

# S. Nikolina Rep: Recepti sestre Nikoline

Nadaljevanje žlahtne kuharske tradicije slovenskih redovnic

Med šolskimi sestrami in drugimi redovnicami, ki so v zadnjem stoletju, od znamenite **Felicite Kalinškove** in njene predelave prve izvirne slovenske kuharice naprej, pomembno oblikovale teorijo in prakso prehranjevalne kulture na Slovenskem, pripada vidno mesto tudi sestri **Nikolini Rep**. Številni poznavalci vidijo v njej živo legendo na področju poučevanja in praktičnega posredovanja tradicionalnih kuharskih veščin od temeljev do najvišjih vrhov. Znano je, da se je za udeležbo na njenih tečajih, ki jih zdaj obiskujejo že vnučkinje prvega rodu učenk, treba potrpežljivo postaviti v vrsto, posamezni zvezki njene priljubljene serije 100 receptov pa kljub ponatiskovanju tudi skoraj nikoli niso bili vsi na voljo, tako da je bila njihova izdaja med enim platnicami že kar samoumeven založniški korak. Čeprav so bili že prej objavljeni recepti sestre Nikoline do kraja premišljeni, je bil natis pred nekaj leti priložnost za prenovo in posodobitev večine med njimi, izpuščene so nadomestili sveži, novo razsežnost pa so knjigi dale

še fotografije **Janeza Pukšiča**. Toda tudi ta druga pomlajena objava napotkov nadaljevalke in soustvarjalke redovniške kuharske tradicije, ki je sledila razprodani prvi izdaji, ni bila le njen ponatis. Je bolj pregledno urejena, dobila je več fotografij jedi, predvsem pa je, kot v spremni besedi opozarja urednica **Alenka Lobnik Zorko**, bogatejša za razdelek Začetne jedi za otroke, stare pol leta in več.

Sestri Nikolini Rep iz Lenarta v Slovenskih goricah je šolanje na srednji gospodinjski šoli v Šentrupertu pri Velikovcu na Koruškem dalo trdne temelje strokovnega znanja in ji obenem utrdilo spoštovanje tradicionalne družinske vzgoje, tudi prenašanja kuharskih veščin iz roda v rod, za kar v dandanašnjem vsesplošnem hitenju skoraj nikjer ni več pogojev. To jo žalosti, in čeprav spremlja in sprejema tudi nove doktrine in postopke pri pripravi jedi, pogreša toplino, ki jo v dom lahko prinese že hlebček doma spečenega kruha. »Ves trud, ki ga vložiš v kuhanje,« pravi, »tudi solze ob praženju čebule so vštete, vse se povezuje in daje tisto dobro hrano, ki potem na krožniku pove, da je bila narejena s toplino.« Sama ima poleg dunajske »klasičke« in tako imenovanih narodnih jedi posluh tudi za burek

in pasulj, za pice ter različne testenine na nič koliko načinov, toda pri vseh receptih ima v mislih štiri jedce, družino. Prav tako kot letne čase in zaporedje tradicionalnih praznikov. Tako ima veliko ponuditi tudi za – manj kot nekoč strogi – predvelikonočni postni čas. Aprila je v navedi in na tržnicah že na pretek regrata, špargljev, motovilca in druge sveže zelenjave, in čeprav niso izpraznjene niti še vse zimske zaloge repe in zelja, je oboje z juga mogoče dobiti tudi že sveže. Kot nalašč za pripravo osvežilnega motovilca z zeljem, ki skupaj zaležeta več kot kateri koli kupljeni vitaminski dodatek. Avtorica tukaj za začimljanje jedi priporoča pehtranov kis in tudi svetuje, kako se ga pripravi: tako da damo vejice pehtrana v sadni kis, v katerem lahko ostanejo leto dni. Tak kis daje motovilcu dober, rahlo pikanten okus.

**IZTOK ILICH**

## Motovilec

50 dag motovilca

20 dag svežega zelja

olje

sol

pehtranov kis

2 krompirja

česen

Motovilec očistimo, operemo in dobro odcedimo, da se osuši. Pri mešanju na rezance narezano zelje. Tik preden ponudimo, zabelimo z oljem in nato prelijemo s kisom, v katerem smo raztopili sol. Rahlo premešamo. Po želji lahko dodamo na listke narezan kuhan krompir in sesekljan česen.

K tako pripravljenemu in zabeljenemu motovilcu lahko naribamo trdo kuhano jajce.

