Dvanajst odličnih slovenskih kuharskih mojstrov in mojstric na sodoben način interpretira 48 jedi iz prve slovenske kuharske knjige, Kuharskih bukvah Valentina Vodnika (1799). Po 220 letih iz naše prehranske dediščine ustvarjamo menije po meri današnjega časa za naša vsakdanja ali praznična kulinarična doživetja. Knjiga za vse, ki jih ob ustvarjanju jedi zanimajo tudi njihove zgodbe!

Slovenski razsvetljenec, duhovnik, prevajalec, pesnik in jezikoslovec Valentin Vodnik se je zavedal pomena slovenskega jezika tudi na področju slovenske kulinarične terminologije. Leta 1799 je izdal *Kuharske bukve*, prvo kuharsko knjigo v slovenskem jeziku, in v njej opozarjal na uporabo zdravih živil, varčno uporabo maščobe in soli, čistočo v kuhinji in tudi na zunanjo podobo jedi. Vsi ti nasveti so bili odraz takratne problematike na področju prehranjevanja, hkrati pa dokaz, da je bil slovenski jezik na področju kuharske in prehranske terminologije popolnoma enakovreden z nekaterimi drugimi velikimi svetovnimi jeziki.

Vodnikove *Kuharske bukve* so lahko tudi odlični priročnik za današnjo rabo. Seveda ne v smislu nekakšnega kulinaričnega »muzeja«, ampak kot izhodišče za sodobno interpretiranje objavljenih receptov. Iz tega nabora smo za vsak mesec v letu sestavili po en meni, ki ga sestavljajo štiri jedi. Menije so pripravili najboljši slovenski kuharski mojstri in mojstrice. Pokazali so, v kolikšni meri jih motivirajo recepti s konca 18. stoletja. Seveda knjiga ni le prikaz njihovega mojstrstva ali motiv za obisk njihovih vrhunskih gostiln in restavracij, čeprav vabi tudi k temu; predvsem pa nam s konkretnimi primeri menijev in jedi pokaže, kako lahko iz naše prehranske dediščine ustvarimo nekaj, kar bo po meri današnjega časa, naših vsakdanjih ali prazničnih prizadevanj. Prav zato

je namenjena širokemu krogu vseh, ki jih ob jedeh in jedilnih obrokih zanimajo tudi njihove zgodbe. Z njihovim sodobnim načinom priprave, podobo, vonji in okusi tako ustvarjamo vezi z našo prehransko kulturno dediščino, ki jo pogosto zelo slabo poznamo ali jo obremenjujemo s stereotipnimi razlagami. Sicer pa, kaj že pravi pregovor? Jemo zato, da živimo, a ne živimo za to, da bi le jedli!

O avtorju

Doktor etnoloških znanosti in profesor zgodovine umetnosti **Janez Bogataj** je od leta 2011 upokojeni redni profesor na Filozofski fakulteti Univerze v Ljubljani. Pri raziskovalnem in strokovnem delu se posveča vprašanju kulturne dediščine in sodobnega načina življenja v slovenskem kulturnem prostoru. Kot avtor in soavtor je napisal več kot 80 knjig, številne razprave, znanstvene, strokovne in poljudne članke. Nekatera dela je objavil tudi v tujih jezikih in pri tujih založbah. Pomembni področji njegovega raziskovalnega dela sta kulinarika in gastronomija. Leta 2006 je skupaj s sodelavci pripravil Strategijo gastronomije ter določil 24 gastronomskih regij Slovenije. Prejel je tudi Red za zasluge Republike Slovenije, Recherche de la Qualité OSF, za pet svojih knjig pa ugledno mednarodno nagrado Gourmand World Cookbook Award. Jedi po Vodnikovih receptih so pripravili:

Luka Košir – Gostišče Grič,
 Roberto Gregorčič – Oštarija,
 Amel Balagić – Restavracija Grad Otočec,
 Leon Pintarič – Gostilna Rajh,
 Luka Jezeršek – Dvor Jezeršek,
 Tomaž Kavčič – Gostilna pri Lojzetu,

Uroš Štefelin – Vila Podvin,
 Jure Tomič – Ošterija Debeluh,
 Igor Jagodic – Restavracija Strelec,
 Uroš Fakuč – Dam Boutique Hotel & Restaurant,
 Anita Potočnik – Gostilna Čubr,
 Janez Bratovž – Restavracija JB.



MAJ

Pišeta s špargelni v zeleni polivki (77)

Osno poglavje ima naslov *ajmoht*, v kazalu pa *meso v polivki al ajmoht*. V tej skupini je objavljen recept za eno samo jed, kar seveda ne preseneča, saj so bile različne obare in enolončnice med pogostimi vsakdanjimi jedmi. Kljub iznajdljivosti gospodinj, ki so v lonce položile, kar so imele pri roki, so bile možnosti kombiniranja živil in s tem okusov pogosto neizkoriščene.

Recept za piščeta s šparglji in cvetačno kremo s špinačo

- | | |
|--|---|
| 50 g na drobno narezane šalotke | 1. Šalotko, stebelno zeleno in šparglje na hitro popražimo na olju. |
| 50 g na drobno narezane stebelne zelene | |
| 50 g na drobne klobarje narezanih špargljev | 2. Ajdovi kaši dodamo popraženo zelenjavo, kocke kruha, kraljeve kozice, pesto sušenih paradiznikov, drobnjak, sol, poper in tri jajca. Vse skupaj zmešamo v nadev. |
| 300 g namočene odecjene ajdove kaše (150 g ajdove kaše namočimo v toplo vodo in pustimo, da nabrekne in počasi dvakratno količino) | 3. Piščančje prsi začnimo s soljo in poprom. |
| 120 g na kocke narezanega kruha | 4. Nadev oblikujemo v kepo, ki jo položimo na piščančje prsi in oblikujemo po piščančjih prsih. |
| 150 g na drobne klobarje narezanih kraljevih kozic | 5. Vse skupaj zavijemo v svinjsko mreščo, da se sestavine sprimejo in obdržijo obliko. |
| 25 g pesta sušenih paradiznikov na drobno narezan drobnjak ali kakšno drugo sveže zelišče | 6. Pečemo v pečici na 170 °C približno 30 minut. |
| sol | |
| sveže mlet poper | |
| 3 jajca | |
| 4 polovice piščančjih prsi | |
| svinjska mreščica ali pečica | |
| olje ali maslo za praženje | |

CVETAČNA KREMA S ŠPINAČO

- | | |
|-----------------------|--|
| 1 očiščena cvetača | 1. Cvetačo skuhamo do mehkega v osoljeni vodi. |
| sol | |
| 250 ml vode | 2. Kuhano cvetačo odcedimo in prihranimo malo vode, v kateri se je kuhala. |
| 1 pest mlade špinače | 3. Vroči cvetači dodamo mlado špinačo in vse skupaj gladko zmešamo v mešalniku. Po potrebi dodamo malo tekočine, v kateri se je kuhala cvetača. |
| 100 g sira mascarpone | 4. Sir mascarpone in maslo segrejemo v kozici in ju dodamo cvetačni kremi s špinačo. Začnimo in še enkrat zmešamo v mešalniku v gladko kremo. |
| 100 g masla | 5. Na izbrani krožnik položimo najprej cvetačno kremo s špinačo. Nanjo položimo na rezine narezane piščančje prsi, priložimo na maslu na hitro popečene šparglje in okrasimo z zajčjo deteljico. |
| beli poper | |
| muškati orešček | |