

Eleonore Schmitt

Svetopisemska
kuharica

Ob Stari in Novi zavezi

Družina
Ljubljana 2010

Eleonore Schmitt
SVETOPISEMSKA KUCHARICA
Ob Stari in Novi zavezi

Naslov izvirnika:
BIBEL-KOCHBUCH
Koch- und Lesebuch zum Alten und Neuen Testament

© Copyright by Ennsthaler Verlag (Ennsthaler Gesellschaft m.b.H. & CO KG),
Steyr, Österreich

© Družina d. o. o. za slovensko izdajo

Prva izdaja

Prevod: Metka Klevišar

Lektoriranje: Marija Bratina

Ilustracija na ovitku: Maja Šubic

Ilustracije: Elke Altscher

Oblikovanje: Tone Seifert

Grafična priprava: Družina d. o. o.

Izdala: Družina d. o. o.

Zanjo: Tone Rode

Tisk: tiskano v Sloveniji 2010

Naklada: 2000 izvodov

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

27-23:613.2
641.55(083.12)

SCHMITT, Eleonore

Svetopisemska kuharica : ob Stari in Novi zavezi / Eleonore
Schmitt ; [prevod Metka Klevišar ; ilustracije Elke Altscher]. - 1.
izd. - Ljubljana : Družina, 2010

Prevod dela: Bibel Kochbuch

ISBN 978-961-222-790-6

250306560

Vsebina

Predgovor	9
Uporabljene okrajšave	10
I. »... daj nam danes naš vsakdanji kruh ...« (Mt 6,11)	11
PŠENICA.....	12
Sarin podpepelnik (kolač).....	12
Binkoštni praznični kruh.....	13
Faraonovi masleni keksi	14
Ptičja gnezdeca	15
Preprost kolač.....	17
Ezekijelov večrnatni kruh	17
JEČMEN	18
Ječmenov kruh.....	19
Boljši ječmenov kruh.....	19
Ječmenova kaša.....	20
Rutina ječmenova juha.....	21
PROSO.....	22
Proso	23
PIRA	23
Pirina juha.....	23
II. »... v deželo, v kateri se cedita mleko in med ...« (2 Mz 3,17) 25	25
MASLO	26
SIR.....	27
Sir iz pinjenca	27
Skuta.....	27
JOGURT.....	28
Emanuelova jed.....	29
Sadni jogurt	29
JAJCA	30
Kuhana jajca	31
Surov rumenjaki.....	31
Pikantno umešano jajce.....	31
III. »Jakob je potem dal Ezavu kruha in kuhane leče« (5 Mz 25,34) 33	33
LEČA	34
Ezavova omaka iz rdeče leče	34
Jakobova zelenjava z lečo	35

Barzilajev lonec z lečo	36
Danielove kroglice iz leče	37
Lečna torta Lehi	38
FIŽOL	39
Fižolova kaša	39
Egipčanski fižolov lonec.....	40
GRAH	41
Grahove kroglice kralja Salomona.....	41
Vegetarijanski fondue.....	42
IV. »Vendar smeš ... jesti meso ...« (5 Mz 12,15)	43
JAGNJE	44
Abigajlina jagnječja pečenka.....	45
Jagnječje stegno za Savla	46
Davidova vojaška enolončnica.....	46
Pashino jagnje.....	47
GOVEDO	48
Abrahamov telečji zrezek.....	49
Kroglice iz mletega mesa	49
Egipčanski mesni lonec.....	50
Polnjene telečje prsi.....	51
Kuhano meso.....	52
Juha.....	53
Koprovo meso	54
KOZE	55
Rebečin kozliček	55
DIVJAČINA	56
Ezavova divjačina.....	57
PERUTNINA	58
Dušen golob, nadevan s koruzo	58
Piščanec v orehovi omaki	60
Pečena gos	61
Pražene prepelice	62
V. ... ribe morja ... (prim. 1 Mz 1,26)	65
Riba na krompirjevem pireju	66
Ocvrta riba po genezareško	67
Riba pečena na žaru	68
VI. »Boljša je zelenjavna jed ...« (Prg 15,17)	69
ARTIČOKE	70

Artičoke za Adama	70
KUMARE	71
Kumarična solata Numeri	71
POR	71
Porova zelenjava	72
REGRAT, ENDIVIJA IN RADIČ	72
Kuhana grenka zelišča	72
Endivija na egipčanski način	73
Regratova solata	74
Jožefova solata	74
Solata iz endivije	75
OLIVE	76
PALMINI KALČKI	77
REDKEV	77
ZELENA	77
LISTI VINSKE TRTE	78
Polnjeni listi vinske trte	78
ČEBULA	79
VII. » ... in jedel boš poljsko rastlinje« (1 Mz 3,18)	81
JANEŽ	81
KOPER	81
KORIANDER	82
KUMINA	82
LOVOR	83
META	83
ŽAFRAN IN KURKUMA	83
GORČICA	84
BRIN	84
DIVJA ZELIŠČA	85
CIMET IN KASIJA	86
SOL	87
KIS	87
OLJE	88
VIII. »Naužijte se mojih sadov!« (Sir 24,19)	89
JABOLKA	90
Pečena jabolka	90
MARELICE	91
Marelični kompot	91

DATELJNI	92
Dateljnova torta Jeriha	93
Polnjeni dateljni za Tamaro	94
FIGE	95
GRANATNA JABOLKA	96
MELONE	97
KUTINE	98
Kutinov desert Šulamka	98
GROZDJE	99
LIMONE	100
MANDLJI	100
Mandljeva kaša	101
SEMENA PINIJ	101
PISTACIJE	102
OREHI	102
Jabolka v orehovi omaki	102
MED	103
SLADOLED	104
Sorbet iz granatnih jabolk	104
Sorbet z rozinami	105
ŽVEČILNI GUMI	105
ROŽIČI	106
IX. »Daj mi piti!« (Jn 4,7)	107
VODA	108
PIVO	108
VINO	110
SOKOVI	112
Seznam receptov	113

Predgovor

Dragi bralci!

S to kuharico vas vabim na kulinarično potovanje skozi Sveto pismo. To se zdi v prvem trenutku morda nenavadno – marsikdo se gotovo tudi sprašuje, ali ima Sveto pismo sploh kaj povedati o hrani – toda potem se človek spomni na čudovito pomnožitev kruha, na čudež v Kani Galilejski, na skledo leče, za katero je Ezav prodal prvorojenstvo.

Tudi zame je bilo iskanje poslastic v Svetem pismu pravo odkritje. Poleg mnogovrstnih spodbud za recepte sem izvedela marsikaj o življenjskih navadah ljudi v daljnih časih, o pomenu hrane in o vsebini Svetega pisma. Zanimive informacije o običajih in prehrani svetopisemskih ljudi sem našla v številnih svetopisemskih poročilih starih Egipčanov in Mezopotamcev. Nekatere izmed njih so bile podlaga za ilustracije v tej knjigi.

Svetopisemske jedi so preproste. Kljub temu predstavljajo polnovredno prehrano, ki poleg tega dopušča veliko prostora za domišljijo.

Mnogo užitka pri potovanju skozi kuhinje in jedilnice najrazličnejših svetopisemskih ljudi vam želi

Eleonore Schmitt



lahko umijejo noge. Pozneje jim za okrepčilo ponudi kruh. Abraham teče k Sari in ji naroči, naj speče podpepelnike. Potem da zaklati tele in postreže možem svež kruh, telečjo pečenko in mleko. Po pogostitvi obljubijo trije možje Abrahamu in Sari težko pričakovanega sina.

Binkoštni praznični kruh

Sestavine: 700 g pšenične moke
300 g droži
30 g kvasa
20 g soli
150 g vode (po potrebi več)

Priprava testa: 1. dan: 100 g vode in
100 g pšenične moke zmešamo in pustimo počivati pri sobni temperaturi.
2. dan: 100 g vode in
100 g pšenične moke dodamo testu iz prejšnjega dne, premešamo, pokrijemo in pustimo počivati.
3. dan: 100 g vode in
100 g pšenične moke dodamo k testu iz prejšnjega dne, premešamo, pokrijemo in pustimo počivati.

Priprava kruha:

- Vse primesi dobro premešamo in pregnetemo.
- Pustimo eno uro počivati.
- Še enkrat pregnetemo.
- Iz testa oblikujemo hlebec ali ga damo v štirioglat pekač.
- Pustimo eno uro vzhajati.
- Pečemo v pečici pri 180 °C eno uro.

Kaj piše v Svetem pismu?

V izraelskem prazničnem koledarju so praznovali binkošti kot zahvalni praznik ob žetvi pšenice. Kot žrtveni dar naj bi prinesli dva kruha, ki sta spečena iz fine moke in kvasa. Natančna navodila najdemo v 3 Mz 23,17. H kruhu naj bi prinesli še nekaj drugih darov: