**TELEČJA OBARA Z GRESOVIMI ŽLIČNIKI**

**Sestavine:**

Obara: 40 dag telečjih pleč

2 korenčka

malo zelene

peteršilj s korenino in listi

1 čebula

lovorjev list

majaron

2 žlici moke

maščoba

sol

poper

Gresovi žličniki: 1 debelo jajce, 120 g pšeničnega zdroba

**Postopek priprave**

Meso in zelenjavo nareži na male koščke. Na olju prepraži čebulo, dodaj meso in zelenjavo in zalij z vodo. Začini in kuhaj približno eno uro. Proti koncu jedi dodaj žličnike. Pripravimo jih medtem, kose obara kuha. Maščobi dodamo stepeno jajce in nato zdrob. Iz dobljene zmesi z žličko oblikujemo žličnike, ki jih kuhamo 20-30 minut. Med kuho žličniki zelo narastejo, zato so narejeni s kavno žličko dovolj veliki.

Opis jedi: Telečja obara je krepčilna enolončnica, ki pogreje dušo in telo. Naši predniki so jo jedli ob prazničnih dneh, saj meso v starih časih ni bilo pogosto na mizi. Pripravimo jo lahko kot glavno jed ali pa kot prilogo k žgancem.

Sestavine so se našle na vrtovih naših babic, a je njihov izvor različen.

Ime korenje izvira iz grške besede "karoton". Iz tega lahko sklepamo, da so ga poznali že Stari Grki. Rdeče, vijolično in oranžno korenje so bile edine kultivirane sorte v 15. in 16. stoletju.

Zelena prav tako izvira iz Sredozemlja.

France Kralj v svojem zapisu Venec pripovedk izvor peteršilja razlaga takole: »Pred tisoč leti ali pa še prej sta živela brat in sestra. Deček se je imenoval Peter, deklica pa Šilja. Lepa je bratska mejsebojna ljubezen, a ta dva je nista poznala. Večni prepir, večno pretepanje je bilo mej njima. To ni bilo pa povšeči nekemu čarovniku, ki je bil v tistem kraju. Hoče ju torej zjediniti. Ko sta se nekega dne na vrtu zopet kregala in pretepala, prileti po zraku čarovnik in jima pravi: ,,Ker se nečeta prostovoljno ljubiti, kakor se spodobi bratu in sestri, bosta prisiljeno združena." In spremeni dečka v koren in deklico v perje. Dečka posadi v zemljo in iz zemlje požene zeleno perje, ki je bila deklica. Da jima tudi skupno ime: peteršilj. Tako sem jaz izvor peteršilja, sedaj pa vi povejte svojo misel, dragi čitatelji, da se zjedinimo.«

Nekateri raziskovalci verjamejo, da se je čebula najprej pojavila v Srednji Aziji, Jugozahodni Aziji in Sredozemlju.

Lovor izvira iz Sredozemlja in ima bogato zgodovino. [Starogrški](https://sl.wikipedia.org/wiki/Stara_Gr%C4%8Dija) mit pripoveduje, da je bog [Apolon](https://sl.wikipedia.org/wiki/Apolon) z ljubezenskimi željami zasledoval [nimfo](https://sl.wikipedia.org/wiki/Nimfa) [Dafne](https://sl.wikipedia.org/wiki/Dafne). Ko mu ni mogla več uiti, je poklicala na pomoč samega [Zevsa](https://sl.wikipedia.org/wiki/Zevs). Ta jo je spremenil v lovorjev grm. Lovor je od tedaj posvečen Apolonu. Z lovorjem so krasili njegove templje, njemu v čast so sadili nasade lovorja in svečenica [Pitija](https://sl.wikipedia.org/wiki/Pitija) v [delfskem](https://sl.wikipedia.org/wiki/Delfi) svetišču je žvečila lovorjeve liste. Lovor je postal znamenje zmage in ustvarjalne sile. Vence iz lovorja so nosili [rimski cesarji](https://sl.wikipedia.org/wiki/Rimski_cesar), z njimi so in še slavimo zmagovalce, športnike, ustvarjalce ...

Po načinu proizvodnje ločimo morsko, kameno in evaporirano sol. Morsko pridobivajo z naravno kristalizacijo v solnih bazenih, kameno pa s predelavo solne rude. Njun izvor pa je pravzaprav enak, saj so podzemna nahajališča ostanki prazgodovinskih morij, ki so pod vplivom sonca in vetra izhlapela. Sol se je pri tem izločila in milijone let ostala skrita pod zemljo.

Poper je bil v preteklosti zaradi dragega in nevarnega [transporta](https://sl.wikipedia.org/wiki/Transport) zelo drag in se je občasno plačeval tudi s svojo težo v [zlatu](https://sl.wikipedia.org/wiki/Zlato).

Poper je znan več kot štiri [tisočletja](https://sl.wikipedia.org/wiki/Tiso%C4%8Dletje) in ves ta čas velja za zelo priljubljeno začimbo.

[Rimljani](https://sl.wikipedia.org/wiki/Rim) so [poper](https://sl.wikipedia.org/wiki/Poper) prvi pripeljali v [Evropo](https://sl.wikipedia.org/wiki/Evropa) iz [Aleksandrije](https://sl.wikipedia.org/wiki/Aleksandrija), kjer so ga natovarjali, naprej pa so ga prodajali trgovci imenovani [piperarii](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Piperarii&action=edit&redlink=1). Znan je zapis, da je [zahodnogotski](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Zahodni_Goti&action=edit&redlink=1) [kralj](https://sl.wikipedia.org/wiki/Kralj) [Alarih](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Alarih&action=edit&redlink=1) ([370](https://sl.wikipedia.org/wiki/370)-[401](https://sl.wikipedia.org/wiki/401)), zahteval od obleganih Rimljanov med ostalim za odkupnino tudi 3000 [funtov](https://sl.wikipedia.org/wiki/Funt) [popra](https://sl.wikipedia.org/wiki/Poper), kar kaže na visoko [ceno](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Cena&action=edit&redlink=1) te [začimbe](https://sl.wikipedia.org/wiki/Za%C4%8Dimba).

V [srednjem veku](https://sl.wikipedia.org/wiki/Srednji_vek) so imeli [monopol](https://sl.wikipedia.org/wiki/Monopol) nad [trgovino](https://sl.wikipedia.org/wiki/Trgovina) s poprom [Turki](https://sl.wikipedia.org/wiki/Turki) in [Arabci](https://sl.wikipedia.org/wiki/Arabci), kasneje pa [Benečani](https://sl.wikipedia.org/wiki/Bene%C4%8Dani). Ti so monopol skrbno varovali. Dragocene [začimbe](https://sl.wikipedia.org/wiki/Za%C4%8Dimba) (ne samo poper) so bile vzrok, da so [Krištof Kolumb](https://sl.wikipedia.org/wiki/Kri%C5%A1tof_Kolumb) in drugi [pomorščaki](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Pomor%C5%A1%C4%8Dak&action=edit&redlink=1) iskali drugo pot v Indijo. Leta [1499](https://sl.wikipedia.org/wiki/1499)je [Vasco da Gama](https://sl.wikipedia.org/wiki/Vasco_da_Gama) pripeljal prvi [tovor](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Tovor&action=edit&redlink=1) popra iz Indije v [Evropo](https://sl.wikipedia.org/wiki/Evropa).

Pšenica je ena najstarejših kulturnih rastlin na svetu. Pridelovali so jo že [Egipčani](https://sl.wikipedia.org/wiki/Stari_Egipt), izvira pa iz [Mezopotamije](https://sl.wikipedia.org/wiki/Mezopotamija) od koder se je razširila po svetu. V Sloveniji je bila po statističnih podatkih [Statističnega urada RS](https://sl.wikipedia.org/wiki/Statisti%C4%8Dni_urad_Republike_Slovenije) leta 2010 pšenica posejana na 31.714 hektarjih, leta 2011 na 29.440 hektarjih in leta 2012 na 34.299 hektarjih kmetijskih površin. Leta 2010 je bilo v Sloveniji po istih podatkih pridelano 152.894 ton pšenice, leta 2011 nekoliko več (153.005 ton), leta 2012 pa 187.382 ton. Povprečen pridelek je torej znašal leta 2010 4,8 t/ha, leta 2011 5,2 t/ha, leta 2012 pa 5,5 t/ha.

Domača kokoš ([znanstveno ime](https://sl.wikipedia.org/wiki/Znanstvena_klasifikacija_%C5%BEivih_bitij) *Gallus gallusdomesticus*) izvira iz predelov [jugovzhodne Azije](https://sl.wikipedia.org/wiki/Jugovzhodna_Azija), kjer naj bi jo [udomačili](https://sl.wikipedia.org/wiki/Udoma%C4%8Ditev) že v 6. tisočletju pr. n. št. Danes je znanih več kot 100 [pasem](https://sl.wikipedia.org/wiki/Pasma), ki jih gojijo predvsem za [meso](https://sl.wikipedia.org/wiki/Meso) in [jajca](https://sl.wikipedia.org/wiki/Jajce). Edina vtohtona slovenska pasma je štajerska kokoš ali štajerka. V oddaljenih stoletjih je bila razširjena po vseh alpskih državah – od Donave do Jadranskega morja in v Panonskih nižinah. Tradicionalne slovenske pasme (po oceni za leto 2005, od najbolj do najmanj razširjene) pa so: slovenska rjava kokoš, slovenska grahasta kokoš, slovenska srebrna kokoš, slovenska pozno operjena kokoš, slovenska zgodaj operjena kokoš in slovenska pitovna kokoš.

**ŠMOR'N PO NAŠE**

**Sestavine:**

3 do 5 starih žemelj

sladkor po okusu

mleko, da se žemlje prepojijo

2 jajci

1 sladka smetana

pol kisle smetane

med kot polivka

**Postopek priprave:** Stare žemlje nareži ali natrgaj na koščke ter prelij z mlekom, da se napojijo. Dodaj rumenjake, sladkor, kislo smetano in sneg beljakov. Peci v pečici toliko časa, da praženec lepo porumeni. Na koncu ga potresi s sladkorjem in cimetom.

*Opis jedi:Zgodovina cesarskega praženca sega daleč nazaj. Je tradicionalna avstrijska jed, ki je bila prvič omenjena leta 1563, v kuharskih knjigah, pa so omembo cesarskega praženca prvič zasledili šele v 18. stoletju.*

*Cesarski praženec nekako velja za pozabljeno jed. Avstrijci in Nemci poznajo tudi nekoliko bolj praznično izvedbo cesarskega praženca, ki si ga lahko privoščite na njihovih stojnicah v času adventa oziroma božiča.*

*Cesarski praženec lahko pripravimo kot samostojno jed, ali pa kot sladico.*

*Legend o nastanku cesarskega praženca je več. Vse pa se vrtijo okoli avstrijskega cesarja Franca Jožefa I. Tako da je izvor imena še kako jasen. Nastanek pa …*

Ena od zgodb o nastanku govori o tem, da naj bi si cesar Franc Jožef zaželel ”lažjega” posladka, v skrbi za svojo postavo. ”Lažji posladek” je seveda predstavljal cesarski praženec.

Druga zgodba se vrti okoli dvornega kuharja. Ta je pekel palačinke, ki so se mu ponesrečile, tako je jedi dodal še nekaj rozin in češenj, vse skupaj zmešal in potresel z obilico sladkorja v prahu. Tako je namesto palačink naredil ”šmorn”, šmorn pa primenoval v cesarski praženec, jed primerno za cesarja.

Tretja zgodba pa govori o revni kmetici, cesarju Francu Jožefu in o slabemu vremenu. Tako naj bi na hladen, deževen dan, revna in preprosta kmetica, sprejela pod svojo streho in ponudila zavetje, samemu cesarju Francu Jožefu. Ker je bil cesar seveda premražen in lačen, mu je pripravila preprost drvarski šmoren. Ker pa takšna preprosta jed ni bila primerna za cesarja, jo je obogatila z jajci, sadjem in mlekom. In tako je nastal cesarski praženec.