



Kulinarično popotovanje skozi Sveto pismo

Založba Družina je izdala prevod Svetopisemske kuharice, ki predstavlja pravo kulinarično potovanje skozi Sveto pismo: v knjigi boste izvedeli, kako se pripravijo binkoštni praznični kruh, Danijelove kroglice iz leče, Abrahamov telečji zrezek, Rebekin kozliček, artičoke za Adama in tudi dobrote, ki so jih jedli sami faraoni; poleg receptov pa knjiga ponuja tudi zanimive informacije o običajih in prehrani ljudi v bibličnem času



Publicist Saša Veronik je poudaril preprosto pripravo jedi, ki so jih ljudje uživali v bibličnih časih.

Ljubitelji kulinarike so dobili prevod Svetopisemske kuharice, ki jo je spisala nemška avtorica **Eleonore Schmitt**. Kuharica, ki jo je za Založbo Družina prevedla

Metka Klevišar, predstavlja pravo kulinarično potovanje skozi Sveto pismo. V knjigi je na 118 straneh predstavljenih 63 receptov od kruha, juhe, slaščic, mesa, rib in tudi vegetarijanskih



V kuharici so zapisani recepti za juhe, meso, ribe, solate, sladice in druge dobrote.



Novinarju so lahko poizkusili dobrote iz bibličnih časov, ki jih je pripravil kuhar Urban Demšar.

jedi. »Biblija zelo lepo kaže, kaj so ljudje jedli v antični in predantični dobi,« je dejal publicist **Saša Veronik**. Ob tem je poudaril, da je ta hrana zelo zdrava. Jedi pa so po njegovem mnenju zelo preproste za pripravo. »Če želiš dobiti tisti značilni praokus, moraš jedi pripravljati dlje,« je še poudaril. Na biblični način sicer danes še vedno pripravljajo jedi v Sredozemlju.

Po njegovih besedah so v takratnih časih jedli vse, vendar je bilo na jedilniku bolj malo mesa. V bibličnem času je po njegovih besedah nastala tako opevana in idealna mediteranska dieta, ki naj bi prepričevala srčno-žilne bolezni. In kaj je mediteranska dieta? Jedli so precej pečene mesa jagnjetine in rib na žaru. Zelenjave ne jedo presne, temveč jo popolnoma skuhamo oziroma dušijo, medtem ko jedo le beli kruh.

Veronik, ki je tudi svetnik evropskega reda vitezov vina, se je začudil, da v kuharici ni nič o vinu, čeprav je v Bibliji največ zapisanega prav o tej pijači. »Vino je najbolj zdrava človekova pijača. Bolj kot voda in mleko. Redno pijte vino, vsaj dva decilitra, če ne tri na dan,« priporoča Veronik.

Stran / Page: 13

Doseg / Reach: 350000

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 481 cm2

2 / 2



Polnjeni dateljni z
marcipanom in orehi

V knjigi boste našli tudi
recept za Jožefovo solato.



žvečilnega gumija,« je povedal Veronik. Pripravi se ga iz mastike, ki je smola grmičevskega drevja in spada med najdražje začimbe na svetu. Ob tem je Veronik opozoril na eno neskladje, za katero ne ve, kako je nastalo. Zapisan je namreč recept za krompirjev pire, čeprav je naša civilizacija krompir spoznala šele leta 1492, ko je **Krištof Kolumb** odkril Ameriko. Kako se je v knjigi znašel ta recept, bi lahko po njegovih besedah pojasnila zgolj avtorica. Za pokušino pa smo vam v okvirčku zapisali recept za binkoštni praznični kruh.

Mihael Korsika

Binkoštni praznični kruh

V knjigi boste sicer lahko prebrali, kako pripraviti binkoštni praznični kruh, Danijelove kroglice iz leče, Abrahamov telečji zrezek, Rebekin kozliček, artičoke za Adama, grahove kroglice kralja Salomona, Davidovo vojaško enolončnico in druge dobrote. Pripravili pa si boste lahko tudi jed, ki so jo jedli sami faraoni. V kuharici je namreč recept tudi za faraonove maslene kekse.

»Kot zanimivost je v knjigi zapisan tudi recept za pripravo

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. Za pripravo binkoštnega prazničnega kruha, ki traja kar tri dni, potrebujete: 700 g pšenične moke, 300 g droži, 30 g kvasa, 20 g soli in 150 g vode (po potrebi več). Prvi dan zmešamo 100 g vode in 100 g pšenične moke in pustimo počivati pri sobni temperaturi. Naslednji dan testu dodamo 100 g vode in 100 g pšenične moke premešamo, pokrijemo in pustimo počivati. Tretji dan prav tako zmesi od prejšnjih dni dodamo 100 g vode in 100 g pšenične moke premešamo, pokrijemo in pustimo počivati eno uro. Nato ponovno pregnetemo. Iz testa oblikujemo hlebec ali ga damo v štirioglat pekač ter pustimo eno uro vzhajati. V pečici pečemo kruh pri 180 stopinjah eno uro.