

# Svetopisemska kuharica

**V galeriji Družina smo imeli v četrtek, 22. aprila, pravo kulinarčno popotovanje skozi Sveto pismo**

Pri založbi Družina je izšla Svetopisemska kuharica nemške avtorice Eleonore Schmitt. V slovenščino jo je prevedla Metka Klevišar. Čeprav sama prej ni veliko kuhala, je povedala: »S svojimi prijatelji sem nekaj teh jedi tudi preizkusila. Moram reči, da sem bila prav navdušena.« Pri prevajanju se je srečala z nekaterimi izrazi, ki danes zvenijo že skoraj arhaično, na primer podpepelnik. To je najprej kruh, vendar ga v nekaterih prevodih imenujejo tudi kolač. Pri teh besedah se je trudila izbrati tiste, ki so nam najbližje in razumljive.

Knjigo je predstavil in nas skozi pokušino jedi, skuhanih po teh receptih, popeljal publicist in svetnik evropskega reda vitezov vina Saša Veronik.

»Biblija lepo kaže, kaj so ljudje jedli v antični in predantični dobi. Jedli so vse, a jedli so malo mesa. Zdi se mi, da iz tega obdobja izvira danes tako opovana mediteranska dieta.« Veronik je kot zanimivost te kuharice izpostavil še recept za žvečilni gumi in sklenil: »Iz te kuharice izvemo, da na svetu ni nič oz. zelo malo novega. In da se Sveto pismo spleča brati!«



V knjigi je predstavljenih 63 receptov, pospremljenih z navedbami Svetega pisma ter opisi o običajih in prehrani ljudi v bibličnih časih.

Kulinarčno potovanje skozi Sveto pismo 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 galilejski Kani, na skledo leče, za katero je Ezav prodal prvorojenstvo.

Tudi za avtorico kuharske knjige Eleonore Schmitt je bilo, kot zapiše v uvodniku, iskanje poslastic v Svetem pismu pravo odkritje. Poleg mnogovrstnih spodbud za recepte je izvedela marsikaj o življenjskih navadah ljudi v daljnih časih, o pomenu hrane in o vsebini Svetega pisma.

Svetopisemske jedi so preproste. Kljub temu sestavljajo polnovredno prehrano, ki poleg tega pušča veliko prostora domišljiji. Dvanajst jedi (mesnih, ribe, solate, sladice) je pripravil kuharski mojster Urban Demšar.

Gospa Marta Pavlič je za predstavitev pripravila naslednje kruhe: Sarin podpepelnik, Faraonove maslene kekse, Ezekijelov večzrnati kruh.



**Marta Pavlič:** Priprava in peka kruha je zame sveto opravilo. S posebno ljubeznijo sem se zato lotila peke več vrst svetopisemskega kruha po receptih Svetopisemske kuharice. Poglobila sem se v vsak recept in njegovo svetopisemsko razlago. Najbolj me je pritegnil recept za Ezekijelov večzrnati kruh z zanimivo simboliko njegovega ljudstva. Navdušena sem tudi nad številnimi drugimi recepti in z marsikaterim bom razveselila svoje domače. Poseben čar daje Svetopisemski kuharici razlaga posameznih sestavin hrane in navedki, ki te vodijo skozi Staro in Novo zavezo.