

# Rodna Gruda

## Radegunda

### Radegunda

Objavljeno dne/Published on: 06.08.2015  
 Avtor članka/Article Author: Mateja Delakorda

je ime prve slovenske življenjsko stilske kulinarčne revije. Ustvarile so jo štiri kulinarčne navdušenke, ki delajo na področju oblikovanja, marketinga, komunikologije in novinarstva. Odlična kombinacija znanja in izkušenj je ustvarila revijo, pisano na kožo vsaki sodobni ženski. Ta ima lepo opremljen dom, z veseljem kuha za prijatelje ali družino, ko se odpravi na izlet ali potovanje, pa raziskuje jedi ostalih pokrajin in različnih kuhinj. V naši Slovenski kuhinji vam predstavljamo recept urednice Radegunde Mateje Delakorda, ki je objavljen v prvi številki revije in vam pride prav, če imate radi paradižnikovo omako ali kečap!

Radegunda is the title of the first Slovenian culinary lifestyle magazine. The magazine was created by four culinary enthusiasts working in the fields of design, marketing, communicology and journalism. The combination of their all knowledge and experience combined makes up the perfect magazine for a modern woman: she has a neatly furnished home, likes cooking for her friends and family, and loves to explore the local cuisine wherever she travels. You can grab your issue of the magazine at any of the Felix bookstores or Petrol gas stations, or you can simply order the magazine by mail: [info@radegunda.si](mailto:info@radegunda.si) – even if you live abroad! A new issue will be available each season, with content being chosen accordingly. Oh, and what's with the title of the magazine? It's named after St. Radegund – the patroness of cooks.



Naslovnica revije

*Revijo Radegunda dobite v knjigarnah Felix in Petrolovih prodajnih mestih. Še najlažje bo, če jo naročite na [info@radegunda.si](mailto:info@radegunda.si) in vam jo pošljejo po pošti – tudi v tujino! Izhajala bo skupaj z letnimi časi in njim primerno vsebino. Ah, in to nenavadno ime? Ime je dobila po sveti Radegundi – zavetnici kuharic!*

#### S teranom za slovenski pridih in žametno barvo

Po pravici povedano, kečapa nikoli nisem ne marala ne kupovala, a ko sem pobrskala po zgodovini in ugotovila, da se ga je nekoč pripravljalo v domačih kuhinjah na popolnoma neškodljiv način, sem mnenje spremenila. Stereotipno pripisujemo nastanek tega paradižnikovega dodatka Američanom, a se motimo. Prav tako prvotno to ni bila sladka in gosta mešanica iz paradižnikov. Kot pripoveduje Andrew F. Smith v *Pure Ketchup: A History of America's National Condiment*, je prvi zapisan recept v angleškem jeziku iz leta 1727, napisala pa ga je Elize Smith, avtorica knjige *The Compleat Housewife, or Accomplish'd Gentlewoman's Companion*. Priročnik je bil nekaj let po izidu v Angliji tudi prva natisnjena kuharska knjiga v Ameriki. Receptura pod imenom *katchop* je vsebovala inčune, šalotko, beli kis, dve vrsti belega vina in začimbe – ingver, klinčke, cel poper, muškatni orešček, limonin olupek ter hren – in je bil pravzaprav različica angleške ribje omake. Če pa se ozremo še dlje v zgodovino kečapa, ugotovimo, da besedno izhaja iz kitajskega dialekta Amoy (koechiap ali ke-tsiap), pri čemer Andrew F. Smith navaja več teorij o kraju nastanka, najpogosteje pa lahko preberemo, da so to eksotične dežele – Indonezija, Kitajska, celo Japonska.

Osnovni recept sem v domači različici nadgradila po svoje – s suhim paradižnikom, sladkorjem moscobado za posebno globino okusa in teranom za slovenski pridih ter žametno barvo, s katerim sem nadomestila del kisa.

**Sestavine** (za približno 2 kozarca po 500 g):

2 žlici olivnega olja  
 4 kg zrelega paradižnika (lahko različnih sort)  
 1 kg čebule  
 4 stebela zelene ali več manjših  
 6 koščkov suhih paradižnikov  
 6 strokov česna  
 2 žlički soli  
 50 ml vinskega kisa  
 100 ml terana  
 100 do 200 g moscobado sladkorja  
 vrečka z začimbami iz 2 manjših cimetovih palčk in dveh čajnih žličk nageljnovih žbic  
 poper

### Postopek:

Čebulo popražite, dodajte na kose narezan paradižnik (večjega olupite), zeleno, suh paradižnik, česen in sol ter zavrite. Zmanjšajte ogenj, da bodo paradižniki počasi vreli še kakšno uro in pol. Med tem lahko s pomočjo gaze naredite vrečko z začimbami. Cimet in klinčke zdrobite v terilniku ter vse skupaj trdno zavežite v gazo in dodajte v lonec, da se kuha skupaj s paradižniki.

Po uri in pol vrečko z začimbami odstranite, paradižnike pretlačite s paličnim mešalnikom, nato pa vso maso precedite skozi gosto cedilo, da se boste znebili semen in olupkov. To je nekoliko zamuden del, a nujen, če želite jesti pravi domači kečap. Precejen paradižnik ponovno postavite na ogenj, dodajte sladkor, kis in vino ter zavrite. Od tu naprej naj paradižnikova kašica vre počasi, vi pa ne je pozabite neprenehoma mešati s kuhalnico, saj se lahko zaradi sladkorja hitro prime dna lonca. To počnite še uro in pol, da boste dobili gosto teksturo kečapa. Na koncu lahko še dodatno solite in poprate.

Shranite v vroče kozarce in dobro zaprite. Ko se ohladi, hranite v hladilniku do 3 mesece. Če želite daljšo obstojnost, napolnjene in zaprte kozarce še pokuhajte.



Recept urednice!



Naslovnica revije



Letošnja sezona paradižnika je bogata. Zakaj ga ne bi primerno shranili za zimske dni!?