

Po hrani mora zadišati

Kuharske knjige sestre Nikoline Rop so prave uspešnice. Pred kratkim je izšla doslej najboljšežnejša, v kateri je šeststo preizkušenih receptov.

Jože Košnjek

Malo starejši se gotovo še spominjate kuharskih receptov sester Vendeline Ilc in Felicite Kališnik. Njune knjige so na policah številnih slovenskih domov. Ko je njun čas začel minevati, je na pot slavnih slovenskih kuharskih mojstrov stopila šolska sestra Nikolina Rop, rojena v Lenartu v Slovenskih Goricah. Že v otroštvu je kazala velik talent za kuhno, zato ji je mama pogosto odstopala prostor za študijem. Ker jo je kuha čisto prevzela, je šla po kuharsko znanje v Šentrupert pri Velikovcu na Korosko, kjer je nekaj let tudi delala. Potem je vstopila v red šolskih

sester in leta 1975 začela organizirati kuharske tečaje, najprej v Repnjah pri Vodicih in nato na Brezjah. V začetku devetdesetih let preteklega stoletja je začela pisati tudi recepte za tednik Družina. Ker so bili preprosti in uporabni, je bilo zanimanje zanje vedno večje. Družina jih je najprej izdala v šestih knjigah, leta 2008 pa je 550 receptov združila v zajetnejšo kuharsko knjigo. Ker vsek

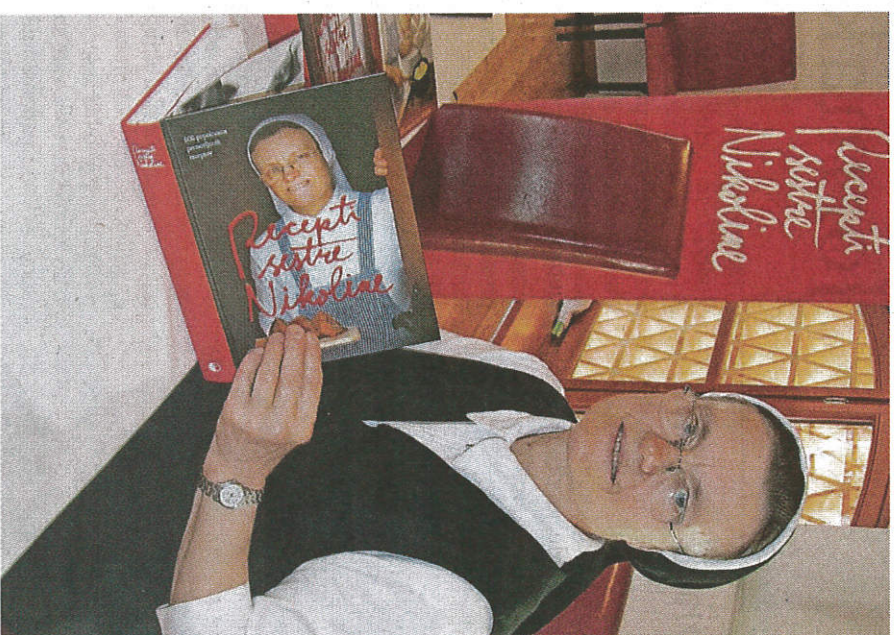
čas prinaša nekaj novega in to velja tudi za kuhinjo, sta se Družina in sestra Nikolina odločili za dopolnjeno izdajo kuharice, v kateri je 600 receptov, med katerimi so tudi napotki za pripravo otroških jedi in še druga koristna navodila. Prenovljena

kuharica je vabljiva tudi za oko in ne le za želodec.

»Izid kuharice sestre Nikoline je zgodovinski dogodek, saj smo zadnje čase vedno redkeje pričali izvirnih slovenskih avtorskih kuharskih knjig z recepti, ki so uporabni. Danes žal kar mgoli receptov, ki niso uporabni,« je na nedavni predstavitvi kuharice sestre Nikoline pri jezercu na Zgornjem Brniku dejal etnolog dr. Janez Bogataj. »Sestra Nikolina tako nadaljuje tradicijo izdajanja slovenskih kuharic, ki se je začela v Valentinom Vodnikom. To je tudi začetek slovenskega neverjetno bogatega kuharskega izrazoslovja. Recepti so preverjeni in

praktični, zato so tudi slika prehranskih navad Slovencev. Čas je, da se tudi zaradi zdravja otrok te navade prenesejo v šole,« je predlagal dr. Bogataj.

Sestra Nikolina, ki med udeležence svojih tečajev rada sprejme tudi moške, pogosto skupaj z bodočimi ženami, ima do hrane poseben, spoštljiv odnos. »To, da kuhamo z ljubeznijo, se pozna že nam samim, kuharicam. Pozna se na hrani in pri postredovanju le-te na mizo. Dom mora zadišati po hrani. Tako prihajajo domaći domov z veseljem, pričakovanjem, pa morda tudi z vprašanjem: Mami, ali si skuhala kaj dobrega tudi danes?«



Sestra Nikolina Rop s svojo kuharsko knjigo. Pravi, da je hrana lahko tudi povezovalni člen družine.