

# VODNIK, KUHARSKE BUKVE

Ljudje so poskušali uporabiti krompir na že poznane načine. Na današnjem avstrijskem Koroškem so ga najprej sprejeli kot rastlino, iz katere je moč skuhati žganje. Uporabljali so ga tudi kot surovino za živinsko krmo. Prva navodila v slovenskem jeziku za pripravo krompirja je izdal celovski okrožni urad leta 1788. Gre za postopek, kako po posebnih navodilih peči kruh iz krompirjeve moke. Leto kasneje je priporočila o načinih priprave krompirja zapisal slovenski razsvetljenski pisec Marko Pohlin. V knjigi Kmetam, za potrebo inu pomoč (1789) Pohlin hvali krompirjevo vsestransko uporabo.

Kuharske bukve so kot prva kuharska knjiga v slovenščini izšle leta 1799. »Iz nemškega jih je poslovenil« Valentin Vodnik. Vodnik je kuharske bukve prevedel po do sedaj še neznanem nemški predlogi, zato ne morem ugotoviti, koliko je jedila prilagajal slovenski kuhinji. V knjigi so le štiri recepti za uporabo krompirja, saj se je v slovenski kuhinji uveljavil šele v 19. stoletju.

V Kuharskih bukvah se v receptu št. 117 priporoča, da se ob nadevanemu puranu z ostrigami v omaki kot gostilo doda krompir. V receptu št. 161 ga priporoča kot prilogo ob željvem mesu v omaki. Recept št. 285 je ponudil nasvet za pripravo krompirja s sirom. Zadnji recept s krompirjem pod št. 286 pa govori o krompirjevih cmokih s kukmaki, ki jih priporoča kot dober nadev za pečeno gos.



117. Kapun, al purman s' auſtrigami nadevan.  
Dufhi ali dinstaj auſtrige, krompirja, telezhi ſekani perſnik, inu ſekane nebeſa v' frovim maſli; to predeni v' eno koso, perli ſhupe, de ſe povre, ofoli, daj diſhave, poſle puſti ohladiti. S' tim nadevaj kapuna, ga ſaſhi; potli denij v' eno veliko koso ſhepa, preſhute, telezhiſa, zhebula, lemon lupka, gvirza, ſelenja; deni kapuna notri, de ſe pozhali duſhi. Kader je rumen inu mehek, ga ven vsami, v' koso perli ſhupe, puſti polivko laimo vreti; kapuna deni v' drugo koso, naju prezedi polivko ſkusi ſito; poſtavi na ſherjavzo, de vre do dobrega. V' to polivko ſe ſnajo tudi auſtrige djaſti, al ſhe ſraven krompir.

161. Zhepinke, ali ſhildkrote v' polivki.  
Shabe ſkuhaj, otrſi, zheterti narasen deni, ſhupe od njeſ hrani. Eno koso obloſhi s' frovim maſlam, perdeni muſkat zveſta, lemon lupka, ſreſana peterſhila, enmalo zhebula, potreſi s' moko; notri deni shabe, od ſgoraj jeh tudi obloſhi s' takim, kakor ſi jeh ſpodaj podloſhi, pokrli, deni na ſherjavzo duſhit; zhes en zhaſ perli ſhupe od ſhab, grahove ſhupe, en koſarz vina, ſok od pol limone, puſti dalaj pokrite na ſherjavzi. Snaſti tudi perdjati krompirja, is lupi ſlezbene auſtrige, miſhelne, vratove od rakov, al ſmerzhike, kumare ſreſane. Kader pride zhaſ na ſkledo devati, raſtepi tri rumenake, notri med te dobro vmeſhaj en koſ froviga maſla, muſkatzveſta inu ſoka od lemon; poſle prezedi ſhupe od ſhab na letę rezhi, meſhaj v' eno mero, de ſe nevrtdi, imej od dalezh per ſherjavzi, de ſe ſkuha; deni shabe v' ſkledo, zhef vli ta frikaſe, potreſi s' lemon lupkam, inu pitazami oboje ſreſano.



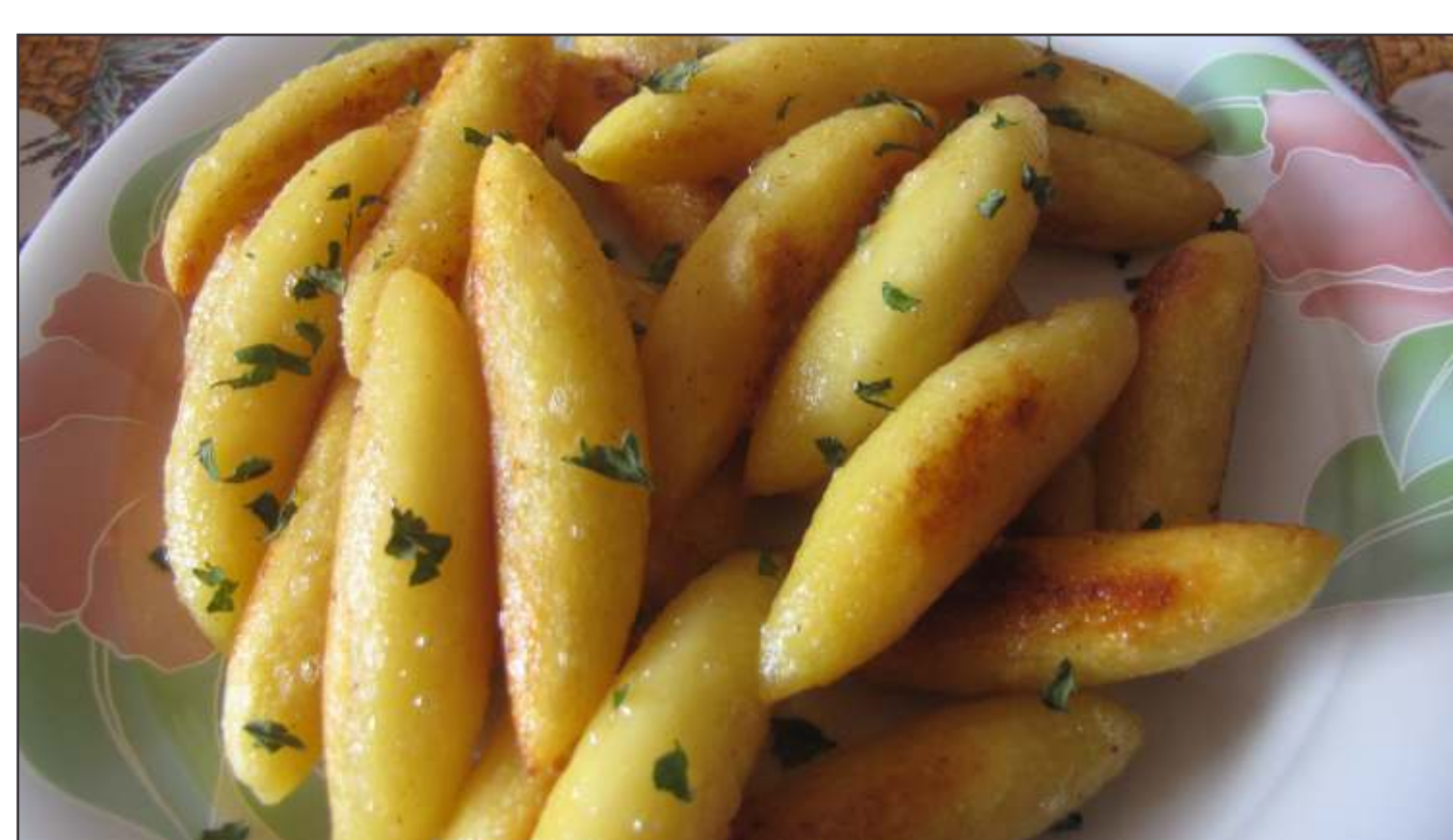
Valentin Vodnik

**285. Krompir s sirom**  
Krompir skučaj, olup, razreži, z rezanim zelenjem inu surovim maslom premešaj, župe en malo prilij, z ribanim sirom potresi, v peč postavi inu zarumeni.



Krompir s sirom

**286. Krompirjevi cmoki ali knedli**  
Srove ali pa posušene kukmake drobno razsekaj, zmešaj med rezpeštani krompir, prideni dišave inu jajca, zmešaj, delaj cmoke inu jih na mesni župi kuhaj. Ako bi rad velike knedle imel, moreš enmalo moke zraven prmesiti, ker se sicer razvale; majhni pa se brez moke skup derže. Taki cmoki v pečeno gos nadevani so prav dobri.



Krompirjevi svaljki



Ilustraciji iz Kuharskih bukev



**Vanja Forjanič-Rankel Tereza**

... Tereza je še dolgo zrla za vozom in čudno ji je bilo pri srcu. Da bi se razvedrila, je odvezala Murija, ki je le veselo skakal okoli nje in uganjal norčije. Nato si je optala koš in šla na njivo pobrat še nekaj vrst krompirja. Tudi Muri ji je hotel pomagati; z gobčkom je pobiral krompir in ga nosil k njenim nogam. Tereza se je nasmehnila. »O, ti moj kuža, ves krompir mi boš razgrizel. Pusti krompir!« Muri je obstal in vprašujoče zrl v njen obraz. Potem je pomigal z repom in sedel poleg koša. »Kako si ti pametna žival! Samo še govoriti ne znaš,« je rekla Tereza. Muri je zopet pomigal z repom, kot bi vse razumel. Zadnji koš krompirja je nesla, ko je ura odbila eno. »Zdaj bi bil pa že čas, da bi pripravila kosilo,« si je rekla. »Ravno ob pravem času sem končala.« ...

... Očistila je še solato, nato pa šla na vrt nabirat fižol. Spomnila se je, kako rad je Jožko jedel zabeljen fižol in krompir. Včasih je tako dolgo jedel, da je potem moral leči. Jutri mu bom skuhal fižol in krompir, tega v Ljubljani gotovo ne jedo. Tam sploh tako slabo jedo. Ni čudno, da so potem vsi tako grintavi,« je premišljala ...

... »Že prav, mama. Si nama pripravila kaj za pod zob?«  
»Seveda, pridita! Najprej se pa umijta, jaz bom medtem še zabelila.«  
Sedli so za mizo. Tereza se je prekrižala in molila, Jožko in Peter sta tiho mrmrala za njo. Jožko je jedel s tako slastjo, kot bi se bal, da bo zmanjkalo. S polnimi usti je govoril: »Mama, ti bi morala priti v Ljubljano, vsi študentje bi se hranili pri tebi. Potem ne bi hodili naokoli suhi in bleđi.« ...