



Abeceda okusov Slovenije

Janez Bogataj

fotografije: Tomo Jeseničnik

Družina, 2016, t. v., 135 str., 24,90 €

Janez Bogataj, profesor etnologije ter eden največjih poznavalcev in zagovornikov slovenske kulturne dediščine, nas s pričujočo kuharico na neobičajen način popelje skozi pisani svet kulinarčnih jedi, značilnih za kraje na stičišču Mediterana, Alp, Panonske nižine in Balkana. Predstavi petindvajset jedi, toliko kot je črk v naši abecedi, in vsaka ima svojo zgodbo, pa seveda tudi recept. Začne s priljubljeno ajdovo kašo in belokrajnsko pogačo, nadaljuje pa s cvrtjem, čompami, dražgoškimi kruhki, erpico, furežem, gibanico, hubanco in tako prek jote, kranjske klobase, loške smojke, medu vseh do naklede, ocvirkove pogače, potice, rib, sirov, štrukljev, tunke, ubrnjenika, sklene pa z vrtanekom, zafrknjačo in žlikrofi. Seveda ne gre pozabiti, da poznamo različne jedi, ki nosijo isto ime, in pogosto tudi eno jed z več imeni. S svojim bogatim kuharskim znanjem nas avtor opozarja, da so lahko domače jedi videti preproste, a to niti najmanj ne pomeni, da so banalne, in da obratno, elegantnost jedi nikakor ne pomeni razkošja. Inovativen zapis bogate prehranske kulturne dediščine je obogaten s čudovitimi fotografijami, ki dokazujejo, da se tradicionalno lahko odlično prepleta s sodobnim. > RENATE RUGELJ