



TI PA IMAŠ KROMPIR!

Krompirjevo popotovanje
skozi zgodovino in literaturo



Valentin Vodnik

Uganka

(leta 1796, prva slovenska uganka o krompirju)

Kter hočejo moje jabuka jest,
ni treba nikol jim mene otrest;
le deblu poderi,
pod mano poberi!

KNJIŽNICA
KNJIŽNICA VELENJE

Avtorica: Stanka Ledinek

Oblikovalec: Peter Groznik - Peč

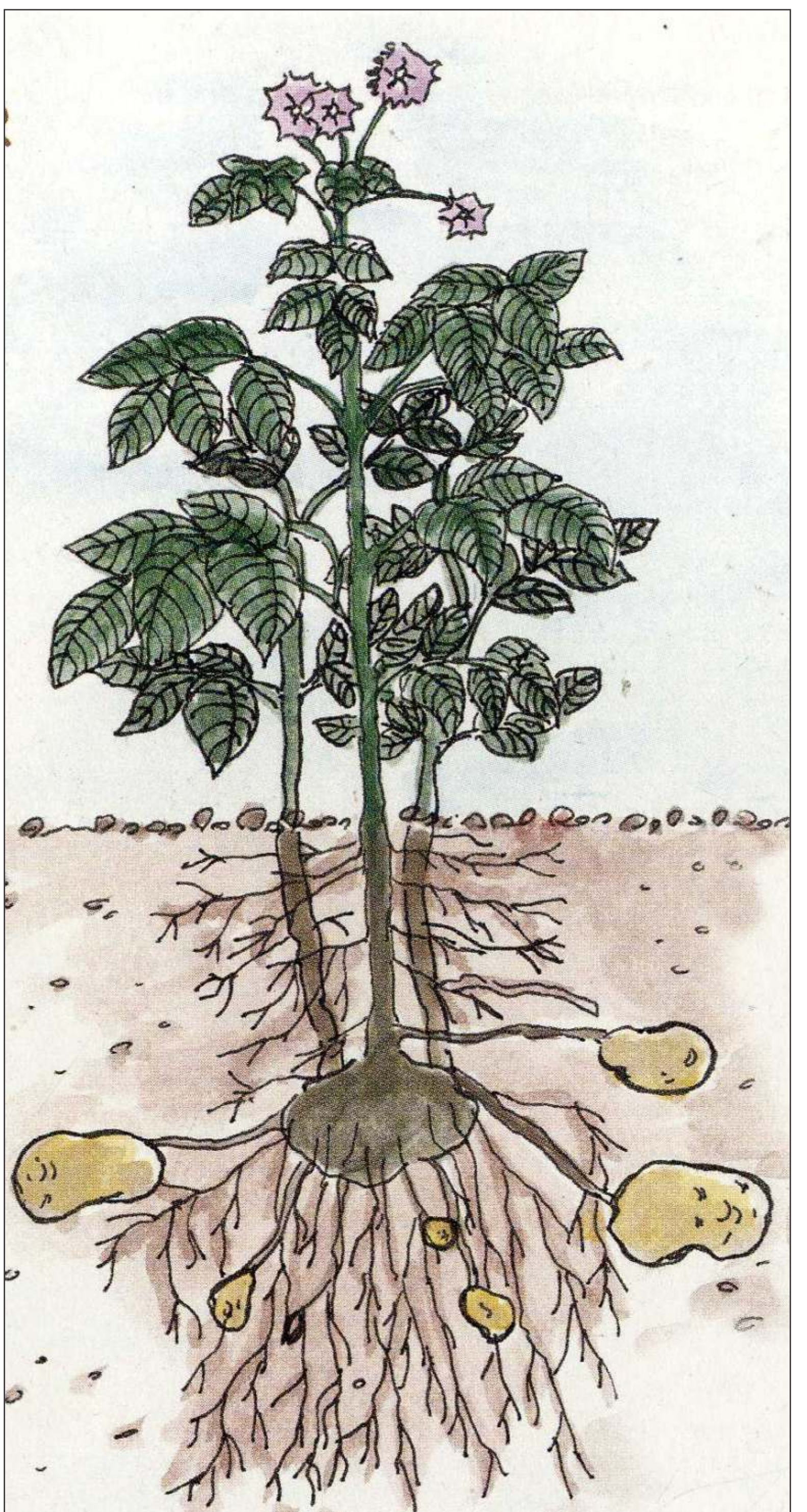
Fotografije: Alenka Seher, Renata Jožič, Zvone Aleš, Stanka Ledinek

KROMPIR

Krompir je trajna gomoljnica iz družine razhudnikovk, tako kot tudi paradižnik, paprika, jajčevci, feferoni, tobak ... Posebnost krompirja je ta, da so njegovi zeleni deli strupeni in lahko povzročajo obolenja, podobna črevesnemu katarju. Tudi v lupini gomoljev so v manjših količinah prisotni isti alkaloidi, zato je uživanje surovega krompirja škodljivo.

Rastlina je visoka 50 do 75 cm. Steblo je za prst debelo, na njemu so listi jajčaste oblike. Cvetovi so beli, rožnati ali vijolični. Pod zemljo ima krompirjeva rastlina vlaknate korenine s podzemnimi živicami, ki se razvijejo v gomolje. Užetni gomolji, ki so prilagojeni za kopičenje hranilnih snovi, so odebeljeni konci podzemnih stebel, ki jih prav tako imenujemo krompir. Zgodnje sorte krompirja cvetijo že maja, ostale julija in avgusta. Iz cveta nastane neužitna rumenkasto belo zelena jagoda, v kateri so semena. Razmnožuje se z gomolji. Na njih so brstiči, ki jih imenujemo tudi očesa, iz katerih požene več nadzemnih stebel.

V krompirju je kar 75 % vode. Vsebuje precej škroba, kakovostnih beljakovin, malo maščob, ogljikove hidrate ter celo jabolčno in mlečno kislino. Poleg tega vsebuje vitamine skupine B, vitamina A (poživlja) in F (kožni vitamin), precej vitamina C, bogat je tudi z rudninskimi snovmi.



Rastlina krompirja v prerezu



Paradižnik



Paprika



Feferoni



Jajčevci



Tobak



Njiva krompirja

Oskar Hudales

Zlati krompir. Pohorske pripovedke in pravljice

... Gozdni mož je dejal: »V hudo stisko si me spravil, da veš! Gozd grdo izsekavaš. Preveč grdo. Drevja je vedno manj in kje naj živim, če gozda ne bo več?«

»Res si siromak,« mu je pritrdil kmetič. »Ampak jaz sem tudi. Kako naj živim, če ne bom podiral drevja in prodajal lesa? Številno družino imam. Moram jo prehraniti in oblačiti. Njiv pa je premalo, da bi nas redile. In še tisto, kar rode, je kilavo.«

»Saj, saj!« je prikimal gozdni mož. »Ampak jaz bi ti pomagal, če hočeš. Zmeniva se! Glej, če mi sveto oblubiš, da vsako leto ne podreš več ko dvajset dreves, ti bo na njivi zrasel zlat krompir.«

Zmenila sta se. Tijek je obljubil, da ne bo posekal več ko dvajset dreves. Trdo so živeli na njegovi kmetiji tistih nekaj mesecev. Stradali so. Toda Tijek je vztrajal. Včasih je tudi podvomil v obljubo gozdnega moža. Prijelo ga je, da bi šel malo pobrskat po brazdah. Rad bi videl, če je krompir res zlat. A ni smel. Zelenemu gozdnemu možu je obljubil, da bo počakal dotlej, dokler krompir ne bo zrel.

Sončnega dne v zgodnji jeseni se je oglasilo iz gozda:

»Tijek, izkopli krompir!«

Vsi so ga šli kopat. Tijek, njegova žena in vsi njuni otroci. Celo mali Franček. Ker ni mogel vihteti motike, je grebel kar z ročicami. Vrskali so od veselja, kajti vsi krompirji so bili zlati. Le Franček je menil, da so zelo trdi in da jih bo mama težko skuhalo. Na glas so se mu smejali.

Zlati so postali tudi časi, ki jih je zdaj zaživela kmetičeva družina. Tijek je prodal del zlatega krompirja; ostanek je skrbno skril.

Namesto revne bajte si je sezidal razkošen grad. Nihče v njegovi družini ni bil več lačen. Tudi slabo oblečen ne. Tijek se je pogospodil in se je pogospodila njegova žena. Mladi gospodiči in gospodične so postali tudi prejšnji lačni, umazani in raztrgani pastirčki. O, zdaj jim ni bilo več treba prositi mame, naj jim skuha krompirja, da si utolijo lakoto. Zdaj so živeli sito življenje. V gradu so dan na dan pirovali, od jutra do večera. Sami in v družbi mnogih prijateljev. Teh so mahoma imeli na pretek, kajti prej, ko so bili siromašni, jim nihče ni bil prijatelj.

Tijek je dokupil tudi mnogo gozda. Tja je hodil na lov in se brezskrbno veselil sitega življenja. Kadar mu je zmanjkalo denarja, je odprodal nekaj zlatega krompirja in v grad se je spet vrnilo sladko življenje.

Kmetič-graščak ni več obdeloval zemlje. Kdo se bo le mučil s tako umazanim delom, prosim vas!

Leta so tekla. Kup zlatega krompirja je kopnel. Nekega dne ga je docela zmanjkalo.

Kaj pa zdaj?

Navadili so se lenarjenja in toplega udobja. Kmetič in vsi njegovi. Tijek se je na moč prestrašil prihodnosti.

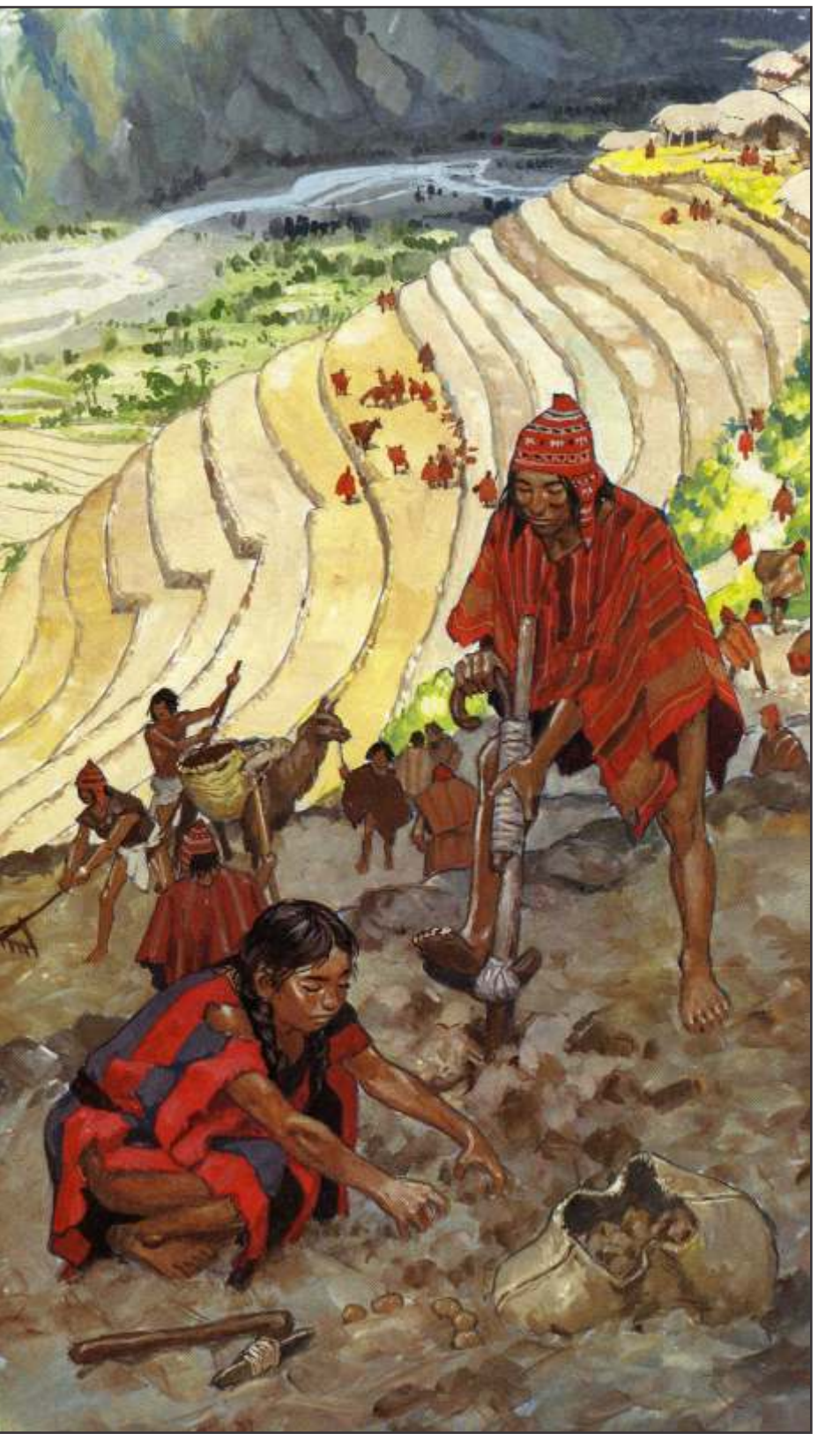
»Zlatega krompirja ni več,« je potarnal ženi. »Denarja tudi ne. Zdaj bomo spet rili po zemlji in stradali kot nekoč.« ...

PRADOMOVINA KROMPIRJA

Krompir prihaja iz Južne Amerike, kjer je samoraslo uspeval v predelih severnega Čila, Mehike in Peruja. Že tisočletja pred prihodom belcev so tamkajšnji prebivalci iskali in nabirali krompirjeve gomolje na širšem območju Andov. Legenda pravi, da so nekoč vrgli krompirjevo zel z gomolji vred na ogenj in prijetni vonj pečenih gomoljev jih je prepričal, da so jih pokusili. Od takrat naprej so začeli krompir gojiti v bližini bivališč, da jim je bil pri roki za redno uporabo.

Uporabljali so ga tudi v zdravilne namene (rane, zlomi, glavobol). Šamani so pripravljali celo strupe, ki so jih uporabljali za konice puščic pri lovu. Že tisočletja nazaj so varili pivo in žganje iz krompirja. Del pridelka so shranili in sicer na ta način, da so ga posušili na višinskemu vetru in soncu. Posušene gomolje so nato shranjevali za čase pomanjkanja. Vse te načine uporabe krompirja andsko prebivalstvo uporablja še danes.

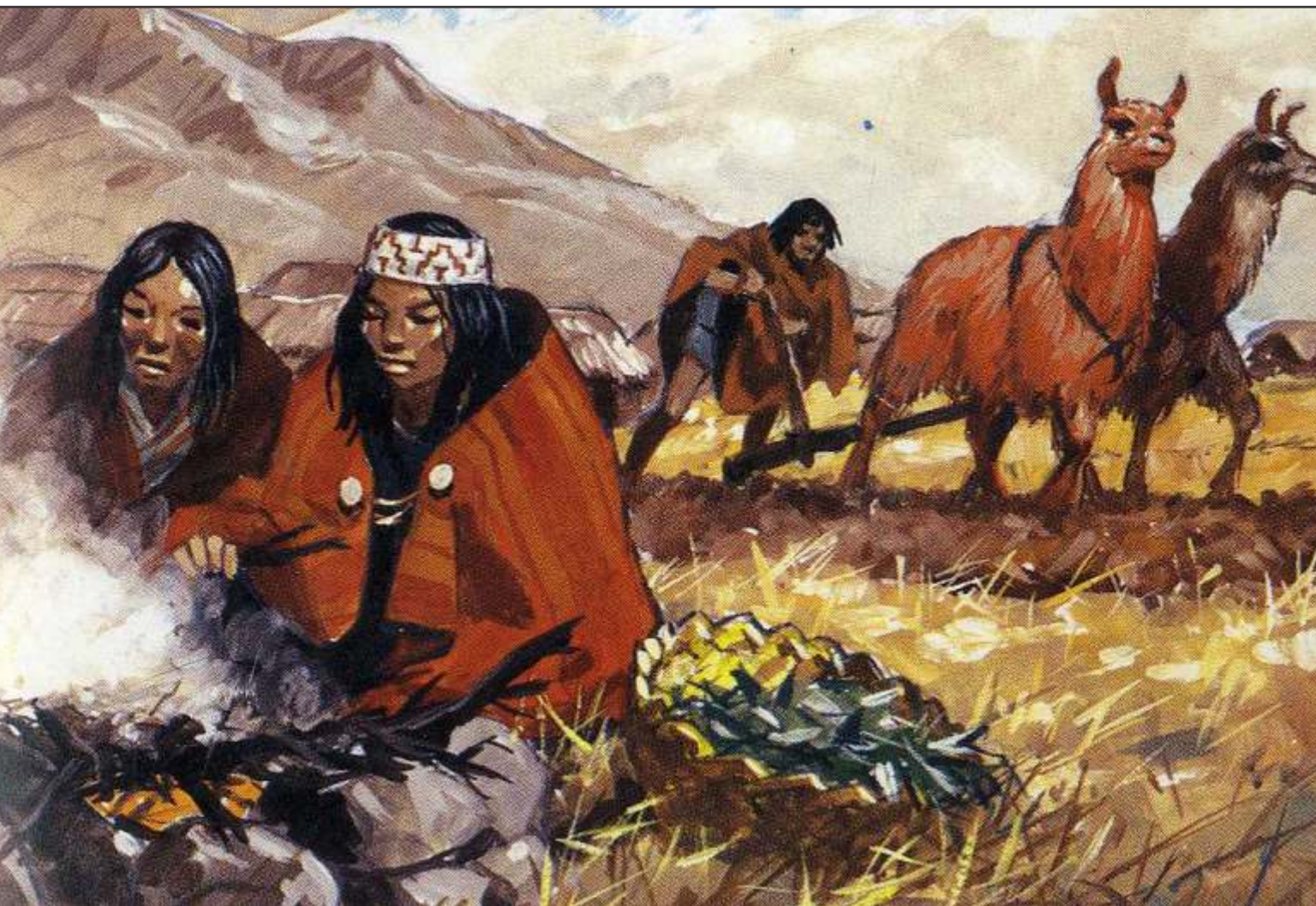
Indijanski staroselci so častili krompir kot sveto rastlino in mu v času sajenja in spravila izkazovali spoštovanje z obredi. Ko so v 16. stoletju v Novi svet prispeli španski osvajalci, je bil krompir pomembna rastlina inkovskega ljudstva, v Evropi pa še popolnoma neznan.



Ročno kmetovanje v Andih



Zemljevid Južne in Srednje Amerike iz časa odkrivanja novih svetov



Legenda govori o slučajnem odkritju krompirja



Pradomovina krompirja



Južnoameriška krompirjeva polja

Ljudska uganka

Veliko imam oči,
pa sem vendar slep;
pri vsakem očesu
mi zraste rep.



Ponudba na lokalni tržnici



Obdelovanje krompirjevih polj v Južni Ameriki

Marko Kravos
Krompir na srcu

Veliko poti si človek utre prek zgodovine,
veliko stvari se na tej poti zgodi,
veliko dela počne, kdor veliko vidi.

Zvezdam pogleda pod krilo, mikrobom v oči,
bogovce norca spremlja k višjim ciljem,
s plastiko se pokrije pred nemilim nebom.

Vse položaje ljubezni preizkusi, smešne in krute,
skroji si zastave vseh barv, žalne in zmagoslavne,
ob pravdi zbere domoljube, cincarje in kosobrine.

Vse te stvari so že v malem prstu zgodovine,
vzorne, velike. Pa od tega se svet ne vrti,
svet ima drugačne kroglične ležaje.

Pod zemljo, na skrito, rase krompir:
siv, brez duha in prave oblike
mozga vsakdanjo prst, čaka na svoj nastop.

Človek poklekne in ga izgrebe, v ognju
ga pozlati. In že se vanj naseli hrustljava slast
in nadzemska vonjava. V prgišču toplina.

Ah, domovina, rad bi ti rekel krompir.

Tone Kuntner
Ta krompir

V zemlji je rasel,
v zemlji dozorel
in kakor zemlja
je ta krompir.

Nima lepote
ta zemeljski sadež.
Vendar je užiten
in nepogrešljiv
med pridelki
vrtov in njiv.

A so prelepi
vrtovi in njive,
kadar na njih
krompir cveti.



Domačinka pri pripravi jedi

PRIHOD V EVROPO

V sredini 16. stoletja je krompir prispel v Španijo. Z njim so zasadili njive v okolici Seville. Iz Španije je krompir nadaljeval pot do papeževega dvora in osvojil Italijo, nato se je počasi razširil v druge evropske dežele.

Malo za Španci so krompir prinesli do svoje domovine tudi Angleži in ga razširili po britanskem dvoru ter Irski. Misijonarji so ga v 17. stoletju razširili v kolonije. Tako je našel pot v Indijo, od tod na Kitajsko in Japonsko ter v Avstralijo.

Ni se hitro uveljavil. Še v 17. stoletju so ga po vsej Evropi odsvetovali za človeško prehrano. Prepričani so bili, da škodi zdravju, gojili so ga kot redko in lepotno rastlino na grajskih in samostanskih vrtovih. Med nasprotniki krompirja so bili najglasnejši duhovniki, ki so trdili, da je krompir primitivna hrana. Ker raste pod zemljo, so ga povezovali s hudičem. Ljudsko vraževerje ga je tisti čas poimenovalo hudičev sad.

V 18. stoletju je v Evropi zaradi pogostih slabih žitnih letin zavladala lakota. Da bi preprečili pomanjkanje hrane, so evropski vladarji pričeli spodbujati pridelovanje in uživanje krompirja. Najprizadevnejši so bili francoski kralj Ludvik XVI., pruski kralj Friderik II. in avstrijska cesarica Marija Terezija. Postopoma so prepričali kmete, da so pričeli s pridelovanjem do takrat nepriljubljenega gomolja. Krompir je tako postal pomembna hrana ljudskih množic in dobil ime kruh ubogih.



Ludvik XVI.



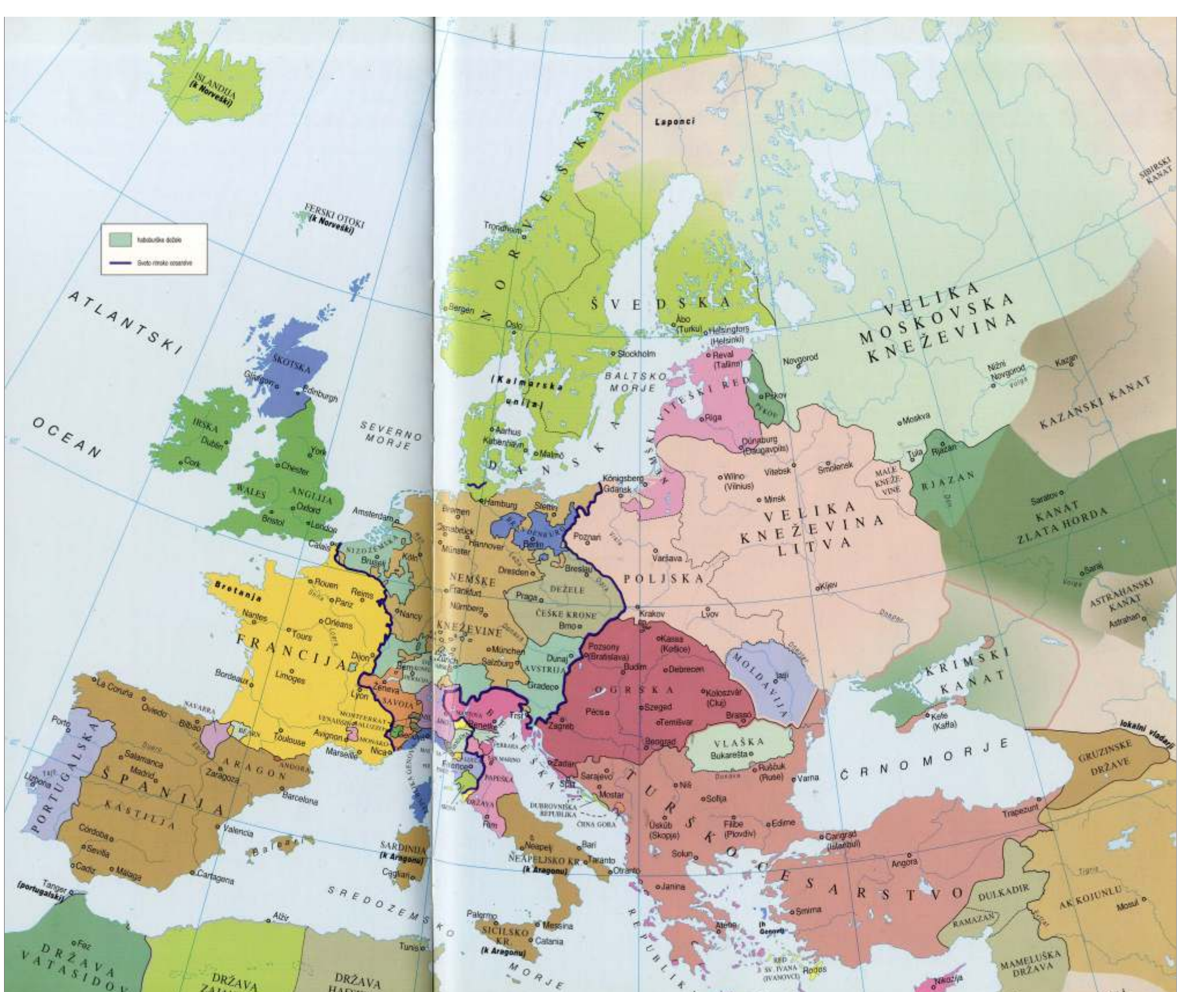
Friderik II.



Marija Terezija

Günter Grass Pločevinasti boben

... Tisto, ko je babica sedela pri žerjavici, v kateri se je pekel krompir, pa se je dogajalo v ponedeljek popoldne. Nedeljsko krilo se ji je v ponedeljek za eno plast približalo, tisti kos oblačila, ki se ji je v nedeljo grel na koži, pa ji je ob ponedeljkih strašno ponedeljkovsko žalostno padal z vrha kolkov navzdol. Požvižgavala je, ne da bi pri tem mislila na kakšno določeno pesem, in z leskovko bezala prvi pečeni krompirček iz pepela. Spravila ga je zadosi daleč od tlečega kupa plevela, da ga je lahko veter pihljal in hladil. Potlej je na pol zogleneli in skorjasto se smejoči gomolj nabolila na prikončeno vejico in si ga prinesla k ustom, ki niso več žvižgljala, temveč skoz na vetru osušene, razpokane ustnice spihala pepel in prst z oblične. Med pihanjem je moja stara mama zaprla oči. Ko je mislila, da se je že dovolj napihala, je drugo za drugim odprla očesi in s široko vsaksebi stoječimi, sicer pa brezhibnimi sekalci zagriznila v krompir, ampak pri priči spet razklenila čeljusti, pol krompirja, mokastega in še prevročega, da se je kadilo iz njega, podržala v odprti ustni duplini in se z izpahnjnimi očmi čez razširjene nosnice, skoz katere je vlekla vase dim in oktobrski zrak, zastrmela tja čez po njivi proti bližnjemu obzorju, ki so ga delili brzojavni drogovi, in proti pičli zgornji tretjini opekarniškega dimnika ...



Zemljevid Evrope v 16. stoletju



Krompir je Evropa najprej sprejela kot okrasno rastlino

KROMPIR PRIDE V SLOVENIJO

V Sloveniji se je krompir pojavil nekje v letih od 1730 do 1740, vendar v manjšem obsegu, uporabljali so ga le za živinsko krmo. V tem obdobju je še prevladovalo mnenje, da je uživanje krompirja škodljivo človeškemu zdravju. Prva priporočila oblasti glede saditve krompirja izvirajo iz dobe Karla VI., ki je leta 1740 določil, naj dobi vsaka hiša od svoje gosposke po šest krompirjev za seme.

Leta 1767 je cesarica Marija Terezija izdala Deželnemu glavarstvu v Ljubljani sklep o sajenju in gojenju krompirja. Sprva so bili uspehi slabi, a tudi Slovence je k uživanju krompirja prisilila lakota. K večji priljubljenosti krompirja je prispevala nova okusnejša vrsta krompirja ribničan, ki je prišla v Slovenijo iz hrvaškega primorja v prvi polovici 19. stoletja.

Ko se je trdno usidral v kmetijski predelavi ter v prehrani, ga je v letih 1845 do 1855 napadla krompirjeva plesen. Posledično manjši pridelek je povzročil pomanjkanje hrane. Kmetijski svetovalci so se trudili, da bi s pomočjo nasvetov pomagali kmetovalcem. Številne zapise najdemo v Kmetijskih in rokodelskih novicah iz leta 1845. Ob koncu 19. stoletja prične krompir ogrožati še koloradski hrošč. Po Evropi se je razširil z območja reke Colorado v Ameriki in postal eden najhujših škodljivcev krompirja.

Ob naraščajočem pridelovanju krompirja v 19. stoletju je naraščala tudi njegova uporaba v kuhinji. Postajal je vedno bolj priljubljena jed podeželskega in mestnega prebivalstva. Včasih je bil celo edina jed revnih kmečkih in delavskih družin.



Tudi v Sloveniji je našel svoj prostor pod soncem

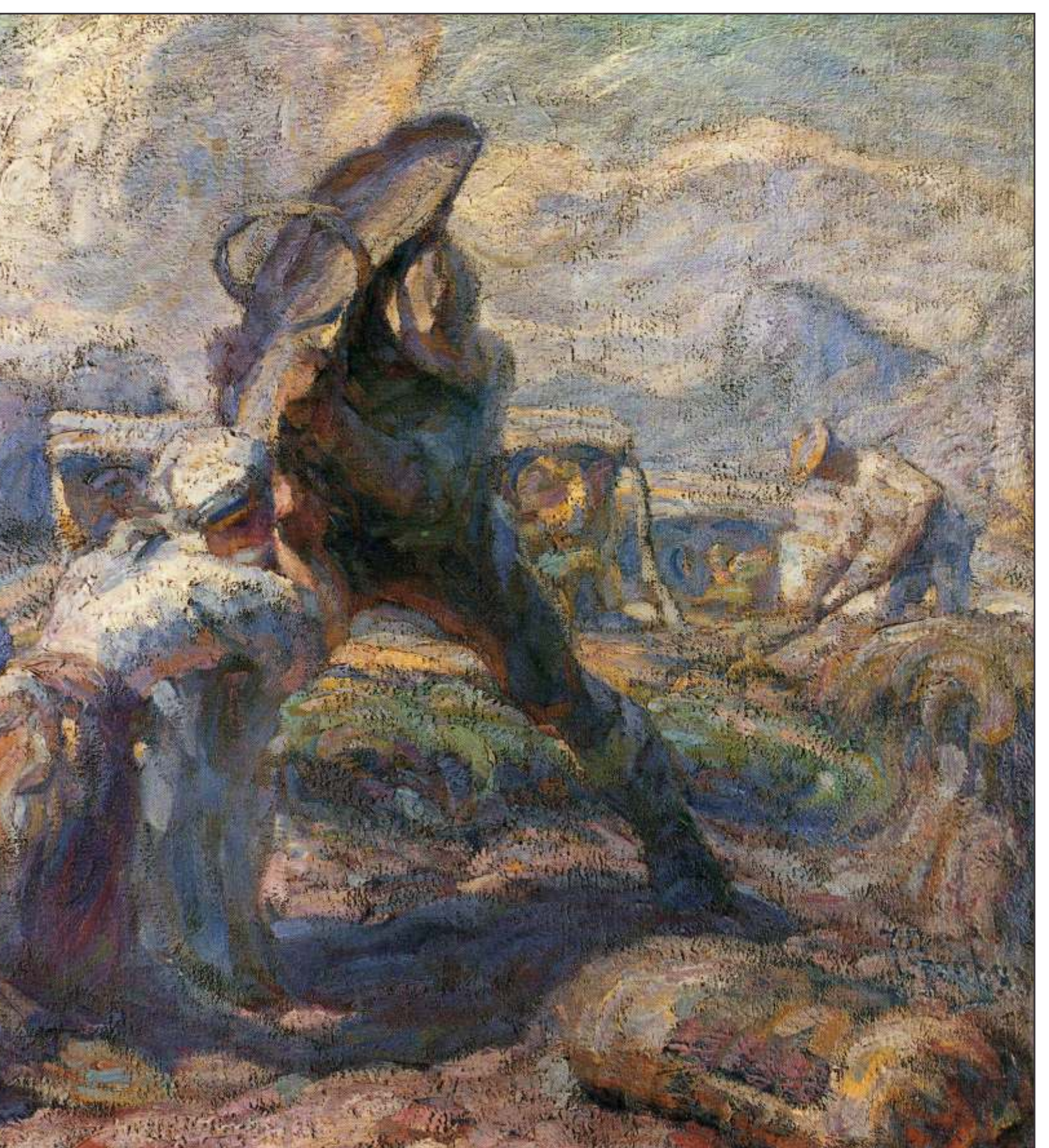
Pavle Zidar Krompir

I.
Ona sadi zdaj krompir
tam pod Stolom na jalovini,
večer je in še ga sadi,
svita se že in še je na njivi.

Čudna je v tihi, sivi
koži jutra,
v rokah ima koso
z rezilom iz mojih spominov.

V hipu naslutim, da sem njen
zadnji gomolj
in da pome prihaja,

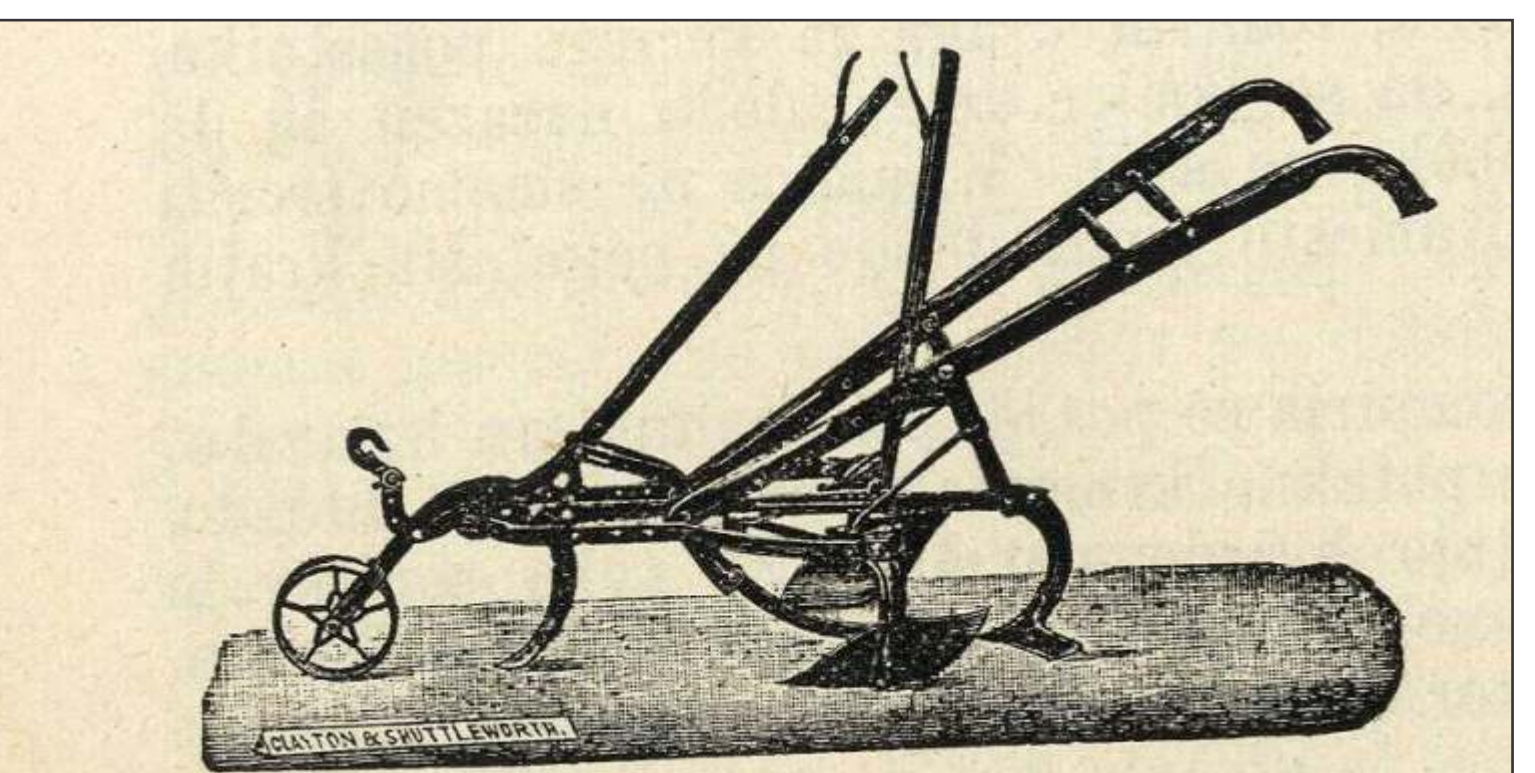
posadila me bo v tople
zemeljske nedri,
kjer vse spet nastaja.



Ivan Grohar: Krompir



Koloradski hrošč



Okopalnik za okopavanje in ogrebanje krompirja

France Bevk Pastirci

... Ferjanč je naložil grmado. Zakuril je spretno, kakor je le on znal. Njegov oče je bil oglar, to je tudi nekaj pomenilo. Plamenček vžigalice se je oprijel suhega listja, ogenj se je veselo pognal kvišku.

Pastirci so z nekam pobožnim občutkom gledali v plamene. Do ognja so čutili hvaležnost in ljubezen. Ob njem so jim potekali najlepši trenutki dneva. Poleti so ob njem vriskali in peli, skakali skozi rdeče jezike. Sedaj je bila že jesen, kmalu bo privil mraz. Takrat bodo od jutra do večera počepali ob žerjavici in si grel premrle roke.

Ogenj je naglo dogorel. Pastirci so pobrali iz malhe vsak svoj krompir. Ferjanč ga je zasul z žerjavico. Na vrhu je položil nekaj ogorkov, ki so goreli z drobnimi plamenčki in se kadili.

Pastirci so počenili. Bilo je še prezgodaj za kosilo, a so se jim ob goli misli na pečen krompir svetile oči ...

... Beloglavec se je prestopal z noge na nogo in se grizel v ustnice. Da se mu je kdaj uprl Lenart, to je že doživel. Jezilo in bolelo ga je, da se mu zdaj upira celo Blaže. Mikalo ga je, da bi ju s pestmi prisilil k poslušnosti. Toda bilo mu je, kakor da je iznenada izgubil vso moč. Odšel je proč. Sedel je in se naslonil na komolec. Opazoval ju je izpod čela.

Saj ni bilo prvikrat, da so prišli navzkriž. Le nikoli tako na tiho, brez besed in brez pretepa. Ferjanč se je vedno jasneje zavedal, da je storil nekaj grdega, nemoškega. To ga je že samo po sebi peklo in srdilo. A ta molk in ponašanje tovarišev, kakor da s prstom kažeta nanj.

Želel je, da bi ga poklicala. Pa nič. Sklenil je, da se jima sam od sebe ne bo približal. Toda nenadoma ga je zaščegetal v nosu duh po pečenem krompirju. Občutil je lakoto.

Kot maček se je priplazil k žerjavici in izgrebel krompir. Vzel je svojega, ga lomil, pihal in jedel. Jedla sta tudi Lenart in Blaže.

Ferjanč ju je naskrivaj pogledoval izpod čela. Hotel se je požvižgati nanju, a mu je nekaj grenkega vedno teže legalo na srce. Kolikor je pomnil, nikoli niso bili posebno dolgo sperti. Posebno Blaže se je naglo omehčal. Zdaj pa ni kazalo, da bosta kmalu pozabila. Čutil se je grozno osamljenega. Razmišljal je, kako bi ju zopet pridobil. Morda s kako oblubo.

»Jutri bomo pekli kostanj,« je zinil.

Blaže se ni zganil, prav, kakor da Ferjanč nobene ni rekel. Lenart je dvignil glavo. Nekatere stvari mu niso šle pregloboko k srcu. Tudi molk mu je že presedal.

»Kje ga boš dobil?« je vprašal.

»Boš že videl. Jutri.«

Lenartu so se zasvetile oči. Vsak dan krompir – bili so ga siti do ušes. Pečen kostanj je slaščica ...

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 celovški 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 neznani nemški predlogi, zato ne morem ugotoviti, koliko je jedila prilagajal slovenski kuhinji. V knjigi so le štirje 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 želvjem 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.

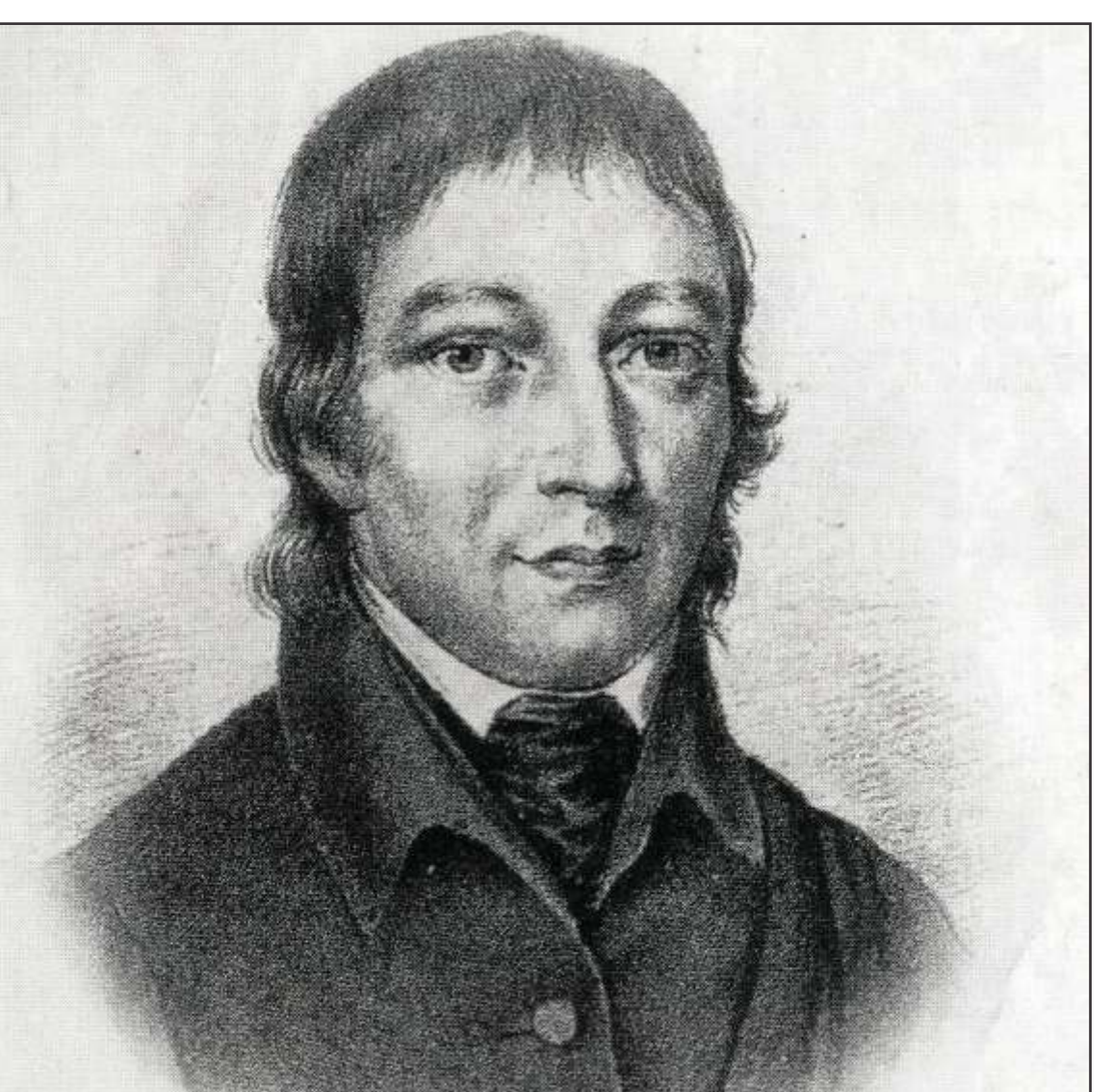


117. Kapun, al purman s' auſtrigami nadevan.

Dufhi ali diſtſaj auſtrige, krompirja, telezhji ſekani perſnik, inu ſekane nebeſa v' ſrovim maſli; to predeni v' eno koso, perli ſhupe, de ſe povre, oſoli, daj diſhave, poſle puſti ohladiti. S' tim nadevaj kapuna, ga ſaſhi; poſli deni v' eno veliko koso ſhepa, preſhute, telezhjiga, zhebula, lemon lupka, gvirza, ſelenja; deni kapuna notri, de ſe pozhali dufhi. Kader je rumen inu mehek, ga ven vsami, v' koso perli ſhupe, puſti polivko lamo vreti; kapuna deni v' drugo koso, naju prezdj polivko ſkusi ſito; poſtavi na ſherjavzo, de vre do dobrega. V' to polivko ſe ſnajo tudi auſtrige dſati, al ſhe ſraven krompir.

161. Zhepinka, ali ſhildkrote v' polivki.

Shabe ſkuhaj, otrebi, zheterti naraſen deni, ſhupe od nje hrani. Eno koso obloſhi s' ſrovim maſlam, perdeni muſkat zveſta, lemon lupka, ſreſaniga peterſhila, enmalo zhebula, poſreſfi s' moko; notri deni shabe, od ſgoraj jeh tudi obloſhi s' takim, kakor ſi jeh ſpodaj podloſhi, pokri, deni na ſherjavzo duſiti; zhes en zhaſ perli ſhupe od ſhab, grahove ſhupe, en koſar z vina, ſok od pol limone, puſti dalaj pokrite na ſherjavzi. Snaſti tudi perdjati krompirja, is lupin 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 prezdj ſhupe od ſhab na lete rezhi, meſhaj v' eno mero, de ſe neverti, imej od dalezh per ſherjavzi, de ſe ſkuha; deni shabe v' ſkledo, zheſ vli ta frikaſe, poſreſfi s' lemon lupkam, inu piſtazami oboje ſreſano.



Valentin Vodnik

285. Krompir s sirom

Krompir skuhaj, 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 Murijs, 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 skuhala 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 bledi.« ...

SPOMENIK, DRUŠTVO

V Sloveniji imamo društvo ljubiteljev krompirja, uradno poimenovanega Društvo za priznanje prženega krompirja kot samostojne jedi. Ustanovljeno je bilo 23. maja 2000, nastalo pa je iz hudomušne ideje na nekem sprejemu. Med drugimi dobrotami je imela zbrana družba za prilogo pražen krompir. Razvila se je debata o tem, kako je podcenjen v primerjavi z drugimi jedmi. Tako so prvi predsednik Jure Lenard, Aleks Leo Vest in ostala družba sklenili, da je treba temu narediti konec in v ta namen ustanoviti društvo, ki si bo prizadevalo povečati pražen krompir v glavno jed.

V začetku leta 2001 so začeli z vpisovanjem novih članov (udov) in doživeli presenetljivo velik vpis. Njihovo zbirališče je bila Gostilna pri Pavli, ki jih je sprejela za svoje in tudi sama postala članica društva. Prvi večji dogodek društva so organizirali jeseni leta 2001. V Mokronogu je potekal 1. Svetovni festival prženega krompirja. Uvedli so jedilnik, kjer je pražen krompir glavna jed, kot prilogo pa so imeli pečenega vola.

V Šenčurju so 25. maja 2008 odkrili prvi spomenik krompirju v Sloveniji. Za postavitev spomenika v čast cesarici Mariji Tereziji in krompirju je zaslužno zgoraj zapisano Društvo. Oblikoval ga je akademski kipar Janez Pirnat. Spomenik nas opominja, da smo Slovenci krompirjev narod. In po še danes živem izrazu »imeti krompir« bi to pomenilo, da imamo srečo.



Spomenik v čast krompirju in cesarici Mariji Tereziji



Obvestilo in vabilo na vsakoletni festival

HIMNA DRUŠTVA
glasba: Mojmir Sepe
besedilo: Dušan Velkaverh

Pražen krompir

Sladko je vince
in hladen je pir,
toda najboljši je
pražen krompir.
To ni ne maslo,
ne sadje ne sir,
to je, prijatelji,
pražen krompir.

Vseh sort jedače
bolezni so vir,
nam trdno zdravje da
pražen krompir.
Tu smo se zbrali
in našli svoj mir
zdaj, ko nas združil je
pražen krompir.



Praženje krompirja



Mmmmm, diši ...



Dober tek!

Josip Jurčič

Kako je Kotarjev Peter pokoro delal, ker je krompir kradel

... Jesti so vojaki pač večidel zmerom imeli, ali le mesa in nič kot mesa. Mesa se pa človek, če mora le samega in samega jesti, strašno naveliča. Kaj bi bili vojaki dali za malo domačega zelja ali za malo krompirja! Ali ni ga bilo in le redkokje se je kaj dobilo poleg navadne mesne menaže.

V tisti kompaniji, kakor je bil naš Kotarjev Peter, bil je tudi neki študent, katerega so vojaki posebno radi imeli, ker jim je znal lepe reči pripovedovati; ni bil zarad svojega višjega izobraženja nič ošaben, a poleg tega zmerom dobre volje pa pogumen, dasi sicer bolj šibak in nemočan po telesu. Če je le kdo znal si kaj po strani pridobiti, bil je ta študent tisti.

Tako je tudi neki večer imel krompir, in sicer še več, nego ga je sam zase potreboval, pa je skrivaj poklical dva tovariša, med tema Kotarjevega Petra, katerega je posebno rad imel. Delil je ž njima pečen krompir. Dišalo jim je kakor najboljša pustna klobasa ali najslastnejša svatovska pečenka. Ali študent je dejal: »Davi sem bil šel jaz na turško njivo krompirja kopat, jutri ga pojdeš pa ti, Peter, pojutrnjem pa tale, potlej pa zopet jaz, če bomo še kaj dalje tukaj ležali in prežali.«

Rekši to, jima je začel razkladati, da je našel komaj dobro četrť ure od tod proč nekoliko v skalovju njivo, kjer je še nekaj krompirja, ter ga je že dvakrat nakradel si. Najde se lahko, pravi, tod in tod se mora iti, to seveda, paziti se mora nekoliko tudi, da bi kje kak Turek »pucalk« izza kake skale ali izza kakovega grma. Kdo pojde jutri?

»Jaz pojdem,« reče Peter pogumno. Kajti, če si upa ta mali, suhi študent, moralo bi njega sram biti, ko bi si ne. In res, drugo jutro navsezgodaj Peter vstane s trdega ležišča na goli zemlji, kjer so spali vsi vojaki, ker hiš ni bilo nikakih blizu, ter vzame pot pod noge in se splazi od drugih vojakov proč na krompirjevo kradnjo.

Puške ni bil s seboj vzel, in sicer s tem premislekom ne, da bode laže – bežal, ako bode treba, t. j. če se kakov Turek pokaže. Samo bajonet je imel ob boku pri sebi.

Komaj se je bil dan naredil. Megla je ležala na zemlji tako, da se ni daleč videlo. To se je Petru še ugodno zdelo, ker v tej megli mu je bilo treba le trikrat dobro poskočiti, pa ga sovražnik že več videl ne bi, ko bi prišel.

Pot mu je bil študent natanko popisal, tako da je res kmalu našel njivo s krompirjem. Večinoma je bil krompir že izkopan, a tu in tam je bila vendar še marsikatera polna neizkopana brajda. Dobro je bilo, vsaj to. Peter se okoli in okoli ozre, da li ne pride kaka turška duša. Ko je vse tiho, izvleče ruto iz žepa, zveže jo v culico in z golo roko razkopava zemljo ter pobira krompir v culico. Ko si nabere dovolj, korači še nekoliko navzgor in navzdol po njivi, da bi ogledal in preračunal, koliko je še daru božjega na vsej njivi za druge krati, če bodo še tukaj blizu ostali. Zadovoljen s tem, kar po njivi vidi, hoče tedaj vrniti se in glavo vzdigne.

Prestraši se tako, da ga po vseh udih zazebe. Ker je namreč po njivi hodil in v tla gledal ter se nekatere krati obrnil, ni zdaj več vedel, od katere strani je prišel, kje je jug, kje sever ...

ZDRAVILNOST

Zaradi bogate vsebnosti vitaminov in mineralov je krompir cenjen tudi kot zdravilna rastlina. Po njegovi zaslugi je v Evropi skoraj izginila množična bolezen skorbut. Ko je postal hrana ljudstva, je ta bolezen, ki jo povzroča pomanjkanje vitamina C, občutno nazadovala. Dandanes ravno s krompirjem pridobimo največ tega vitamina. Skoraj vsa zelenjava ga sicer vsebuje, vendar ga s kuhanjem skoraj popolnoma uničimo. Pri krompirju pa se ohrani. Pri toplotni obdelavi se sicer vitamin C zmanjša na polovico, kljub temu pa ostanek vitamina zadošča za naše potrebe.

Če pijemo krompirjev sok iz surovega krompirja, bomo znatno ublažili bolečine v želodcu.

Neslan krompirjev pire vsrka odvečno želodčno kislino in jo odvaja.

Dobro se obnese tudi pri zdravljenju kroničnega zaprtja, povezanega s krči. Zjutraj pečen krompir s kavo, čez dan krompirjeve jedi v kašasti obliki. Najpozneje tretji dan se prebava uredi.

Velike količine kalija v krompirju pospešujejo izločanje vode, zato je blagodejen opešanemu srcu, ki mnogokrat povzroča otekanje.

Pri redilni kuri dodajamo krompirjevim jedem več masla ali smetane in tako na okusen način dodamo kalorije.

Rezine surovega krompirja so hladen obkladek, ki pomagajo zmanjšati visoko temperaturo ali glavobol.

Pri ozeblinah pomaga skuhan, topel in zmečkan krompir.

Opeklino zdravimo s presnim nastrganim krompirjem.



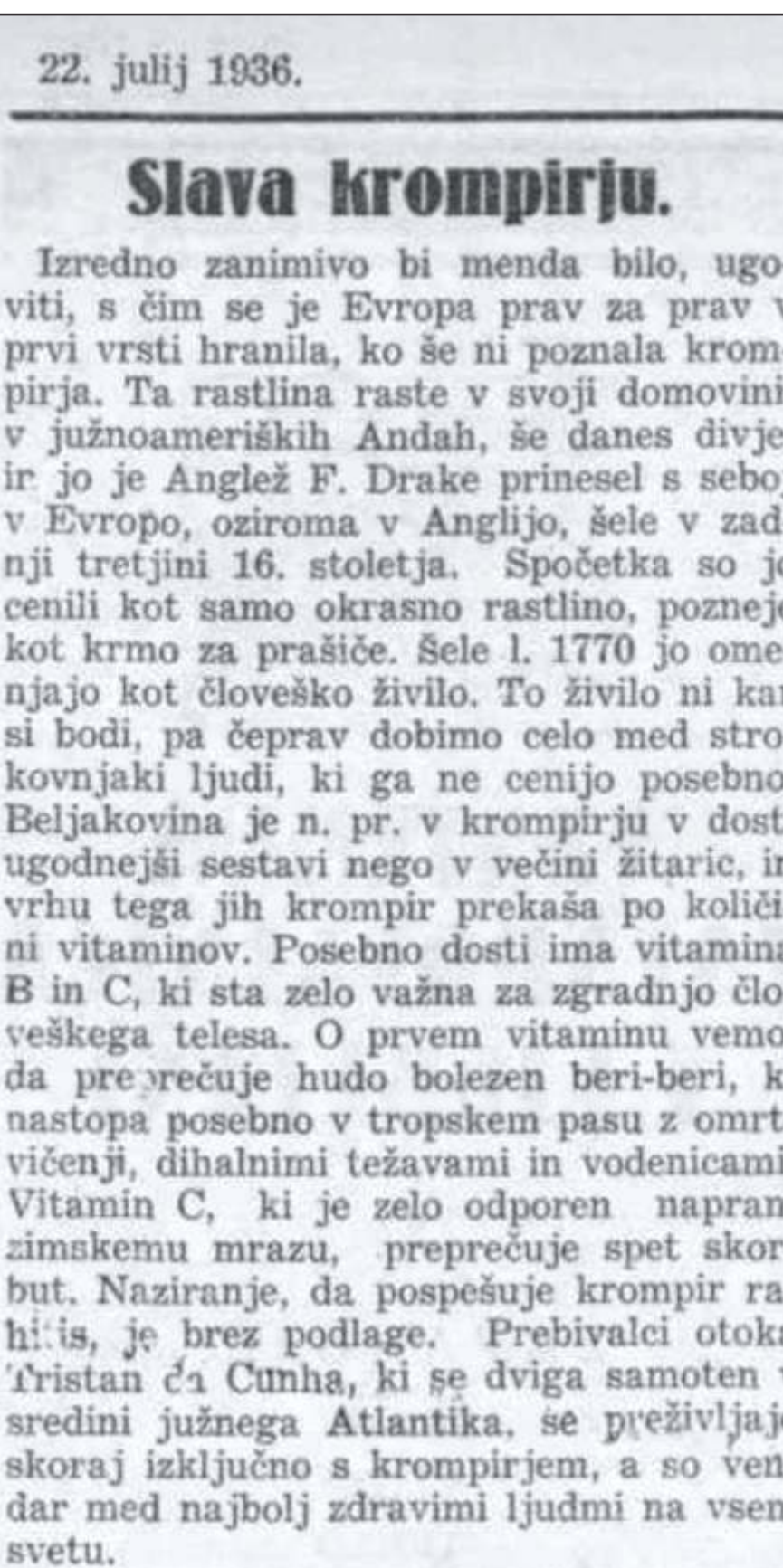
Vsestransko uporaben gomolj



Krompirjev sok



Rezine surovega krompirja



Slovenski gospodar, 22. 7. 1936

Pavle Zidar Krompir

VII.

To niso sanje, da sadi
krompir
da je sredi prašne zemlje bosa
in da je nad njo žareč večer,

iz katerega izletavajo
čebele naproti,
drobne, črne, živčne pike ...
V bradi na panju potem
zapojo.

Ali slišim
njihov šum dišeči?
Vidim njo, naslonjeno na
motiko,

ko se nasmiha, kakor vse
ženske,
zame nevidni,
a zanjo vidni sreči?

Anekdota

Človeku, ki se je nenehno
bahal samo s svojimi predniki
in njihovimi deli, je Swift dejal:
"Spominjate me na krompir!"
"Na krompir?" se je začudil
ogovorjeni.
"Tako je! Tudi pri krompirju je
vse, kar je najboljše, pod
zemljo."

Ciril Kosmač Tantadruj

... Še preden sta se prerinila do Lokovčena, ki je prodajal kravje zvonce, sta trčila na Rusepatacisa. To je bil star, dolg in zelo koščen Furlan. Skoraj trideset let je služil za hlapca pri skopem kmetu, kjer so baje jedli samo repo in krompir. Furlan je že takrat, če so ga vprašali, kako je, samo zmignil z rameni in mračno prhnil: »Pha! Raus e patacis!« In ker je vedel, da ljudje ne razumejo furlansko, je takoj povedal tudi po slovensko: »Repa in krompir!« Mož ni bil nikdar preveč bistre pameti, toda zakaj se mu je zares zmešalo, ni nihče vedel. Nekega večera je kar na lepem pobesnel. Vrgel je z mize velikansko lončeno skledo repe in krompirja ter začel divje skakati, kakor bi pobijal zmaja. Zgrabili so ga, ga polili z mrzlo vodo in ga zaprli v hram. naslednje jutro mi je gospodar rekel, naj poveže culo in gre od hiše. Rusepatacis je šel v hlev, kjer je imel svoj brlog, a ni povezal cule, temveč je poiskal sekuro in začel pobijati krave in konje. Zaslišali so čudno mukanje in rezgetanje, a ko so pritekli v hlev, je bilo že skoraj vse mrtvo. Gospodar je zakričal, kakor bi mu hoteli odsekati glavo, se zgrudil na kolena in z vzdignjenimi rokami prosil hlapca, naj se ga usmili. Rusepatacis se je zaničljivo nasmehnil in odložil sekuro. Tedaj so ga zgrabili in ga nečloveško pretepli, potem pa so ga izročili orožnikom, ki so ga odgnali. Toda Rusepatacis je orožnikom in kasneje sodnikom na vsa vprašanja odgovarjal samo z zaničljivim prhanjem: »Pha! Raus e patacis, repa in krompir!« Sklenili so, da imajo opravka s ponorelim človekom, zato so ga nekaj časa držali v ječi, ko pa so zdravniki rekli, da ni nevaren, so ga poslali v domačo občino. Toda Rusepatacis ni zdržal v ravni Furlaniji. Uhajal je in se zmeraj pritepel nazaj na Tolminsko. Bil je miren, prav nič nevaren. Samo če je kdo postavil predenj repo in krompir, je pobesnel. Govoril je zelo malo. Navadno je nad vsako stvarjo samo zamahnil z roko in zaničljivo prhnil:

»Pha! Raus e patacis, repa in krompir!«

Tantadruj se je tudi njega razveselil. Skočil je predenj in mu hitro povedal, da je zdaj našel pravo.

»Pha! Raus e patacis, repa in krompir!« je prhnil Furlan.

»Tantadruj, ni repa in krompir!« se je užaljeno uprl norček. »To bo - - Ne!« je sunkovito odkimal in si spet položil roko na usta, da ne bi izdal svoje skrivnosti. »Župniku moram prej povedati!«

»Pha! Raus e patacis, repa in krompir!«

»Ti si nor!« je zagrmel vanj Luka, ki ga je do zdaj samo grdo gledal.

»Pha! Raus e patacis, repa in krompir!«

»Mir!« je zagrmel Luka. »Midva greva po zvonce pa božorno-boserna!«

»Pha! Raus e patacis, repa in krompir!« je še bolj zaničljivo prhnil Furlan, a vendar je šel z njima ...

KAKŠEN KROMPIR IMAŠ PA NAJRAJE?



Krompirja je sama vlaga: prvo v zemlji, nato v kleti in na koncu v vodi.

Kadar krompir pozebe, je treba zanj pripraviti še en predal.

Če se krompir na cvetni teden sadi, potem zmirom cvete.

Amerikanski denar je kakor krompir, samo za eno leto.

Najbolj neumen kmet ima najdebelejši krompir.

Krompir je pregnal lakoto iz Evrope.

Brez krompirja ni kosila.

Imeti krompir.

Pavle Zidar Krompir

XII.
Zdaj krompir že dozoreva,
a zaliv svetega Jerneja
pa preplavlja plima ...
Sedim na obali in poslušam

- prisluškujem tišini,
ki je kot zatega pasu,
vsa ožja in ožja,
razrahljan sem od miru,

misli svoje sejem
na blizu in na daleč ...
O Itaka rodna,

moja Istra mrčava,
po tebi toliko ženskih
skrivnosti tava, tava!

Prežihov Voranc Samorastniki

... Odkar je živel Dihurski rod, je gorela tudi želja, priti do njive, ki bi rodila krompir. Že stari Dihur je nekoč na tujem svetu napravil novino za rž in krompir. Toda po nekaj letih, ko je bila zemlja očiščena in je pričela roditi, je posestnik sam pridržal novino. Sedanji Dihur je upal, da mu bo sosed odstopil suhi rob nad njegovo mlakužo. Na tihem je svet preiskal in našel, da je kakor nalašč za krompir, da je suh, peščen in globok. Toda sosed mu ga ni hotel prodati.

Vlažne Dihurjeve njive niso bile za krompir. Po navadi je gnil že v zemlji ali pa je bil piškav in drobnicač ter imel zoprn okus. Leto za letom so Dihurjevi upali na obilno krompirjevo letino. Poskušali so na vse načine. Prebirali so semenje, ga sadili zgodaj spomladi ali pa šele, ko so ga v dolini že grebali, mu gnojili ali pa ga sejali v jalovo zemljo. Uspeh je bil vedno isti.

Otroke je pestil večni strah, kdaj bodo zadnjikrat videli krompir v oblicah na mizi. Po navadi ga je zmanjkalo že pred pustom. Dihur je ostanek o pravem času skril za seme, otrokom pa je lagal:

»Zmanjkalo ga je! – Prihodnje leto pa ga ne bo, sejali ga bomo na 'bradavici' ...«

Kopanje krompirja je bilo pri Dihurjevih eno najbolj svečanih opravil. Da bi sadežev ne poškodovali z motiko, so rili goloč po zemlji in kakor krti plezali po kolenih za njimi.

Otroci so komaj shodili in že so se koritali po brazdah ter strahoma vrtali za krompirjem. Kadar so naleteli na posebno velik sad, so zagnali krik:

»Krompir, krompir ...«

Dihur je vpil:

»Pazite, da ga ne ranite!« ...