

IMAMO PA KROMPIR

Res imamo krompir/srečo, da se je na UTŽO oblikovala skupina K(r)uharije, ki ohranja in pripravlja tradicionalne in prepoznavne jedi našega območja.

Na decembrskem srečanju smo pripravile okusne preproste krompirjeve jedi: **belo polento, krompirjeve njoke, ocvrtke, krokete in njoke s čjšpami.**

Iz krompirja lahko pripravimo številne okusne jedi.

Mi smo pripravile belo polento z govejim golažem, jetranco v omaki in popečeno na masti.

Krompirjeve njoke in ocvrtke kot prilogo govejemu golažu. Krokete kot samostojno jed. Za zaključek pa še sladica: čjšpovi njoki z zabelo iz masla in drobtin ter posuti s sladkorjem.

Kot pravi že stari slovenski pregovor, si težko predstavljamo kosilo brez krompirja, a temu ni bilo vedno tako. Ob njegovem prihodu na staro celino ga namreč ljudje niso sprejeli odprtih rok. Prve gomolje, vzgojene na evropskih tleh, ki so jih iz Južne Amerike v 16. stoletju prinesli Španci, so tedaj imenovali celo vražja zel. Kasneje pa so se ga prijela še imena, kot so zemeljsko jabolko, zemeljska hruška in kruh ubogih.

Danes je krompir četrta najpomembnejša kulturna rastlina po količini pridelane hrane na svetu ter predstavlja bistveno sestavino številnih kuhinj.

Zasluge za tolikšno razširjenost krompirja v naših krajih gre pripisati cesarici Mariji Tereziji, ki je v 18. stoletju uvedla obvezno sajenje krompirja in s tem pripomogla k izkoreninjanju lakote na Slovenskem. Danes krompir pripravljamo na najrazličnejše načine, je nepogrešljiva priloga glavnim jedem ali pa samostojna jed, poznamo pa ga tudi v obliki priljubljenih prigrizkov in celo sladic.

Med najrazličnejših oblikami pa častno mesto pripada obveznemu spremljevalcu nedeljskih kosil – praženemu oz. tenstanemu krompirju.

Spoznale smo se tudi z različnimi tipi krompirja:

- mokasti tip za pripravo pirejev, cmokov, juh, enolončnic: pire krompir, polpeti iz krompirja in pora, mlečna krompirjeva juha, krompirjeva juha z lisičkami, porova juha s krompirjem
- srednje trdi tip za krompir v oblicah, pomfrit: kuhan krompir v oblicah, pomfrit, kuhan krompir, hobotnica s krompirjem
- trdi tip za pripravo pečenega krompirja in solat: pečen krompir v pečici, mlad pečen krompir, krompirjev souffle s sirom, pražen krompir, krompirjeva zloženska s čebulo

S krompirjem pa so povezani tudi nekateri pregovori:

- Neumen kmet ima najdebelejši krompir.
- Kdor ima srečo, pravimo, da ima krompir.
- Brez krompirja ni kosila.

Naši preizkušeni recepti so v prilogi.

Poskusite tudi vi, zagotovo boste imeli tudi vi »krompir«.

Nevenka Tomšič