



DOBRA GOSPODINJA KUHA BREZ PREDISODKOV

Z ljubeznijo nadaljuje tradicijo sester Felicite in Vendeline, katerih kuharice vedno znova doživljajo ponatise. Sestra Nikolina je pred kratkim pri založbi Družina prav tako izdala svoj posodobljeni priročnik. Če kdo, potem ona ve, kako brez napetosti in preprosto skuhati vsak dan kaj novega, zdravega in okusnega. Svežen skrivnosti razkrije tudi nam, ko jo obiščemo v samostanu Repnje pri Vodicaх le nekaj dni po prevzemu vloge predstojnice.

Piše: KATJA CAH | Foto: IGOR ZAPLATIL

Pokaže se kot navdušujoče skromna oseba, ob kateri pozabiš, kakšno nepredstavljivo materialno bogastvo in strašljiv vpliv ima Cerkev kot institucija, saj sestra Nikolina v resnici živi skromno. V samostanu kuhajo iz sestavin in živil, ki jih poberejo na vrtu ter kar najbolj gospodarno kombinirajo s kupljenimi izdelki. Vse sproti vlagajo in zamrznejo, da ne propade. S fotografom vstopiva v kuhinjo prav takrat, ko na ognju brbota omaka iz paradižnikov z vrta, očiščene domače slive pa čakajo, da jih denejo v zavitke in cmoke.

Sladkosti v mrzlih dneh

»Močnate jedi s češpljami shranimo v skrinjo, da se lahko z njimi posladkamo tudi v najbolj mrzlih mesecih,« se sestri Nikolini pomaknejo koticiki ustnic navzgor, ko v govorici, obarvani z narečjem rodnega kraja – Lenarta pri Slovenskih Goricaх – prijazno razlaga o življenju v samostanu. Njihova skupnost šteje enaindvajset sestra in vsaka ima svojo obveznost. Tista, ki kuha, mora pripraviti približno trideset obrokov naenkrat, saj se sestram pri obedu pogosto pridružijo posvečeni gospodje in študentke. »Vedno imamo na voljo še kakšen krožnik in žlico za nepričakovanega gosta, saj ima naša hiša odprta vrata,« poudari.

Vrsta za tečaje do Tržiča

Sama ne kuha več toliko kot včasih, a vsakič ko spet poprime za kuhalnico, še

vedno neznansko uživa. »Kuhinja me spravi v dobro razpoloženje, zaradi nje sem boljša, bolj v formi,« zasije njen obraz. Priljubljeni tečaji, ki jih vodi že od svojega 25. leta in so zaobjeli že tri generacije žena, bodo sicer odšli na počitnice, pa čeprav ima prijavljenih za deset let vnaprej, pove resno in hkrati malo plašno. »Pred kratkim me je nekdo vprašal, ali je dolga čakalna vrsta. Vprašam, ja, od kod pa ste, in odgovori, da iz Kranja, jaz pa odvrnem – no, vrsta je že do Tržiča. (Nasmeh.) Letos sem imela le tri skupine, saj mi čas ne dopušča drugače. Kot predstojnica imam nujne obveznosti. Morda bom izpeljala en sam tečaj, več ne,« zatrdi. Je pa zato za vse željne vsaj delčka njenega bogatega znanja na prodajnih policah na voljo njena obnovljena klasična kuharica. V njej boste našli zelo malo eksotike, pravi. Prevladujejo domači recepti, večini gospodinje že poznani, a jih je dobro imeti zbrane na kupu, saj človek še prehitro pozabi kakšno podrobnost, ki odloča o tem, ali bo jed prvorazredna ali povprečna.

Učenka sestre Vendeline

Sestra Nikolina izjemno ceni kuharsko tradicijo šolskih sestra, ki ostaja močna. Smernice v kulinariki se s časom spreminjajo, a nekateri postopki priprave hrane bodo med ljudstvom vedno ostali čislani, pa kar koli govorijo prehranski strokovnjaki. »Že pri sestri Feliciti najdemo



MESNI POLPETI ZA OTROKE

- 2 do 3 žlice mesa
- zvrhana žlička sesekljane čebule ali drobnjaka
- rumenjaki
- sesekljan peteršilj
- žlica zdrobljenega in z mlekom prepojenega kruha
- nekaj zrn soli
- olivno olje za pečenje

Čebulo svetlo prepražimo na žlici olja, jo dodamo zmlatemu ali sesekljanemu mesu, dodamo namočen kruh, rumenjaki, sesekljan peteršilj in malo soli. Oblikujemo kroglice, jih s prsti sploščimo in nato na hitro svetlo popečemo na eni in drugi strani.

Ker smo previdni in je meso v notranjosti morda še surovo, polpetke zalijemo z malo vode ali čiste zelenjavne juhe ter pokrite dušimo še 15 minut.

Po mesnem obroku bodimo pozorni na otrokovo počutje.

Čez kake pol ure mu dajmo nekaj žličk prekuhane, ohlajene vode. Morda je žejen. (Recept sestre Nikoline, založba Družina, 2013)



Sestre morajo vsak dan pripraviti kosilo za približno trideset oseb.

t. i. dunajsko kuhinjo s prežganjem in vezavami oziroma z zgoščevanjem. Sestra Vendelina pa je imela ne le prirojen čut za gospodinjstvo, temveč tudi izjemno teoretično znanje in smisel za prilagajanje tedanjemu času. Leta 1975 me je prvič postavila za štedilnik in s tem oživila kuharske tečaje, saj so jo takrat, podobno kot mene zdaj, zaposlovale še druge obveznosti v skupnosti. Navkljub temu se je še vedno zelo rada vključila, pogledala, kaj se na tečajih dogaja. Pri njej sem se ogromno naučila. Zanimivo, v visokih letih, ko so se njene dolžnosti počasi končevale, pa je tečajnice spet prevzela tudi sama.«

Kmečka kuharija glavni navdih

Za sestro Nikolino so značilni še bolj poenostavljeni recepti. »Izhajam iz preproste kmečke kuhinje. Doma mi je mama zaradi zaposlenosti na polju, saj takrat na kmetijah še ni bilo strojev, naložila določene obveznosti že kot osnovnošolki, najstarejši od sedmih otrok – še treh bratov in treh sestra. Rada sem to počela in izumljala nove in nove jedi. Pravzaprav so odveč vse besede, zakaj je doma skuhan hrana boljša; človek jo le okusi in se že takoj počuti bolje – kljub napornemu dnevu. Začuti sprejetost, toplino doma, ki se širi z osebe na osebo. Ob mizi prej spontano spregovoriš o čem res pomembnem. Pogovor steče kot namazan.«

Pire krompir in zблиževanje

Ve, da so vse sodobne gospodinje ali gospodinjci zelo zaposleni, zato je najbolj

pametno staviti na nezapletene, a okusne jedi, kot je pire krompir. Ta mora biti po njenih besedah dovolj kremast, ravno prav slan – pa če je narejen s krompirjevko ali z mlekom: »Vsaka sestavina bo dala svoj priokus, vendar je lahko pire prav tako dober brez masla ali kisle smetane. Tudi olivno olje ali do rumenega prepražena čebula sta izvrstni dodatek. Posebno ob krvavcih bo takšen krompir boljše teknil kot mlečni pire.«

Pogumno do močne družine

Prepričana je, da večine kuhanja in gospodinjstva povečujejo posameznikovo samozavest in usodnejše vplivajo na skupnost, kot se večina zaveda. Pričakovano izpostavi vlogo ženske: »Dobra gospodinja se mora naučiti kuhati brez predsodkov. Neznanski strah, češ, le kaj bom skuhalo jutri, hromi njo in vse druge. Prav slaba kuharija pogosto odtuja družino, da začne kdo prej ali slej izostajati od doma. Takrat je pogosto že prepozno in tudi dobra hrana težko popravi zmešnjavo.«

Otročje lahko biskvitno pecivo

V resnici zadostuje le malo truda, da v stanovanju zadiši po domačem. Sestra Nikolina predlaga najosnovnejše biskvitno pecivo: »Pecico prižgeš in še preden bo vroča, je masa že narejena: iz mešanice jajc oziroma ločenega snega in

rumenjakov, sladkorja, malo moke, orehov, sadja ali presejanega kakava. Spečemo v desetih, največ petnajstih minutah, postrežemo denimo z malo stepene smetane ali kepico sladoleda in imamo sladico! Spomnim se tudi svoje najljubše jedi iz otroštva: na pekač, pomazan z mastjo, smo naložili rezine belega kruha, nanje nalili mešanico mleka in smetane, jajc, sladkorja ter naribane limonine lupine. Spodbujajmo otroke, da nam pri pečenju pomagajo! Veste, da je mojemu petletnemu pranečaku uspelo samemu ločiti beljak od rumenjaka?« se toplo nasmehne. V njeni novi kuharici so v posebnem poglavju zbrani tudi recepti za najmlajše, ko jih navajamo na običajno prehrano, na kar je posebno ponosna.

Priprava domačega napitka

Med pogovorom nam sestra Nikolina med drugim gostoljubno ponudi svoj domači sadni napitek. »To je prvi sok, ki sem ga skuhalo po priselitvi v Repnje (*prej je živila v samostanu Brezje, op. a.*)«, naznani ter razloži, kako pripraviti to poživljajočo aromatično pijačo. Približno dva kilograma očiščenih domačih hrušk damo skupaj z malo vode v kozico in vse skupaj zmešamo, potem pa precedimo v velik lonec ter dodamo še petnajst litrov vode in dober kilogram sladkorja ter dve žlici limonine cedevite ali limonine soka oziroma kakršno koli limonino kislino, da osvežimo barvo in hkrati poskrbimo za naravno konzerviranje. »Bolj roza barve je zato, ker sem vanj dodala prgišče domačih jagod,« razreši še uganko, od kod nenavadni odtенок soka.

Radič tudi za juho

Za hladne dni najtopleje priporoča hrano na žličo pa tudi tisto, ob kateri je treba uporabiti vilice: »Odlične so jedi iz zelja, svežega ali že okisanega. Zeljne krpice vedno teknejo, prav tako dušeno zelje ali ohrovtovi zvitki z mesom, spečeni v pečici. Namesto špinacea lahko uporabimo trše zelene radičeve liste z domačega vrta, o katerih mnogi menijo, da so neuporabni. Rahlo pokuhamo, blanširamo in tako pripravimo

enkratno juho. Seveda ne smemo pozabiti na nepogrešljive začimbe: čebulo, česen in peteršilj, za piko na i pa malo mleka ali kisle smetane s ščepcem moke. Dobre so tudi pokrova juha ter enolončnice s fižolom,« z žarom našteva. Predlogov za slastne obroke, s katerimi si privežeš dušo, sestri Nikolini pač nikoli na zmanjka.

