

# Kuhajmo z ljubeznijo

S. Nikolina Rop je skozi kuharske tečaje popeljala že tri generacije žena: tiste, ki so se pri njej učile kuhanja v sedemdesetih so pripeljale že svoje hčerke in nekatere že vnukinje. Nemalokrat se ji zgodi, da sreča kakšno gospo, ki ji reče: »Veš, Nikolina, še vedno kuham po receptih, ki sem jih videla, se jih naučila pri tebi.«

## S. Nikolina, vaši tečajji se prenašajo iz roda v rod.

Pravzaprav lahko rečem, da prihaja že tretja generacija. Prva je bila v tečaju takrat, ko smo imeli še enoletno, nato polletno gospodinjsko šolo v sedemdesetih letih. Tja so prihajale po osnovni šoli, 18-, 19-letne, tudi kakšna, ki je naredila srednjo šolo in imela službo, pa je prišla še v ta tečaj in potem nazaj v službo. Prve tečajnice so navdušile še svoje sestre, prijateljice, ki so prišle, in tako se je začelo. Pred leti so začele prihajati tečajnice že s hčerami pa bratovimi dekletki ...

## Zakaj mislite, da ni dovolj, da se prenaša to znanje samo znotraj družine?

Malo se že prenaša, ampak daleč premalo. Velika ovira danes je preza zaposlenost. Po eni strani je sicer res, da če je mama v službi, dobijo hčere več, kakor če je mama doma. Ker če je doma, je vedno narejeno več ali manj vse.

Temu neznanju, pomanjkanju samoinicitive za kuhanje pa gotovo botruje preza zaposlenost vseh družinskih članov. Po dolgem urniku pridejo otroci domov, potem imajo še kakšno dodatno obveznost in gredo dnevi, tedni, leta. Tako se dekleta v času osnovne šole ni praktično še ničesar lotilo v kuhinji, ker nima prirojenega tega veselja. Če pa ima voljo, veselje, pa še mamo, ki dela na tem, ker ve, kakšna vrednost je, če čim prej začneš kuhati. Na drugi strani pa je ovira za kuhanje pogosto mamina spretnost – sama vse hitro naredi. Potem dekleta odrastejo, za samostojno življenje pa jim manjka osnovno znanje za gospodinjstvo.

## Zdaj manj kuhamo, tako, da najbrž manjkajo tudi izkušnje.

Tako je, pa še nekaj je, danes imamo tudi polizdelke, kot je recimo listnato, vlečeno testo, ki ga prineseš domov. Tudi gospo-

dinjski pripomočki so drugačni, kakor so bili pred desetletji, ko je bilo treba res vse delati ročno. Takrat si dobil izkušnjo že s prvim testom, vlečenjem, izkusil si praktičnost gnetenja, zdaj pa ti naredi strojček, tako da ne znaš niti določiti strukture testa, da bi potem pokazal, kakšno mora biti. Je drugo znanje, če je vse narejeno ročno, in ima nekaj, česar ne moreš kupiti – toplino. Prepričana sem, da tudi testo čuti toplino.

## Se strinjate s tem, da je treba vso hrano skuhati z ljubeznijo?

Absolutno. To, da kuhamo z ljubeznijo, se pozna že nam samim kuharicam, gospodinjam. Pozna se na hrani in pri posredovanju le te na mizo. Podeljevanje kosila, obroka z ljubeznijo, to se močno čuti; čutijo jo vsi, ki sedejo za mizo. Že ko odpreš vrata, čutiš, kakšno je ozračje v kuhinji v času priprave ...

## Nekateri sociologi menijo, da ni čudno, če so danes otroci odtujeni, hladni, zato ker pridejo domov, pa ne diši po hrani, nobenega vonja nimajo danes hiše.

Točno, nič jih ne pritegne. Zato rada poudarjam, kako je dobro, če vsaj tu in tam spečemo malo kruha, pa tudi, če je samo ena štručka, en hlebček. Takrat ko se člani družine vrnejo iz službe, šole, lačni in v hiši zadiši po hrani, jih ta vonj naslednjič še bolj nagovarja: Aha, mogoče že danes spet kaj diši, in gredo domov z veseljem, pričakovanjem, morda celo z vprašanjem: Mami ali boš spekla kaj tudi danes? Vsi imajo radi pico. So tako preproste, naredite jih, ne hodite jih iskat. Pol urice, pa je narejena, medtem ko se speče, pripravite še mizo, krožnike, vmes klepetate in je narejeno.

Ves trud vložen v kuhanje, tudi solze ob praženju čebule so vštete, vse se povezuje in daje tisto dobro hrano, ki potem na krožniku pove, da je res narejena s toplino.



## Hrana je povezovalni člen družine, če vsaj enkrat na dan sedejo skupaj ...

Mislim, da je. Pomemben je vsaj en skupen obrok, da je družina kolikor se da skupaj, če ne opoldne, pa zvečer. Na tem je treba delati, ker ni samoumevno. Je treba vse nagovoriti, porazdeliti delo, da vedo, kdaj je približno skupen obrok, da se sčasoma tudi sam že kdo spomni in pomaga na svoj način, tudi če samo opere solato ...

## Pri mizi se tako spontano, ne na silo, razvije pogovor.

Seveda, saj je na silo težko povedati tudi, kar je dobro, lepo, veselo. Ne gre vedno takoj, kaj šele kaj težjega. Med kosilom se posameznik nehote sprosti, beseda da beseda in pride do pogovora in se veliko lažje pogovorijo to, kar bi se mogoče nikoli ne.

## Kaj pa najrajši kuhajo danes tečajnice, predvsem mlade? O čem vas največ sprašujejo, kaj jih zanima?

Najmlajše, dijakinje, vedno bolj nagovarja nekaj kuhanega, tudi štruklji, njoki, cmoki, juhe ne toliko. Predvsem jih pritegne peka. Nekaj speči, kakšno pecivo, nekaj posebnega, želje se spreminjajo tudi glede na letni čas. Poleti jih pritegnem s tem, da naredijo sladoled in med tem, ko se hladi, naredimo še kakšno drugo jed, pa še kosilo skuhamo. Najmanj jih zanima čiščenje zelenjave, recimo solate; za solate niso preveč navdušeni, tudi jedo jih ne preveč radi. Lahko rečemo, da osnovnošolski in srednješolski otroci jedo premalo zelenjave. Nekateri tudi skoraj nič mesa, beljakovin, nekateri se do skrajnosti omejujejo.

To ne pelje dolgo naprej niti v zdravju; prehrana mora biti usklajena.

### Vi na svojih tečajih poudarjate kuhanje glede na letne čase, sezonsko hrano.

Tako je. Če kuhamo s sestavinami skozi letne čase, že s tem skrbimo za pester jedilnik, za spremembe. Drugače pa se jedilnik širi, predvsem z mediteransko kuhinjo. T. i. dunajske je že čisto konec, kar se tiče zgoščevanja jedi, zdaj delamo na nov način, kar takole poprašimo, delamo zelo malo podmeta, ali pa zgostimo s krompirjem ali s kakšnim drugim zgoščevalnim sredstvom. Sprememba v kuhi je že pri nas v Sloveniji avtomatično sama po sebi narekovala spremembe.

### Kako pa ste vi začeli? Kdaj ste vi vzeli prvič kuhalnico v roke?

Prve izkušnje segajo že v osnovnošolska leta. Pripravi to, pristavi vodo, olupi krompir, mi je naročala mama. In tako se je začelo, potem pa sem vedno več osvojila, zmogla. Vedno sem bila bolj v gospodinjskem delu, že iz otroštva.

### In potem kot redovnica?

Potem pa tudi v samostanu. Takoj sem prišla v kuhinjo, nekje mi je tudi to bolj pisano na kožo, naravni dar, božji dar je to, da imam še vedno polno veselja za to delo, pa ga že desetletja opravljam. Gospodinjstvo je vsakdanje delo.

### Kdaj ste pa začeli kuharski tečaj?

Tečaj sem začela jeseni leta 1975. Takrat je bila to še enoletna gospodinjska šola. Prav tečaje je že tri leta prej začela sestra Vendelina, ki je imela že vse več ali manj vpeljano in sem jaz samo prevzela. Kakšen dan je še prišla naokoli, vedno je bila pripravljena imeti še kakšno uro teorije ali praktičnega dela z gospodinjami. Potem mi je pomagala še katera druga sestra, da smo lahko poleg rednega kuharskega tečaja vodile še eno skupino.

### Povpraševanje je pa vedno veliko. Ni nikdar usahnilo zanimanje za tečaje?

Ne. Skoraj vsak dan kliče kakšna mama, sploh sedaj pred počitnicami, ali bosta na primer njeni dekleti sprejeti oziroma kdaj bosta na vrsti. Vedno se vpisujejo, sprašujejo, čeprav jih je še veliko, ki čakajo, nekatere so precej oddaljene, nekatere čakajo glede na službo, kjer so se razmere tudi kar precej spremenile. Vrsta je dolga, vpisujemo pa vedno na novo.

### V bistvu na tečaju najbrž dobiš zgoščeno, kar bi doma sam dolgo časa ugotavljal?

Tako je. Tečaj je pomemben tudi za tiste, ki še ne kuhajo in je to še njihov začetek. Dobijo neke smernice, da se potem lažje odločijo: no, zdaj bom pa to spekla, zdaj bom pa to naredila. V skupini je vedno vsaj dobra polovica tistih, ki sploh še niso nič kuhale. Potem so v skupini gospodinje, ki sicer že dolgo kuhajo, ki so v službi, ki niso več tako mladostne. Pravijo: kvašenega pa še nisem delala in pridejo v tečaj. Po tečaju pa lahko skoraj za večino rečem, da vsaj občasno spečejo kruh, nekatere pa skorajda redno. In nekatere jedi jim pridejo potem če že ne v rutino, pa vsaj to, da jih večkrat pripravijo, da delajo jedi, ki si jih do tečaja še niso upale ali znale narediti.

### Danes je veliko kuhanja po televiziji, katerikoli program odpreš, nekdo nekaj kuha. V glavnem so to moški. Ali pridejo tudi k vam kdaj kakšni v tečaj?

Tudi. Včasih je v skupini eden, večkrat so tudi po trije. To so po navadi takšni, ki so ostali sami, pa si zdaj morajo kuhati. Pred časom je bil na tečaju upokojenec, ki je še zelo dejaven. Ima tudi vrt, vlaga in je sploh tak talent, da sem bila prepričana, da je kuhar po poklicu. Vedno več je moških, z družinami ali brez njih, ki se zanimajo za kuhanje. Včasih prideta tudi fant in dekle, in sicer tako, da se dopolnjujeta. Večkrat katera reče, to pa pri meni že fant bolj zna skuhati kot jaz, ali pa fant zdaj zna, jaz pa nič ne znam, pa bi se še jaz naučila in podobno. Tako, da so vpisani tudi možakarji.

### Tako kot na drugih področjih se h koreninam, osnovam vračamo tudi v prehrani. Vedno bolj cenimo domače in ne zgolj kupljene stvari.

Lahko rečem, da kuham brez raznih dodatkov, kot so kocke, napol pripravljene jedi ... Velikokrat me potem tečajnice sprašujejo: Sestra, ali vi nimate nič, nobene kocke, nič vege, nič Knorra ne rabite? Pa povem, da vseh teh dodatkov, konzervansov res ne rabimo. Na primer že prej skuhaš juhico in s tisto zalivaš, popražiš čebulo, s česnom dodamo, pa še druge začimbe, zelišča. Potem pa jim pokažem, da imam čebulo že tudi vnaprej popraženo, da jo lahko daš v kakšen mesni nadev, ni treba delati vedno na novo. Česen zmiksano, drobnjak narezan in peteršilj narezan je čez celo zimo. Seveda je zamrznjen, ampak je svež, zelen, brez dodatka.

### V času vaših tečajev so se zgodile tudi tehnološke spremembe, dobili smo veliko novih gospodinjskih pripomočkov.

Res je. Ko sem začela kuhati še mešalnika (mikserja) za biskvit ni bilo, še potem v samostanu ne. Doma sploh ne.

### Ali mislite, da bi danes stepla kakšna tečajnica trdila, da je biskvit s šibo?

Težko, težko. Za to bi bil potreben čas, da dobiš kondicijo, pa tudi občutek. Saj tudi za gnetenja testa vprašajo, ali smejo narediti z mešalnikom.

Prva leta in na tečaju smo stepali s šibo in biskvit je boljši z roko stepen kakor z mikserjem. Seveda tudi v tečaju sedaj delamo s sodobnimi pripomočki. Komaj pridejo vsi na vrsto, toliko jih je.

### Zdaj so še generacije, ki znajo to kuharsko znanje prenašati. Se ne bo izgubilo?

Mislím, da ga bodo začeli iskati nazaj, malo se je že izgubilo. Zdaj vidim, da si mame še bolj želijo, da gredo hčere v tečaj, čeprav še nimajo pravega veselja. Zato jih je pa treba tako animirati, navdušiti, da dobijo veselje in potem začnejo kuhati doma. Tako jih tudi nagovarjam.

### Pa vi, sestra? Vi kuhate vsak dan ali vam ni treba vsak dan?

Zdaj ne. V Repnjah sem bila vedno še v hišni kuhinji večji del, poleg nabave. Tukaj pa je za kuhinjo določena druga sestra, ker imam še druge obveznosti. Sem pa bila včeraj malo v kuhinji, včasih sem poldrugo uro, včasih samo pomagam. Ali pa nadomeščam, pa sem lahko tudi ves teden polno v kuhinji.

MANICA FERENC

