

Retweet

Recommend 237

Jezus in njegovi pa še kave niso imeli

Z župnikom Markom Čizmanom o njegovi knjigi *Gremlin kuhar!*

Karina Cunder Reščič

ned, 21.12.2014, 15:00

Ključne besede: [Odprta kuhinja](#), [OK](#), [Marko Čizman](#), [Gremlin kuhar!](#)



Sobotna priloga

na bralniku Kindle.

Spletna mesta Dela, d. d., (delo.si, slovenskenovice.si, deloindom.si, polet.si, ddom.si, pogledi.si) uporabljajo piškotke z namenom zagotavljanja spletne storitve in funkcionalnosti, ki jih brez piškotkov ne bi mogli nuditi. Ali soglašate z namestitvijo piškotkov na omenjenih straneh?

V redu

Omejujem piškotke

Želim več informacij



Marko Čizman Foto: Tomi Lombar/DeLo

To pa je nekaj drugačnega. Župnija Podutik v Ljubljani. Obiskovalec lahko parkira ob cerkvenem košarkarskem igrišču. V cerkvi imajo enakovredno mesto pravoslavne ikone, tabernakelj in križ, simboli treh krščanskih veroizpovedi, ki jim je skupna vera v Jezusa Kristusa. V župnišču, v katerega je zaradi sodobne arhitekture kar malo težko najti vhod, pa se pri župniku Marku Čizmanu lahko prijavite za kuharski tečaj in ravnokar je izdal tudi kuharsko knjigo z dvesto recepti.

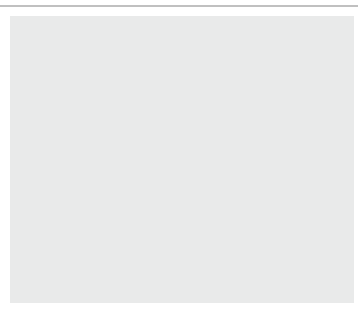
Marko Čizman, 44, je v Podutiku sedem let, prej je bil kaplan, med drugim tudi tajnik nadškofa Alojza Urana. Njegova pot je nenavadna; v srednji šoli se je učil za kuharja. Nadaljeval je na biotehniški fakulteti in jo uspešno končal kot inženir živilske tehnologije. Potem pa je končal še teološko fakulteto. Poleg priljudnosti in za župnika nenavadnega hobija, kuhanja, ljudi pritegne tudi njegov čisto drugačni pristop. Nekoč je svoje župljane na sam sveti večer, ob polnočnici, presenetil s scenskim dodatkom, samokolnico gnoja v cerkvi. Da so si lažje predstavljali, kako je bilo, ko se je Jezus rodil v hlevu.

To je župnik, ki se rad smeji. Čisto drugačen – umirjen izraz na obrazu je imel le, ko sva se ob ogledu arhitekturno zelo sodobnega cerkvenega kompleksa ustavila pred oltarjem. Potem se je spet razgovoril, ko je razkazal jaslice v nastajanju: nekaj navadnih židakov, šolska torba, mizica s stolčkom in na sredi prostor za hlevček.

Skrivnostna so pota Gospodova, pravijo katoličani, in v Podutiku se ga očitno kak dan sreča tudi na kuharskem tečaju, ki jih prireja župnik. V sproščnem ozračju je od lahkotnega klepeta do kakšne globlje misli krajša pot. Tudi Čizmanova čisto sveža knjiga z naslovom *Gremlin kuhar!*, župnikovi okusni recepti za mlade vseh starosti, je oblikovana tako, da so na eni strani recepti, na drugi pa spodbudne misli.

Za župnika, ki bi imel kuharske tečaje in izdajal kuharice, pa res še nismo slišali. Je treba imeti za to kakšno posebno dovoljenje iz Vatikana?

(smeh). Ne, ni treba. Ti tečaji so nastali zelo spontano. Pred sedmimi leti sem prišel v Podutik za župnika. Videli ste, da je stavba razmeroma nova in zelo moderna – in čeprav takratni župnik,



Pretaknjena svinjska pečenka

Za šest oseb. Pred pečenko postrezite bučno juho, predlaga Marko Čizman.

Potrebujemo:

1,5 kg svinjskega kareja
2 rumeni papriki
2 rdeči papriki
2 zeleni papriki
5 korenčkov
25 dag pečene mesne slanine v kosu
2 dl olja
1,5 dl vode
500 g instant polente
Poleg tega pripravimo 1,5 žličke soli in 3 žlice olja za premaz pečenke.

Priloga:

Dan pred peko narežemo papriko, korenje in slanino na za debel svinčnik široke palčke, ki jih na eni strani malo ošpičimo. Nato damo v skrinjo, da zamrznejo.
Polento zakuhamo v vrelo slano vodo, v katero smo dali še za dva oreha masla. Kuhamo v razmerju: en del polente in trije deli vode. Kuhano polento prelijemo v pekač ali ozek model za biskvite. Ko se strdi, jo narežemo v poljubne oblike.
Naslednji dan: kos mesa operemo pod tekočo vodo in dobro obrišemo. Pečico nastavimo na 230 stopinj Celzija.
Z ozkim, dolgim nožem v sprednji in zadnji del mesa delamo luknje in vanje potisnemo

Nirana je najokusnejša v družbi prijateljev

Helena Paterni Počauer, Panoramski ob 09:00



Eme Volgc, ki bo s kulinarnimi izletjem na spletno končno uresničila svoje dolgoletne sanje o kuharski šoli, je bralcem ...

Novice in preglednice ali naroči na digitalni paket Delo, vsebinski, politični in letni preglednik.

Silvestrski meni bralcev

K. C. ob 15:00



Iz desetih krogov natečaja Naša sestavina – vaš recept smo izbrskali pet idej, ki lahko postanejo vaš silvestrski meni.

Torkov namig za kosilo: Kremna juha iz rukole

Mojca Koman, Odprta kuhinja ob 12:00



Z veliko antioksidanti; priprava 2 minuti, čas kuhanja 10 minut

Čarobna paličica

Recepti in fotografije Guliver/Stockfood ob 15:00



Še nekaj duhovitih idej, kako zamoliti lačna usta na najdaljšo noč v letu.

Ponedeljkov namig za kosilo: Dušeno rdeče zelje z jabolki in rozinami

Mojca Koman, Odprta kuhinja ob 12:00



Sladko-kislo; priprava 5 minut, čas kuhanja 40–45 minut

Mnenja in blogi



Trendi: Stanje duha

Ozračje poudarjene depresije, in ta traja in traja, pritiska na zahodni svet.

Saša Vidmajer, zunanja politika



Svet v sojnini omaki: Verjamem v dedka Mraza

Kaplan me je pravzaprav prepričal, da je v vsakem od nas več kot ena oseba. Ena, ki verjame, in druga, ki ne verjame.

Zorana Baković, zunanja politika



Nova terapija za Kabul

Obramba pred srednjeveškimi režimi ni več orožja, pač pa le več knjig.

Sebastijan Kopušar, New York

Delo Plus

Sebastijan Kopušar, New York

moj predhodnik, ni bil tak kuharski navdušenec kot jaz, je zelo lepo opremil kuhinjo. Ko sem jo videl, sem si mislil, da bi jo lahko delil še s kom. Odločil sem se, da bom imel kuharske tečaje. Najprej sem si zamislil, da bi bili namenjeni mladim pred vstopom v zakon, kajti vsi vemo, da gre ljubezen skozi želodec. Razočaranje. Komaj kakšen par se je prijavil: kaže, da mladim vsaj v začetku ljubezen kar zadostuje. No, so pa potem prišli drugi. Prvo leto smo spoznavali jedi slovenske kuhinje. Potem mi je neka tečajnica namignila, da so največji problem kosila za ljudi, ki hodijo v službo. Ko pridejo ob štirih popoldne domov, bi radi kaj naredili na hitro in dobro. No, in sem začel brskati recepte za »hitro in dobro«.

Kako pa so videti ti vaši tečaji?

Bolj v družinskem slogu. Imam šest krožnikov, zato na tečaj sprejem šest ljudi hkrati. Eno skupino imamo ravno zdaj. Nazadnje smo delali tudi pretaknjeno svinjsko pečenko. Res je bila lepa, kot mozaik! Prejšnjič smo skuhalih dve zelenjavni juhi; eno smo kombinirali z ajdovo, drugo pa s proseno kašo. Na tečajih ne uporabljamo tehtnice, ampak vse merimo na žlice. Poleg tega nočem, da bi kdo samo stal in gledal, kajti od gledanja se le malo naučiš. Vsak mora kuhati.

Tečaje običeje zelo različni ljudje – verni in neverni. S tem se ne obremenjujem; v vsakem najprej gledam človeka, z njimi se rad srečujem in vsak je po svoje unikat. Oni pa po drugi strani vedo, da sem duhovnik, zato se vsak tečaj začne tako, da preberem kak odlomek iz Svetega pisma, potem dve, tri rečemo o tem. Na prvem srečanju povem kakšno misel samo jaz, na naslednjih pa tudi oni spregovorijo, če jih kakšna Božja beseda posebej nagovori.

Za božič smo vsi še posebej navdahnjeni za hrano, tudi tisti, ki sploh niso verni. Kakšne so vaše zgodbe z božičnimi večerjami?

Tisti, ki gredo k večerni maši, verjetno nimajo časa za gala večerje. V krščanskih družinah je še vedno navada, da na sveti večer naredijo jaslice, potem s kadilom pokadijo po hiši in zmolijo rožni venec. Vtis imam, da je v takih družinah vseeno bolj v ospredju druženje, no, nekaj malega tudi pojejo, potem pa gredo k polnočnici. Kdor ne gre k sveti maši, pa večer lažje zapolni z resnim menijem. Vseeno upam, da se priprave večerje lotijo tako, da ne porabijo preveč časa in denarja in da gospodinja ni že štiri dni prej obremenjena s tem. To bi se mi zdelo škoda. Bolje je speči kako pečenko, s katero ni veliko dela, dodati nekaj zelenjave in pripraviti kakšno simpatično sladico. Na koncu se prileže kakšne tople napitke in imamo prav lušno večerjo ...

No, pa bodite kar konkretni: predlagajte razumen meni za božično večerjo.

Goveja juha, kajti ta se kuha spotoma. Rezance bi jaz kupil kar v trgovini. Potem, kot sem rekel, kakršno koli pečenko, lahko je mleta, štefani z jajci ali samo z zelenjavo, svinjska ali telečja, pretaknjena z zelenjavo. Tudi ta se naredi hitro. Zelenjavo že dan prej narežemo in zamrznemo, nato s nožem naredimo luknje v meso in vanje vtaknemo zelenjavo. Bolj ko je barvita, lepše je. Zraven damo peči krompir, paprike, na koncu morda še kak paradiznik, da se ne zapeče preveč. Čudovito in preprosto sladico lahko gospodinja pripravi iz sladoleda, ki ga nareže in na krožnikih prelje z vročimi gozdinimi sadeži. Otrokom na koncu lahko postrežemo z vročo čokolado, za odrasle pa pripravimo kuhano vino, punč, grog ali čaj. In to je to. Še malo cimeta in bo tu božično ozračje (smeh).

Vi duhovniki najbrž nimate božičnih večerij, ker ste tisti dan, na sveti večer, do polnoči zasedeni. Ni to kar malo žalostno?

Čisto po pravici vam povem, da sem na ta dan zaseden od štirih popoldne do pol dveh zjutraj, tako da ponavadi pojem nekaj piškotov in spijem kavo. Post! (smeh). Ne gre drugače, kaj čem. Potem pa pomislim, da Jezus, Marija in Jožef še kave niso imeli, kaj šele potice in piškotov, tako da je to še čisto v redu. (smeh)

V predgovoru v vaši knjigi se mi je zdelo zanimivo, ko pišete, da so kuharski tečaji dobra podlaga, da prideš človeku blizu in se na začetku morda res pogovarjaš o piščančjih bedrih, ampak na koncu lahko to odpre vrata tudi za malo globlji pogovor.

To drži. Pot od hrane do Boga je dolga toliko kot od želodca do srca. Vse je zelo blizu. (smeh) Iz življenjske izkušnje spoznavam, da se ljudje v nekaterih rečeh ne razlikujemo, ne glede na to, kakšne vere ali političnega prepričanja smo. Ena od skupnih stvari je, da vsi raje sedemo za mizo, kjer je lepo postreženo, kot pa za tisto, kjer je kar malo nametano. Hrana je točka, v kateri se lahko zelo hitro srečamo in se imamo lušno, še posebno če ne odpiramo živčnih tem. Priporočljivo je, da se med hrano ne pogovarjamo o stresnih stvareh. Ko se človek naje, pa se je pripravljen pogovarjati tudi kaj resnejšega. Umirjen je, misel teče malo bolj počasi in pogovor se lepše razvija.

Je Sveto pismo v kulinaricnem pogledu zanimivo? Razen zadnje večerje, se zdi, ne piše kaj dosti o hrani ...

... pa še za zadnjo večerjo ne piše, kaj so jedli. Vseeno vemo, kaj je bilo na mizi, ker je bila to obredna večerja: pečen jagenjček in kruh, pili so vino, ob tem pa so imeli na voljo različne omake od grenkih do sladkih, od katerih vsaka nekaj simbolizira. Hrana je bila pestra, a preprosta.

Svetega pisma ne berem ravno s kulinaricnim zanimanjem, se pa v njem najde marsikakšen dober nasvet. Tako v Sirahovi knjigi oče sinu pripoveduje, kaj vse se je naučil v življenju, in mu svetuje, naj dela podobno. Med drugim mi pravi, naj ne popiva preveč. Uradno: »Pri vinu se ne delaj junaka, vino je namreč že mnoge pogubilo.« Sporočilo je, da nič ni slabo, če se ne pretirava. Enako velja za hrano. Moja filozofija je, jej vse, pestro, a ne preveč. Tako si lahko kdaj privoščiš tudi kakšno dražjo hrano – je pač kupiš manj.

Pri pridigah kdaj uporabljate kulinaricne primere, kajti to je jezik, ki ga vsi poznamo?

Sem jih že, pa jih tudi še bom, ker sem videl, da jim ljudje dobro prisluhnejo. Dobra primera je na primer juha. Uporabljam jo, kadar govorim o odnosu med možem in ženo. Osnovne sestavine odnosa so jasne. Delo mora biti pošteno razdeljeno med oba, prijaznost se ne pričakuje samo z ene strani, ampak z obeh ... Potem pa rečem, da nobena župa ne more biti dobra, če ji manjka sol ali če je v njej samo ena vrsta zelenjave ... Tako kot v zakonu; če je enoličen, se ga človek naveliča, če pa se v njem dogajajo pestre stvari, za katere morata poskrbeti oba, je tudi zakon dober in zanimiv, tako kot dobra župa.

zamrznjeno slanino in zelenjavo. Nato na zgornjem delu mesa z nožem po vsej dolžini naredimo nekaj plitvih zarez tako, da dobimo vzorec v obliki kvadratkov. Meso damo v pekač in ga počasi oblivamo z vrelim oljem, da se že malo zapeče. Nato vzamemo skodelico z mešanico 1,5 žličke soli in 3 žlic olja ter s čopičem premažemo pečenko zgoraj in ob straneh. V pekač dolijemo še 1,5 dl vode ter zraven zložimo vso zelenjavo in slanino, ki nam je preostala od pretiranja. Pekač potisnemo v vročo pečico in zmanjšamo temperaturo na 200 stopinj. Pečemo približno uro (25 minut za vsakih 0,5 kg mesa).

Pečeno meso preložimo na desko, ovijemo s kosom alufolije in pustimo počivati 15 minut. Medtem pripravimo omako. Iz pekača vzamemo lepše pečeno zelenjavo in jo uporabimo za prilogo. Nato pekač s kuhalnico dobro podrgnemo po dnu, da odluščimo vse zapečene koščke, in jih skupaj s preostalo zelenjavo pretlačimo s paličnim mešalnikom. Meso narežemo na poljubno debele kose in jih ponudimo skupaj s pečeno zelenjavo in omako.

P Povratek odpisanega predsednika Obame
Zadnja četrtina mandata je v skladu z najljubšim športom predsednika, ...

Mija Felc
P »Razvija pole in učenje na pamet so stvar zgodovine«

Z direktorjem Agencije za varnost prometa smo naredili inventuro iztekajočega se ...

Q 1 Vito Divac, šport

Hirscherja in Mazejevo bo težko ustaviti

Po tretjini tekem svetovnega pokala ima prva smučarka sveta Tina Maze lovoriko ...

Kaj pa je sol vašega življenja? Kaj vam popestri dan?

Zelo rad grem v naravo; težko se sicer spravim od doma, ampak ko grem, uživam. Moč črпам tudi v petju, v molitvi in humorju. Ta je ena pomembnejših začimb; rad se hecam. Življenje mi polepša tudi kakšen dober pogovor.

Je veliko takih duhovnikov, kot ste vi? Kuharja, šport ...

Slišal sem že, da tudi drugi organizirajo kuharske tečaje, ne pa, da bi jih sami vodili. Med mlajšimi je veliko takih, ki se ukvarjajo z zanimivimi hobiji, pa tudi med starejšimi je kar nekaj, ki si ob svojem rednem delu vzamejo čas za različna področja: nekateri so čebelarji, drugi športniki, tečejo na Ljubljanskem maratonu, smučajo, plavajo ... Mi smo pač vzeti »iz ljudi«, zato tudi mi počnemo marsikaj zanimivega. Tudi mi živimo v istem, hitrem času, in ker ravno govorimo hrani, včasih kaj na hitro pojemo: horseburger, kakšno pico. Tudi mene kdaj zanese v McDonalds. Tako je. Ampak drugače rad vzgajam za kulturo hranjenja.

Skuhate si pa že kdaj tudi sami, če ste profesionalni kuhar?

Trikrat, štirikrat na teden, kaj preprostega. V nedeljo vzamem juho kar iz skrinje. Kaj naj pripravljam klasično nedeljsko kosilo, če sem pa sam. Bolj se potrudim, kadar kuham za več ljudi ...

Vaša pot. Najprej gostinska srednja šola. Na biotehniški fakulteti ste diplomirali iz vsebnosti mikroelementov v škropljeni zelenjavi. Na teološki fakulteti – iz problema evtanazije. Kako da ste postali duhovnik?

Vedno me je zanimalo veliko stvari, krenil pa sem vedno na pot tistega, kar me je v nekem trenutku najbolj zanimalo. Najprej sem rad kuhal, logično nadaljevanje je bilo, da sem šel v študij, ki je nekakšen industrijski podaljšek domače kuhinje. Ves čas mi je veliko pomenil tudi odnos do Boga. Za duhovniški poklic sem se odločil kar nekaj let in moram reči, da sem bil v začetku kar malo hud na Boga, ker sem imel sam drugače zamišljeno svojo življenjsko pot. Zato o tem na začetku nisem hotel ne razmišljati ne govoriti. Potem pa so leta minevala in odločitev je počasi dozorevala. Čas velikokrat pokaže pravo pot ...

Je to en sam trenutek, ko odločitev jasno dozori?

Ne, to so leta, v katerih se vse obrača tako, da je na koncu prav. Vsaj pri meni je bilo tako. Včasih mora človek tudi kar slediti srcu.

Imate še kakšno lepo božično misel? Nekaj, kar bi človek rad slišal ob koncu leta, da z veseljem odkoraka v novo leto.

Imam celo dve! Prva. Kadar se nam zgodi kaj grdega, težkega ali slabega, radi takoj pomislimo, da se nam maščuje kakšno dejanje, ki smo ga naredili v preteklosti. Kdo bi celo rekel, da se nam maščuje Bog. Takega čutenja se je treba dosledno izogibat! Kadar mislimo, da smo kaznovani, nas to tako ukleščiči, da ne iščemo rešitev, ampak se prepustimo malodušju. Meni je veliko bolj pri srcu to, da se vprašamo, ali se iz te težave lahko kaj naučimo. Če tako razmišljam, ostajamo učenci – ne pa mučenci.

Druga misel sicer ni moja, sem pa jo preizkusil in držim. Ameriški poslovnež in motivacijski govornik Skip Ross je takole pripovedoval: »Z ženo sva si vedno želela, da bi imela kmetijo, na kateri bi vodila delavnice za otroke in mlade in jih kaj pametnega naučila za življenje. Včasih naletimo na kaj, kar nam je mučno narediti ali se nam preprosto ne da. To bomo opravili bolje, lepše in hitreje, če se bomo lotili z veseljem. Ko sva začela organizirati desetdnevno bivanje za otroke in mlade, so to sporočilo nekateri razumeli takoj, drugi v tednu dni, tretji pa so za to porabili deset dni. Ko pa so to logiko – vse delati z veseljem – doumeli, jih je bil užitek gledati!

Bralce in bralke vašega časopisa spodbujam k obema držama. Če ju bomo osvojili in ju vključili v svoje življenje, bo novo leto gotovo drugače preživeto.

Boste imeli pri polnočnici v sredo kakšne kulinarčne zgodbice?

(smeh) Ne povem. Pridite in boste videli.

Retweet

Recommend 237



Povezane novice



Ljudje potrebujejo preproste nasvete
1. december ob 15:00



Testenine iz izkušenih rok
5. november ob 15:00



Gobe in lešniki iz najboljšega supermarketa
12. oktober ob 15:00



Boštjan Napotnik: Sem vernik ekonomlonca
14. september ob 15:00



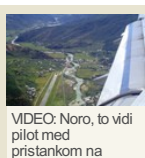
Google: V 2014 smo iskali...



Žensko kidanje snega



Snežna zavesa bi lahko vzela še več življenj



VIDEO: Noro, to vidi pilot med pristankom na



V štirih korakih do popolne skodelice čaja

Oglasno sporočilo:

Klikni tu za več informacij

Če želite komentirati, se prijavite.

PRIJAVI
se na naš portal

Skrij

Pogoji komentiranja

Komentarjev: 2

Urejeno po času



jocipros | *ponedeljek, 22. december 2014, ob 07:09:39*

6 3 3

Ni čuda, da krščanstvo izgublja tudi na zanimivosti, če imaš farje, ki te hočejo osvojiti s samokolnico gnoja in ti z njo pričarati božično noč!!! Včasih so bila svetišča (cerkve) kraji, kjer je lahko človek v miru in tišini govoril z Bogom, danes so pa to še huje kot razbojniške jame! In če še dodate denarno požrešnost farjev, aj ti bo potem pomenilo, če znajo celo kuhati?!



orchid | *nedelja, 21. december 2014, ob 18:33:46*

0 0 0

Zanimivo bi bilo, če bi jo pogrešali ...

Tiskane izdaje

Video
Kako uporabljati pregledovalnik



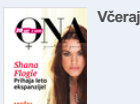
Danes



Danes



Včeraj



Včeraj



Arhiv

DELO



O podjetju

Delo, d. d.
Dunajska 5
1509 Ljubljana

Kontakt

English presentation

Rubrike

Novice
Svet
Gospodarstvo
Mnenja
Šport
Kultura
Znanje
Prosti čas
Ozadja
Sobotna priloga
Nedelo

Tiskane izdaje

Delo
Sobotno delo
Sobotna priloga
Nedelo
Ona
Delo in dom
Polet
Vikend
Odprta kuhinja
Plus 50
Pogledi

Storitve

Naročanje
Oglaševanje
Mali oglasi
Osmrtnice
Zahvale

Spletna mesta

Slovenske novice
Polet
Pogledi
Delo in Dom
Zaposlitev
Nepremičnine
Vozila
Oglasi
Delo, d.d.
Trgovina (e-trafika)

Delo.si © Delo, d.d. 2011. Vse pravice pridržane.

Uredništva

Pogosta vprašanja

Pogoji uporabe

Piškotki