

»Mladi za napredek Maribora 2015«

32. srečanje

POHORSKI LONEC ALI POHORSKI PISKER?

Raziskovalno področje: NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA

Raziskovalna naloga

Avtor: SARA VOCOVIK, TIA MARIA TERTINEK

Mentor: ANDREJ PURGAJ

Šola: SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR

Maribor, 8.2.2015

»Mladi za napredek Maribora 2015«

32. srečanje

POHORSKI LONEC ALI POHORSKI PISKER?

Raziskovalno področje: NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA

Raziskovalna naloga

Maribor, 8.2.2015

VSEBINA

POVZETEK	5
ABSTRACT	6
ZAHVALA	7
1. UVOD.....	8
1.1 NAMEN IN CILJI NALOGE.....	8
1.2 HIPOTEZE ALI PREDPOSTAVKE.....	9
1.3 TEORETIČNO OZADJE PROBLEMA.....	9
2. JEDRO.....	9
2.1 METODOLOGIJA DELA.....	9
2.2 ZBRANI REZULTATI.....	10
2.2.1 KUHARSTVO SKOZI ZGODOVINO	10
2.2.2 RAZVOJ KUHARSTVA NA SLOVENSKEM	10
2.2.3 INTERVJUJI.....	12
2.2.4 DEFINICIJE IZ SSKJ	14
2.2.5 RECEPTI SKOZI LETA.....	15
2.3 RAZPRAVA IN INTERPRETACIJA REZULTATOV	23
2.3.1 ANKETA Z ANALIZO	23
2.4 PREIZKUŠANJE RECEPTOV.....	28
2.5 ZAŠČITA POHORSKEGA LONCA	29
2.6 MOŽNE IZBOLJŠAVE.....	31
3. ZAKLJUČEK	32
3.1 ANALIZA ZASTAVLJENIH HIPOTEZ.....	32
3.1.1 PREDSTAVITEV NAJINEGA RAZISKOVALNEGA DELA:	32
3.2 ODPRTA VPRAŠANJA	33
4. DRUŽBENA ODGOVORNOST.....	33
5. VIRI IN LITERATURA	33
6. PRILOGE.....	34
6.1 ANKETNI VPRAŠALNIK	34
6.2 ČLANKI	36

KAZALO SLIK

Slika 1: Pohorski lonec v lončeni posodi.....	9
Slika 2: Pohorski lonec	11
Slika 3: g. Klančnik na prireditvi Bob leta 2014.....	13
Slika 4: Sestavine	28
Slika 5: Dušenje mesa	28
Slika 6: Pohorski pisker	29

KAZALO GRAFOV

Tabela 1: Ali poznate jed z imenom pohorski lonec?.....	23
Tabela 2: Ali poznate jed z imenom pohorski pisker?.....	24
Tabela 3: O kakšni jedi je govora, če ste odgovorili z DA?	24
Tabela 4: Pripravljate to jed doma?	25
Tabela 5: Če ste na 4. vprašanje odgovorili pritrdilno - pripravljate doma: a) pohorski pisker ali b) pohorski lonec?	25
Tabela 6: Ali poznate razliko med pohorskim loncem in piskrom?	26
Tabela 7: Si pisker oz. lonec kdaj privoščite v gostinskih obratih?	26
Tabela 8: Kako pogosto pripravljate oz. uživajte to jed?	27
Tabela 9: Če pripravljate to jed doma - kje ste dobili recept?	27

POVZETEK

Odkar obstaja človek, ga spremlja in usodno določa njegova prehrana. Štajerska velja za prehrambno zelo raznoliko deželo. Tukaj se je vedno dobro jedlo, vsaj na tistih bolj razvitih območjih. Štajerska tradicionalna kuhinja vsebuje vse, kar zahteva v našem času sodobna, pristna, dobra kuhinja. Podedovala in prevzela je koristne izkušnje prejšnjih generacij, ki jih je prilagajala novemu času, sodobnejšim tehnologijam priprave in novim pridelkom. Štajerci še vedno najbolj uživajo v hrani, ki jo pridelujejo na svoji zemlji. Oplemenitijo jo z novimi sestavinami, predvsem začimbami, s katerimi že od nekdaj izboljšujejo okus svojim jedem, in tudi z novimi začimbami in pridelki, ki jih danes ponujajo trgovine. ¹To nalogo sva napisali predvsem, da pripomoreva k ohranjanju tradicije in nadaljnjem razvijanju te kulturne štajerske panoge. Štajerska velja namreč za najbolj sončno, najbolj zeleno, najbolj veselo, najbolj obljubljeno slovensko deželo z zelenimi gozdovi, milimi griči, posejanimi cerkvicami in domačijami, ob katerih so nekatere pravi mali gradovi. Za sto velikih skrinj je tu zbranih naravnih, kulturnih in številnih drugih znamenitosti, ki jih danes ne občudujemo samo Štajerci, temveč tudi svet. ¹

Tako sva se poglobili v jed pohorski lonec oz. pisker in poskusili poiskati razliko. Hkrati sva vzporedno ob raziskavi teh področij poskusili raziskati še uporabnost, sporočilo in sam pomen kulinarike (in pohorskega lonca oz. piskra) za slovenski narod in njegovo razvijajočo se kulturo.

Odgovore na zastavljena vprašanja sva iskali v pisnih, ustnih in internetnih virih. Ta raziskovalna naloga nama je razširila znanje in odprla veliko novih videnj s področij slovenske kulinarike, njenega razvoja in vpliva na naš narod.

Hipoteze, ki sva jih zastavili, so:

1. Pohorski lonec in Pohorski pisker sta enaka jed.
2. Pripravljanje pohorskega lonca oz. piskra je v štajerskih gostinskih obratih redna praksa.
3. Jed je v tem delu Slovenije ljudem znana.

Ključne besede: pohorski lonec, pohorski pisker, jed, prehrana

¹ Povzeto po Kuhar, 2003.

ABSTRACT

As long as humans exist they are defined and determined by food. Styria is known as a diverse region with a variety of different dishes. At this area people have always eaten delicious meals at least those who have lived at more developed areas. The traditional cuisine in Styria includes everything that is necessary in a modern, genuine and quality cuisine. It has inherited and taken over useful experiences which it has adjusted to the modern time, the modern technologies of food preparation and to new products. The people in Styria still mostly enjoy food that is harvested on their own land. They enrich it with new ingredients before all with spices which they use since the beginning of time to spice up their food and also with new spices that are offered by the shops today. We have written this task before all to contribute to the preservation of tradition and to the forth going development of this cultural branch. Styria is known as the sunniest, the greenest, the merriest and the most promising Slovene region with green forests, mild hills, spread churches and small farms, and some of them are like small castles. A hundred chests could be filled up with natural, cultural and other sites that are today admired by the whole world and not only by the people of Styria.²

We have deeply engaged ourselves in the dish »Pohorski lonec or Pohorski pisker« that is a kind of stew and we tried to find the difference between the two. At the same time we have tried to research the serviceability, the message and the meaning itself of the culinary of the stew (Pohorski lonec or Pohorski pisker) for the Slovene people and their developing culture.

We have searched the answers to our questions in written and also in oral sources as well as from sources on the internet. This research work has helped us to widen our knowledge and it has opened our perspective on the field of Slovene culinary, its development and its influence on our nation.

The hypothesis we made are as follows:

1. Pohorski lonec and Pohorski pisker is the same dish.
2. The preparation of Pohorski lonec or Pohorski pisker is a regular practice in the restaurants in Styria.
3. The dish is known in this Slovene region.

Key words: Pohorski lonec (stew), Pohorski pisker (stew), dish, nutrition

² Povzeto po Kuhar, 2003.

ZAHVALA

Te raziskovalne naloge nama ne bi uspelo napisati brez pomoči mnogih dobrih ljudi.

Zahvaljujemo se najinemu mentorju, ki nama je vseskozi stal ob strani in naju vodil skozi izdelovanje tega pisnega izdelka. Prav tako so nama bili v veliko pomoč ostali delavci šole in najini sodijaki.

Hvala ge. Darinki Orlačnik, da je z nama delila, kako je pohorskemu loncu pomagala ugledati luč sveta in kako jo priprava te jedi spremlja danes.

Hvala g. Maksimilijanu Klančniku, ki si je vzel čas in naju seznanil o poteku tekmovanja iz kuhanja pohorskega piskra na Ruški koči in vsem povezanim z njim.

Najlepša hvala najinim družinam in prijateljem, ki so nama priskočili na pomoč.

1. UVOD

1.1 NAMEN IN CILJI NALOGE

Še dandanes je bogata in raznolika domača kuhinja v vseh štajerskih pokrajinah. Naštejemo lahko 15 kulinaričnih območjih z zanimivo, samosvojo hrano. Nekaj jih pripada panonskemu kulinaričnemu krogu, del pa alpskemu. Zato je hrana tu mnogokrat podobna hrani v sosednjih državah, ima pa tudi številne posebnosti. Kmetje so v tem delu Slovenije ohranili lepo število tradicionalnih jedi, se pa še držijo stare kuhe. Uveljavljajo jo številne gostilne in turistične kmetije, ki že več let slovijo po dobri domači hrani in odlični rujni kapljici. (povzeto po Kuhar; Štajerska kuhinja)

Ker je prehrana kot kulturna dobrina v slovenski etnologiji še slabo raziskano področje, sva se odločili za raziskovalno nalogo na temo pohorskega piskra oz. lonca. Namen najinega raziskovanja je ugotoviti, kako je jed nastala, kako se je skozi leta razvijala oz. spreminjala, kako je s svojim obstojem vplivala na ljudi, ki so mu bili priča. Poglobili sva se v iskanje razlike med pohorskim loncem in »piskrom« in v odkrivanje stopnje prisotnosti teh dveh jedi v štajerskih domovih in gostinskih obratih.

Prehrana je že stoletja predmet obravnave različnih znanstvenih disciplin, ki se z njo ukvarjajo predvsem z medicinskega, gospodarskega, živilo-tehniškega in kemijskega vidika. Ker je bila vloga hrane nekoč večkrat zožena le na zadovoljevanje fizioloških potreb, je pojmovanje prehrane kot kulturne dobrine novejšega izvora.

Že v prvih letih prejšnjega stoletja so bile za štajersko območje, kjer je pohorski lonec oz. pisker tudi nastal, poleg živil rastlinskega izvora značilne predvsem juhe in močnate jedi. Meso in mlečni izdelki so bili običajni le v času praznikov in drugih praznovanj. (povzeto po Maja G. Golja; Prehrana v Mariboru)

Hkrati z razvojem naše pokrajine se je tudi ljudsko prehranjevanje dvignilo na višjo sodobno raven. Značilno je, da so se najprej izboljšale priložnostne jedi, ki so jih pripravljali ob družinskih praznovanjih in večjih delovnih opravilih. V naši prehrani so bile juhe od nekdaj pomembne. Poimenovali so jih po glavni sestavini (krompirjeva, kašna, fižolova, močnikova, gobova, mlečna, kruhova, itd.) Na spreminjanje prehrabnih navad je močno vplival tudi geografski položaj pokrajine, v kateri živimo (povzeto po Sukič; Jedi nekdanjih in sedanjih dni).

1.2 HIPOTEZE ALI PREDPOSTAVKE

Na osnovi najinega skromnega predznanja sva si pred začetkom raziskovanja samega zastavili 3 hipoteze in jih z raziskovanjem poskušali potrditi oziroma ovreči.

1. Pohorski lonec in Pohorski pisker sta enaka jed.
2. Pripravljanje pohorskega lonca oz. piskra je v štajerskih gostinskih obratih redna praksa.
3. Jed je v tem delu Slovenije ljudem znana.

Ker je literature na to temo bolj malo, sva se osredotočili na iskanje informatorjev. V veliko pomoč so nama bili izprašani, ki so nama delo močno olajšali.

1.3 TEORETIČNO OZADJE PROBLEMA

Raziskovanje sva začeli s prebiranjem literature s področja gostinstva in kuharstva. Osredotočili sva se na razvoj kuharstva na splošno, predvsem razvoj na slovenskih tleh, hkrati pa iskali podatke o izbrani jedi – pohorskem loncu oz. piskru.

2. JEDRO

2.1 METODOLOGIJA DELA

Pri svojem raziskovalnem delu sva si pomagali z obstoječimi pisnimi viri, na podlagi katerih sva oblikovali same hipoteze. Poskusili sva poiskati časopisne članke, starejše recepte, ki sva jih primerjali z novejšimi različicami. Odločili sva se, da opraviva intervjuje in tako podatke pridobiva s pomočjo ustnih virov. Oblikovali sva tudi anketo, jo izvedli in obdelali rezultate. Nato je prevladovala metoda obdelovanja besedil oz. pisnih virov, sledilo je urejanje zbranih podatkov, analiza ankete, grafično in opisno povzemanje spoznanj. Recept za pohorski lonec oz. pisker sva tudi sami preizkusili v praksi.



Slika 1: Pohorski lonec v lončeni posodi

(vir: <http://www.slovenija.nl/images/recepten/pohorski-lonec.jpg>)

2.2 ZBRANI REZULTATI

2.2.1 KUHARSTVO SKOZI ZGODOVINO

Iz prazgodovinskih najdb je razvidno, da se je pračlovek najprej hranil s sadeži, semeni, gomolji, medom, jajci divjih ptic in majhnimi živalmi, kot so insekti in črvi. Ko so bili ljudje sposobni izdelati orodje za lov živali in rib, je postalo sestavni del prehrane tudi meso.

Prvi zametki kuharstva so se pojavili ob odkritju ognja. Ljudje so se naučili hrano kuhati in peči v žerjavici in na kamnu. Z odkritjem lončene posode so začeli pripravljati prve juhe – enolončnice z zelišči in začimbami ter mesom.

Ko so ljudje začeli udomačevati živali, so le-te uporabljali kot vir prehrane in kot pomoč pri lovu. Uživati so začeli mleko in mlečne izdelke. Hrana se je bistveno izboljšala z odkritjem mlina na vodo, ki je omogočil boljše in lažje izkoriščanje žit.

Srednji vek za kuharstvo ne pomeni posebnega napredka. Pomembna sta bila le zunanji videz in količina, ne pa tudi okus. Lakoto in obubožanje so povzročile tudi križarske vojne. V 14. stoletju je kuharska umetnost ponovno zaživela in se razcvetela, najprej v Italiji, pozneje pa tudi v Franciji, kjer je v 17. stoletju dosegla svoj višek. Tako je francoska kuhinja postala vzor vsemu evropskemu kuharstvu. V tem času se je kuharstvo razvijalo predvsem po gradovih in samostanih. Iz tega stoletja izhaja najstarejša nemška kuharska knjiga, ki izvira iz nekega frankovskega samostana.

K razvoju kuharstva so pripomogli mnogi znani kuharji, ki so svoja strokovna znanja tudi objavili v knjigah in drugih publikacijah (Marie-Antoine Careme, Urban Dubois, Avgust Escoffier, Paul Bocus in drugi). Poleg kuharjev imajo za razvoj kuharstva veliko zaslug tudi pisatelji, filozofi, umetniki, politiki in vojskovodje, ki so s svojimi gastronomskimi deli in željami vplivali na svetovno gastronomijo (francoski filozof Montaigne, član državnega sodišča Brillant-Savarin, lord John Sandwich, državnik Mazarin, knez Cumberland, francoski dvorjan Bechamel, francoski državnik Chateaubriand, italijanski skladatelj Rossini, avstralska operna pevka Melba in drugi) (povzeto po Kopina, 2010)

2.2.2 RAZVOJ KUHARSTVA NA SLOVENSKEM

Na Slovenskem se od nekdanjih pripravljajo jedi, ki so povezane s krajem, kjer so nastale. Velika večina jedi je bila močnatih oz. juh.

Nekak začetek kuharstva na Slovenskem predstavlja izdaja prve kuharske knjige v slovenskem jeziku. Kuharske bukve avtorja Valentina Vodnika so prvič natisnili leta 1799 v tiskarni Kleinmayr v Ljubljani. Vodnik je bukve »iz nemškega preslovenil«.

Izid knjige ob koncu 18. stoletja je v prehranjevanju in gastronomiji Evrope pomenil veliko spremembo. Kuharske knjige so takrat, skupaj z deli s področja dietetike, uvrščali v medicinsko pod-kategorijo znanosti in umetnosti. Kmalu za tem je kuhanje opustilo ta sloves in postalo avtonomno področje. Takrat je za sinonim dobrega okusa veljala francoska kuhinja. Univerzalni jezik kulinaričnega diskurza je bil seveda francoski.

Ključno za konec 18. stoletja je bila splošno sprejeta ideja, da je kakovost posamezne jedi neločljiva lastnina jedi same, torej neodvisna od značaja osebe, ki jo uživa. Tem vodilom Vodnikova knjiga sledi le delno.

Razmere na področju prehranjevanja v Sloveniji v 18. stoletju označujejo pomen hlevske živinoreje, tradicionalizem na področju uporabe mesa in mesnih izdelkov, spremembe glede pridelave žit ter uvajanje krompirja in koruze. Prehranjevalne navade in jedilni obroki so bili posledica geografskega položaja slovenskega ozemlja med Mediteranom, Alpami in Panonsko nižino (predvsem navezanost na vplive iz srednje in JV Evrope). Ti vplivi so bili najmočnejši v t.i. meščanski kuhinji, torej v kuhinji srednjih in višjih družbenih skupin v slovenskih mestih, ki pa so bile maloštevilne.

Z novimi naseljenci so v ta del Evrope prihajala nova živila in s tem novosti na področju prehrane. Ker je celotno območje zaznamovala kultura žit, je bil velik poudarek na močnatih jedeh. Tako kot v slovenski je tudi v drugih kuhinjah prevladovala paleta močnatih jedi. Iz središč močnate kuhe (Dunaj, Češka, Madžarska) se je ta kuhinja širila tudi k nam. tukaj so jedi preoblikovali, spremenili ali pa vsaj prilagodili lokalnim razmeram in surovinam.

Na področju mesnih jedi je prevladovalo goveje pa tudi svinjsko meso (rezultat klanja prašičev). (povzeto po Vodnik, Bogataj: Kuharske bukve)



Slika 2: Pohorski lonec

(vir: http://www.terme-zrece.eu/si/imagelib/slidingBannerDesktop/zrece_rogla/kulinarika/okusi-rogle-2.jpg)

2.2.3 INTERVJUJI

O Pohorskem loncu sva preko elektronske pošte izprašali go. Darinko Orlačnik, dolgoletno vodjo kuhinje na Rogli, kraju, kjer vsakoletno poteka prireditvev oz. praznik Pohorskega lonca. Ga. Orlačnik kot vodja kuhinje pohorski lonec pripravlja že dolga leta, recept je javnosti prvič predstavila 1995 na mednarodnem obrtnem sejmu v Celju.

Ste na Rogli že dlje časa zaposlena kot vodja kuhinje? Se pri svojem delu pogosto srečujete s pripravljanjem Pohorskega lonca?

»Kot vodja kuhinje in avtor Pohorskega lonca je minilo 18 let,in tako se z njim srečujem pri pripravi vsaki dan, razen takrat ko sem prosta.«

Zakaj na Rogli kuhate prav lonec in ne piskra? Vam je znana razlika? Je recept, po katerem pripravljate to jed tradicionalen? Menite, da bi bilo potrebno recepturo Pohorskega lonca poenotiti in uradno zaščititi?

»Pohorski lonec je edini pravi na Rogli. Na mednarodnem obrtnem sejmu v celju sem ga predstavila leta 1995 in moram reči, da me je bilo oreng strah kaj bodo gostje ob malce nenavadnem receptu komentirali. Vsi strahi so po razdelitvi nekaj stotih loncev izginili vse do danes,gostje pa nepričakovano navdušeni nad okusom in serviranjem lonca. Po nekem letu so pričeli s ponaredki recepture,ki pa se niti približala ni originalnemu z enakim imenom. Nato sem jih opozorila in jed zaščitila za eno leto,tako so potem Pohorski lonec,nekateri poimenovali v Pohorski pisker.«

Bi rekli, da je Pohorski lonec ljudem dobro znan?

»Pohorski lonec je znan lahko trdim zelo daleč, celo primorci so si ga hoteli preimenoval Primorski lonec,in tudi tako poznan da si ga naročijo organizirane skupine 600, 1500, 4500 zadovoljni vsi, kar mislijo tisti ki ga ne pozna,da pretiravam seveda so izjeme vegetarijanci za njih pripravimo brez mesa. Bilo bi lepo,da spoštujejo recepture in kuhajo po receptu tako kot je in ga ljudje tudi poznajo vsak,ki pozna Pohorski lonec kuha pod blagovno znamko OKUSI ROGLE, znak ki ste ga spoznali na spletni strani. Recept je postal tradicionalen. Sestavine sem izbirala iz živil,ki so bila lokalno dosegljiva,in dodala meso,ki ni dimljeno-prekajeno,namesto fižola gobe,..zato se med sabo prepletajo lažji aromatični okusi,ki je vseč tudi mladini in bi bilo potrebno recept popolnoma zaščitit.«

Sodelujete pri prazniku Pohorskega lonca?

»Sem prisotna na vseh prireditvah praznika Pohorskega lonca saj je to tako rekoč tudi moj praznik. Toliko za enkrat vabim pa vas kot ekipo, da se udeležite kuhanja letos, ob petem prazniku Pohorskega lonca na Rogli. Za kakršna koli vprašanja sem vam na voljo.«

Ge. Orlačnik se iskreno zahvaljujeva.

Intervjuvali sva tudi g. Maksimiljana Klančnika, predsednika Društva gostincev Pohorja, najemnika Ruške kočice in prejemnika Večerove nagrade Bob leta 2014. Gospod Klančnik je organizator vsakoletnega tekmovanja »Igramo in kuhamo na Ruški koči«, kjer se tekmovalci potegujejo v pripravi pohorskega piskra.



Slika 3: g. Klančnik na prireditvi Bob leta 2014

(vir: http://www.delo.si/assets/media/picture/20150117/Delo_Foto-20150117221305-77420500.jpeg?rev=1)

Bi nama lahko povedali kaj o delovanju Ruške kočice, kako dolgo že obratuje, kako se njena ponudba skozi leta spreminja?

Prvo Ruško kočico so Ruški planinci zgradili 1907 leta in je bila med 2. svetovno vojno požgana, vendar so planinci leta 1946 na pogorišču stare kočice zgradili novo. Koča je planinska postojanka in je 3 točka slovenske planinske poti, ki vidi od Maribora do Pirana.

Kočica nudi obiskovalcem: prenočišča, penzijske storitve, enolončnice, dnevna kosila, sladice, jedi po naročilu. Ponudba kočice se spreminja glede na letne čase. Poleti so njeni obiskovalci predvsem izletniki, v zimskem času pa smučarji. Koča organizira programe za šolsko mladino v sklopu šole v naravi.

Ste organizator prireditve »Kuhamo in igramo«. Od kdaj to tekmovanje poteka? Kako je nastalo?

Prireditve, ki je vsako leto na koči se imenuje »Igramo in kuhamo na Ruški koči« Prireditve je tradicionalna in je lansko leto bila že enajstič po vrsti. Nastalo je po moji zamisli, da se na Pohorju nekaj dogaja in prav tekmovanje kuharje v kuhanju pohorskega piskra se mi je takrat zdela, da je prava ideja. In izkazalo se je, saj prireditve vsako leto obiše par tisoč obiskovalcev.

Zakaj sodelujoči kuhajo Pohorski pisker in ne lonca? Kakšna je razlika?

Ime pohorski pisker smo izbrali, ker je izraz »pisker« pohorsko ime za lonec. Domačini na Pohorju še danes uporabljajo ta izraz.

Bi nama lahko povedali kaj o nastanku te jedi? Kako se je skozi leta njena receptura spreminjala? Bi nam lahko zaupali recept, ki ga pripravljate na koči?

Pred kakimi 13 leti smo gostinci na Pohorju skupaj z zavodom za turizem imeli praktično delavnico v kateri smo kuhali in sestavljali recepturo za to jed in jo takrat tudi tako poimenovali. Receptur za pisker je več, glavno vodilo je, da so v sami jedi sestavine, ki rastejo oz. so veza ne Pohorje. To so predvsem kaše, zelenjava, gozdni sadeži, od mesa pa divjačina, svinjina, ovčatina, govedina.

Bi rekli, da je jed med ljudmi danes dobro poznana?

Jed je na koči zelo prepoznavna, predvsem v poletnih mesecih, ko Pohorje obiščejo turisti iz drugih krajev. Na Ruški koči je stalno na jedilniku.

Je kaj govora o morebitni uradni zaščiti recepture?

Upamo, da nam bo v bodočnosti uspelo to jed zaščititi, je pa pri tej registraciji potrebna enotna receptura.

Ste seznanjeni z receptom ge. Darinke Orlačnik, vodje kuhinje na Rogli, ki naj bi bila avtorica prvega recepta Pohorskega lonca?

Glede recepture gospe iz Rogle smo seznanjeni, vendar so na Rogli dali ime lonec, tako, da smatramo, da je pisker lahko popolnoma druga jed. Seveda gospa jedi ni zaščitila.

G. Klančniku se iskreno zahvaljujemo.

2.2.4 DEFINICIJE IZ SSKJ

V Slovarju slovenskega knjižnega jezika (SSKJ) najdemo naslednji definiciji besed »lonec« in »pisker«;

lōnec -nca m (ó) 1. posoda valjaste oblike za kuhanje: lonec drži dva litra; ta lonec pušča; ciniti, vezati lonce; postavi lonec na štedilnik; vse je pojedel in še lonec postrgal;

písker -kra m (i) 1. pog. lonec: pisker pušča; glinast, pločevinast pisker.

2.2.5 RECEPTI SKOZI LETA

Recept pohorskega lonca ge. Darinke Orlačnik je bil javnosti prvič predstavljen l. 1995 v Celju, na Mednarodnem obrtnem sejmu. Sedaj ga uporabljajo v okviru projekta Okusi Rogle.



Sestavine:

(za 40 do 45 oseb)

0,80 kg teletine

1,20 kg svinjine

1,20 kg perutninskega mesa brez kosti

2 kg krompirja

1 kg čebule

0,50 kg hamburške slanine

0,10 kg ali manj suhih gob v prahu

1,40 kg jurčkov

0,30 kg lisičk

Kis vloženih kumar po okusu

1,20 kg na jušni osnovi kuhanega ješprenja

Popper, sol, majaron, lovor, timijan, origano, peteršilj, česen

(vse začimbe uporabljamo v zelo majhnih količinah)

Olje, moka po potrebi, voda za zalivanje.



Na Ruški koči uporabljajo za pripravo pohorskega piskra tri recepte:

Recept št.1:



Sestavine:

80 dag govedine – plečka

30 dag prekajenih svinjskih reberc

30 dag slanine

2 glavi čebule
1 glava pora
2-3 kom rumenega korenja
½ kg krompirja
30 dag fižola
30 dag boba
4-5 strokov česna
1 koleraba
1 šopek peteršilja
25 dag pšenice (pira)
30 dag prosene kaše
25 dag ješprenja
30 dag gob (jurčki)
Sol, poper, lovor, kumina, majaron
Mast ali olje
Jabolčnik za zalivanje
Kisla smetana po potrebi

Priprava:

Fižol in bob skuhamo v slani vodi z dodatki začimb. Čebulo in por drobno narežemo in prepražimo na masti, dodamo še: slanino, govedino in prekajena svinjska rebrca. Dušimo 10 minut in nato dodamo gobe, na kocke zrezano ali naribano korenje in kolerabo, peteršilj, zalijemo z malo vode in dušimo cca. ¾ ure. Dodamo opran ješprenj, pšenico, sesekljan česen, začimbe in zalijemo z jabolčnikom. Kuhamo 20 minut in nato dodamo še na kocke narezan krompir in čez 15 minut še proseno kašo. Čisto ob koncu dodamo še kuhan fižol in bob ter jed po potrebi zgostimo s podmetom (moka,voda). Jed postrežemo v lončeni posodi (priporočljiva je zelena barva). Preden jed postrežemo jo izdatno posipamo s sesekljanim peteršiljem.



Recept št.2:



Sestavine:

60 dag srne

60 dag jelena

30 dag prekajenih svinjskih rebrc

30 dag prekajene slanine

2 glavi čebule

1 kom pora

2-3 kom rumenega korenja

½ kg krompirja

30 dag fižola

30 dag boba

4-5 strokov česna

1 koleraba

1 šopek peteršilja

25 dag pšenice (pira)

30 dag prosene kaše

25 dag ješprenja

½ belega zelja

Sol, poper, lovor, kumina, majaron

Mast ali olje

Jabolčnik za zalivanje

Kisla smetana po potrebi

Priprava:

Fižol in bob skuhamo v slani vodi z dodatki začimb. Čebulo, por in slanino drobno narežemo in prepražimo na masti, dodamo divjačino ter dušimo 15 minut. Nato dodamo prekajena svinjska rebrca, zelje, na kocke zrezano ali naribano korenje in kolerabo, peteršilj, zalijemo z malo vode in dušimo cca. ¾ ure. Dodamo opran ješprenj, pšenico, na kocke zrezano slanino, sesekljan česen, začimbe in zalijemo z jabolčnikom. Kuhamo 20 minut in nato dodamo še na kocke narezan krompir in čez 15 minut še proseno kašo. Čisto ob koncu dodamo še kuhan fižol in bob ter jed po

potrebi zgostimo s podmetom /moka, voda). Jed postrežemo v lončeni posodi – skledi (priporočljiva je zelena barva). Preden jed postrežemo jo izdatno posipamo s sesekljanim peteršiljem.



Recept št. 3 (primeren za krušno peč):



Sestavine:

130 dag divjačine (srna ali jelen)

30 dag prekajenih svinjskih rebrc

30 dag prekajene slanine

2 glavi čebule

1 kom pora

2-3 kom rumenega korenja

½ kg krompirja

30 dag fižola

30 dag boba

4-5 strokov česna

1 koleraba

50 dag prosene kaše

Sol, poper, lovor, kumina, majaron

Mast ali olje

Jabolčnik za zalivanje

2-3 žlice brusnic

Priprava:

Fižol in bob skuhamo v slani vodi z dodatki začimb. Čebulo, por s česnom prepražimo na masti in mu nato dodamo na masti popečeno divjačino ter dušimo 20 minut. Nato dodamo prekajena svinjska rebrca, na kocke narezano korenje in kolerabo, peteršilj, začimbe in zalijemo z jabolčnikom. Kuhamo 20 minut in nato dodamo še na kocke narezan krompir, čez 15 minut pa še proseno kašo. Čisto ob koncu dodamo še kuhan fižol, bob in brusnice, zalijemo in predevamo v lončeno posodo. Po vrhu jed pokrijemo z na lističe narezano slanino, poveznemo nanj lončeno pokrovko in pustimo v krušni peči, da se slanina lepo zapeče.

Strežba:

Pohorski pisker naj bo postrežen v lončeni skledi (najprimernejša je zeleno obarvana lončevina, ki simbolizira zelene gozdove Pohorja). Pomembno je, da si gostje iz nje postrežejo sami. Keramične oz. porcelanaste krožnike lahko nadomestijo lončene skodelice (podobne latvicam) ali »plehnati« krožniki, ki so bili v preteklosti sestavni del kuhinjskega posodja. Z načinom postrežbe pričaramo pridih preteklosti in domačnosti, če pa gostom za darilce podarimo še leseno žlico, bomo »navadno« kosilo spremenili v kulinarično doživetje.



V knjigi Janeza Bogataja, Okusiti Slovenijo je naveden recept za pohorski pisker in naslednji podatki: Mariborski zavod za turizem poskuša od leta 2002 uveljaviti zelenjavno mesno enolončnico iz svinjskega, govejega in ovčjega mesa z dodatkom gob in prosene ali ajdove kaše, ki naj bi pričevanjih izvirala iz Pohorja. Zato so jo tudi poimenovali pohorski pisker (=lonec). Pohorski pisker je skuhan iz več sestavin – več jih je, boljši je! .. Jed ima svoj izvir na Zreškem Pohorju, kjer jo je začela pripravljati hotelska kuharica in sicer kot pohorski lonec. Zato je pohorski lonec tudi ena temeljnih in razpoznavnih jedi v okoli Rogle in sooblikuje blagovno znamko Okusi Rogle.

Recept:



Sestavine:

80 dag govedine – pleča

30 dag prekajenih svinjskih reber

30 dag ovčetine

30 dag prekajene slanine

2 glavi čebule

1 por

2-3 rumeni korenčki

½ kg krompirja

30 dag luščenega fižola

30 dag boba

4-5 strokov česna

1 koleraba

5 dag zelene
1 manjša glava zelja
1 šopek peteršilja
1 bučka
25 dag pšenice (ali pire)
30 dag prosene kaše
25 dag ješprenja
30 dag gob (jurčki)
Sol, poper, kumina, lovor, majaron, drobnjak
Mast ali olje
Jabolčnik za zalivanje
Kisla smetana po potrebi

Postopek:

Fižol in bob skupaj z začimbami skuhamo v slani vodi. Čebulo in por drobno narežemo in prepražimo na masti. Dodamo še slanino, govedino in prekajena svinjska rebra (uporabimo lahko tudi divjačino ali jagnjetino). Dušimo 10 minut in nato dodamo gobe, na kocke narezano ali naribano korenje, kolerabo, zeleno, naribano zelje, peteršilj, bučko in zalijemo z vodo. Dušimo približno $\frac{3}{4}$ ure. Dodamo opran ješprenj, pšenico (lahko predhodno kuhano), sesekljan česen, začimbe in zalijemo z jabolčnikom. Kuhamo 20 minut in nato dodamo še na kocke narezan krompir in čez 15 minut še proseno kašo. Čisto ob koncu dodamo še kuhan fižol in bob ter jed po potrebi zgostimo s podmetom (moka, voda). Preden jed postrežemo, jo izdatno posujemo s sesekljanim svežim peteršiljem ali drobnjakom. Jed postrežemo v lončeni skledi.



Eden izmed anketirancev je navedel recept, po katerem pripravlja jed doma. Recept izvira iz kuharskega portala www.kulinarika.net in je za pribl. 5 oseb.



Sestavine:

15 dag gob

15 dag kuhanega ješprenja

15 dag svinjskega mesa

15 dag telečjega mesa

15 dag divjačinskega mesa

20 dag krompirja

1 velika čebula

10 dag slanine

4 stroki česna

Začimbe: sol, poper, lovorjev list, šetraj, majaron

1-2 žlici vina ali balzamičnega kisa

Maščoba

Postopek:

Ješprenj po običajnem postopku skuhamo. Gobe, krompir in meso narežemo na kocke, čebulo in česen drobno nasekljamo, slanino pa narežemo na tanke rezine.

Čebulo in slanino na maščobi prepražimo, dodamo divjačinsko meso, po 10 minutah pa še svinjsko in telečje meso ter gobe. Pražimo, da tekočina izpari, dodamo česen in zalijemo z juho ali vročo vodo. Dodamo še začimbe in po okusu vino ali balzamični kis.

Ko je meso že skoraj kuhano, dodamo še krompir in ješprenj.

Namesto divjačinskega mesa lahko uporabite tudi govedino, namesto telečjega pa piščančje oz. puranje meso.

Pri gobah je najbolje, če lahko kombinirate več vrst (vsaj jurčki in šampinjoni).



Recept iz spletne strani www.slovenia.info. Ta portal o pohorskem piskru navaja naslednje:

»Značilna sestavljena mesnozelenjavna enolončnica iz svinjskega, govejega in ovčjega mesa, z dodatkom ajdove kaše in v času sezone tudi gob.

Pohorski pisker je jed, v kateri lahko poljubno kombiniramo vse spodaj naštete sestavine. Lahko ga pripravimo iz več vrst mesa ali brez njega, vendar mora obvezno vsebovati vsaj eno od naštetih žitaric in eno od naštetih stročnic.

Čas priprave: 1 ura in 45 minut ali zgolj 45 minut, če se odločimo za brezmesno varianto.

Opisane količine v recepturi zadostujejo za 15-20 oseb.«

Recept je enak receptu iz knjige Janeza Bogataja: Okusiti Slovenijo.

Na spletni strani www.gurman.eu navajajo naslednji recept za pripravo pohorskega lonca:



Sestavine:

400g mešanega mesa (govedina, svinjina, teletina)

800g slanine

160g krompirja

80g čebule

120g ješprenja

120g gob

Čista goveja juha

4 žlice olja

kis od vložnih kumaric

sol

beli poper v zrnu

majaron

šetraj

lovorov list

Priprava:

Ješprenj olupimo in čez noč namočimo v hladni vodi. Krompir olupimo, narežemo na kocke, pristavimo v hladni vodi, zavremo in kuhamo 18 minut. Ješprenj odcedimo, zalijemo s hladno vodo, pristavimo, zavremo in kuhamo 45 do 60 minut, da se zmehča. Mešano meso očistimo in zrežemo na koščke. Čebulo in česen olupimo in drobno sesekljam. Gobe očistimo in zrežemo na koščke. (Skoraj) kuhan krompir odstavimo in odcedimo. V loncu segrejemo olje, na katerega stresemo narezano meso ter sesekljano čebulo in česen. Med mešanjem vse skupaj dobro prepražimo.

Čisto govejo juho pristavimo in segrejemo. Prepraženim sestavinam dodamo nakockane gobe. Vse skupaj pražimo še nekaj sekund. Slanino narežemo na drobne kocke. K mesu stresemo odcejena ješprenj in krompir, nakockano slanino, sol, sveže mlet beli poper, lovor, šetraj in sesekljan česen. Zalijemo s toliko goveje juhe, da pokrije vse sestavine, zavremo in (po okusu) začinimo.



2.3 RAZPRAVA IN INTERPRETACIJA REZULTATOV

2.3.1 ANKETA Z ANALIZO

Za pomoč pri raziskavi sva potrebovali podatke o razširjenosti in splošnem poznavanju pohorskega lonca oz. piskra. Pripravili sva anketo, ki sva jo razdelili sošolcem, znancem in delavcem na naši šoli kot potencialnim gostom v gostinskih lokalih oz. »laičnim« kuharjem doma.

Sledi analiza ankete. Rešilo jo je 100 anketirancev. Rezultate sva prikazali s pomočjo grafov in krajšimi komentarji.

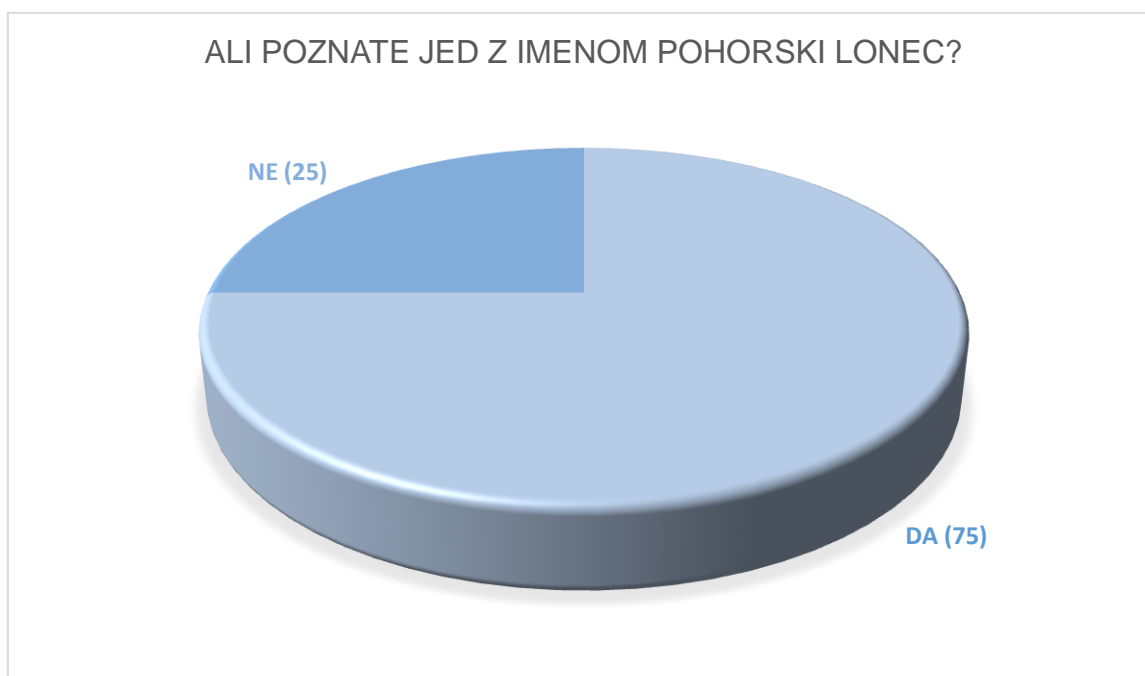


Tabela 1: Ali poznate jed z imenom pohorski lonec?

Ugotavljava, da $\frac{3}{4}$ anketirancev pozna jed pohorski lonec.

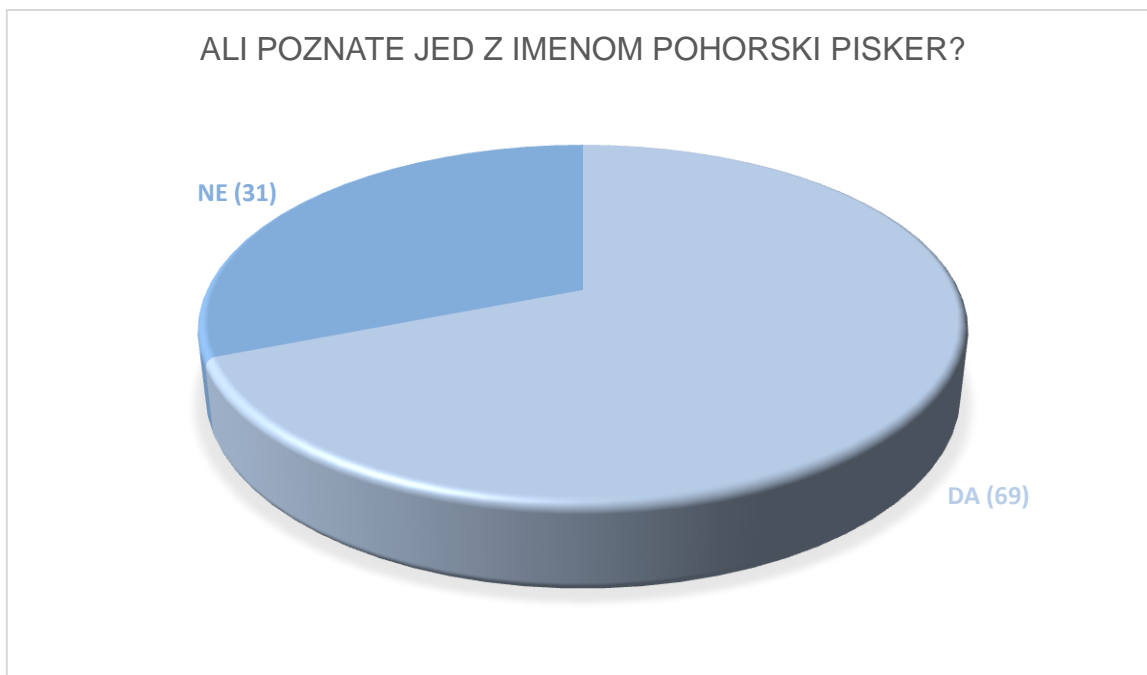


Tabela 2: Ali poznate jed z imenom pohorski pisker?

Ugotavljava, da pohorski pisker pozna nekoliko manjši odstotek ljudi, vendar še zmeraj več kot polovica.

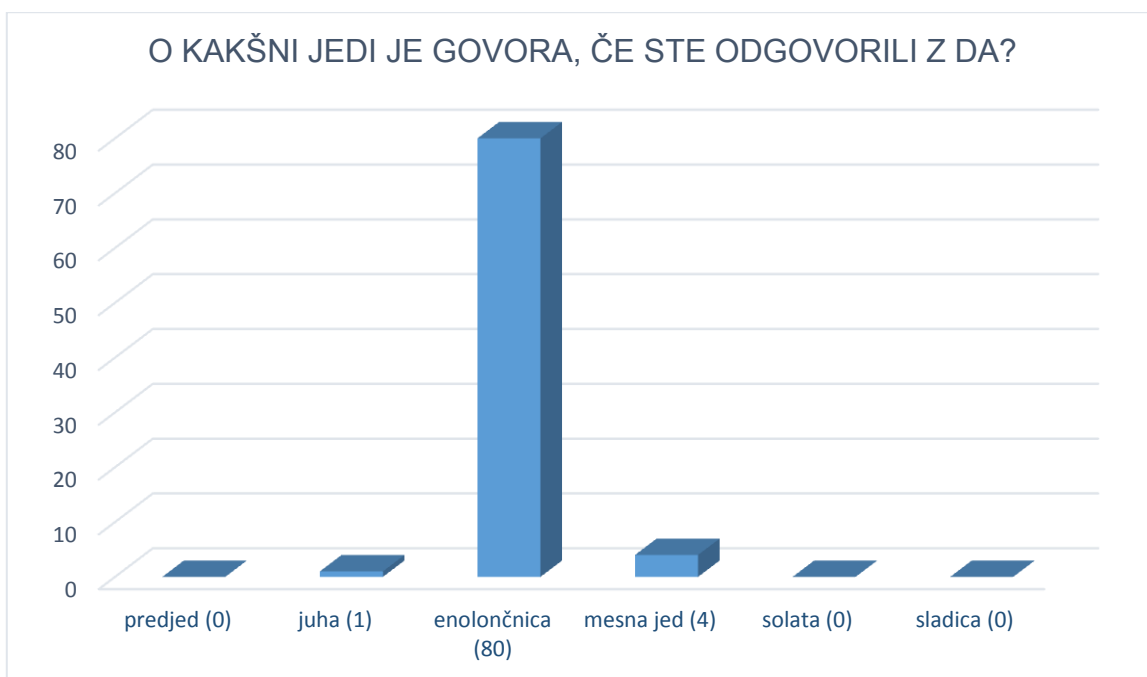


Tabela 3: O kakšni jedi je govora, če ste odgovorili z DA?

Velika večina (80%), ki pozna jed pohorski pisker oz. lonec ve, da je jed enolončnica.

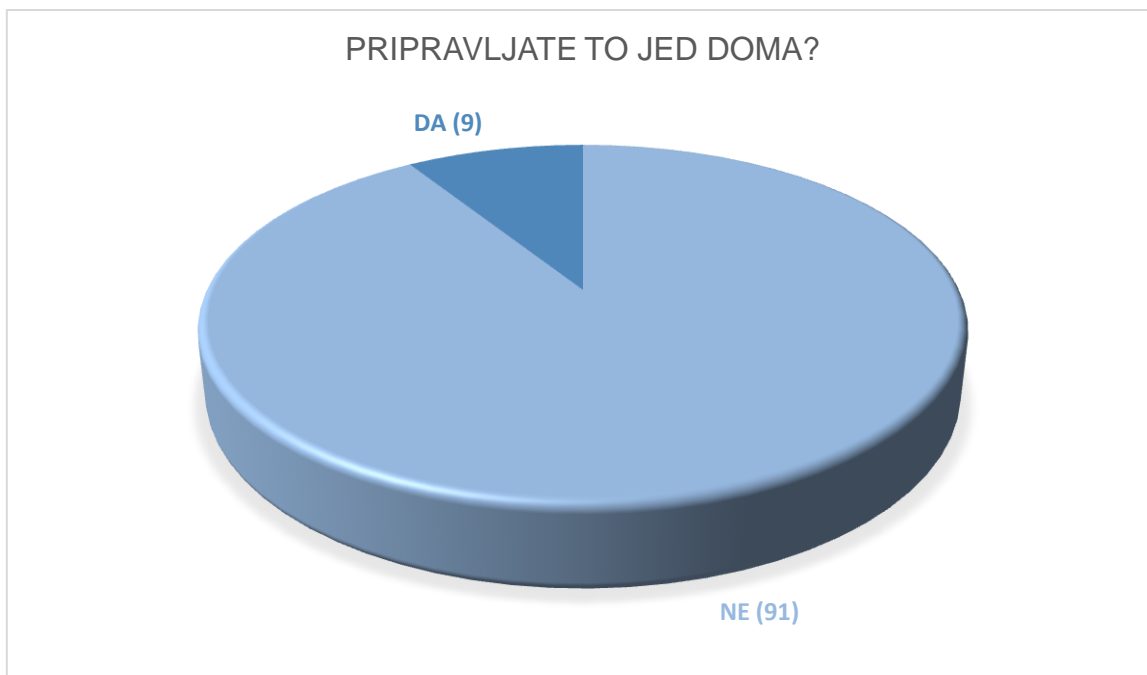


Tabela 4: Pripravljate to jed doma?

9 anketirancev je na vprašanje pritrdilno odgovorilo. 6 od teh jih doma pripravlja pohorski lonec, 3 pa pohorski pisker (naslednji graf).



Tabela 5: Če ste na 4. vprašanje odgovorili pritrdilno - pripravljate doma: a) pohorski pisker ali b) pohorski lonec?

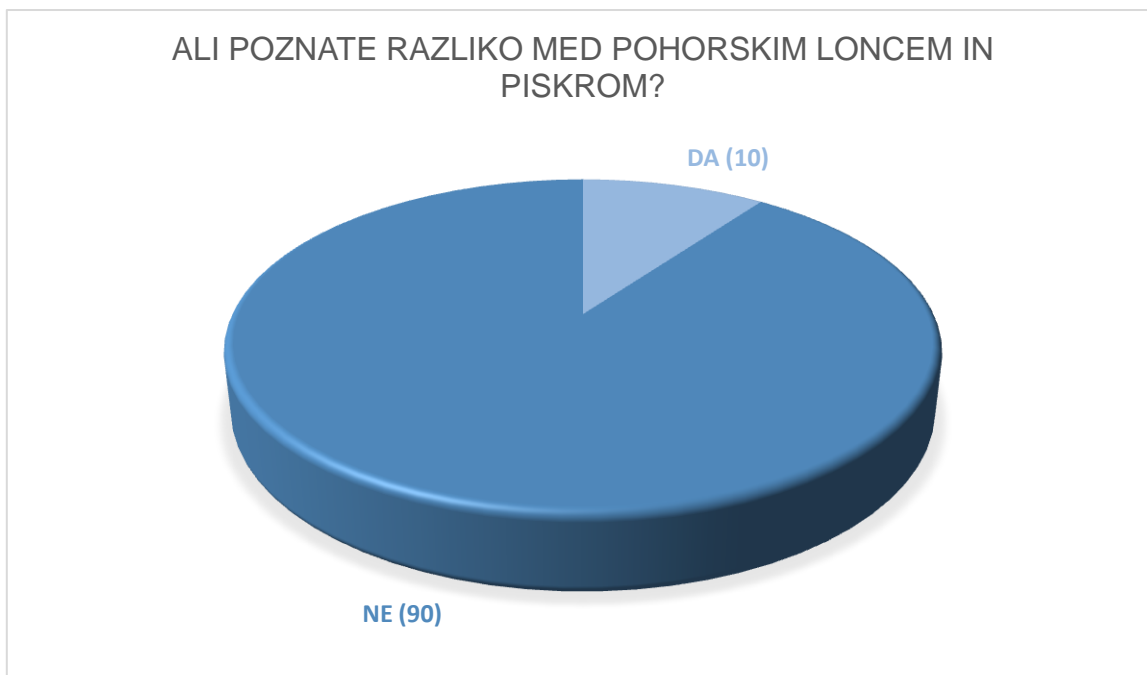


Tabela 6: Ali poznate razliko med pohorskim loncem in piskrom?

90 ljudi razlike ne pozna, 10 ljudi pravi, da jo, a odgovora ne utemeljijo. Eden izmed teh desetih trdi, da razlike ni.

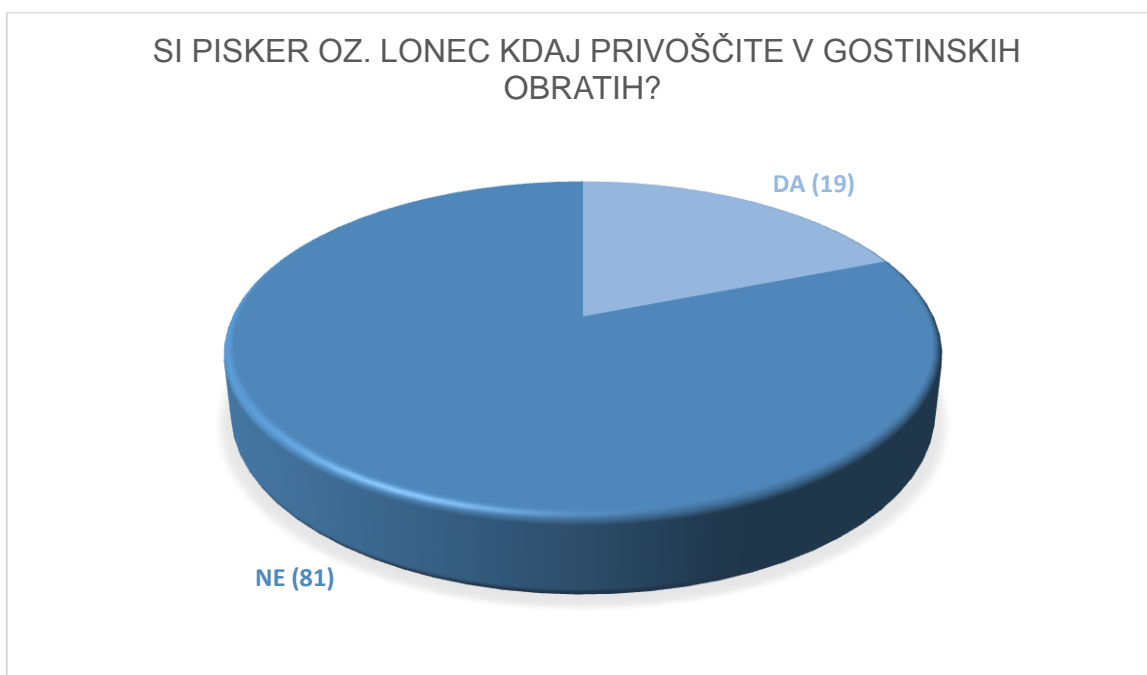


Tabela 7: Si pisker oz. lonec kdaj privoščite v gostinskih obratih?

Pohorski pisker oz. lonec si v gostinskih obratih naroči le 19 ljudi.

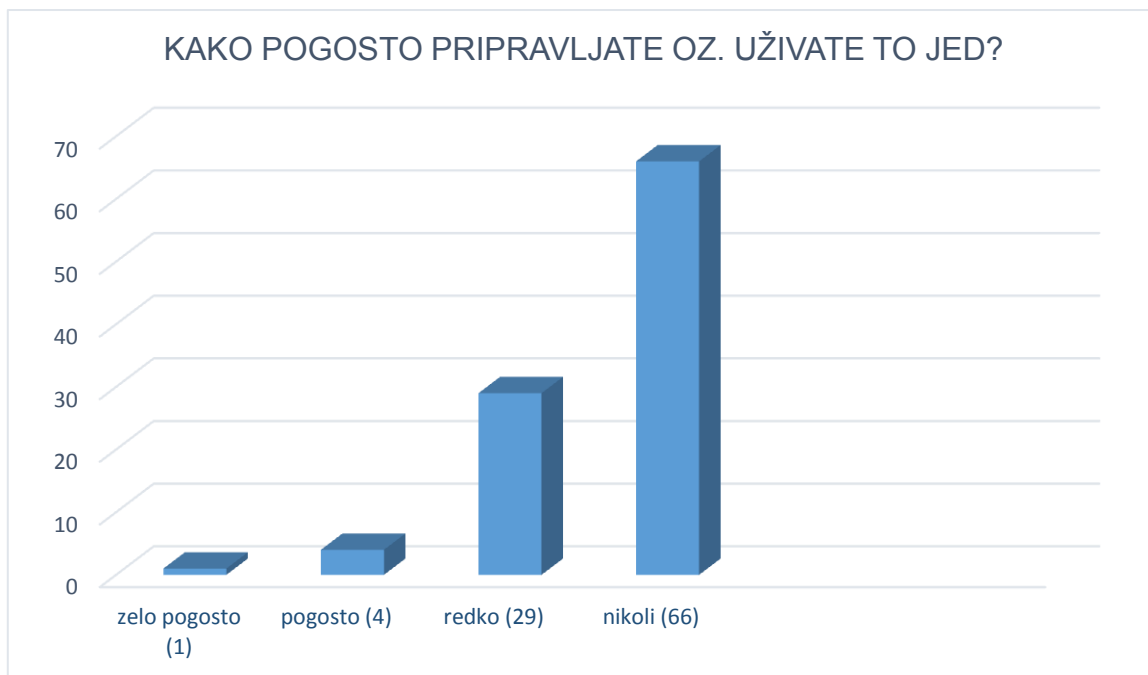


Tabela 8: Kako pogosto pripravljate oz. uživajte to jed?

66 anketiranih pohorskega lonca oz. piskra ne uživa nikoli, 29 redko (mesečno), 4 pogosto (tedensko) in 1 zelo pogosto (dnevno).

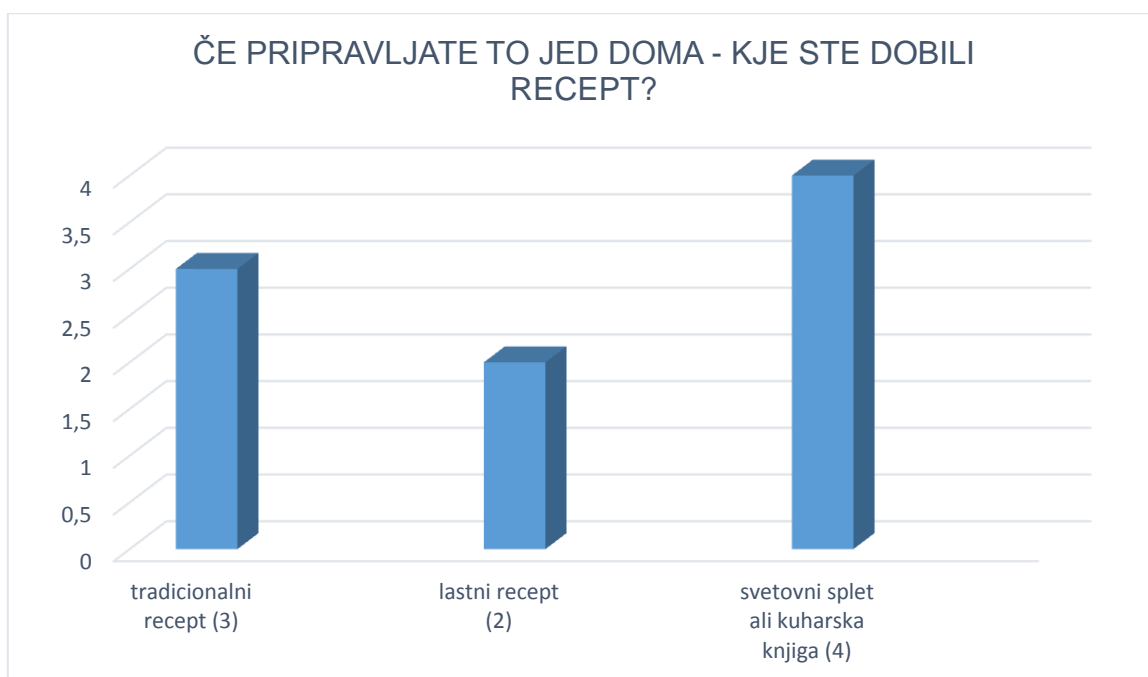


Tabela 9: Če pripravljate to jed doma - kje ste dobili recept?

Večina anketirancev, ki jed pripravlja doma, si pomaga z receptom iz svetovnega spleta ali kuharske knjige, nekaj manj z tradicionalnim receptom (ga ne navajajo), 2 se pa poslužujeta lastne recepture.

2.4 PREIZKUŠANJE RECEPTOV

Odločili sva se, da se priprave pohorskega lonca oz. piskra lotiva tudi sami. Ravnali sva se po receptu iz knjige Okusiti Slovenijo Janeza Bogataja – pripravljali sva torej pohorski pisker. Ker je priprava te enolončnice relativno svobodna zadeva, se nisva odločili za uporabo vseh navedenih sestavin.

Pripravili sva si sestavine (prekajena svinjska rebra, govedina, por, peteršilj, krompir, gobe, ješprenj, česen, čebula, korenje, fižol, začimbe (kumina, sol, poper, lovor, majaron), mast, jabolčnik, kislá smetana).



Slika 4: Sestavine

Čebulo in por sva drobno narezali in prepražili na masti. Dodali sva meso in dušili 10 minut. Nato sva dodali gobe, na kolobarje narezano korenje in peteršilj ter zalili z vodo.



Slika 5: Dušenje mesa

Po približno 45 minutah dušenja sva dodali opran ješprenj, sesekljan česen in začimbe. Vse to sva zalili z jabolčnikom. Po 20 minutah kuhanja sva dodali na kocke narezan krompir. Ko se je krompir skuhal, sva dodali še fižol.

Jed sva postregli s peteršiljem in kisló smetano v lončeni posodi.



Slika 6: Pohorski pisker

2.5 ZAŠČITA POHORSKEGA LONČA

Meniva, da je prav, da se svojemu okolju tako pomembne jedi ustrezno zaščititi. V Sloveniji se lahko proizvod zaščiti glede na evropske in glede na nacionalne sheme kakovosti. Evropske sheme kakovosti so predpisane z evropskimi uredbami (zaščitena označba porekla, zaščitena geografska označba, zajamčena tradicionalna posebnost, ekološka proizvodnja), Nacionalne sheme kakovosti pa z Zakonom o kmetijstvu (označba višje kakovosti, dobrote z naših kmetij, integrirana pridelava).

Proizvod, ki je proizveden po načelih določene sheme kakovosti ima poseben značaj, ki se določi:

- a. na podlagi podrobnih pravil glede načina proizvodnje oziroma
- b. na podlagi vpliva geografskega območja, kjer se proizvod pridelava oziroma predelava
- c. na podlagi tradicionalnih postopkov proizvodnje.

Obstoječe sheme kakovosti v republiki Sloveniji so:

→ Zaščitena označba porekla – vse faze pridelave in predelave kmetijskega proizvoda morajo potekati na določenem geografskem območju. Kakovost in značilnost proizvoda je izključno ali bistveno posledica vpliva geografskega okolja.

→ Zaščitena geografska označba – vsaj ena od proizvodnih faz kmetijskega proizvoda mora potekati na določenem geografskem območju (npr. surovina lahko Stran 2 od 5 prihaja izven geografskega območja). Kakovost, sloves ali druge značilnosti proizvoda je mogoče pripisati temu geografskemu okolju.

→ Zajamčena tradicionalna posebnost - proizvodnja ni omejena na določeno geografsko območje, kar pomeni, da se proizvodi, ki se proizvajajo v skladu s specifikacijo, lahko proizvajajo na celotnem ozemlju RS in EU (v kolikor je pridobljena evropska zaščita). Ti proizvodi se proizvajajo ali na tradicionalen način ali iz tradicionalnih surovin ali po tradicionalnem receptu.

→ Višja kakovost - kmetijski pridelek ali živilo po svojih značilnih lastnostih pozitivno odstopa od drugih podobnih kmetijskih pridelkov in živil.

→ Ekološka proizvodnja – kmetijski pridelek ali živilo je pridelano in predelano po naravnih metodah in postopkih.

→ Integrirana pridelava - kmetijski pridelek je pridelan po metodah, kjer se regulirano uporabljajo dovoljeni agrotehnični ukrepi.

→ Dobrote z naših kmetij – so kmetijski pridelki in živila pridelana ali predelana na kmetiji po receptih značilnih za kmečke izdelke in z uporabo pretežnega dela lastnih surovin ali surovin iz lokalnega okolja.³

Glede na ugotovljeno meniva, da bi bilo ustrezno pisker (glede na to, da naj bi bil lonec, sicer trenutno nezaščiten, delo ge. Orlačnik) zaščititi pod oznako zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP). To bi pomenilo, da proizvodnja izdelka ne bi bila omejena na določeno geografsko območje (lahko bi jo proizvajali na celotnem ozemlju RS in EU – v kolikor bi bila zaščita evropska). Proizvod bi se proizvajal na tradicionalen način ali iz tradicionalnih sestavin ali pa po tradicionalnem receptu.



Slovenska (levo) in evropska (desno) oznaka ZTP

Vir: <http://blog.lokalna-kakovost.si/wp-content/uploads/2014/02/tradicionalna-posebnost.jpg>

³ Glede na podatke Ministrstva za kmetijstvo in okolje »Sheme kakovosti«

2.6 MOŽNE IZBOLJŠAVE

Ob zaključku pisanja najine raziskovalne naloge razmišlja o načinih dela, ki bi nama le-to olajšali.

Več raziskovalnega časa bi lahko namenili prebiranju starih časopisnih člankov in iskanjem ustnih informatorjev. Če bi se v raziskovanje še bolj poglobili, bi obiskali več gostinskih obratov, da bi dobile jasno sliko o njihovem morebitnem pripravljanju pohorskega piskra oz. lonca.

Navkljub vsemu sva z izdelkom zadovoljni, saj sva se z raziskovanjem približali naši zgodovini, spoznali zanimive ljudi in dosegli zastavljene cilje. Uspelo nama je ovreči oz. potrditi hipoteze. Hipotezi, da sta pohorski pisker in lonec enaka jed in da je pripravljanje pohorskega piskra oz. lonca v štajerskih gostinskih obratih redna praksa, sva morali ovreči. Hipotezo, da je jed v tem delu Slovenije ljudem znana, pa potrjujeva, saj se je izkazalo, da lonec oz. pisker pozna 75 oz. 69% anketiranih.

1. Pohorski lonec in Pohorski pisker sta enaka jed.
2. Pripravljanje pohorskega lonca oz. piskra je v štajerskih gostinskih obratih redna praksa.
3. Jed je v tem delu Slovenije ljudem znana.

3. ZAKLJUČEK

Pisanje najine raziskovalne naloge je pri koncu. Meniva, da sva delo dobro opravili, a tudi da debate o pohorskem loncu oz. piskru še zdaleč ni konec.

Misliva, da sva dosegli, kar sva si zadali. Najin cilj je bil ugotoviti razliko med pohorskim loncem in piskrom, kar nama je uspelo doseči. Z raziskovalnim delom sva se poglobili v pomen obeh jedi in poskusili opozoriti na vrednost štajerskih »narodnih« jedi, saj meniva, da prehrana kulturo nacije pomembno zaznamuje.

Po najinem mnenju bi morali v prihodnje več narediti na področju promoviranja obeh jedi. Tako med domačini kot med turisti. Želiva si, da o njima ne bi govorili samo tisti čas v letu, ko se odvijajo tekmovanja iz pripravljanja lonca in piskra. Glede na svojo kakovost bi jedi morali postati več kot le nekaj, kar si privoščiš ob obisku pohorske smučarske koč. Jed, ki ima »toliko različic kot je gospodinj na Pohorju« moramo najprej vzljubiti Štajerci sami, šele nato obiskovalci naše lepe dežele.

V nadaljnje bi bilo za obe jedi ugodno, če bi dosegli dogovor o poimenovanju (razliki lonca in piskra) in bi na osnovi tega lahko prišli do skupne zaščite.

3.1 ANALIZA ZASTAVLJENIH HIPOTEZ

1. Prvo hipotezo ovračava, saj se je izkazalo, da pohorski lonec in pohorski pisker nista enaka jed; pohorski lonec je plod dela ge. Darinke Orlačnik, vodje kuhinje na Rogli, pohorski pisker pa prirejena različica, ki jo pripravljajo širom Pohorja in Štajerske.
2. Tudi drugo hipotezo žal ovračava, saj ugotavljava, da pohorski lonec oz. pisker pripravljajo le v redkih štajerskih gostinskih obratih.
3. Potrjujeva tretjo hipotezo, da je jed v tem delu Slovenije ljudem znana, saj je iz ankete razvidno, da pozna pohorski lonec 75 anketiranih (tj. 75%), pohorski pisker pa 69 (69%) – dobra večina.

3.1.1 PREDSTAVITEV NAJINEGA RAZISKOVALNEGA DELA:

Pri zbiranju informacij sva naleteli na nekaj težav. Ker je pohorski lonec oz. pisker relativno mlada jed, o njej v literaturi ni moč najti veliko informacij. Zanesti sva se morali na ustne vire, saj je težko oceniti pristnost spletnih virov.

Ko sva raziskovali o možnih načinih zaščite recepture, sva ugotovili kako zapleteni so le-ti oz. slovenska zakonodaja.

3.2 ODPRTA VPRAŠANJA

Ob raziskovanju sva se vprašali, če je postopek zaščite recepture smiselno začeti in kdo bi se ga lotil.

Ob zaključevanju naloge se sprašujeva, kakšen je odnos ljudi do hrane danes in koliko dajo na naše izročilo ter kakovost živil, ki jih zaužijejo.

4. DRUŽBENA ODGOVORNOST

Ob pisanju te raziskovalne naloge sva bili pozorni na družbeno odgovornost, ki prihaja z raziskovanjem le-te. Poskusili sva se ravnati po sedmih načelih, ki jih poznamo. Zavedava se pomembne naloge vpliva tradicionalnih jedi na naš narod in kulturo. Tako sva posebno pozornost namenili »odgovornosti za vpliv«, pa tudi »spoštovanju interesov deležnikov«, saj sva skozi izdelovanje te raziskovalne naloge poskušali čim bolj korektno sodelovati s posamezniki, ki so s temo najinega pisnega izdelka povezani in so z nama bili pripravljeni deliti svoje znanje in izkušnje.

5. VIRI IN LITERATURA

Ustni viri in izjave informatorjev:

1. Darinka Orlačnik, 10.1.2015
2. Maksimiljan Klančnik, Maribor, 17.1.2015

Anketa (priloga na str. 34, 35)

LITERATURA:

1. GODINA GOLJA, Maja. (1996). Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja; Založba Obzorja, Maribor.
2. KUHAR, Boris. (2003). Štajerska kuhinja; ČZD Kmečki glas, d.o.o., Ljubljana.
3. SUKIČ, Cilka. (1997). Jedi nekdanjih in sedanjih dni: prekmurska, prleška in štajerska kuhinja; Založba Horvat M&M, Ljubljana.
4. BOGATAJ, Janez. (2012). Okusiti Slovenijo: Založba Rokus Klett, Ljubljana.
5. VODNIK, Valentin, BOGATAJ, Janez, ADAMLJE, Slavko, PUKŠIČ, Janez. (2011). Kuharske bukve; Društvo Mohorjeva družba in Celjska Mohorjeva družba d.o.o., Ljubljana – Celje.
6. KOPINA, Antonija Zvonka. (2010). Osnove kuharstva; Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled, Bled.

MEDMREŽJE:

1. [http://www.destinacija-roglja.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20\(oblika2\).pdf](http://www.destinacija-roglja.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20(oblika2).pdf) (20.12.2014)
2. http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/scheme_kakovosti.pdf (4.2.2015)
3. <http://www.slovenia.info/si/Jedi-in-recepti/Pohorski-pisker.htm?recepti=8388&lng=1> (13.1.2015)
4. <http://www.kulinarika.net/recepti/4907/enoloncnice/pohorski-lonec/> (13.1.2015)
5. http://www.vs.gm-nm.si/sites/vs/files/datoteke/U%C4%8CBENIK%20Osnove_kuharstva-Kopina.pff_.pdf (1.2.2015)
6. <http://bos.zrc-sazu.si/sskj.html> (7.2.2015)

6. PRILOGE

6.1 ANKETNI VPRAŠALNIK

Sva dijakinji tretjega letnika, ki v okviru ZPM projekta Mladi za napredek Maribora raziskujeva izvor in poznavanje pohorskega lonca oz. piskra kot jedi v slovenskih domovih in gostinskih lokalih. Prosiva vas za nekaj minut vašega časa, vaši odgovori na naslednja vprašanja nama bodo v veliko pomoč.

1. Ali poznate jed z imenom pohorski lonec? DA NE

2. Ali poznate jed z imenom pohorski pisker? DA NE

3. O kakšni jedi je govora, če ste odgovorili z DA? (obkrožite)

predjed juha enolončnica mesna jed solata sladica

4. Pripravljate to jed doma? DA NE

5. Če ste na 4. vprašanje odgovorili pritrdilno – pripravljate doma;
- a) pohorski lonec
 - b) pohorski pisker

6. Ali poznate razliko med pohorskim loncem in piskrom? DA NE

Če ste zgoraj obkrožili DA, kakšna je?

7. Si pisker oz. lonec kdaj privoščite v gostinskih obratih? DA NE

8. Kako pogosto pripravljate oz. uživajte to jed?

zelo pogosto (dnevno) pogosto (tedensko) redko (mesečno) nikoli

9. Če pripravljate jed doma – kje ste dobili recept?

- a) delam po tradicionalnem receptu
- b) delam po lastnem receptu
- c) recept poiščem na svetovnem spletu ali v kuharski knjigi.

Za konec vas prosiva, da nama zaupate svoj recept za pohorski lonec oz. pisker, če ga delate po lastnem receptu.

HVALA ZA SODELOVANJE!

Na Roglo zaradi zavitka in pohorskega lonca

Na zreškem Pohorju boste zaman iskali "pomfri", boste pa v vsaki koči našli enoten pohorski lonec pod enotno blagovno znamko Okusi Rogle

ROZMARI PETEK

Da kulinarika niti slučajno ni zanimljiv dejavnik v turizmu, so se začeli zavedati na Rogli že v 19. stoletju. V ta namen so pred kratkim ustanovili celo komisijo z imenom Okusi Rogle, v katero so se vključili več zreških turističnih posrednikov.

"Obrazložje tradicionalnih in prepoznanih jedi je pomembno tako za promocijo turistične regije kot za ohranjanje identitete posameznega območja," je pojasnila Tina Tina Kovčič, odgovorna za odnose z javnostmi pri Univerzitetnem centru Turizem. "Namen tovrstnega sodelovanja je izpostaviti nekaj najznačilnejših jedi oziroma receptur za le-te, ki bi jih nato vsi člani komisije pripravljali po isti recepturi ter pod isto blagovno znamko. Takšna praksa je v turističnih stalincah, v Sloveniji pa je naš projekt pionirski."

Tekmovanje v kuharju avtohtone jedi

Z željo, da bi se turisti na Roglo radi vračali ravno zaradi kulinarike, so letos že drugič pripravili tekmovanje v kuhanju pohorskega lonca, te, kot pravijo, tradicionalne in edinstvene pohorske jedi. Merilo, kaj varj sodi in kako naj ga turistični posredniki na Rogli in njeni okolici pripravljajo, je izoblikovala Darinka Orlačnik, vodja gostinstva v hotelu Planica na Rogli. "Prvič smo to jed pred 15 leti predstavili na Mednarodnem obilnem sejnu v Celju. Bilo me je kar malo strah, kako jo bodo ljudje sprejeli, a spazek odziv je bil odličan, kar se vidi še danes," je povedala Orlačnikova in pokazala na množico ljudi, ki se je na Rogli zbrala zgolj zaradi pohorskega lonca. "Vsi poznamo gobovo juho, kisel juho, in podobne jedi na žlik. To pa je prava pohorska enolončnica, v kateri smo jo bile avdiotona živila, ki predstavljajo reliefno podobo kraja," je dodala učiteljica gastronomije in kuharja Rozsana Grčnik.



Pohorski lonec je po svoji sestavi edinstven, čeprav ga mnogi poskušajo posnemati. V njem morajo biti tri vrste mladega mesa, gobe in krompir, dodati pa je treba še pravo mero zeljč. (Rozmari Petek)



Tekmovanje v kuhanju pohorskega lonca se je letos udeležilo osem ekip, kar za silovnjake začetek (bari je bilo tekmovanje lovčeno v odjem trogu) ni slabo, obiskovalcev pa je bilo po podatkih organizatorja več kot štiri tisoč. (Rozmari Petek)

Vse je domače

Ena tistih, ki se na Roglo radi vračajo ravno zaradi pohorskega lonca, je Rozsana Arko Veber, ki je na ministrstvu tekmovanje sodelovala kot tretja članica žirije. "Mešanica okusov se mi zdi idealna. V startu je bila jed še toliko bolj zanimiva zaradi skrivnostnega recepta, zlat pa ga kuhamo tudi doma."

Arko Vebera se je vanj tako zaljubil, da ga bo kot sponzorizatorica Noči v Stari Ljubljani postregla na ljubljanskih ulicah. Cilj projekta Okusi Rogle je, da se bodo obiskovalci zaljubili še v jabolčno pito, borovničev zavitek in gobovo juho. Skratka jedi, ki so sestavljene iz zgolj domačih, avtohtonih pridelkov.

19. avgust 2011

Pohorski pisker (Hotel Zarja)

po 300 g jagnjetine, svinjine, teletine, divjačine in govedine, 200 g prekajenega mesa ali slanina, žlica masti ali olja, 100 g koruzne moke 150 g rumenega korenja, 100 g gomo-lja zelene, 500 g svežega zelja, 200 g luščene ali stročjega fižola, 200 g boba, 200 g čebule, 100 g peteršilja s korenem, 150 g ješprenja, 1 kg krompirja, suhe ali sveže gobe, sol, poper, šetraj, majaron, timijan, domači jabolčnik ali jabolčni kis, kislá smetana po želji



Fižol in bob skupaj z začimbami skuhamo v slani vodi. Čebulo drobno narežemo in jo prepražimo na maščobi. Postopoma dodajamo meso in dušimo približno deset minut. Nato dodamo gobe (suhe poprej namočimo), na kocke narezano ali naribano korenje, zeleno, naribano zelje, peteršilj in zalijemo z vodo. Dušimo približno 45 minut. Dodamo umit ješprenj, začimbe in zalijemo z jabolčnikom. Kuhamo 20 minut, dodamo na kocke narezan krompir in kuhamo še približno 15 minut. Na koncu dodamo kuhan fižol in bob ter jed po potrebi zgostimo s podmetom iz koruzne moke in vode. Preden jed postrežemo, jo izdatno posujemo s seseklanim svežim peteršiljem. Postrežemo kot samostojno jed s kruhom in jabolčnikom ali lahkim belim vinom.

14. februar 2013

Omleta in pisker - pohorska, kakopak

Najbrž najbolj tipični in tudi širše znani jedi, značilni za širše območje mesta s pogledom na Pohorje, se tudi imenujeta po tem gorskem masivu. Pohorsko omleto je leta 1952 v Poštarskem domu prvi spekel tamkajšnji kuharski mojster Franc Pogačar. Sladka omleta z brusničnim džemom, svežim sadjem, ki raste na Pohorju, in obilico stepene smetane se je hitro prijela in do današnjih dni je del standardne ponudbe mnogih mariborskih in okoliških lokalov. Ponujajo jo tudi ponekod drugod po Sloveniji - a žal marsikje tako predrugače-no, da si niti slučajno ne zasluži svojega lepega imena.

Predvsem v planinskih kočah na Mariborskem, Hočkem in Ruškem Pohorju, kjer je pred dobrim desetletjem na osnovi preučevanja zgodovine in tradicionalnih prehranskih navad lokalnega prebivalstva nastal, je del redne ponudbe tudi pohorski pisker. Izdatna enolončnica iz stročnic, žitaric, mesa, gob in zelenjave je s kosom kruha že kar kompletan obrok, ki tekne predvsem kot pohodniško okrepčilo ali topla malica.

30. avgust 2014

II. Igramo in kuhamo je privabilo k Ruški koči skoraj dva tisoč ljudi

Kaj vse sodi v pohorski pisker?

V pripravi pohorskega piskra se je najbolje odrezala Turistična kmetija Kobalej s Planice - Na diatonično harmoniko je igralo več muzikantov

Parkirišča okrog Areha so bila zasedena kot na kakšni zimski, za smuko nadvse ugoden dan. A je minulo nedeljo šlo "le" za drugo priveditev Kuhamo in igramo, ki jo je pri Ruški koči organiziral dolgoletni oskrbnik Milan Klančnik. V kuhanju pohorskega lonca - domačini raje rečejo "piskra" - se je pomerilo deset ekip, v igranju na diatonično harmoniko, po domače frajtonarico, pa v petih starostnih kategorijah 45 muzikantov, od najmlajših do najstarejših.



Jure Niedorfer

Obiskovalec Srečko Škorjanec, Konrad Purgaj in Jožica Kapun, člani žirije, so pokusili deset pohorskih piskrov.

"Pohorski lonec je avtohtona gostljata jed na žlico, v katero sodi skoraj vse, kar je s Pohorja: ovčje, goveje, svinjsko ali divjačinsko meso, slanina, če meso pač je, razne vrste žitaric, stročnic, zelje, gobe, skratka vse, kar je pri roki," je razložil Konrad Purgaj, učitelj kuhanja na gostinski šoli v Mariboru, ki je bil poleg Jožice Kapun, tudi znane kuharice, sicer pa predsednice Aktivne kmečkih žena Šmartno na Pohorju kvalificirani del strokovne komisije. A je zato "odpadel" sicer odlični lonec, v katerem je prevladoval okus pa curryju, in

padel v nemilost tisti, v katerem je bila vejica rozmarina. Med desetimi tekmovalci je v pripravi pohorskega piskra zmagala turistična kmetija Kobalej s Planice nad Framom, drugi je bil hotel Tisa in tretji penzion Pohorec. Če pristejemo še harmonikarje, je bilo skupaj podeljenih 18 pokalov, predvsem pa se je ob propadajočem hotelu Areh in na tem delu Pohorja "nekaj dogajalo".

Enaka, če ne še večja gneča bo tam spet prihodnje nedeljo, ko bo na Arehu tradicionalno žegnanje. (sn)



Jure Niedorfer

Penzion Pohorec si je v dimu in potu prikuhal bronasti pohorski pisker.

12. julij 2005

Pohorski pisker in frajtonar'ca

Tradicionalno prireditev Igramo in kuhamo na Ruški koči so včeraj pripravili že enajstič

DARINKO KORES JACKS

Da si vsa kič znova priseže, da ima tega dovolj, se zadnjih nekaj let redno pridruža oskrbnik Ruške kočice Milan Klančnik. A se nato vsako leto znova pusti prepričati in spet pripravi dogodek, ki je v desetih letih prerasel v eno osrednjih in najbolj obiskanih družabnih prireditev na Pohorju. Letos mu je pomagal še najemnik bližnjega hotela Arah Ivan Filipovič. Tam je prva nedelja v juliju torej rezervirana za kuharsko in glasbeno tekmovanje. To pa zahteva obilo organizacijskega in fizičnega dela. Največ odpora povzročajo pretrpana papirologija in zahteve po doslednem spoštovanju marsikdaj res neživiljskih predpisov - od števila in oznak redarjev (s temi je priskočila na pomoč tudi občina Ruše) do sanitarnih omejitev in požarne varnosti, da o cuzanju neživljenjskih dajatev za nič sploh ne govorimo ...

Čeprav je kriza in se ljudje bolj držijo doma, če že gredo na kako množično prireditev, pa si na njej privoščijo mnogo manj kot nekoč, je množica na platuju med cerkvo in Ruško kočico vsako leto znova nepregledna in razpoloženje prešerno. Vreme sicer vpliva na obisk, čeprav je pod velikim šotorom poskrbljeno za zaščito pred dežjem. A letos ga k sreči ni bilo. Celo negotovanje obiskovalcev, ko se je okrog 11. ure pripeljal avto z oznakami mariborskega redarstva, ni trajalo dolgo, saj redarji očitno niso kazali nobene želje po lepljenju kazenskih listkov na parkirane avtomobile, ampak so le pomagali skrbeti za prometno varnost.

Eci-peci-pec, tole bom!

Začelo se je že zgodaj zjutraj, še pred prihodom večine obiskovalcev. Prvi del prireditve je namenjen tekmovanju v pripravi pohorskega piskerja. Ta traja kar nekaj ur in jedi je treba skuhati na kraju samem - narejene vnaprej in prinesene s seboj iz tekmovanja izločijo. Še prej pa mora vsaka ekipa urediti svojo stojnico, zakuriti pod kotlon, narezati in sesekljati goro sestavin, se ob tem primerno okrepčati ... Pohorski pisker se pač ne pripravlja



Konrad Purgaj, teta Tončka in Milan Klančnik (Darinko Kores Jacks)

v nekaj porcijah, ampak na veliko in seveda je vse, kar se na tekmovanju skuha (razen vzorčne zajemalke vsakega piskerja za strokovno žirijo, ki oceni izdelke in izbere nagrajence), nato tudi naprodaj.

Med udeleženci prevladujejo ekipe planinskih koč, ki seveda predstavljajo še drugo ponudbo, pa aktivni kmečkih žena, turističnih in kulturnih društev, ki promovirajo domače dobrrote in lepote svojih krajev ... Letos so prvič pripravili srečelov, izkupiček pa bodo namenili promociji pohorskega turizma. Ob dostopni poti je bil tudi manjši sejem - nekaj stojnic z najrazličnejšim blagom (od balončkov, igrač, plastičnega kiča, suhe robe in vse mogoče navlake do pokrival, očal, torb, oblačil in obuval, ki utegnejo še kako prav priti). Pa za pijačo in druge vrste hrane mora biti prav tako poskrbljeno. Zato gostitelji na tekmovanju ne sodelujejo, čeprav je pohorski pisker tudi na standardnem jedilniku Ruške kočice.

Da tekmovalcem in čakajočim na degustacijo njihovih podvigov ni dolgčas, pa na odru ves čas poteka kulturni in zabavni program. Za humorne vložke že po tradiciji skrbi znani imitator Jaka Polajžer v svoji priljubljeni vlogi tete Tončke. Za glasbo in folklorni program je včeraj dopoldne skrbelo kulturno-umetniško društvo Svoboda iz Bistrice ob Dravi. A čeprav so organizatorji izrecno poudarili, da prireditve nikakor ne želijo politizirati, je bila skušnjava teden pred državnoborskiimi volitvami očitno prehuda. Stranke so skušale oglaševati kandidatne liste z deljenjem letakov in s plakati, na-

lepljenimi na svoje čim bolj opazno parkirane avtomobile. A ob nič kaj navdušenih reakcijah obiskovalcev je večina kaj hitro pobrala šila in kopita.

Komisijama ni lahko ...

Točno ali skoraj točno popoldne nastopi trenutek resnice, ki se utegne pri takem številu tekmovalnih vzorcev kar krepko zavleči. Sedemčlanska komisija, ki ji že dolga leta predseduje priznani kuharski mojster, predavatelj na mariborski Srednji šoli za gostinstvo in turizem Konrad Purgaj, je morala letos sicer oceniti le 18 vzorcev. Člani komisije seveda ne smejo vedeti, kdo je skuhal katerega od pisckov, zato so jedi označene le z zaprtimi kuvertami, v njih pa so šifre ekip. Točkujemo videz, izvirnost, okus in skupni vtis. Letos je tretje mesto osvojila Eko kmetija Kobalej, drugo Planinsko društvo Ruše, zmagalo pa je Turistično društvo Jelka Šmartno na Pohorju. Komisija je ob tem ugotovila, da se razlike zmanjšujejo in da je bila celo večina najslabše ocenjenih pisckov še vedno spodobne kakovosti. Obiskovalci so pritrtili s tem, da so v zelo kratkem času pokupili in s slastjo pojedli praktično vse, kar so tekmovalci skuhal.

Popoldne pa še drugo tekmovanje s se bolj množično udeležbo. Harmonikarji, prijavilo se jih je kar 34, se v petih starostnih kategorijah potegujejo za pokal Ruške kočice. Seveda so prevladoval narodno-zabavne viže, ki so slavo slovenske frajtonar'ce ponesele v beli svet. Strokovno komisijo, ki so jo sestavljali priznani glasbeniki Tine Lesjak, Brane Klavžar in Tomaž



Okrog pisckov je vedno gneča in gredo odlično v promet. (Igor Napast)

Kar se skuha, se tudi hitro proda in z veseljem poje

Guček, so najbolj prepričali Nik Laznik med otroki, absolutni zmagovalec Rene Črešnar med mlajšimi mladinci, Sandra Murgelj med starejšimi mladinci, Alojz Murgelj med odraslimi in Matija Pinter med veterani.

Prihodnje leto pa speti! Letošnje vzdušje je najbrž dovolj prepričljivo argument, da se bo posadka Ruške kočice pustila omeščati še dvanajstič zapored. In nato še na mnoga leta ... Dobrih tradicij se pač ne spodobi kar tako opuščati.



Harmonikarji - ne od nič, ampak nekako od šest do 99 let. (Darinko Kores Jacks)

Kakšen je pravi pohorski pisker

V nasprotju z dokaj razširjenim prepričanjem pohorski pisker ni prastara ljudska jed, ampak novejša pogruntavščina lokalnih turističnih delavcev. Res pa je osnovna receptura zanj nastala na osnovi temeljitega proučevanja šeg in prehrabnih navad klenih Pohorcev skozi zgodovino. Vsebovati mora vsaj eno vrsto žitaric in stročnic, vsaj dve vrsti mesa (po možnosti tudi divjačino), različno zelenjavo, krompir, dišavnice in začimbe, gobe, po želji malce jabolčnika, brusnic ... Seveda morajo prevladovati značilne pohorske sestavine, ki se dodajajo postopoma. Vse skupaj se počasi kuha v enem loncu, da se tudi pogreti, je se z veliko žlico, postreže pa se v globokem krožniku ali skledi s kruhom. Jed mora biti primerno gostljata in dovolj izdatna, da seveda v primernih količinah - nasiti tudi najkrepkejšega "hojarja".

7. julij 2014

Kakšen naj bo pravi pohorski pisker?

Pravzaprav je lažje odgovoriti, kakšen naj nikakor ne bo!

DARINKO KORES JACKS

Prvi lep in sončen dan po kar dolgem obdobju kislega vremena, pa še nedelja! Lepšega sodelovanja "tistih tam zgoraj" si organizatorji šestega tradicionalnega tekmovanja v kuhanju pohorskega piskra skoraj ne bi bili mogli želeli. Enako velja tudi za harmonikarje, ki so tekmovali za uvrstitev na tekmovanje za zlato "fajtonarico" Ljubečne, še posebno pa za številne obiskovalce. Teh se je pod platneno nadstrešnico in med številnimi stojnicami okrog Ruške kočice na Arehu kar trlo, parkirišče pri sramotno samevajočem Šport hotelu Areh pa je bilo kar premajhno za vse plehovje, ki je pripeljalo planinarjenja ali zgolj sprehajanja manj željne obiskovalce.

Inovacija iz tradicije

In kaj je sploh slavni pohorski pisker, v pripravi katerega je tekmovalo kar 17 ekip? Gre za jed na žličo, ki se pripravlja v enem loncu ali kotličku, po možnosti kar na odprtem ognju, kurjenem z drvini. Biti mora nasitna, pestra in polnovredna, v njej pa naj bi prevladovale sestavine, značilne za Pohorje. Ker je jedi, ki ustrezajo temu opisu, skoraj poljubno število, so bile seveda potrebne omejitve. Receptura, ki so jo na osnovi raziskovanja starih ljudskih tradicij in lastnih kreativnih delavnic že pred leti predpisali pohorski turistični delavci, je torej nekoliko bolj določna. A še vedno dopušča številne variacije na osnovno temo.

Torej, pohorski pisker naj bi vseboval vsaj po eno sestavino iz vsake od predpisanih skupin. Meso - če se avtor seveda ne odloči za vegetarijansko različico, česar pa ni tvegala prav nobena od sodelujočih ekip - naj bi bilo bodisi divjačina (te

je na Pohorju seveda v izobilju že od nekdaj), pohorska govedina (kar je seveda novodobni marketinški trik za promocijo "svoje" blagovne znamke) ali ovčetina; če že svinjina, naj bo prekajena in predvsem kot dodatek, ne pa kot osnova (prašiče so na Pohorju pridno gojili, a za uporabo zunaj zimskega časa kolčin so meso nasolili, prekajali in posušili). Stročnice, bodisi namočene, suhe ali sveže, naj zastopa fižol ali (nekoč vsakdanji, dandanes pa skoraj pozabljeni) bob. Žitarice so lahko ječmen, ajda, proso, pšenica ali pira, morda bi bila zanimiva tudi (za visokogorje dokaj primerne) rž. Zelenjava je lahko rumeno ali rdeče korenje, koleraba, zelje ali kaka druga kapusnica, por, peteršilj in še kaj, pa seveda čebula in česen ter krompir. Obvezna sestavina so tudi gozdni sadeži, predvsem gobe (pa ne tiste gojene, ampak nabrane v gozdu - po možnosti sveže, lahko tudi posušene), v majhni količini pa še brusnice, predvsem pri divjačinski osnovi. Potrebne je še nekaj maščobe - tradicija zahteva svinjsko mast, a gre tudi z oljem - sol, poper, od začimb in dišavnic obvezno majaron in kumina, po želji še timijan, lovor in morda kako divje zelišče (k divjačini na primer brinove jagode). Pa še voda ali juha in po možnosti jabolčnik ter za okrožitev po želji malce kisle smetane.

Na maščobi prepražimo sesekljano čebulo, dodamo meso in opravimo še to, zalijemo in postopoma dodajamo na primerne kose narezane preostale sestavine - kdaj natančno, je odvisno od tega, kako dolgo se morajo kuhati. Načeloma traja dušenje na prav slabem ognju vsaj dve uri. Na koncu dodamo še smetano in potresemo s seseklanim peteršiljem.



Šestčlansko komisijo gostincev, turističnih delavcev in (podpisane) predstavnik javnosti je vodil kuharski mojster Konrad Purgaj (v sredini). (Darinko Kores Jacks)

Gobe prinesle največ točk

Seveda pa pohorski pisker ne bi smel biti preveč podoben drugim znanim jedem. Paprika in paradižnik na primer nista zaželena dodatka, da ne bi vse skupaj preveč spominjalo na bograč ali golaž. Jed z jesprenjem in rjavim fižolom ter prevladujočo prekajeno svinjino bi bila bolj ričet z gobami kot pohorski pisker... Šestčlanska žirija, ki jo je vodil priznani kuharski mojster in učitelj na mariborski Srednji gostinski šoli Konrad Purgaj, sodeloval pa sem tudi podpisani, je na slepo ocenjevala okus, videz in izvirnost vsakega od vzorcev - seveda upoštevala skladnost s predstavami o tem, kaj in kakšen naj bi pohorski pisker sploh bil. Pregost ali predelek, preveč ali premalo mesnat, preveč podoben čemu drugemu, intenzivna prevlada katere od začimb ali njihova neuskkljenost... so bile lastnosti, ki so tekmovalcem odvzele največ točk. Po drugi strani jih je nekaj dodal blagi priokus po jabolčniku, še

več pa izdatna vsebnost svežih jurčkov in lisičk.

Da se subjektivni okusi članov žirije precej razlikujejo, seveda ne preseneča. Seštevek vseh pa je vendarle dal kar objektivno podobo - in vsi trije pokali so ostali na Pohorju. Tretje mesto je pripadlo Turističnemu društvu Šmartno na Pohorju (sam sem njihovemu in še enemu nenagrajenemu piskru prisodil največ točk), drugo Društvu naše Pohorje in prvo gostišču Veronika (sam sem oba prvonagrajena uvrstil tik pod vrh).

Prihodnje leto pa znova! In do takrat še nasvet neuspešnim tekmovalcem, ki se pridružajo, da so vendar združili vse predpisane sestavine, pa njihove jedi nikakor niso bile dovolj preprečljive: pa saj prav to je najpogostejša napaka! Pomemben je namreč uravnotežen in uravnotežen izbor - če zmečeš noter kar vse, kar ti pride pod roko, pa še kaj zraven, dobiš kvečjemu nekoliko boljše pomije. Pa čeprav pripravljene z obilico znanja in ljubezni...

15. julij 2009

Vir zgornjih člankov: Večerov arhiv