

piše: Urška Petelin

# Iznajdljivost v kuhinji med prvo svetovno vojno

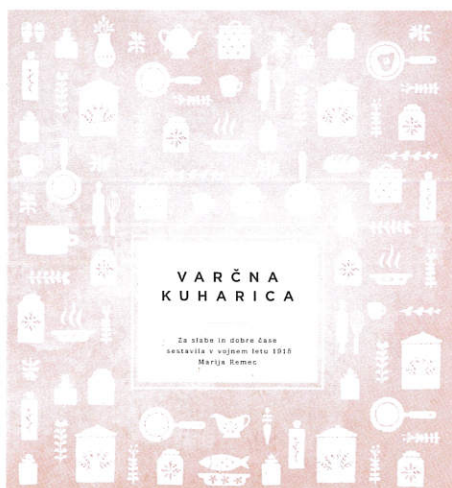
Bi znali z le nekaj skromnimi sestavinami iz dneva v dan ustvariti raznolike recepte? V vojnem času so morale biti gospodinje sila iznajdljive. Izkušena Marija Remec je zato med divjanjem prve svetovne vojne, leta 1915, zbrala več kot 400 odličnih in zdravih receptov, ki jih je objavila v knjižici

*Varčna kuharica.*

Pred dvema letoma je ob stoletnici te zelo posebne knjige pri založbi Družina izšel ponatis, ki na poseben način priča tudi o naši kuharski preteklosti.

Temeljna značilnost receptov Marije Remec je resda varčnost, vendar nikakor ne na račun okusnosti in prehranske vrednosti jedi, ki se, kot avtorica zapiše v uvodu, »lahko postavijo na vsako, tudi imenitno mizo«. Ker je zrla v lepšo prihodnost, je knjigo podnaslovlila »Za slabe in dobre čase« ter vanjo vključila številne recepte za torte, kolače in raznoliko drobno pecivo.

Zanimivo je, da se v knjigi najdejo tudi recepti s sardelami in rombom, pa sestavine, ki jih v vojnih časih ne bi pričakovali: cimet, rum, limonova lupina, parmezan ... A večina receptov je času pomanjkanja primernih in nadvse iznajdljivih. Osnova takratnih jedilnikov so bile nasitne jedi iz krom-



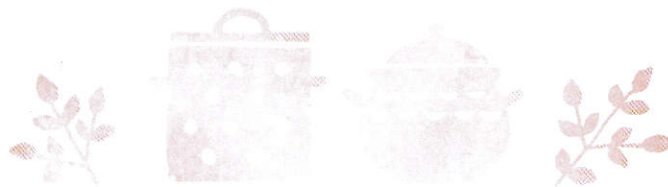
pirja, koruzne, ajdove in ječmenove moke ter mešanice stročnic, ki jih je Marija Remec popestrila z zelišči, gobami in divjimi rastlinami. Držala se je tudi pravila, da je treba v kuhinji pridelati čim manj ostankov in, kadar se le da, uporabiti vse dele in rastlin.

Kako sodobno to zveni, če pomislimo na vse slavne chefe, ki zagovarjajo filozofijo »od repa do glave«, in številna kulinarična gibanja, ki si prizadevajo za zmanjševanje količin zavržene hrane. *Varčna kuharica* tako več kot sto let po prvi izdaji ponuja tudi za naš čas uporabne recepte.

Knjiga pa priča tudi o tedanjem kuharskem jeziku, ki danes zveni zelo oddaljeno, čeprav je bil za tiste čase precej napreden. Marija Remec se je namreč odločila uporabiti sodobnejše izraze, na kar bralke opomni tudi v uvodu: »Upamo, da bo vsaka gospodinja razumela, kaj je: drobnjak (lukek, šnitleh), hladetina (žovca), kumna (kimelj), nadev (fila), narastek (kipnik, puding, kuh), obara (ajmoht), omaka ali polivka (zos), rezanci (nudeljni), rezine (šnite), vsukanec (močnik), zdrob (gres); dušiti (tenstati) je tudi že udomačeno.«

## Dober krompir

6 srednje debelih krompirjev skuhaj, olupi ter razreži na listke. Deni v kozico za drobno jajce surovega masla in pol drobne, na listke zrezane čebule. Ko čebula zarumeni, prilij  $\frac{1}{4}$  litra zelenjavne ali goveje juhe, osoli, pridaj ščep popra in majarona, in ko par minut vre, prideni zrezani krompir, ki naj v tej polivki prevre. Postavi ga kot prikuho na mizo. Ako hočeš, pridaj krompirju, ko še vre, rumešnjak, zmešan z limonovim sokom.



## Kako se ohrani meso sveže

V glinast (lončen) lonec deni na dno koprive, nanje naloži meso in na meso zopet koprive. Da bo vse na tesnem, izberi primerno velik lonec, tako da bo poln, dobro ga pokrij in hrani na hladnem.

## Češpljevec iz suhih češpelj

Suhe češplje operi, deni jih v lonec ter nalij malo vode ali vina, dobro stlači, jih stresi v skledo in jim pridaj kosce črnega kruha. Jed postavi na mizo hladno.

piše: Urška Petelin

# Iznajdljivost v kuhinji med prvo svetovno vojno

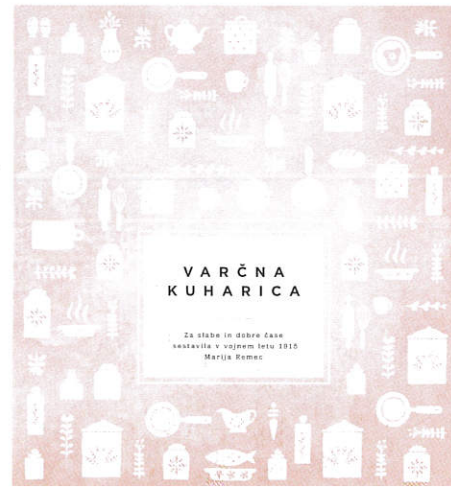
Bi znali z le nekaj skromnimi sestavinami iz dneva v dan ustvariti raznolike recepte? V vojnem času so morale biti gospodinje sila iznajdljive. Izkušena Marija Remec je zato med divjanjem prve svetovne vojne, leta 1915, zbrala več kot 400 odličnih in zdravih receptov, ki jih je objavila v knjižici

*Varčna kuharica.*

Pred dvema letoma je ob stoletnici zelo posebne knjige pri založbi Družina izšel ponatis, ki na poseben način priča tudi o naši kuharski preteklosti.

Temeljna značilnost receptov Marije Remec je resda varčnost, vendar nikakor ne na račun okusnosti in prehranske vrednosti jedi, ki se, kot avtorica zapiše v uvodu, »lahko postavijo na vsako, tudi imenitno mizo«. Ker je zrla v lepšo prihodnost, je knjigo podnaslovlila »Za slabe in dobre čase« ter vanjo vključila številne recepte za torte, kolače in raznoliko drobno pecivo.

Zanimivo je, da se v knjigi najdejo



Kako sodobno to zveni, če pomislimo na vse slavne chefe, ki zagovarjajo filozofijo »od repa do glave«, in številna kulinarčna gibanja, ki si prizadevajo za zmanjševanje količin zavržene hrane. *Varčna kuharica* tako več kot sto let po prvi izdaji ponuja tudi za naš čas uporabne recepte.

Knjiga pa priča tudi o tedanjem kuharskem jeziku, ki danes zveni zelo oddaljeno, čeprav je bil za tiste čase precej napreden. Marija Remec se je namreč odločila uporabiti sodobnejše izraze, na kar bralke opomni tudi v uvodu: »Upamo, da bo vsaka gospodinja razumela, kaj jaz drobnjak