

Navodila so temelj, variacije pa zaželenene

Na verjetno zadnji letošnji vroči poletni dan, v četrtek, 31. avgusta, smo se zbrali pred gostilno Pri Mihovcu v Zgornjih Pirničah na predstavitvi nove kuharske knjige Kuhajmo z Matejo Reš. Avtorico bralci Družine prav gotovo poznate po rubriki Hitro in preprosto, v kateri vsak teden objavlja nove recepte in svetuje, kako naj ravnamo s sezonskimi živili. Prav ti recepti so zbrani v njeni knjigi, ki jo je posvetila svoji sestri Ruth Podgornik Reš.

Prav že 11-letno sodelovanje z Družino je Matejo Reš spodbudilo, da je zapisala svoje recepte. Ko se pripravlja na to rubriko, se vpraša, kaj bo kuhala za članek. Za sestavine vedno izbira sezonsko in lokalno prehrano ali tiste sestavine, ki jih je mogoče kupiti že v bližnji trgovini. Njeno vodilo je, da živila le skromno obdela in jih tako rekoč vzame iz narave, saj meni, da je narava naša največja učiteljica in najboljša kuharica. »Verjamem, da je prihodnost prehranjevanja prav v tem, da bomo razumeli vrednost in pomen koristnih živil ter njihovih kombinacij, se prehranjevali bolj z glavo, ne z nečimrnostjo, kar nam po okusu morda ni všeč,« je povedala Mateja Reš.

OD VALENTINA VODNIKA DO MATEJE REŠ

Če ste morda ob novici, da je založba Družina izdala novo kuharsko knjigo, pomislili, da gre le še za eno v vrsti mnogih, naj vam povemo, da so med kuharskimi knjigami precejšnje razlike. Približno četrtnina jih ima tudi koristne napotke o shranjevanju živil, dietah in sestavinah, iz česar lahko sklepamo, kako so v nekem obdobju živeli.

O zgodovini teh pomembnih priročnikov za gospodinje je spregovoril poznavalec kuharskih knjig Iztok Ilich, ki se je sprehodil vse od prvih kuharskih bukev v slovenskem jeziku, ki jih je priredil Valentin Vodnik leta 1799, ki se je za uporabo slovenskih izrazov zavzemal tudi v tej stroki. Prva avtorska kuharska knjiga pa je nastala v kuhinji Magdalene Pleiweis leta 1868.

Njeno delo je izpopolnila s. Felicita Kalinšek, avtorica znamenite Sloven-



Foto: Tatjana Splichal

ske kuharice. Iztok Ilich je med drugimi omenil tudi Marijo Remec, ki je skrbela, da so se gospodinje dobro znašle tudi v časih pomanjkanja. Leta 2015 je pri založbi Družina izšla njena Varčna kuharica. Prav gotovo poznate tudi recepte s. Nikoline Rop, ki je pri Založbi Družina izdala vrsto kuharskih knjig.

MATEJA REŠ SPODBUJA K USTVARJALNOSTI

V čem je kuharica Mateje Reš nekaj posebnega? Ne le, ker z njeno pomočjo pripravimo odlične jedi, temveč predvsem zato, ker je njen slog pisanja takšen, kot bi prijazno kramljala z bralci, želi vzpostaviti stik z njimi in jih spodbuja k ustvarjalnosti, je poudaril Iztok Ilich. »Navodila so temelj, variacije pa dovoljene in zaželenene.« Ne postavlja se nad bralce, ampak priporoča različice svojih receptov, npr. katero moko lahko uporabimo ali kaj vzamemo namesto kvasa.

Podrobneje je vsebino knjige (ob Manici Ferenc) predstavila sourednica knjige Alenka Lobnik Zorko. Kuharice bodo po receptih Mateje Reš lahko pripravile predjedi, juhe in enolončnice, solate, glavne mesne in ribje jedi, vegetarijanske jedi, priloge in zelenjavne jedi, kruh, krekerje, namaze in sladke jedi od kolačkov do sladolediv. Znotraj posameznih jedi pa svetuje, kaj lahko

dodamo zraven. Posebej praktični so recepti brez kuhanja in pečenja.

Z novo kuharsko knjigo Kuhajmo z Matejo Reš dobimo drugačen pogled na to, kako znano sestavino, denimo krompir, postavimo na mizo v drugačni preobleki in z drugačnim okusom, je dejala Alenka Lobnik Zorko.

Po predstavitvi smo okusili jedi, narejene po receptih Mateje Reš, seveda z malce variacijami, ki jih je pripravila glavna kuharica Mojca ob pomoči svoje ekipe. ■

KATJA CINGERLE

