



Mljask mljask ...



Tjaša Zajc

Ali ima Šaleška dolina kakšno kulinarčno specialiteto? Besedi Velenje in hrana pri marsikomu misli najprej usmerita v okrepčevalnico Mladost. Za drugo kulinarčno značilnost mladega mesta bi lahko označili knapovsko malico, ki je turistična znamenitost za obiskovalce Muzeja premogovništva. Malica je preprosta: kranjska klobasa in kos kruha. Na prvi pogled daleč od prestiža. A ravno mesna komponenta te malice je že nekaj let zakonsko zaščitena kot nacionalna jed. Prejšnji teden pa je pristala v Parizu, med najboljšimi in najlepšimi novimi kuharskimi knjigami na svetu.

Etnolog profesor dr. Janez Bogataj je šestnajst najboljših slovenskih kuharjev povabil k sodelovanju pri knjigi **Mojstrovine s kranjsko klobaso**. Vsako prepričanje, da je njena uporaba zelo omejena, je napačno. V omenjeni knjigi najdemo 46 receptov, med njimi kar trinajst sladice. Med drugim recept za karamelizirane kranjske klobase s svežim figovim sladoledom, hruške v cvičku, polnjene z orehi in kranjsko klobaso na vinovem želeju ali čokoladno tortico z mehko sredico in kranjsko klobaso ... Knjiga je bila izbrana za najboljšo knjigo med monografijami. A Pariz je zaenkrat verjetno ne bo posvojil. Francozi imajo svojih specialitet več kot dovolj in če kdaj, se pri hrani ni smiselno omejevati na krajših počitnicah v Franciji.

Kdo bi se izognil francoskim rogljičkom ali bagetam, ki jih tako kvaliteten pri nas ne dobiš? Zasanjan pogled ob njihovem popolnem okusu, se verjetno res zariše predvsem pri tistih, ki so jih že kdaj poskušali pripraviti v domači kuhinji. Nedvomno pa vsakdo, ki vsaj malo ceni dobro hrano, ob francoski hrani ne bo ostal ravnodušen. Foie gras, posebna pašteti podobna jed iz račjih jeter, ki zahteva posebno vzrejo rac, sploh nima slovenskega ali angleškega prevoda. Je kulinarčna dobrota, ki si jo Francozi privoščijo ob posebnih priložnostih, recimo božiču. Kos v velikosti manjšega piščanca stane okoli 40 evrov ali več.

Zahvaljujoč globalizaciji, migracijam in priseljevanju pa za določene dobrote ni treba na potovanje, da bi dobili občutek kakšne so (s kvaliteto v njihovem »avtohtonem« območju se seveda ne morejo primerjati). Burek je že dolgo del naše kulture. V zadnjih desetih letih je naraslo število okrepčevalnic s kebabi, kitajskih restavracij, malo manj je tajskih, indijskih, afriških, mehiških ... Nema lokrat so te jedi tudi cenovno zelo dostopne. In vendar je ob obisku tujih držav zanimivo videti, kako določene jedi tam drugače delujejo. Če je za nas kebab hitra hrana v sili, jo Turki tudi kot elitno jed ponosno postrežejo na krožniku v najboljši restavraciji, Francozi pa si te stvari privoščijo le redko (navsezadnje je razmerje med maslom in moko v njih 1:1 ...).

Hrana je ena izmed stvari, po katerih si potovanja zapomnimo ali se jih veselimo. Včasih nas kakšna dobrota razveseli do te mere, da smo prepričani, kako jo bomo doma pogrešali. Včasih je hrana za naš okus tako slaba, da postanemo hvaležni za domače jedi. In včasih je spoznavanje drugačne priprave hrane, kot smo je vajeni, dobra osnova za eksperimentiranje v domači kuhinji. Ali spodbuda, da si privoščimo preproste stvari. Za kanček Pariza naj bodo to palačinke, ki so tam dostopne na vsakem vogalu. Z marmelado, nutello ali čim drugim ...