

## Rodna Gruda

### Kultura kuhanja ima v Sloveniji prihodnost!

#### There Is Yet a Future for Cooking in Slovenia!

Objavljeno dne/Published on: 06.02.2015

Avtor članka/Article Author: Blanka Markovič Kocen, Foto: arhiv E. V.

**Večina posameznikov s kuhanjem prične šele, ko so v to primorani, daleč od varne mamine kuhinje, je prepričana Eda Vidmar, mlada Idričanka, sicer študentka medicine, ki o kuhanju in peki ve več kot marsikatera starejša predstavnica nežnejšega spola. »Obstajamo pa tudi taki, ki smo že prej z radovednostjo kukali v lonce, pomagali rezati, mešati in na koncu tudi pojesti. Ljubezen do kuhanja in predvsem peke je v meni rasla do te mere, da sem se odločila preizkušene recepte deliti na kuharskem blogu, skupaj z pripombami in lepimi fotografijami,« pravi Eda. »Težko bi rekla, da je vsakdanja nuja po kuhanju in hitenje, da čimprej nekaj spraviš pod zob, hobi. To postane takrat, ko si v prostem popoldnevu zaželiš, da bi nekaj dobrega spekel in narisal nasmešek na obraz tistega, ki mu je sladica namenjena.«**

**Eda Vidmar, a young student of medicine from Idrija, thinks that most individuals first start preparing their meals when they are forced into it by the absence of their mothers' cooking. However, Eda knows more about cooking than many other older women. In the interview for Rodna gruda she told us that: "there are some [of us] who have been sneaking peeks into casseroles and helped slicing, stirring and eating in the end. The love for cooking and especially baking led me to the point where I decided to share my tried-out recipes equipped with comments and inviting photographs on a cooking blog. I could not describe the everyday necessity for cooking and rushing to munch on something as a hobby. It can only become a hobby once you take a free afternoon to bake something and bring a smile to someone's face."**



Za nekatere priložnosti, predvsem rojstne dneve in praznike, je po mnenju sogovornice potrebno načrtovanje. Sprva brskanje po kuharskih blogih in straneh, primerjava različnih receptov, preračun sestavin in nakup le-teh. *»Nekateri blogi so res prave zakladnice idej, ki se od kuharskih knjig razlikujejo po pristnih mnenjih in nasvetih, ki jih avtorji podajajo skupaj z recepti,«* je prepričana bodoča zdravnica. Kuharski blogi in aplikacije, kot sta Instagram in Pinterest, so se razmahnilo v zadnjih letih, ko je kuhanje postalo modno in hrana privlačna za objektiv. Na tisoče fotografij s hrano je mogoče zaslediti na družabnih omrežjih, s ciljem prepričati prijatelje, kako si dobro jedel.

Sogovornica dodaja, da se jezikovne ovire se tudi v kuharji rušijo, saj številni blogerji objave pišejo v angleškem jeziku. Po njenem mnenju že dolgo tudi ne velja več stereotip, da je kuhanje domena ženskega spola. Veliko kvalitetnih blogov pišejo moški, tudi na Slovenskem je kar nekaj predstavnikov. *»Menim, da večina piscev blogov le poustvarja in prireja že znane recepte. Z nekaj izkušnjami lahko obstoječi recept priredimo, da postane tudi malo naš. Sama v objavah vedno navedem, od kod izhaja izvirni recept. Ne bi bilo prav, da bi si jih lastila, sama le poustvarjam, dekoriram in poslikam na svoj način.«*

Kultura kuhanja ima tudi v Sloveniji svetlo prihodnost, pravi mlada Idričanka. Oddaje s kuharsko vsebino imajo visoko gledanost, če kuhaš, si »in«. Slowfood po njenem prepričanju ne bo izkoreninil hitre prehrane, ki je čisto preveč priročna. *»Lahko pa s popularizacijo kuhanja dosežemo, da le-to ne bo le obveza vsakdanjika.«*

Eda se spominja okusa princeskinih krofov, tistih ogromnih zadev, polnjenih z rumeno kremo, ki so jih v vrtcu dobili za malico, v časih, ko načela zdrave prehrane za male otroke očitno še niso veljala. *»In sem se več kot deset let pozneje spravila delat princeske po receptu, ki sem ga zasledila na blogu Bite mycake hrvaške ustvarjalke Tamare.«* In ga ponujamo v pokušino tudi našim bralcem.

**Testo:**

250 ml jajc (4 jajca velikosti S) - če je jajc več kot 250 ml, odlijemo del beljakov

250 ml vode

125 ml rastlinskega/sončničnega olja

150 g moke

Ščep soli

3 žlice sladkorja

**Priprava:**

1. V posodo vlijemo vodo, olje, sol in sladkor ter mešanico segrejemo do vretja. Odstranimo z ognja in dodamo moko. Dobro mešamo z leseno kuhalnico, tako da se vse grudice moke razpustijo in se mešanica loči od sten posode.

2. Dodamo po eno jajce in vmes mešamo toliko časa, da nastane enotno testo.

3. Dobljeno zmes nadevamo v vrečko za brizganje s poljubnim nastavkom. Iz te količine testa lahko nabrizgamo okrog 20 krofkov premera približno 5 cm. Če bi želeli večje ali manjše princeske, le spremenimo premer nabrizganih krofkov. Brizgamo jih na pekač, obložen s peki papirjem.

4. Pečico segrejemo na 200°C in princeske pečemo 35-40 minut. Pozor, med peko močno narastejo!

Pustimo, da se popolnoma ohladijo. Nato jih z ostrim, nazobčanim nožem prerežemo na pol.

**Nadev 1:**

1 l mleka

3 zavojčki vanilijevega sladkorja

250 g sladkorja

1 jajce

5 rumenjakov

150 g jedilnega škroba

125 g zmehčanega masla

**Nadev 2:**

sladka smetana

**Priprava:**

1. Jajce, rumenjake, 100 ml mleka in škrob dobro razmešamo z metlico za stepanje. Preostalo mleko zavremo in odstranimo z ognja. Pomembno je, da vrelo mleko vlijemo v jajčno mešanico in ne obratno, saj bi nam nastale

grudice. Mešanico nato vrnemo na štedilnik in nad lahnim ognjem zelo močno mešamo, da se nam krema na dnu ne prižge.

2. Odstavimo z ognja in pokrijemo s plastično folijo. Ta je potrebna, da na vrhu kreme pri ohlajanju ne nastane kožica. Pustimo, da se popolnoma ohladi.

3. Mehko maslo z električnim mešalnikom vmešamo v ohlajeno kremo. Nato jo nadevamo v vrečko za brizganje s poljubnim nastavkom.

4. Sladko smetano stepemo ter prav tako damo v brizgalno vrečko.

5. Na spodnje polovice testa nabrizgamo najprej rumeno kremo, vrh nje smetano in na koncu prekrijemo z zgornjo polovičko testa. Posujemo s sladkorjem v prahu in uživamo.