

Rodna Gruda

Pražen krompir: najboljši je s ščepcem dobre volje

Roast Potatoes: Best Served with a Pinch of Good Will

Objavljeno dne/Published on: 02.10.2014

Avtor članka/Article Author: Blanka Markovič Kocen, foto: aVito Debeljak

»Krompir je primerljiv z kruhom, torej brez njega skoraj ni dneva, če je pražen, pa še dodatek ni potreben,« pravi Zvone Bašelj iz Turističnega društva Gorenja vas, kjer med drugim skrbijo za ohranjanje slovenske tradicije praženega krompirja.

“Potatoes can be compared to bread – there is hardly a day we go without it. If roasted, it can even be served alone,” says ZvoneBašelj from the Tourist Association Gorenja vas, where they also safeguard the Slovenian tradition of roast potatoes.



Pražen ali »tenstan« krompir je po njegovih besedah slovenska nacionalna jed, o tem ni dvoma, pravi. »Razmere v Evropi in v svetu so resne, kajti lakota je potrkala na vrata tistih ljudi, ki delajo in nimajo za priboljšek, a krompir naj bi to omilil,« pravi Zvone. »Zato je treba krompir promovirati za stare in mlade in to mi delamo.«

Društva in festivali

V Sloveniji obstajajo celo društva praženega krompirja kot samostojne jedi in ud enega takih je naš sogovornik, ki smo ga spoznali na letošnji prireditvi Dobrodošli doma v Škofji Loki, kjer je gostom z vsega sveta predstavljal to okusno jed. Tudi sicer so se v Sloveniji ob izteku poletja vrstili festivali praženega krompirja. Fotografije so s 14. svetovnega festivala na Tavčarjevem dvorcu v Poljanski dolini. Organizator je bilo TD Gorenja vas.

»Skrivnost praženega krompirja je v človeku, kajti pripraviti ga moraš z dušo, dodaš dobro voljo in ko vidiš, kako slastno ga jedo, veš, da je recept pravi,« Zvone odgovarja na vprašanje o najboljšem receptu za pražen krompir. Glede najprimernejše vrste krompirja pa: »To pa je pomembno, kajti krompir mora ostati kompakten, ne sme se razkuhati.« Sam prisega na sorti manitu in red fantasy.

Kmalu brošura o krompirju

Praženemu krompirju lahko dodamo skoraj vse, od ocvirkov, klobas, gob, paprike, zelja in še in še, pravi. Tu ni omejitev. »Čas praženja je odvisen od količine in od dodatkov v njem, pomembno je, da ga ne mešamo, ampak obračamo in to naj bi trajalo pol ure,« dodaja in ugotavlja, da smo Slovenci dobri jedci krompirja, še največ pa ga pojedjo na Gorenjskem. »Žal nimam podatkov iz drugih držav. Jih bo pa najbrž kmalu pridobil, saj namerava Zvone Bašelj izdati brošuro o krompirju in njegovi vlogi v prehrani.

Zvonetov recept za klasičen za pražen krompir:

krompir skuhamo, ga olupimo ohladimo ter narežemo na rezine. Olupimo čebulo, jo na tanko narežemo. V ponev damo svinjsko mast, ko je dovolj vroča, dodamo čebulo, ki jo pražimo na majhnem ognju, da se razpusti. Nato dodamo rezine krompirja. Na vsaki dve minuti krompir obračamo in ne mešamo, dodamo sol malo popra, nikakor pa ne sme manjkati dobra volja in krompir je pripravljen. Pa dober tek!

