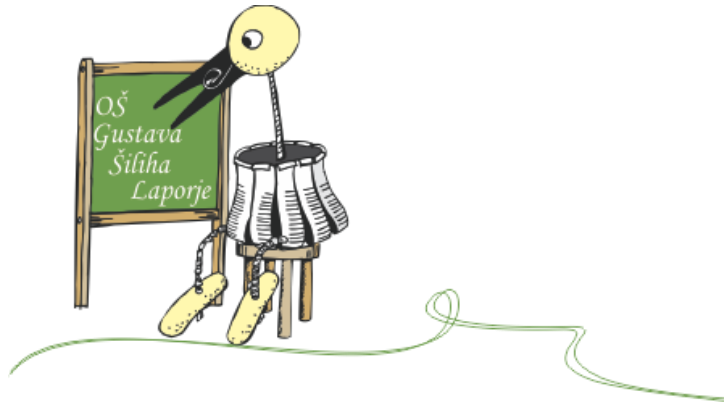


OŠ Gustava Šiliha Laporje
Laporje 31, 2318 Laporje



KUHAJMO PO KALINŠKOVI

Področje: Etnologija

Raziskovalna naloga

Avtorici: Tiana Pufič, 9. a

Eva Žnidar, 9. a

Mentorica: Marjetka Čas, prof.

Lektorica: Albina Avsec, prof.

Laporje, 2016

ZAHVALA

Zahvaljujeva se najini mentorici Marjeti Čas za spodbudo in pomoč pri izdelavi raziskovalne naloge. Prav tako se zahvaljujeva najini lektorici Albini Avsec. Posebna zahvala velja najinim ustnim virom, intervjuvancem: Vilmi Ajd, Nataši Košič, Miru Metličarju in Mariji Onič ter učenkam izbirnega predmeta Sodobna priprava hrane za pomoč pri pripravi degustiranih jedi. Hvala pa tudi najinim staršem, da naju spodbujajo in podpirajo v procesu raziskovanja.

KAZALO

1 UVOD	5
2 TEORETIČNI DEL.....	6
2.1 Slovenske kuharske knjige.....	6
2.2 Življenjepis sestre Felicite Kalinšek.....	8
2.3 Kuharice sestre Felicite Kalinšek	10
2.3.1 Zgodovina Slovenske kuharice	10
2.3.2 Slovenska kuharica iz leta 1970.....	10
2.3.3 Ponatisi po originalu.....	11
3 EMPIRIČNI DEL.....	14
3.1 Raziskovalne metode.....	14
3.1 Praktično delo.....	14
3.1.1 Mlečni usukani močnik.....	15
3.1.2 Lastovičja gnezda.....	15
3.1.3 Oblečena jabolka	16
3.2 Analiza ankete	16
3.3 Raziskovalni intervjuji.....	21
3.3.1 Intervju z gospo Vilmo Ajd.....	21
3.3.2 Intervju z gospo Natašo Košič.....	21
3.3.3 Intervju z gospodom Mirom Metličarjem	22
3.3.4 Intervju z gospo Marijo Onič	23
4 RAZPRAVA.....	24
5 ZAKLJUČEK	26
6 VIRI IN LITERATURA	28
6.1 Ustni viri.....	28
7 PRILOGE	29
7. 1 Anketni vprašalnik.....	29
7. 2 Intervju	31

KAZALO SLIK

Slika 1: Naslovnica Vodnikovih Kuharskih bukev	6
Slika 2: Sestra Felicita Kalinšek	8
Slika 3: Sodobna slovenska kuharica Felicite Kalinšek	11
Slika 4: Sodobna slovenska kuharica Felicite Kalinšek	12
Slika 5: Sodobna slovenska kuharica Felicita Kalinšek	13
Slika 6: Sodobna slovenska kuharica Felicita Kalinšek	13
Slika 7: Učenci med degustiranjem	14
Slika 8: Mlečni močnik.....	15
Slika 9: Lastovičja gnezda	15
Slika 10: Oblečena jabolka	16
Slika 11: Spol anketirancev	16
Slika 12: Število učencev po razredih	17
Slika 13: Najboljša ocena jedi	17
Slika 14: Prepoznavnost degustiranih jedi	18
Slika 15: Katere izmed jedi so prepoznali?	18
Slika 16: Prepoznavnost sestre Felicite Kalinšek	19
Slika 17: Katera je bila prva slovenska kuharska knjiga?	19
Slika 18: Katere degustirane jedi bi vključili v šolski jedilnik?	20
Slika 19: Pomembnost ohranjanja prehranske dediščine starih receptov	20
Slika 20: Ali so ti stare jedi bolj všeč kot današnje?	21
Slika 21: Miro Metličar in njegova zbirka kuharskih knjig	23
Slika 22: Na obisku pri gospe Mariji Onič	24
Slika 23: Priprava jedi	26

POVZETEK

Namen najine raziskovalne naloge z naslovom Kuhajmo po Kalinškovi je bil, da podrobneje osvetliva, kdo je bila Felicita Kalinšek, zakaj je bila knjiga njena Slovenska kuharica tako zelo znana, koliko ponatisov je doživela in kateri recepti se še danes uporabljajo. Zanimalo naju je tudi, ali ljudje še poznajo njeno slovito kuharsko knjigo in ali bi lahko nekatere stare jedi ponovno obudili v življenje na ta način, da bi jih vključili v šolski jedilnik. Prav tako naju je zanimalo, ali se ljudem zdi pomembno ohranjanje prehranske dediščine naših prednikov.

Dela sva se lotili z zbiranjem virov in literature, ki jih o omenjeni temi ni veliko. Na terenu sva obiskali informatorje in naredili raziskovalne intervjuje, nato pa sva naredili izbor treh jedi po receptih Kalinškove in jih skupaj z učenkami izbirnega predmeta Sodobna priprava hrane pripravili za naše učence. Po degustaciji jedi sva izvedli anketo, s katero sva želeli ugotoviti, ali bi katere izmed teh jedi morebiti vključili v šolski jedilnik. Na koncu sva uporabili še metodo analize in sinteze podatkov.

Ugotovili sva, da je bila Felicita Kalinšek slovenska redovnica in priznana učiteljica kuhanja, ki je živela v 2. polovici 19. in na začetku 20. stoletja. Priredila in dopolnila je Slovensko kuharico avtorice Magdalene Pleiweis, v šesti izdaji se tako poleg avtoričinega pojavi tudi njeno ime. Njena Slovenska kuharica je bila tako poznana, da so še pred tridesetimi leti mame svetovale svojim hčeram, naj kuhajo po Kalinškovi, saj tako v novem gospodinjstvu ne bi smelo iti nič narobe. V svojem času je sestra Felicita dosegla slavo, saj so jo v zborniku Kamničani poleg Maistra uvrstili med znamenite rojake. Njena kuharica je zelo obsežna, v njej je več kot 2000 jedi. Do danes je doživela že milijon ponatisov.

Raziskovalni intervju sva opravili s štirimi intervjuvanci: z gospemi Vilmo Ajd, Natašo Košič in Marijo Onič ter z gospodom Mirom Metličarjem. Iz raziskovalnih intervjujev sva ugotovili, da trije intervjuvanci zelo dobro poznajo njeno slovito kuharico, ena pa ne. Vsem intervjuvancem se zdi pomembno poznavanje prehranske dediščine naših prednikov, saj na ta način ohranjamo našo bogato kulturno izročilo.

Pripravile sva tri jedi po receptih sestre Kalinškove: mlečni močnik, lastovičja gnezda in oblečena jabolka. Po degustaciji jedi so učenci izpolnili anketni vprašalnik. Ob analizi le-tega sva ugotovili, da so jim bile degustirane jedi všeč. Najini vrstniki so predlagali, da bi v šolski jedilnik vključili dve jedi, tj. mlečni močnik in oblečena jabolka. Slednje sva predlagali vodji šolske prehrane, ki je najin predlog že udejanjila.

Ključne besede: kuharske knjige, Felicita Kalinšek, Slovenska kuharica, prehranska dediščina

1 UVOD

Za raziskovalno nalogo Kuhajmo po Kalinškovi sva se odločili, ker sva v knjigi Prehranski pojmovnik za mlade avtorice Maje Godine - Golija prebrali, da je bilo v preteklosti osnovno darilo za mlado poročene ženske Slovenska kuharica sestre Felicite Kalinšek. Mama je svoji hčeri pogosto rekla za popotnico, če boš kuhala po Kalinškovi, ne bi smelo iti v novem gospodinjstvu nič narobe.

Kuharsko znanje redko pojmuje kot pomembno področje človeškega raziskovanja, učenja in ustvarjanja, ampak se nam pogosto zdi manj vredno in samoumevno. Spada k delu tistega vedenja, ki ga prinesemo od doma ali se ga sproti naučimo doma od bolj izkušenih kuharic. Res je, da se največ znanja s tega področja prenaša in se je tudi v preteklosti prenašalo na opisan način, vendar to ni edini način. Poleg ustne oblike prenašanja znanja so že iz antične Grčije znani zapisi, ki so posredovali znanje tudi širšemu krogu bralcev. Tako so nastale prve kuharske knjige. Kuharske knjige in rokopisne zbirke receptov so za raziskovanje odličen vir, čeprav so bile vse do 60-tih let 20. stoletja tudi v etnologiji pogosto spregledane.

Namen najine raziskovalne naloge je, da podrobneje osvetliva, kdo je bila Felicita Kalinšek, zakaj je bila njena kuharica tako zelo znana, koliko ponatisov je doživela in kateri recepti se še danes uporabljajo. Zanimalo naju je tudi, ali ljudje še poznajo njeno slovito kuharico in ali bi lahko nekatere stare jedi ponovno obudili v življenje na ta način, da bi jih vključili v šolski jedilnik. Prav tako naju je zanimalo, ali se ljudem zdi pomembno ohranjanje prehranske dediščine naših prednikov.

Dela sva se lotili z zbiranjem virov in literature, ki jih o omenjeni temi ni veliko. Na terenu sva obiskali informatorje in naredili raziskovalne intervjuje, nato pa sva naredili izbor treh jedi po receptih Kalinškove in jih skupaj z učenkami izbirnega predmeta Sodobna priprava hrane pripravili za naše učence. Po degustaciji jedi sva izvedli anketo, s katero sva želeli ugotoviti, ali bi katere izmed teh jedi morebiti vključili v šolski jedilnik. Na koncu sva uporabili še metodo analize in sinteze podatkov.

Postavili sva si naslednje hipoteze:

- Predvidevava, da je bila sestra Felicita Kalinšek učiteljica za kuho.
- Predvidevava, da je njena kuharica doživela veliko ponatisov.
- Predvidevava, da se danes njeni recepti ne uporabljajo več pogosto, saj večina ljudi posega po spletnih receptih.
- Predvidevava, da ljudje danes še poznajo njeno slovito kuharico in da bi lahko nekatere stare jedi ponovno obudili v življenje.

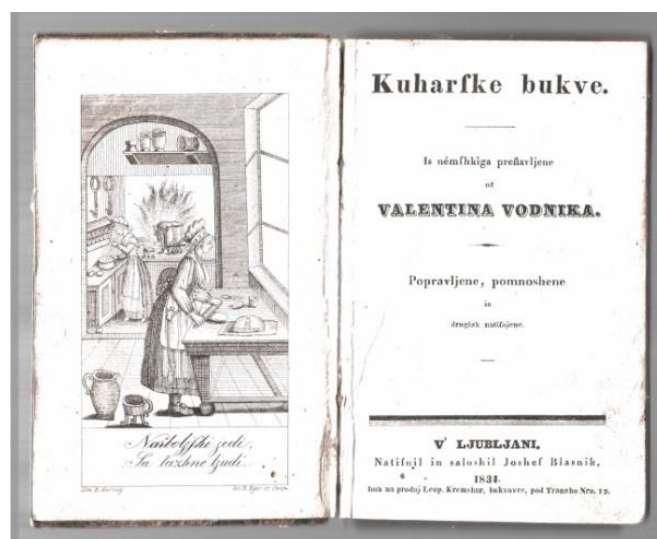
2 TEORETIČNI DEL

2.1 Slovenske kuharske knjige

Etnologi pojmujejo hrano kot kulturno dobrino, ker je človek pri izbiri, uporabi in pripravi živil ter pri njihovem uživanju vpet v socialno mrežo kulturnega okolja. Sporočila, ki jih hrana prinaša, so sporočila o družabnih dogodkih in družbenih odnosih. S pomočjo hrane vzpostavljamo, kažemo in obnavljamo sistem družbenih razlik (Godina - Golija, 2009).

Velik pomen za širitev kuharskega znanja so imele natisnjene kuharske knjige, saj so bile v zgodnjem obdobju tiskanja knjig med najpogosteje natisnjenimi. Spadale so med zelo brano in priljubljeno literaturo, ki se je razširila med različne plasti prebivalstva. Zanimanje za kuho in pripravo živil se je povečalo zlasti v 18. stoletju, ko se je v literaturi zelo poudarjalo umno gospodarjenje in vodenje gospodinjstva, zlasti na kmečkih domovih. Obravnava hrane in njene priprave je postala pomemben del tedaj priljubljenih priročnikov za dobre gospodinje (Godina - Golija, 2009).

Slovenci smo prvo kuharsko knjigo v svojem jeziku dobili skoraj tri stoletja kasneje kot veliki evropski narodi. Leta 1799 je Valentin Vodnik v slovenščino prevedel do sedaj še neodkrito nemško kuharsko knjigo in jo naslovil Kuharske bukve. Ker izvirnik ni znan, je težko oceniti, koliko gre samo za prevod, koliko pa je Vodnik vsebino originala spremenil in jo prilagodil slovenskim bralcem. Gotovo je najbolj upošteval tedaj veljavni okus meščanov in plemičev, ker v Kuharskih bukvah prevladujejo recepti za pripravo mesnih jedi, omak, rib, peciva in raznih slaščic. Manj je receptov za pripravo preprostih in sitostnih jedi, ki so bile priljubljene med podeželskim prebivalstvom in v manj premožnih mestnih gospodinjstvih. V Kuharskih bukvah je Vodnik zelo skrbel za uporabo domačega izrazoslovja pri poimenovanju posameznih jedi, kuhinjskih pripomočkov in načinov priprave hrane. Pri tem ni imel lahkega dela, saj je bila slovenska kuharska terminologija v tem času skromna, za nekatere sestavine tudi neznan, zato so za to področje pogosto uporabljali kar izraze iz pogovorne nemščine. Vodnik je skušal zanje najti domače izraze in z njimi zamenjati bolj razširjene nemške (Godina - Golija, 2006).



Slika 1: Naslovnica Vodnikovih Kuharskih bukev. (Vir: <http://www.buksel.net/757-kuharske-bukve--valentin--vodnik.html>)

Sredi 19. stoletja izide v slovenskem jeziku še prevod nemške kuharske knjige Nove kuharske bukve, ali nauk nar boljši in nar imenitniši jedila brez posebnih stroškov perpraviti Andreja Zamejica. Knjiga je bila še trikrat ponatisnjena, kar priča o tem, kako iskane in priljubljene so bile kuharske knjige v preteklih stoletjih.

Prva kuharska knjiga slovenske avtorice Magdalene Peiweisove z naslovom Slovenska kuharica ali navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila je bila natisnjena leta 1868. Recepti so bili zapisani po nareku Pleiweisove, ki se je kot gruntarska hči rodila na Koroškem, kjer je služila pri visoki gospodi, pri kateri si je pridobila bogato kuharsko znanje in izkušnje za delo v kuhinji. To je, kakor je zapisano v uvodu, želela podati tudi neučenim kuharicam na preprost in vsem razumljiv način. Knjiga je prvo pričevanje o kuharskem znanju, o dejanski kuharski praksi v tedanjih premožnih gospodinjskih in o jedeh, ki so jih kuhali na Slovenskem v drugi polovici 19. stoletja. Zapisani so tudi nekateri recepti za nekoč priljubljene, danes pa že skoraj pozabljene jedi, na primer: kljunače, kopune, rečne rake in želve, ki pričajo o močnem spreminjanju naših prehranskih navad v zadnjih stopetdesetih letih (Godina- Golija, 2006).

Kuharska knjiga Pleiweisove je bila ponatisnjena še leta 1905, leta 1912 pa jo je temeljito predelala sestra Felicita Kalinšek.

Po drugi svetovni vojni izidejo še mnoge druge kuharske knjige, namenjene našim gospodinjam. Nekatero so delo slovenskih avtorjev, druge so prevodi tujih kuharskih knjig, a niso presegle priljubljenosti Slovenske kuharice. K večjemu zanimanju za kuharsko znanje so pomembno prispevale tudi televizijske oddaje domačih in tujih kuharskih mojstrov.

Dejstvo je, da so kuharske knjige zanimivo branje, a ne samo to, temveč so tudi pomemben vir kuharskega znanja in prepoznavanja prevladujočega okusa v določenem obdobju. Z njihovo pomočjo lahko sledimo inovacijam in načinu priprave hrane ter kuhinjski opremini, manj pa nam povedo o dejanski prehrani prebivalstva, saj so se uporabljale le občasno, največkrat takrat, ko so gospodinje želele pripraviti boljše obroke. Branje receptov omogoča tudi ugotavljanje regionalnih značilnosti posameznih kuhinj, saj se v uporabi nekaterih sestavin, zlasti začimb, kažejo velike razlike med posameznimi kulinaricnimi regijami, kjer iste jedi pripravljajo na različne načine (Godina - Golija, 2006).

2.2 Življenjepis sestre Felicite Kalinšek



Slika 2: Sestra Felicita Kalinšek. (Vir: <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi263930/>)

Sestra Felicita (Terezija) Kalinšek se je rodila 5. septembra 1865 v Podgorju pri Kamniku. Po prezgodnji očetovi smrti je mati ostala sama s šestimi otroki. V enem od redkih zapisov o Kalinškovih beremo, da je bila Uršula Kalinšek pobožna žena, zato so se kar tri Uršuline hčere odločile za redovniški poklic. Vse tri so vstopile v kongregacijo šolskih sester. Terezija, sestra Felicita, je v noviciat pri šolskih sestrah v Mariboru vstopila leta 1892. Po končanem drugem letniku učiteljišča pri šolskih sestrah je prevzela vodstvo samostanske kuhinje.

Ko je Kmetijska družba za Kranjsko leta 1898 ustanovila gospodinjstvo šolo v Ljubljani, so se ustanovitelji za pomoč pri iskanju učnega osebja obrnili na šolske sestre v Mariboru. Mlada, triintridesetletna Felicita Kalinšek je bila v Ljubljano poslana kot učiteljica kuhanja. V tej službi je ostala vse do svoje smrti leta 1937.

Kmalu po prihodu v Ljubljano je bil njen ugled že tolikšen, da so ji zaupali pripravo ponovne izdaje Slovenske kuharice avtorice Magdalene Pleiweis. Knjiga Pleiweisove, ki je kot prva izvirna slovenska kuharica izšla leta 1868 v Ljubljani, je bila izjemno priljubljena; od prvega izida do leta 1902 je doživela kar pet ponatisov. Felicita Kalinšek je priročnik dopolnila in predelala, tako da je bilo v šesti izdaji poleg imena prvotne avtorice že zapisano tudi njeno ime (Šelih, Antič Gaber, Puhar, 2007).

V svojem času in svoji deželi je Felicita pravzaprav dosegla slavo. Urejevalci zbornika Na bregovih Bistrice, ki ga je leta 1938 izdalo Kamniško dijaško počitniško društvo, so jo tako brez oklevanja prišteli med znamenite rojake. Abecedno naključje je celo hotelo, da se je Felicita Kalinšek v kamniškem zborniku znašla tik ob Rudolfu Maistru. Zapis o učiteljici kuhanja je sicer občutno krajši od zapisa o generalu Maistru, vendar prav tako pomemben (Šelih, Antič Gaber, Puhar, 2007).

O osebnosti Felicite Kalinšek lahko le ugibamo. Na edini ohranjeni fotografiji se zdi stroga, skoraj mrka. A ta portret nam navsezadnje ne prikazuje obraza Felicite, temveč obličje redovnice, ki s primerno resnobo pozira fotografu.

Več od fotografije nam zanesljivo pove njen način pisanja. Že Magdalena Pleiweis je bralko nagovarjala v drugi osebi ednine ženskega spola. V Slovenski kuharici Felicite Kalinšek pa je jezik zelo

pester, barvit in tako živ, da mu v mislih lahko nehote odgovarjamo. Če se Felicita Kalinšek nad čim zgraža, zna to opisati s humorjem.

Viri pravijo, da je Felicita Kalinšek s svojimi učenkami rada ostajala v stiku. V kuharski šoli Kalinškove se je učilo kuhanja stotine deklet iz vse Slovenije in iz različnih družbenih slojev, čeprav so seveda prevladovala mlade meščanke. Sestra Felicita je bila stroga učiteljica kuhanja. Ob poučevanju se je vseskozi strokovno izpopolnjevala, preizkušala nove recepte ter še neuveljavljene načine shranjevanja in konzerviranja živil.

Njena zgodba je v mnogočem tudi zgodba njenih sester, tistih bioloških in onih drugih. Sestra Ladislava, sestra Perpetua in sestra Felicita iz Podgorja pri Kamniku so odraščale v vasi, ki leži na robu ravnine, pod kamniškimi hribi, in se že zgodaj soočile s krutostjo okolja. Pogum najmlajše Marije, sestre Ladislave, je prišel do izraza v prvih letih dvajsetega stoletja, ko je pri ustanavljanju svoje splitske province premagovala vse mogoče ovire. Terezija, sestra Felicita, je imela lažje, čeprav nič manj delovno življenje. Oskrbovala je škofovo jedilnico, poučevala dekleta iz premožnih meščanskih družin, nabavljala fazane, kopune, prepeličja jajca in kandirane ananase. Na obilje je zrla kot na nekaj samoumevnega, brez zavisti in pretirane očaranosti (Šelih, Antič Gaber, Puhar, 2007).

Smisel za opazovanje, empatija, čut za potrebe soljudi in prirojeno svetovljanstvo vejejo iz njene osebnosti. Slovenska kuharica Felicite Kalinšek nas še danes osuplja. Zanimiva je pojedina na postni dan, ko naj bi se na mizi zvrstile različne postne jedi, kot npr.: rumena ribja juha z ribjim fancljem ali riže; postrvi v aspiku, obložene z rakovimi repki, zvitimi sardinami, kaprami in trdimi jajci; gobovi zrezki in krompirjev pire; pečena ščuka ali sulec s solato; čokoladni puding z vaniljevo peno; jagodova hladetina; ruska punčeva torta; sadje in črna kava ... A le nekaj strani naprej sledi skoraj robinzonsko navodilo, kako izdelati samokuhalnik, preprosti ekonomski lonec: *»Samokuhalnik si lahko naredi vsakdo sam. Sestoji iz skrinje, ki naj je zbita iz desk. Pokrov mora skrinjo dobro zapirati. V to svrhu je dobro, če se pritrdijo na pokrov in skrinjo zapiralne kljuke Dno skrinje naj se dobro natlači 5–7 cm na debelo s slabimi prevodniki toplote, na primer s slamo, žaganjem ali z lesno volno. Namesto skrinje se lahko pripravi primerna košara, ki pa jo je poprej treba dobro obložiti s kakim starim časopisnim papirjem in šele potem natlačiti s slabimi prevodniki toplote.«*

»Kako pripravno je to na deželi,« se navduši Felicita Kalinšek, *»če zna gospodinja uporabljati samokuhalnik. Lahko že zjutraj, ko kuha zajtrk, obenem pripravi in postavi jedila za kosilo v samokuhalnik. Tako opravlja lahko nemoteno ves dopoldan druga opravila, ne da bi skrbela za kosilo. Opoldan samo odpre skrinjo in takoj lahko postavi kosilo na mizo. Tako tudi, ako gredo kdaj delavci daleč od doma na delo v gozd, na travnike ali njive, jim gospodinja lahko pripravi že pred odhodom v samokuhalniku obed, postavi skrinjo s kosilom na voz, pa se odpeljejo z njim ...«* (Šelih, Antič Gaber, Puhar, 2007).

Felicita Kalinšek je poznala oba pola svoje dežele, kmečkega in gosposkega, in ju brez oklevanja postavila vstrib v isto knjigo. Poudarila je, da smo Slovenci vsi kmetje, ki lahko jemo za isto mizo. Na to dejstvo, ki tako jasno veje iz Slovenske kuharice, bi morali biti pravzaprav ponosni (Šelih, Antič Gaber, Puhar, 2007).

2.3 Kuharice sestre Felicite Kalinšek

2.3.1 Zgodovina Slovenske kuharice

Slovenska kuharica je obsežna knjiga receptov, ki je doživela veliko sprememb in dopolnitev. Izdana je bila leta 1868, do leta 1902 so jo natisnili še petkrat.

Leta 1868 je v petih izdajah izšla Slovenska kuharica ali navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila, ki jo je sestavila Magdalena Pleiweis in zapisala njena prijateljica Neža Lesar. Ta je bila nato podlaga za poznejše kuharice sestre Felicite Kalinšek. Slovenska kuharica se je morala v dobrih sto letih večkrat preleviti, kajti bolj ko se je starala, bolj je naraščala, ne le kvantitativno ampak tudi kvalitativno. Leta 1912 je izšla šesta izdaja pod imenom Slovenska kuharica, ki jo je izpopolnila in predelala Felicita Kalinšek. Pod njenim urejanjem se je število receptov v knjigi povečalo na 2203. Iz nje so izginile stare mere in poimenovanja. Pojavila so se nova živila: bobri, polži, školjke, buče, ajda in zlasti vse vrste zelenjave in sadja. V osmi izdaji leta 1935 je sestra Felicita dodala še obširno poglavje o gobah in število receptov je poskočilo za dobrih petsto. Knjiga je takrat prvič izšla pod njenim imenom.

Za osemnajsto izdajo leta 1980 pa je poskrbela šolska sestra Vendelina Marija Ilc. Popolnoma je posodobila in preuredila Felicitino kuharico. Večji pomen je dala nasvetom in navodilom glede dogajanja pri mizi in zdrave prehrane, pri čemer ji je pomagala šolska sestra Salvatora Klunova, avtorica smernic za sestavo jedilnikov, najpogostejših diet in preglednice živil. Sestra Vendelina je vključila sodobnejše jedi, kot so pice, fondiji itd., ter vpeljala sodobnejše kuharske tehnike in načine: rimski lonec, alufolijo, mikrovalovno pečico ... Sodelovala je tudi pri posodobljenju naslednjih izdaj, vse do devetindvajsete, pri kateri ji je priskočila na pomoč njena naslednica, šolska sestra Bernarda Gostečnik. Kuharica se je širila z novimi poglavji in novimi recepti, ki jih je bilo v zadnji knjigi že tri tisoč. Vse to so bili razlogi, da si je na prelomu tisočletja Slovenska kuharica imenu upravičeno nadela tudi dodatek Velika. Vse avtorice pa so si prizadevale, »da zbrani recepti v sodobnem prehranjevanju še zmeraj dišijo po domači babičini kuhinji«.

To si je prizadeval tudi znani etnolog in kulinarik dr. Boris Kuhar v dopoljnjeni izdaji Sodobna slovenska kuharica. Iz bogate dediščine Velike slovenske kuharice je izbral okoli tisoč receptov. Kjer je bilo potrebno, jih je posodobil in prilagodil sodobnim dognanjem o zdravemu prehranjevanju, kot ga priporoča tudi Svetovna zdravstvena organizacija (Zgodba o kuharici, 2009).

2.3.2 Slovenska kuharica iz leta 1970

To kuharico je izdala Cankarjeva založba v Ljubljani leta 1970 in je petnajsta predelana izdaja. Začne se s predgovorom, ki govori o tem, kako zelo je pomembno, da zna ženska kuhati. Avtorica poudarja, da je knjiga napisana za pomoč mladim dekletom, ki se učijo kuhanja. Sledijo smernice za pripravo jedilnika. V njih piše, kako sestavimo dober jedilnik, ki mora vsebovati dovolj hranilnih snovi za telo in dovolj vitaminov. Nuditi mora tudi »prijetno« spremembo, kajti če je hrana monotona in ni lepa na pogled, nam ne tekne. Hrana mora biti okusno pripravljena in zdrava. Pri sestavi jedilnika moramo misliti na ljudi, za katere bomo kuhali. Odločilni pomen pri sestavi jedilnika imajo po njenem mnenju tudi premoženjske razmere prebivalstva (Felicita Kalinšek, 1970).

Sledijo kratka navodila za sestavo jedilnika ob posebnih priložnostih. Pred recepti so uvodna pojasnila, v katerih so zapisani najvažnejši kuharski izrazi ter navodila, kako pripraviti perutnino, divjačino, govedino, svinjino, teletino, ribe, rake, žabe in gobe. Seznanani nas tudi, kako ravnati z zamrznjenimi živili in katera živila lahko uporabimo za dišave pri jedi.

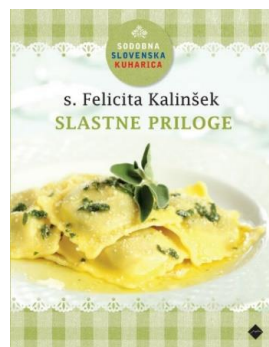
Po uvodnem delu sledijo recepti, ki so napisani strnjeno in jedrnato. Na začetku so v prvem poglavju ali oddelku predstavljene juhe, dodatki k juham in zakuhe ter vložki za juhe. Drugo poglavje predstavi začetne ali uvodne jedi, tretje ribe, rake in krkone ter četrto omake. Sledijo jajčne jedi, prikuhe in priloge. Nato so recepti za pripravo mesa: govedine, teletine, svinjine, koštrunovine, jagnjetine, domačih zajcev, domače perutnine in golobov, divjačine in divje perutnine. Štirinajsti oddelek so paste oziroma testenine ter solate in presne sadne solate. Sledijo recepti za preproste in boljše močnate jedi, mlečne jedi, pečenjake, omlete in štruklje ter kvašeno testo. Nazorno zapiše recepte za kipnike (pudinge) in narastke, pogače, sladki kruh in pecivo s praškom ter pecivo iz maslenega in krhkega testa. Enaindvajseti oddelek vsebuje torte in oblivo tort, peciva in druge sladice ter razno drobno pecivo. Zanimivi so recepti za strjenke, spenjene jedi, kreme, hladetine in sladolede. Posebno poglavje namenja pijačam: toplim, mrzlim ter brezalkoholnim. Sledijo marmelade, želeji, sadne konzerve in sočivja v konzervah. Na koncu so nasveti glede časa zakola in priprave mesa določenih živali, glede bolniške prehrane in priprave samokuhalnika. Ker so recepti napisani kratko, jedrnato in brez slikovnega gradiva, jih je v knjigi preko tisoč.

2.3.3 Ponatisi po originalu

Te kuharice so posodobljene, prav tako recepti. Vse skupaj je posodobil dr. Boris Kuhar. Izdala jih je Cankarjeva založba v Ljubljani, leta 2009. Knjig je 8 in so razdeljene po vrstah jedi: Slastne priloge, Jedi na žlico, Sladke pregrehe, Vegetarijanske jedi, Meso in žar, Ribe in vodni sadeži, Dobrote iz pečice in Slovenska praznična miza.

1. knjiga: Slastne priloge

Knjiga je razdeljena na poglavja: Cmoki, kipniki in narastki; Omlete, pečenjaki in ponvičniki; Polivke in še nekaj testenin; Krapi, žlikrofi in drugi domači zavitki; Njoki, polenta in žganci; Štruklji; Vselej zdrava zelenjava; Vsestranski krompir. Uvod v kuharico je posodobil Boris Kuhar in v njem govori o ločevanju prilog od glavnih jedi, saj v današnjih časih jemo veliko prilog kot glavne jedi. V kuharici so predstavljene predvsem slovenske tradicionalne tipične priloge.



Slika 3: Sodobna slovenska kuharica Felicite Kalinšek. (Vir: <http://www.emka.si/sodobna-slovenska-kuharica-slastne-priloge/PR/1566042>)

2. knjiga: Jedi na žlico

Knjiga je razdeljena na poglavja: Jušne osnove; Mesne juhe; Ribje juhe in juhe iz vodnih sadežev; Zelenjavne juhe; Sadne juhe; Enolončnice; Glavne jedi iz rib in vodnih sadežev; Mesne glavne jedi. Knjiga nima uvoda, ampak ima predstavljene različne jušne osnove, ki so potrebne za pripravo juhe. Zanimiva je priprava pustne juhe, katere glavno živilo je gos, zgoščena pa je z ribano kašo.

3. knjiga: Sladke pregrehe

Knjiga je razdeljena na poglavja: Štruklji in gibanice; Od potice in do pogače; Torte, tortni oblivi in okraski; Še vedno sladko; Pecivo, kipniki in narastki; Ocvrte jedi. Knjiga vsebuje obsežno in nazorno zbirko receptov sladk z bogatim slikovnim gradivom. V resnici so opisane prave sladke pregrehe.



Slika 4: Sodobna slovenska kuharica Felicite Kalinšek. (Vir: <http://www.emka.si/sodobna-slovenska-kuharica-sladke-pregrehe/PR/492955>)

4. knjiga: Vegetarijanske jedi

Knjiga je razdeljena na poglavja: Predjedi; Juhe; Zakuhe in vložki; Gobove jedi; Zelenjavne jedi; Krompirjeve jedi; Priloge; Solate; Testenine; Peka in sladko. Zanimiv je opis predjedi, kjer prevladujejo recepti, sestavljeni iz avokada, belušev ipd. Z njeno pomočjo pa lahko pripraviš tudi zelo kvalitetno in hranljivo vegetarijansko kosilo.

5. knjiga: Meso in žar

Knjiga je razdeljena na poglavja: Predjedi; Juhe in enolončnice; Govedina; Teletina; Svinjina; Perutnina; Jagenjčki, kozlički in kunci; Divjačina. Na začetku je nazoren opis, kako okusno pripraviti različne vrste mesa. Zanimiv je recept za telečji ali svinjski jezik v francoski omaki, okrašen z beljakovimi rezinami in peteršiljevimi vejicami. Nazorno je opisana priprava različnih paštet.

6. knjiga: Ribe in vodni sadeži

Knjiga je razdeljena na poglavja: Predjedi, juhe in zakuhe; Peka in cvrenje rib na splošno; Sladkovodne ribe; Morske ribe; Sipe, hobotnice in lignji; Raki, škampi in jastogi; Od ostrig do klapavic in pokrovač. V uvodu opisuje kakovost rib kot polnovrednega vira hrane in kako ribe delimo. Opisuje tudi, katere ribe so pogosta jed v različnih delih Slovenije in kako prepoznamo svežo oziroma dobro ribo. Nazorni so napotki, kako dobro očistiti in pripraviti ribo.



Slika 5: Sodobna slovenska kuharica Felicita Kalinšek. (Vir: <http://www.emka.si/sodobna-slovenska-kuharica-ribe-in-vodni-sadezi/PR/1566026>)

7. knjiga: Dobrote iz pečice

Knjiga je razdeljena na poglavja: Predjedi; Ribe in vodni sadeži; Meso; Zelenjava, krompir in gobe; Štruklji in gibanice; Kruh in sladko. Na začetku so napotki za pečenje glede na vrsto pečice. V njej so zanimivi recepti za različne jedi, ki jih pečemo. Izstopajo tisti, kjer gre za pripravo nenavadnih jedi, kot npr.: jajca v paradižnikih ali mesne maslene paštete.

8. knjiga: Slovenska praznična miza

Knjiga je razdeljena na poglavja: Praznična miza; Predjedi za svečan začetek; Tople dobrote na žlico; Ribe in vodni sadeži; Krepke mesne jedi; Zelenjavne in krompirjeve jedi; Domače testenine; Štruklji in gibanice; Dišeča praznična peka. V prvem poglavju so nanizani recepti za svečano kosilo ali večerjo na določen praznik. Zanimivi so recepti prazničnih jedi ob božiču, najpomembnejšem družinskem prazniku. Predlaga se priprava hladne paštete iz divjačine, juhe z zlatimi kroglicami, divje race s smetano, pečenih jajčevcev, kruhovih cmokov, pečenjaka, solate, prekmurske gibanice in rožičeve potice.



Slika 6: Sodobna slovenska kuharica Felicita Kalinšek. (Vir: <http://www.emka.si/sodobna-slovenska-kuharica-slovenska-praznicna-miza/PR/1566024>)

3 EMPIRIČNI DEL

3.1 Raziskovalne metode

Dela sva se lotili z zbiranjem virov in literature. Na terenu sva obiskali informatorje in naredili raziskovalne intervjuje, nato pa sva naredili izbor treh jedi po receptih Kalinškove in jih skupaj z učenkami izbirnega predmeta Sodobna priprava hrane pripravili za naše učence. Po degustaciji jedi sva izvedli anketo, s katero sva želeli ugotoviti, ali bi katere izmed teh jedi morebiti vključili v šolski jedilnik. Na koncu sva uporabili še metodo analize in sinteze podatkov.

Pri pisanju raziskovalne naloge sva potrebovali računalniško opremo, računalniške programe Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint in Adobe Reader.

Pri terenskem delu sva izvedli štiri raziskovalne intervjuje z Vilmo Ajd in Natašo Košič, kuharicama na naši šoli, z gospodom Mirom Metličarjem, znanim kuharskim mojstrom, ter gospo Marijo Onič, ljudsko kuharico. Izvedli sva tudi praktično delo, kjer sva pripravili tri jedi po receptih sestre Kalinškove, 30 učencev naše šole jih je degustiralo in nato izpolnilo anketni vprašalnik.

3.1 Praktično delo

Odločili sva se, da bova pripravili tri jedi po receptih sestre Kalinškove in jih dali degustirati učencem od 7. do 9. razreda. Izbrali sva nekoliko bolj nenavadne jedi, za katere sva predpostavljali, da jih večina ne pozna. Tako sva izbrali: mlečni močnik, lastovičja gnezda in oblečena jabolka. Pri pripravi jedi so nama pomagale učenke izbirnega predmeta Sodobna priprava hrane. Po degustaciji vseh treh jedi je 30 učencev zadnjega VIO izpolnilo anketni vprašalnik.



Slika 7: Učenci med degustiranjem. (Avtorica: Tiana Pufič, 2016)

3.1.1 Mlečni usukani močnik

Sestavine: 20 dag bele moke, 2 jajci, 1,5 litra mleka, sol, sladkor

Postopek: Moko presejemo v skledo in ubijemo vanjo prvo jajce, ki ga z vilicami zmešamo z njo. Nato naredimo isto še z drugim jajcem. Iz nastalih svaljkov z rokami sukamo testo tako dolgo, da nastanejo usukančki, ki niso več močnati. Zakuhamo jih v vrelem slanem mleku. Po želji močnik še malo sladkamo in ga postrežemo.



Slika 8: Mlečni močnik. (Avtorici: Tiana Pufič, Eva Žnidar, 2016)

3.1.2 Lastovičja gnezda

Sestavine: 4 telečji zrezki iz plečeta (60 dag), sol, beli poper, 4 rezine šunke, 4 kuhana jajca, 5 dag masla, 5 dag olja, 2 dl kisle smetane, goveja juha ali voda, ena limona, 10 kaper, 1 žlica gorčice

Postopek: Zrezke potolci in zarezhi ob robovih, soli, popraj in pokrij z rezino šunke. Na vsakega položi olupljeno kuhano jajce in zavij v gnezda. Poveži jih z vrvico in na vroči mešanici olja ali masla zlatorumeno zapeci. Gnezda vzemi iz ponve in jih daj na toplo. Maščobo od peke zalij s smetano, gladko zmešaj z juho ali vodo ter po potrebi malo razredči in začini z limoninim sokom, sesekljanimi kaprami in z gorčico. Ko se pokuha, vloži telečja gnezda v omako in pusti, da se še 10 minut počasi dušijo. Ko lastovičjim gnezdrom odstraniš vrvico, jih prelij z omako in toplo postrezi z dušenim rižem.



Slika 9: Lastovičja gnezda. (Avtorici: Tiana Pufič, Eva Žnidar, 2016)

3.1.3 Oblečena jabolka

Sestavine: nekaj drobnih, olupljenih jabolčk, sladkor, 2 žlici marmelade, jajce

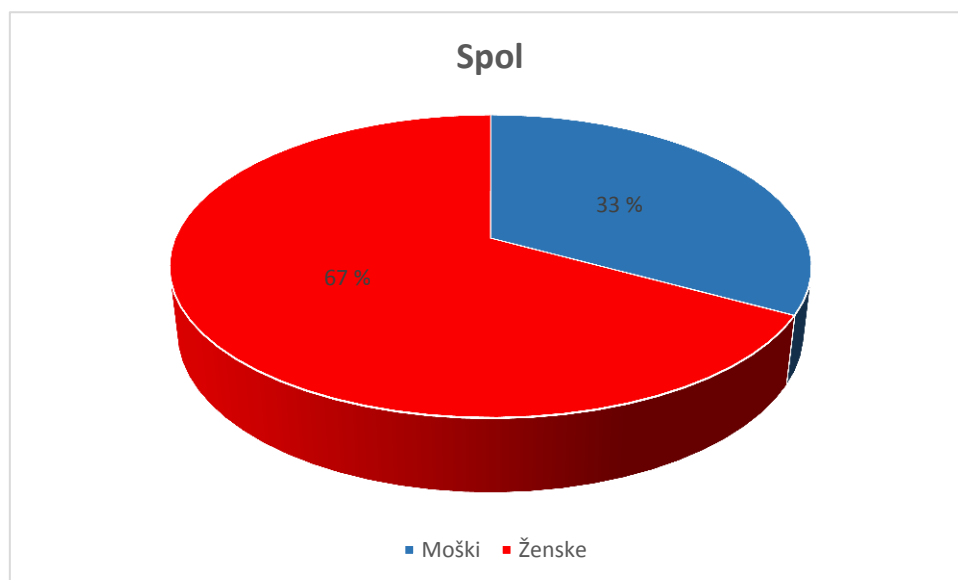
Postopek: Iz jabolčk izreži pečičišče in jih zmečaj v oslajenem kropu, nato na rešetku odcedi in ohladi. Masleno testo razvaljaj kakor za debele rezance in razreži na kvadrate ter pomaži z jajcem. Pečičišča jabolčk napolni z marmelado in položi jabolka v sredo kvadratov. Zapogni ogle in stisni robove. Okrasi površino z izrezki testa, pomaži z jajcem in peci v precej vroči pečici.



Slika 10: Oblečena jabolka. (Avtorici: Tiana Pufič, Eva Žnidar, 2016)

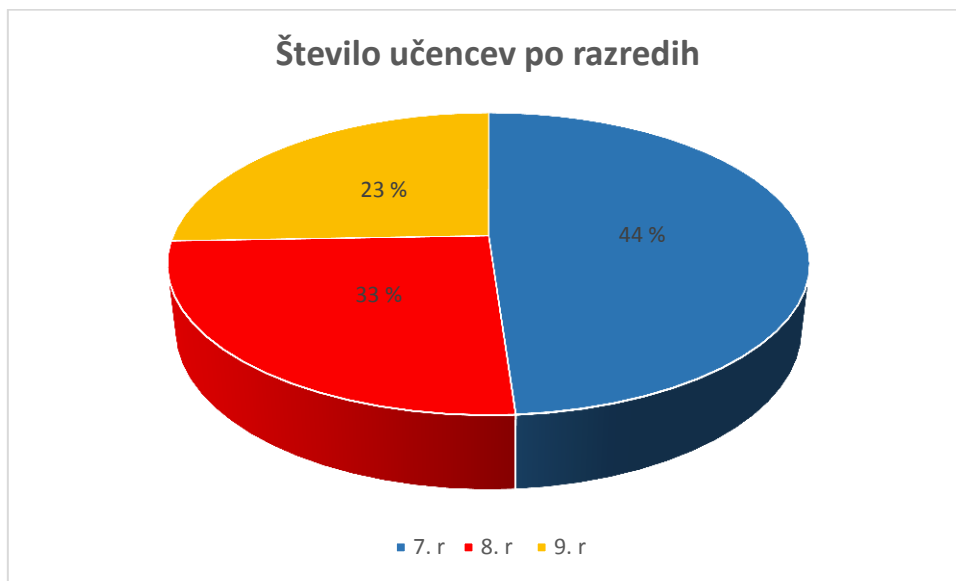
3.2 Analiza ankete

Anketni vprašalnik so po degustiranju izpolnili učenci 7., 8. in 9. razreda. Pri degustiranju in kasnejšem anketiranju je sodelovalo 30 učencev. Z anketo sva želeli ugotoviti, v kolikšni meri najini vrstniki poznajo sestro Felicito Kalinšek, njene recepte in kakšne so možnosti vključitve le-teh v šolski jedilnik.



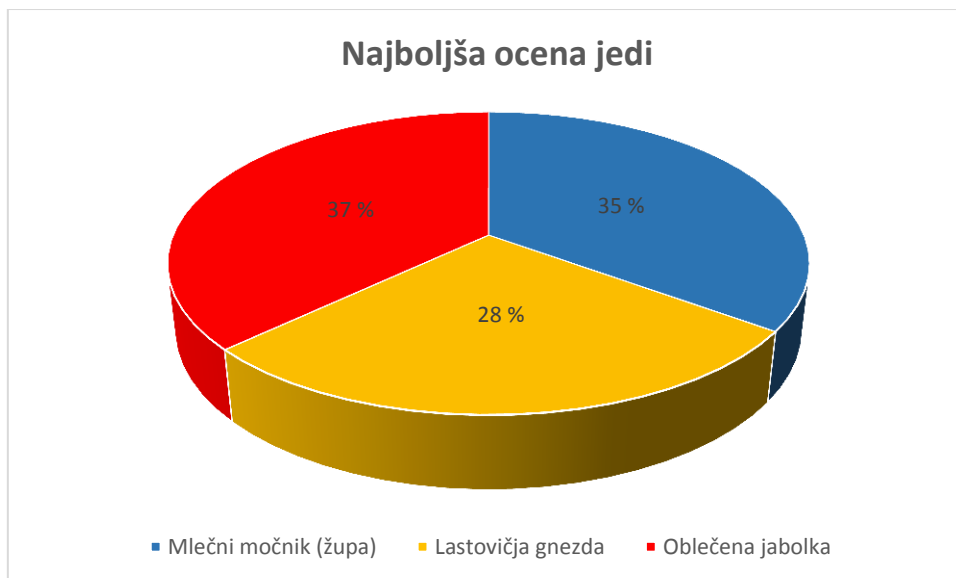
Slika 11: Spol anketirancev.

Pri anketiranju je sodelovalo 30 učencev, od teh je bilo 33 % moških in 67 % žensk. Večjo populacijo žensk gre pripisati dejstvu, da pri izbirnem predmetu Sodobna priprava hrane prevladujejo dekleta.



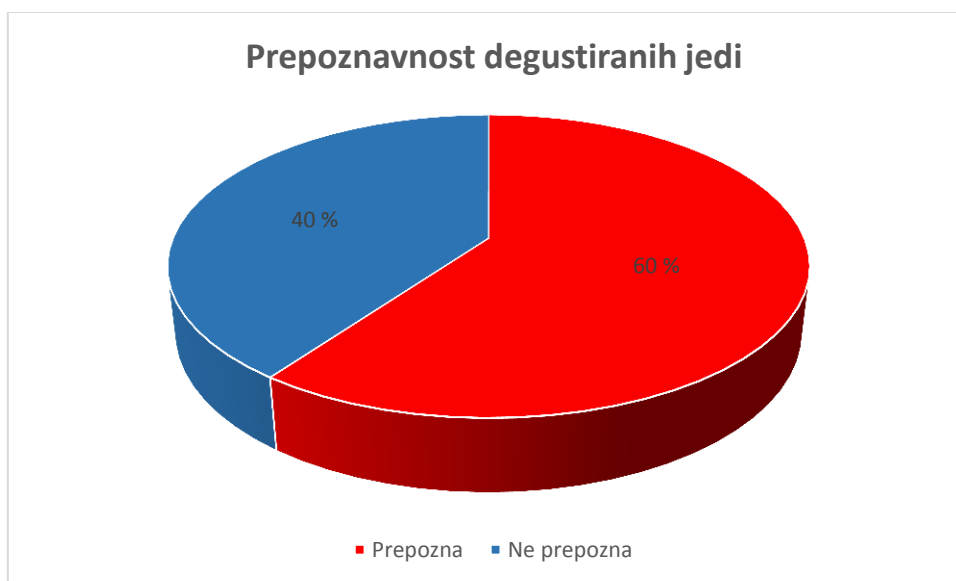
Slika 12: Število učencev po razredih.

Iz ankete smo ugotovili, da so prevladovali učenci 7. razreda, najmanj pa je bilo anketirancev iz 9. razreda.



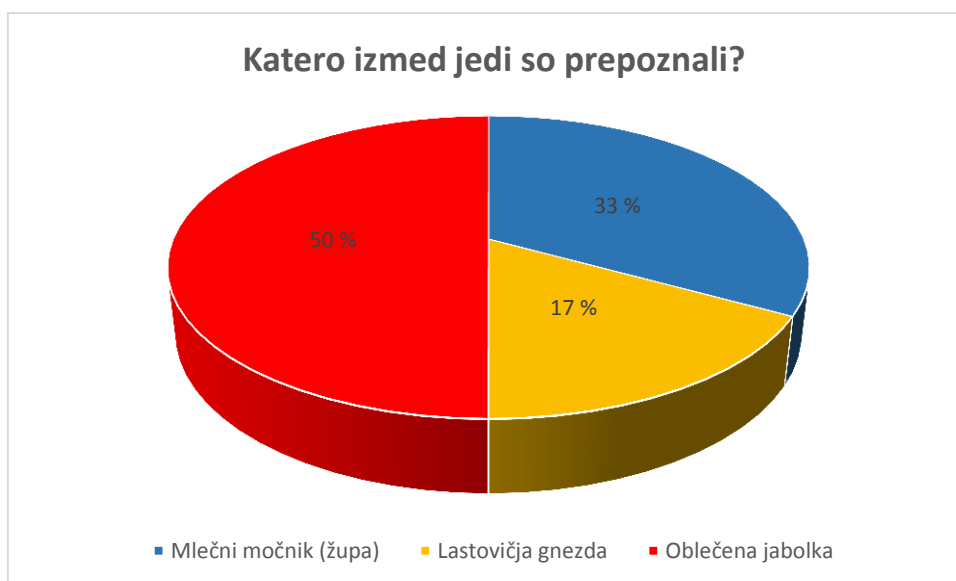
Slika 13: Najboljša ocena jedi.

Po pričakovanjih so anketiranci najboljše ocenili oblečena jabolka, saj gre za zelo okusno sladico iz krhkega listnatega testa in jabolka. Sladice so med mladimi tudi najbolj priljubljene. Zanimivo je, da so zelo visoko ocenili mlečni močnik in tudi najbolj številčno razmišljali o njegovi vključitvi v šolski jedilnik. Lastovičja gnezda so bila slabše ocenjena zato, ker so mislili, da meso ni dovolj pečeno zaradi rdeče barve šunke.



Slika 14: Prepoznavnost degustiranih jedi.

Presenečeni sva bili nad dejstvom, da je kar 60 % anketirancev prepoznalo posamezne jedi ali je vsaj mislilo, da jih pozna. Velika verjetnost je, da so posamezne degustirane jedi zamenjali s sorodnimi, ki jih še danes pripravljamo.



Slika 15: Katere izmed jedi so prepoznali?

Polovica anketirancev je prepoznala oblečena jabolka. Sklepava da jih pripravljajo doma, vendar na nekoliko drugačen način. Presenečeni sva bili nad dejstvom, da je 33 % anketirancev prepoznalo mlečni močnik, saj se ta jed doma danes zelo redko pripravlja. Kot sva pričakovali, je najmanj učencev prepoznalo lastovičja gnezda, saj se pripravljajo le ob slovesnejših priložnostih. Na našem območju se ta jed pripravlja večkrat z mletim mesom kot s teletino.



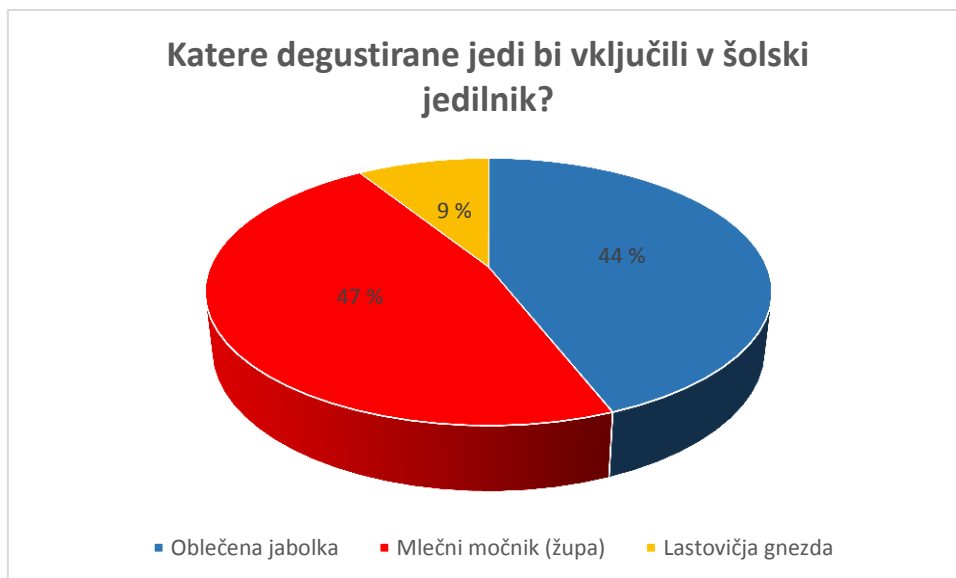
Slika 16: Prepoznavnost sestre Felicite Kalinšek.

Večina, in sicer 87 % anketirancev, ne pozna sestre Felicite Kalinšek, kar je v skladu z najinimi pričakovanji.



Slika 17: Katera je bila prva slovenska kuharska knjiga?

Večina anketirancev, tj. 93 %, ne ve, katera je bila prva slovenska kuharica. To ni nič nenavadnega, saj danes uporabljamo v večji meri spletne kuharice oz. recepte (npr. Kulinarična Slovenija).



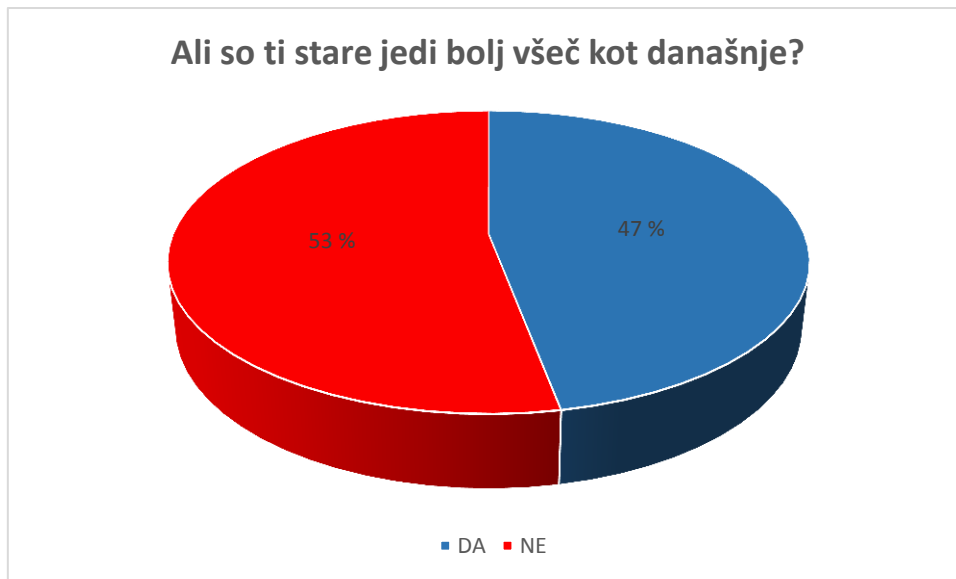
Slika 18: Katere degustirane jedi bi vključili v šolski jedilnik?

Nepričakovano je kar 47 % anketirancev predlagalo, da bi v šolski jedilnik vključilo mlečni močnik. To so utemeljevali z dejstvom, da so se že naveličali mlečnega zdroba, ki je prepogosto na jedilniku. 44 % anketirancev bi na jedilnik vključilo oblečena jabolka, le 9 % pa lastovičja gnezda.



Slika 19: Pomembnost ohranjanja prehranske dediščine starih receptov.

Vsi anketiranci se zavedajo, da je pomembno ohranjati prehransko dediščino in stare recepte. Najpomembneje se jim zdi, da prehransko dediščino prenašamo na nove rodove in na ta način ne gre v pozabo. 30 % anketirancev meni, da lahko na osnovi ohranjanja prehranske dediščine in starih receptov vidimo, kako se je spreminjala prehrana skozi čas.



Slika 20: Ali so ti stare jedi bolj všeč kot današnje?

Nepričakovano jih je večina, in sicer 53 %, odgovorila z ne, kar pomeni, da smo se razvadili in se navadili na hitro industrijsko pripravljeno hrano. Mislili sva, da bo večina odgovorila z da, saj živimo na podeželju in je večji poudarek na tradicionalni kuhinji.

3.3 Raziskovalni intervjuji

3.3.1 Intervju z gospo Vilmo Ajd

Gospa Vilma Ajd je vodja kuhinje na naši šoli, kjer je zaposlena že 24 let. Za ta poklic se je navdušila že kot otrok, saj je rada pomagala v kuhinji in je večina njenih prijateljic šlo na gostinsko šolo. V prostem času najraje pripravlja hrano, ki se pripravi hitro in preprosto, rada pa ima tudi različne solate. S sestro Felicito Kalinšek se je srečala že v srednji šoli, saj so se o njej učili in pripravljali jedi po nekaterih njenih receptih. V srednji šoli so se tudi dobro seznanili z njeno knjigo Slovenska kuharica, ki je v tistem času predstavljala sinonim za dobro meščansko kuhinjo. Spomni se, da je po njenih receptih pripravljala žgance, ostalih receptov se ne spomni. S samim serviranjem se na srednji šoli niso toliko ukvarjali, tako da ni uporabljala napotkov sestre Felicite za serviranje in pripravo mize. Zdi se ji pomembno, da ohranjamo staro prehransko dediščino, saj po njenem mnenju na trg prihaja preveč zamrznjene in industrijsko predelane hrane. Ob tem pozabljamo, kaj in kako so jedli naši predniki, ki so jedli preprosto, enostavno in doma pridelano hrano ter ob tem dosegli visoko starost.

3.3.2 Intervju z gospo Natašo Košič

Gospa Nataša Košič je kuharica na naši šoli 21 let. Za ta poklic se je navdušila zato, ker je rada kuhala že od nekdaj in je rada iskala nove recepte ter preizkušala nove jedi. V prostem času najraje peče slaščice in torte, po čemer je prepoznana tudi v lokalnem okolju. Tudi ona se je že srečala z recepti sestre Felicite Kalinšek. Po njenih receptih je pekla predvsem slaščice. Spominja se krhke jabolčne

pite in flancatov. Doma hrani tudi njeno staro Slovensko kuharico iz leta 1957, ki je še zelo dobro ohranjena, saj so jo skrbno varovali in ima zanjo in njeno družino veliko vrednost ter prav posebno mesto na knjižni polici. Njenih napotkov za pripravo mize in hrane ni uporabljala, ker tega pri svojem poklicu in doma ne potrebuje. Zdi se ji prav, da ohranjamo prehransko dediščino in na ta način našim potomcem omogočimo, da spoznajo bogato etnološko dediščino naših prednikov.

3.3.3 Intervju z gospodom Mirom Metličarjem

Gospod Miro Metličar je upokojeni kuhar, ki je bil 10 let šef kuhinje v hotelu Slon, 7 let šef kuhinje v hotelu Planja na Rogli, vmes je služboval v Ukrajini, nato v hotelu Dravinja v Slovenskih Konjicah in na koncu svoje kariere kot šef kuhinje v gostišču Leonardo v Slovenski Bistrici. Šolati bi se moral za živinozdravnika, vendar jim finančno stanje v družini tega ni dopuščalo, zato se je odločil med mizarjem in kuharjem ter na koncu postal kuhar, saj je že od otroštva rad kuhal. V tem poklicu je delal polnih 44 let. V prostem času rad pripravlja jedi na žlico (enolončnice, pasulj, golaž ...), jedi na žaru, rad pa pripravi tudi kakšne specialitete iz živil, ki jih pridelal sam doma ali iz domačega kunčjega mesa. Sestro Kalinškovo in njeno kuharico zelo dobro pozna. Povedal nam je, da so vse ostale kuharske knjige, iz katerih so se učili, imele osnovo po Kalinškovi. Njena kuharica je zelo bogata, saj se je v duhovniški kuhinji in v samostanih zelo dobro kuhalo. O tem je pisal že Paolo Santonino, ki je v 15. stoletju potoval čez naše kraje kot škofov spremljevalec. V svojih Popotnih dnevnikih je podrobneje opisal kulinariko takratne duhovščine.

Gospod Metličar je poudaril, da so v preteklosti bolj uporabljali maščobe živalskega izvora, kot na primer: svinjsko mast in maslo, potem so se pojavile margarine in olja, danes pa so spet v modi živalske maščobe. Omenil je, da se v veliki meri uporabljajo recepti Kalinškove pri pripravi ocvrtih jedi in prežganja, kar je vpliv dunajske kuhinje. Iz znanja Kalinškove je črpal tudi pri pripravi slavnostnih pogrinjkov.

Najbolj kvalitetna in moderna kuhinja je bila v hotelu Slon, kjer so pripravljali bankete in različne kuharske razstave. Društvo lhoga je pripravljalo razstave hrane po celi Jugoslaviji in izdajalo celo svoj bilten. Povedal nam je, da je delal tudi različne kanapeje in druge slavnostne jedi za slovensko skupščino, za klub delegatov. V času dopusta je bil upravnik počitniškega doma v Cirkvenici, kjer so pripravljali hrano za otroke, ki so tam letovali.

Zelo pomembno se mu zdi, da ohranjamo prehransko dediščino naših prednikov. Mnenja je, da smo jo začeli ceniti šele v zadnjih letih, ker se ljudje vedno bolj zavedamo, da hitro pripravljena hrana (npr. McDonald's) ni zdrava in varovalna hrana.



Slika 21: Miro Metličar in njegova zbirka kuharskih knjig. (Avtorici: Tiana Pufič, Eva Žnidar, 2016)

3.3.4 Intervju z gospo Marijo Onič

Gospa Marija Onič je 92-letna gospa, ki ima že od rane mladosti veselje do kuhanja. V najstniških letih se je priučila kuhanja pri gospe Fakin. Bila je glavna kuharica na številnih porokah, sedminah, občasno tudi birmah. Pripovedovala nam je, da je bilo delo v kuhinji po osvoboditvi zelo težavno, saj so bile kuhinje slabo opremljene, velikokrat je primanjkovalo tudi prostora. Zelo zanimiva je bila njena pripoved, kaj vse so kuhali na poroki. Že tri dni pred poroko je bilo potrebno pripraviti meso, zaklati in oskubiti kokoši, speči potice ipd. Zjutraj pred poroko so pripravili »ajnmohc« ali kislo juho, potem pa so po prihodu svatov s poroke sledile kurja in goveja juha ter na vsaki dve uri naslednji meniji (rihte): govedina z vinsko omako, rižem in hrenom; svinjska pečenka, pražen krompir in zelena solata; ocvrt piščanec in solata; različni kompoti; torta. Po poroki so denar za kuharice pobirali starešine od svatov. Nato so prinesli dva pokrita krožnika: na enem izmed njih je bil kozarec z grenko tekočino, na drugem pa nič. Kuharica je morala ugotoviti, kje se skriva denar zanjo in pogosto je morala popiti tudi samo grenčico, da je prišla do denarje. Ker so jo dobro poznali, so ji starešine po navadi namignile, kateri krožnik je pravi. Doma so za poroke kuhali do konca 70-ih let prejšnjega stoletja, potem pa vedno manj. Zelo rada je pekla torte in pri tem bila prepoznavna tudi v lokalnem okolju, zato je dobivala številna naročila od krajanov, velikokrat tudi od šolarjev, ki so na koncu šolskega leta torte podarjali učiteljem. Njene najljubše torte so bile torte s kavno kremo. Gospa Onič je uporabljala ljudske recepte, zato se ni seznanila s kuharsko knjigo sestre Felicite. Prav tako se v kasnejših letih ni srečala z njeno Slovensko kuharico. Zelo pomembno pa se ji zdi, da se prenaša kuharska dediščina tudi na naslednje rodove in da stari avtentični recepti ne gredo v pozabo.



Slika 22: Na obisku pri gospe Mariji Onič. (Avtorica: Marjetka Čas, 2016)

4 RAZPRAVA

V razpravi sva odgovorili na raziskovalna vprašanja, ki sva si jih zastavili na začetku naloge. Ugotovili sva, da je bila sestra Felicita Kalinšek priznana učiteljica kuhanja, ki je živela v 2. polovici 19. in na začetku 20. stoletja. Bila je redovnica v samostanu v Mariboru in kasneje v Ljubljani. V Ljubljano je bila poslana kot učiteljica kuhanja in v tej službi je ostala vse do svoje smrti.

Kmalu po prihodu v Ljubljano je bil njen ugled že tolikšen, da so ji zaupali pripravo ponovne izdaje Slovenske kuharice avtorice Magdalene Pleiweis. Knjiga Pleiweisove, ki je kot prva izvirna slovenska kuharica izšla leta 1868 v Ljubljani, je bila izjemno priljubljena; od leta 1902 je doživela kar pet ponatisov. Felicita Kalinšek je priročnik dopolnila in predelala, tako da je bilo v šesti izdaji poleg imena prvotne avtorice že zapisano tudi njeno ime. V svojem času in svoji deželi je Felicita pravzaprav dosegla slavo, saj so jo v zborniku Kamničani uvrstili poleg Maistra med znamenite rojake. Njena kuharica je zelo obsežna, v njej je več kot 2000 jedi. Do danes ima že milijon ponatisov.

Njene kuharice so bile včasih pogosto darilo ženski ob ženitvi, saj so mame rade rekly svojim hčeram, da jim bo kuharica Kalinškove prišla prav pri samostojnem življenju.

Iz raziskovalnih intervjujev sva ugotovili, da trije intervjuvanci zelo dobro poznajo njeno slovito kuharico, ena pa ne, saj je kuhala po ljudskih receptih in se je kuhanja učila doma. Gospod Metličar nama je povedal, da so imele vse ostale kuharske knjige, iz katerih so se učili, osnovo po Kalinškovi. Njena kuharica je zelo bogata, saj se je v duhovniški kuhinji in samostanih zelo dobro kuhalo. Prav tako je omenil, da se v veliki meri uporabljajo recepti Kalinškove pri pripravi ocvrtih jedi in prežganja, kar je vpliv dunajske kuhinje. Iz znanja Kalinškove je črpal tudi pri pripravi slavnostnih pogrinjkov. Zelo dobro poznata njene recepte tudi gospa Ajd in gospa Košič, ki še danes občasno kaj pripravita po njih, predvsem sladice. Vsem intervjuvancem se zdi pomembno ohranjanje prehranske dediščine naših prednikov. Velikokrat pozabljamo, kaj in kako so jedli naši predniki, ki so jedli preprosto, enostavno in doma pridelano hrano ter ob tem dosegli visoko starost. Menijo, da smo tovrstno hrano začeli ceniti šele v zadnjih letih, ker se ljudje vedno bolj zavedamo, da hitro pripravljena in

zamrznjena industrijska hrana ni zdrava in varovalna hrana. Sporočili so nam tudi, da z ohranjanjem prehranske dediščine našim potomcem omogočamo, da spoznajo bogato etnološko dediščino slovenske kuhinje.

Ob pripravi treh jedi po receptih sestre Kalinškove sva ugotovili, da so njeni recepti zanimivi, zelo natančni in je enostavno kuhati po njih. Ob primerjavi z današnjimi recepti sva ugotovili, da vsebujejo manj začimb. Jedi, ki sva jih pripravili po njenih receptih so nama dobro uspeli, kar so potrdili tudi učenci, ki so jih degustirali. Slednje sva dobili potrjeno tudi na osnovi analize anketnih vprašalnikov, ki so jih učenci izpolnili po degustaciji jedi.

Iz ankete sva ugotovili, da je sodelovalo največ mlajših učencev, tj. sedmošolcev. Po pričakovanjih so anketiranci najbolj ocenili oblečena jabolka, saj gre za zelo okusno sladico iz krhkega listnatega testa in jabolka. Sladice so med mladimi tudi najbolj priljubljene. Zanimivo je, da so zelo visoko ocenili mlečni močnik in tudi najbolj številčno razmišljali o vključitvi le-tega v šolski jedilnik. Lastovičja gnezda so bila slabše ocenjena zato, ker so mislili, da niso dovolj pečena zaradi rdeče barve šunke. Presenečeni sva bili nad dejstvom, da je večina anketirancev prepoznala posamezne jedi ali je vsaj mislila, da jih pozna, kar pripisujeva dejstvu, da so jih zamenjali z danes pogostokrat pripravljenimi podobnimi jedmi (štofani pečenka, žepki ipd.).

Ugotovili sva, da večina anketirancev ne pozna sestre Felicite Kalinšek, saj ne poznajo veliko kuharskih knjig in večinoma, če že, kuhajo po spletnih receptih. Prav tako jih večina ne ve, katera je bila prva slovenska kuharska knjiga, saj je to znanje povezano s poznavanjem Felicite Kalinšek.

Zanimalo naju je tudi, če lahko degustirane jedi vključimo v šolski jedilnik. Okoli polovica anketirancev je predlagala, da bi v šolski jedilnik vključili mlečni močnik, nekaj manj pa oblečena jabolka. Nad vključitvijo lastovičjih gnezd v šolski jedilnik niso bili navdušeni. Vsi anketiranci se zavedajo, da je pomembno ohraniti prehransko dediščino in stare recepte. Najpomembneje se jim zdi, da prehransko dediščino prenašamo na nove rodove in na ta način ne gre v pozabo. Veliko pa jih meni tudi, da lahko na osnovi ohranjanja prehranske dediščine in starih receptov vidimo, kako se je prehrana skozi čas spreminjala.

Ugotovili sva, da sva z raziskovalno nalogo prišli do zanimivih ugotovitev, vendar bi lahko raziskali še naslednje teme:

- Lahko bi primerjali kuharsko knjigo Magdalene Pleweis in kuharsko knjigo Felicite Kalinšek, pri čemer bi lahko raziskali, na kakšen način in v kolikšni meri je Kalinškova dopolnila svojo predhodnico.
- Podrobneje bi raziskali uporabo začimb v njenih receptih in jih primerjali z začimbami, ki jih uporabljamo na Štajerskem za pripravo enakih jedi danes.
- Naredili bi lahko obsežnejšo anketo o poznavanju Felicite Kalinšek in njene kuharice med krajani Laporja.

Meniva, da so bile najine raziskovalne metode primerne. Lahko bi nadgradili le anketo na ta način, da bi jo izvedli na širši populaciji, kar sva ugotovili že pri idejah za nadaljnje raziskovanje.

Ugotovili sva, da je prepoznavnost sestre Felicite Kalinšek med najinimi vrstniki zelo slaba, kar naju ne preseneča. Navdušeni pa sva bili nad dejstvom, da so jim bile všeč jedi, ki sva jih pripravile, še posebej mlečni močnik in oblečena jabolka. Zato sva predlagali vodji šolske prehrane, gospe Alenki Fidler, da ju vključi v naš šolski jedilnik: mlečni močnik za malico, oblečena jabolka pa kot sladico za kosilo.



Slika 23: Priprava jedi. (Avtorica: Tiana Pufič, 2016)

5 ZAKLJUČEK

Ob zaključku najine raziskovalne naloge sva prišli do zanimivih rezultatov in ugotovitev.

Ugotovili sva, da je bila sestra Felicita Kalinšek priznana učiteljica kuhanja, ki je živela v 2. polovici 19. in na začetku 20. stoletja. S tem sva potrdili najino prvo hipotezo, da je bila sestra Felicita Kalinšek učiteljica za kuho. V svojem času in svoji deželi je Felicita Kalinšek pravzaprav dosegla slavo, saj so jo v zborniku Kamničani uvrstili poleg Maistra med znamenite rojake.

Njena Slovenska kuharica je zelo obsežna, v njej je več kot 2000 receptov. Slovenska kuharica se je morala v dobrih sto letih večkrat preleviti, kajti bolj ko se je starala, bolj je naraščala, ne le kvantitativno ampak tudi kvalitativno. Leta 1912 je izšla šesta izdaja samo pod imenom Slovenska kuharica, ki jo je izpopolnila in predelala Felicita Kalinšek. Pod njenim urejanjem se je število receptov v knjigi povečalo na 2203. Iz nje so izginile stare mere in poimenovanja. Pojavila so se nova živila: bobri, polži, školjke, buče, ajda in zlasti vse vrste zelenjave in sadja. V osmi izdaji leta 1935 je sestra Felicita dodala še obširno poglavje o gobah in število receptov je poskočilo za dobrih petsto. Knjiga je takrat prvič izšla pod njenim imenom.

Torej sva najino drugo hipotezo prav tako potrdili, saj je njena kuharica doživela mnogo več ponatisov kot sva predvidevali. Njene kuharice so bile včasih pogosto darilo ženski ob ženitvi, saj so mame rade rekly, da jim bo kuharica Kalinškove prišla prav pri samostojnem življenju.

Iz raziskovalnih intervjujev sva ugotovili, da trije intervjuvanci zelo dobro poznajo njeno slovito kuharico, ena pa ne, saj je kuhala po ljudskih receptih in se je kuhanja priučila doma. Vse ostale kuharske knjige iz katerih so se učili včasih, so imele osnovo po Kalinškovi. Njena kuharica je zelo bogata, saj se je v duhovniški kuhinji in samostanih zelo dobro kuhalo. Prav tako so črpali iz znanja Kalinškove kar se tiče priprave slavnostnih pogrinjkov. Vsem intervjuvancem se zdi pomembno ohranjanje prehranske dediščine naših prednikov. Velikokrat pozabljamy, kaj in kako so jedli naši predniki, ki so jedli preprosto, enostavno in doma pridelano hrano ter ob tem dosegli visoko starost. Menijo, da smo tovrstno hrano začeli ceniti šele v zadnjih letih, ker se ljudje vedno bolj zavedamo, da hitro pripravljena in zamrznjena industrijska hrana ni zdrava in varovalna hrana. Midve pa meniva, da

z ohranjanjem prehranske dediščine našim potomcem omogočamo, da spoznajo bogato etnološko dediščino slovenske kuhinje.

Ob pripravi treh jedi po receptih sestre Kalinškove sva ugotovili, da so njeni recepti zanimivi, zelo natančni in je enostavno kuhati po njih. Jedi, ki sva jih pripravili po njenih receptih so nama dobro uspeli, kar so potrdili tudi učenci, ki so jih degustirali. Slednje sva dobili potrjeno na osnovi analize anketnih vprašalnikov, ki so jih učenci izpolnili po degustaciji jedi.

Po pričakovanjih so anketiranci najbolje ocenili oblečena jabolka, saj gre za zelo okusno sladico iz krhkega listnatega testa in jabolka. Zanimivo je, da so zelo visoko ocenili mlečni močnik in tudi najbolj številčno razmišljali o njegovi vključitvi v šolski jedilnik. Lastovičja gnezda so bila slabše ocenjena. Presenečeni sva bili nad dejstvom, da je večina anketirancev prepoznala posamezne jedi ali vsaj mislila da jih pozna, kar pripisujeva dejstvu, da so jih zamenjali z danes pogosto pripravljenimi jedmi (štefani pečenka, žepki ipd.). Ugotovili sva, da večinoma anketirancev ne pozna sestre Felicite Kalinšek, saj ne poznajo veliko kuharskih knjig in večina, če že, kuhajo po spletnih receptih. S tem sva potrdili najino tretjo hipotezo, da se danes njeni recepti ne uporabljajo več pogosto, saj večina ljudi posega po spletnih receptih.

Okoli polovica anketirancev je predlagala, da bi v šolski jedilnik vključili mlečni močnik, nekaj manj pa oblečena jabolka. Vsi anketiranci se zavedajo, da je pomembno ohranjati prehransko dediščino in stare recepte. Najpomembneje se jim zdi, da prehransko dediščino prenašamo na nove rodove in na ta način ne gre v pozabo. Veliko pa jih meni tudi, da lahko na osnovi ohranjanja prehranske dediščine in starih receptov vidimo, kako se je prehrana skozi čas spreminjala.

Ugotovili sva, da je prepoznavnost sestre Felicite Kalinšek med najinimi vrstniki zelo slaba, kar naju ne preseneča. Navdušeni pa sva bili nad dejstvom, da so jim bile vseč jedi, ki sva jih pripravili, zato sva predlagali vodji šolske prehrane, gospe Alenki Fidler, da ju vključi v naš šolski jedilnik: mlečni močnik za malico, oblečena jabolka pa kot sladico za kosilo.

Četrto hipotezo sva delno potrdili, saj sva ugotovili, da njeno slovito kuharico bolje poznajo starejši ljudje in tisti, ki so se v letih šolanja srečali z njo, mlajši pa je ne poznajo. Vendar pa se oboji strinjajo, da bi lahko nekatere stare jedi ponovno obudili v življenje.

Zdi se nama škoda, da najini vrstniki tako slabo poznajo stare recepte. Prešinila naju je ideja, da bi lahko na šoli izvedli tehniški dan, ki bi ga posvetili oživiljanju slovenske in lokalne prehranske dediščine.

Čeprav tudi sami prej nisva poznali Felicite Kalinšek in njene Slovenske kuharice, se zavedava, da bi moralo biti več ljudi seznanjenih z njo in njenimi recepti, ker je bila pomembna in slovita učiteljica kuhanja že v času Avstro-Ogrske in je svoj sloves ohranila vse do danes.

6 VIRI IN LITERATURA

1. Godina - Golija, M. *Prehranski pojmovnik za mlade*. Maribor: Aristelj, 2006.
2. Luthar, O., Grgič, M. *Rezine poželenja: hrana in komunikacija v perspektivi humanističnih ved*. Nova gorica: Univerza, 2009.
3. Kalinšek, F. *Slovenska kuharica*. Ljubljana: Slovenski knjižni zavod, 1956.
4. Kalinšek, F. *Slovenska kuharica*. Ljubljana: Cankarjeva založba, 1970.
5. Kalinšek, F. Celotna zbirka: *Sodobna slovenska kuharica*. Ljubljana: Cankarjeva založba, 2012.
6. Kuhar, B. *Zgodba o kuharici*. Ljubljana: Cankarjeva založba, 2010.
7. Šelih, A., Antič Gaber, M., Puhar, A. *Pozabljena polovica: portreti žensk 19. in 20. stoletja na Slovenskem*. Ljubljana: Založba Tuma, 2007.

6.1 Ustni viri

1. Marija Onič, roj. 1924, Laporje 86, 2318 Laporje, (ustni vir), 22. 2. 2016.
2. Miro Metličar, roj. 1953, Laporje 76, 2318 Laporje, (ustni vir), 22. 2. 2016.
3. Vilma Ajd, roj. 1967, Tomšičeva 9, 2310 Slovenska Bistrica, (ustni vir), 22. 2. 2016.
4. Nataša Košič, roj. 1973, Križni vrh 98, 2318 Laporje, (ustni vir), 22. 2. 2016.

7 PRILOGE

7.1 Anketni vprašalnik

Pozdravljeni!

Sva Tiana Pufič in Eva Žnidar in pripravljava raziskovalno nalogo z naslovom Kuhajmo po Kalinškovi. Na vas se obračava s prošnjo, da izpolnite kratek anketni vprašalnik o jedeh, ki ste jih degustirali, in o poznavanju sestre Felicite Kalinšek.

1. Spol

- a) M b) Ž

2. Razred

- a) 7. r. b) 8. r. c) 9. r.

3. Na lestvici z X označi oceno jedi, ki si jo degustiral/-a (1–najslabša, 5–najboljša).

JED	1	2	3	4	5
Mlečni močnik					
Lastovičja gnezda					
Oblečena jabolka					

4. Ali si prepoznal/-a katero izmed teh jedi?

- a) DA b) NE

Če si odgovoril/-a z DA, katero od jedi si prepoznal/-a?

5. Ali si že kdaj slišal/-a za sestro Felicito Kalinšek?

- a) DA b) NE

Če si odgovoril/-a z DA, po čem jo poznaš?

6. Ali veš, katera je bila njena kuharska knjiga?

7. Katere izmed jedi, ki si jih degustiral/-a, bi vključil/-a v šolski jedilnik?

8. Zakaj se ti zdi pomembno, da ohranjamo prehransko dediščino in stare recepte?

a) Da vemo, kaj so včasih jedli,

b) da slovensko prehransko dediščino prenašamo na mlajše rodove,

c) da lahko vidimo, kako se je prehrana skozi čas spreminjala,

č) drugo: _____

9. Ali so ti vseč stare jedi bolj kot današnje?

a) DA

b) NE

Če si odgovoril/-a z DA, utemelji zakaj?

Hvala za odgovore!

7. 2 Intervju

1. Kaj vas je privedlo v poklic kuharja/-ice?
2. Kakšen način kuhanja najraje prakticirate v prostem času?
3. Ste že slišali za sestro Felicito Kalinšek?
4. Katero je njeno najbolj prepoznavno delo?
5. Ste že kdaj kuhali po njenih receptih in če ste, kaj ste kuhali?
6. V njenih kuharskih knjigah so tudi različni napotki za pripravo določenih jedi, pripravo mize ipd. Ste jih kdaj uporabili?
7. Se vam zdi dobro, da ohranjamo prehransko dediščino in da uporabljamo stare kuharske knjige z recepti, čeprav se je način prehranjevanja skozi leta spreminjal?