Slastna skrivnost kamniške Veronike

SLASTNA SKRIVNOST KAMNIŠKE VERONIKE

Domišljijska zgodba,
ki povezuje zgodovinska dejstva
in legende mesta Kamnik

SLASTNA SKRIVNOST KAMNIŠKE VERONIKE

Domišljijska zgodba, ki povezuje zgodovinska dejstva in legende mesta Kamnik

Zgodba je nastala kot turistični produkt v okviru festivala »Turizmu pomaga lastna glava«

Avtorji naloge:
Sarah Posl, Tjaša Gregl, Urša Vrhovnik; 7. razred, Jakob Matek, Patrik Podpečan, Lara Uršič, Eldina Borančič, Neža Hren, Anja Papuga, Zala Virant; 8. razred, Eva Jemec; 9. razred

Ilustracije: Anja Papuga, 8. razred

Mentorici: Mirjam Hribernik, prof. geog. in soc., in Sanja Klemenc, univ. dipl. soc. ped.

Izdala in založila Osnovna šola Frana Albrehta, Kamnik, 2013

Uredila: Mirjam Hribernik, Janez Bergant

Jezikovni pregled: Irena Milivojevič Kotnik

Računalniški prelom: Janez Bergant

Tisk : ARTPRO, d. o. o.

Naklada: 100 izvodov

Zahvaljujemo se vsem učiteljem in zunanjim sodelavcem za spodbudne besede, dragocen čas in podporo pri snovanju zgodbe in oblikovanju knjižice.

Kamnik, januar 2013

PREDGOVOR

Kamnik je eno najstarejših slovenskih mest,
čigar prva omemba sega v daljno leto 1061,
mestne pravice pa je dobil okoli leta 1220.
Mesto se ponaša z bogato zgodovinsko in kulturno dediščino.
Velik potencial na področju turizma je po mnenju turističnih delavcev
premalo izkoriščen. Dejstvo je, da številni obiskovalci svoj čas
raje kot v središču mesta preživijo v osrčju Kamniških Alp,
k čemur gotovo prispeva tudi neizvirna ponudba gostišč
ter slaba povezanost med gostišči in
turističnimi znamenitosti v središču mesta.

V okviru festivala »**Turizmu pomaga lastna glava**«
smo pripravili turistični produkt, s katerim bi povečali
prepoznavnost znamenitosti v centru Kamnika
in njegovi okolici ter jih povezali z nekaterimi
dobro poznanimi in drugimi danes že skoraj
pozabljenimi jabolčnimi posladki.

Z zanimivo ponudbo in domiselno opremo gostišč
bi poskrbeli, da se bodo gostje ustavili v mestnem središču.

Oblikovali smo slikanico, ki kulinarične dobrote poveže
s kulturnim in zgodovinskim bogastvom ter jezikovnimi
značilnostmi območja.

Glavna junakinja je vsem dobro poznana
kamniška Veronika,
ki se s kačjim repom krčevito oklepa svojih cekinov.
Legendo smo domiselno razširili in jo popestrili
s kulinaričnim potovanjem mladega služabnika **Šoreka**,
ki v upanju, da si prisluži zlat cekin iz Veronikine zakladnice,
išče najboljšo sladico za prevzetno gospodarico.
Skozi njegovo dogodivščino spoznamo kuharske recepte,
srečujemo različne jezikovne sloge
ter spoznavamo znamenitosti mesta
Kamnik.

Dragi bralec!

Zagotovo si že slišal za bogato grofico Veroniko, ki je bila zaradi svoje skoposti in prevzetnosti kaznovana s kačjim repom. Leta in leta je jokala pod Malim gradom in upala na prihod svojega rešitelja. Zaradi kačjega prekletstva ni upala na ulico, živela je v samoti grajske teme in se dneve in dneve igrala z zlatimi cekini. Naveličana jedi grajskega kuharja, enoličnega vsakdana in vsega grajskega se je nekega dne odločila: »V mojem mestu bomo priredili tekmovanje! Tekmovanje v pripravi najokusnejših sladic!« Da pa bi privabila čim več tekmovalcev, je za nagrado najboljšemu obljubila zlat cekin iz svoje bogate zakladnice.

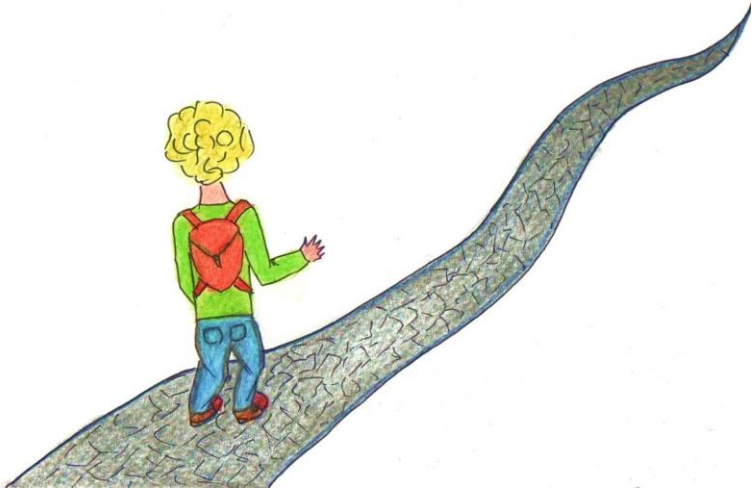
V Kamniku so v 11. stoletju vladali grofje Andeški, ki so imeli svojo kovnico denarja.

Zbrali so se mojstri kuhanja in peke z vsega sveta ter prišli v Kamnik, da bi osvojili Veronikin cekin.

Med njimi je bil tudi Veronikin služabnik, Šorek mu je bilo ime. Kamničanom ni bil poznan po svoji kuhi, pač pa po veliki iznajdljivosti. Prihajal je iz revne družine. Njegova mama je bila hudo bolna, a za zdravnika niso imeli denarja.

Ko je slišal govorice o velikem tekmovanju, se je odločil: »Seveda, svojo gospodarico najbolje poznam! Šel bom med ljudi, da me naučijo kuhati, in osvojil bom cekin ter z njim kupil potrebno zdravilo za svojo mamo.«

Tako se je Šorek odpravil na pot po kamniški okolici, da bi našel zmagovalno jed.



Svojo pot je začel na dvorcu Zaprice, kjer se je od grajskega peka učil pripravljati kruh. Ampak kakšna nesreča! V njegov hlebec se je med gnetenjem testa po pomoti prevrnila skleda jabolčnih krhljev.

Ko je grajski pek poskusil sveže dišeč kos kruha, se je zgrozil nad površnostjo svojega vajenca: »Ti ničvredni Šorek, poberi svojo raztrgano malho in pri priči zapusti dvorsko kuhinjo, ki je nisi vreden.« Brez milosti ga je nagnal z dvorca.

Šorek je zelo razočaran in z dolgim nosom ter ponesrečenim hlebom pod pazduho odhitel z gradu. Kljub grobi graji grajskega peka kruha ni zavrgel. V svojem skromnem življenju se je naučil ceniti vsak kos kruha. Ko ga je ob prvi lakoti okusil, pa je presenečen ugotovil: »Joj, kako je dober. Prav odličen je! Ta sreča v nesreči ne sme iti v pozabo. To bo prvi recept, ki ga bom zapisal v svoj zveščič.«

Naslovil ga je »Jabolčna pita.«

JABOLČNA PITA

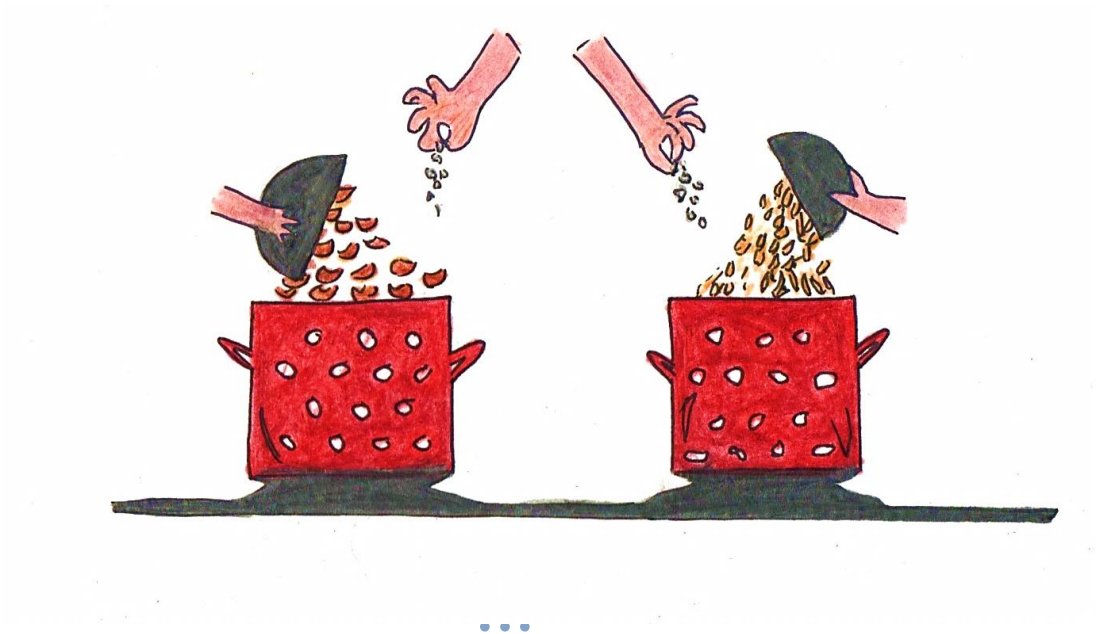
Testo: 40 dag moke, pecilni prašek, 18 dag margarine, 12 dag sladkorja, 2 jajci,
2 žlici mleka, limonina lupina.
Nadev: Naribana jabolka s cimetom in sladkorjem dušimo 15 minut.

Ohlajen nadev nanesemo po razvaljanem testu in naredimo mrežo iz testa.
Pečemo 35 minut pri 190 stopinjah.

Svojo pot je nadaljeval severno od Kamnika.

Bližala se je noč in v iskanju prenočišča je zapustil mestno središče ter se odpravil na podeželje. »Na podeželju, izven mesta, so ljudje prijaznejši,« si je mislil.

V svoje zavetje so ga sprejeli na Budnarjevi domačiji. Ponudili so mu prenočišče in ga povabili celo k družinski mizi na večerjo. Po dolgih letih je zopet okusil domačo jed, ki je nemalokrat zadišala iz mamine kuhinje. »Na Veronikinem gradu jabolk s fižolom nismo nikoli pripravili,« je razmišljal naglas in z veliko slastjo planil po toplem obroku.



Tudi ti, mladi bralec, te jedi ne poznaš, kajne? Prečmoh so ji takrat pravili.

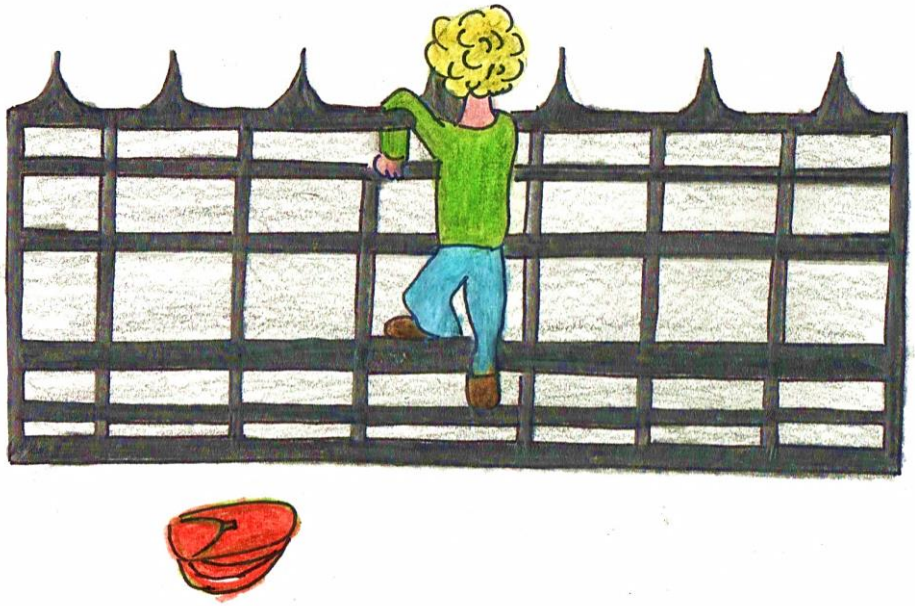
Pripravljali so jo na kmetih, kjer hrane ni bilo v izobilju in so porabili sestavine, ki so jih pridelali doma. Šorek nam je zaupal tudi recept.

PREČMOH

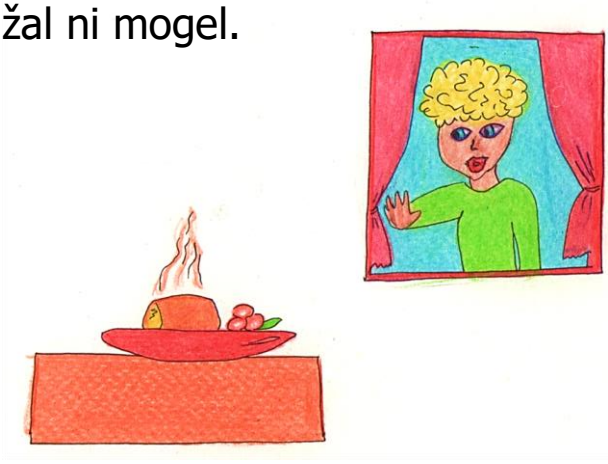
U enmu piskru skuhamo 30 dek fržola, u drugem pa kilo naribanih jabolk. Vodo odlijemo in fržou not stresemo. Not damo še mau margarine in pretlačmo. Na konc še mau pocukramo, tist okus da.

Zjutraj se je zadovoljen, naspan in poln energije spustil v dolino proti mestu. Pogled se mu je ustavil ob tabli, ki vabi k zdravilišču s »K-n-eippoooviiiim načinom zdravljenja«. »Kaj pa le to pomeni?« se je spraševal. Prepoznal je le besedo Kurhaus!

Takoj se je spomnil na svojo bolno mamo. »Mogoče pa bi ji tu znali pomagati!« In radovedno se je splazil čez ograjo. Zaradi skromnih oblačil ga skozi glavni vhod že ne bi spustili. Ustavil se je pod kuhinjskim oknom.



Glej ga no! Pripravljali so zelo zanimivo sladico. »Štrudl,« so večkrat ponovili kuharji, ki so sicer čebljali v Šoreku nerazumljivem jeziku. Tudi ta sladica je bila iz jabolk. Skrbno si je zapisoval vse sestavine, poskusiti te nenavadne jedi pa žal ni mogel.



ŠTRUDL

Na vagi zvagamo pol kile moke, 1/5 flaše mlačne vode, 2 jajci, 1/10 flaše ola (oel), ščepec soli.

Fila: naribana jabolka, cuker, cimet, skuta, sauer šlag, jajce.

Vse kar nucamo, dobro zmiksamo, dazu dodamo testo v PVC žaklu in za pol ure v hladilnik. Testo odrolamo in na tanko našmiramo z olam in dobro razvlečemo. Pol štrudl posipamo z naribanimi jabolki, pocukramo, dazu damo cimet, skuto, sauer šlag in en zmiksan jajc. Štrudl zrolamo in ga damo na poólan pleh in damo v vroč šporget na 180 stopinj za polno uro.

Mnogo besed izvira iz nemškega jezika, za prevod poglej v slovarček, tudi Šorek je imel kar nekaj težav z zapisom.

Kasneje je Šorek ugotovil, da je bil tedaj v zdravilišču na obisku sam cesar Franc Jožef, v kuhinji pa so sladico pripravljali njegovi nemško govoreči kuharji.

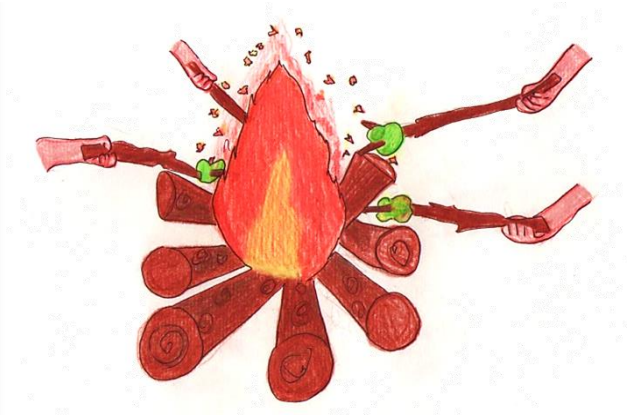
Kneippovo zdravilišče v Kamniku je bilo evropsko poznano zdravilišče z zelo dobrim osebjem. Pogosto so ga obiskali pomembni in ugledni gostje. Znano je bilo po vodi, čistem zraku in odličnih masažah.

Ko se je ravno hotel odpraviti naprej, da bi poiskal zdravilo za mamo, pa … zagrmi ... »Aaaaaaaa!« je zakričal Šorek. Močna roka ga je grobo potegnila za ovratnik in ga zavihtela čez ograjo. V zrak pa so zagrmeli streli iz orožja. Joj, se je prestrašil. Tekel je in tekel …

In je tekel in tekel … ustavil se je šele daleč stran iz mesta, globoko v temačnem gozdu …

Ko je končno zadihal in pomislil, da je vse hudo za njim … pa znova! »AAAAAAAaaaa!« Zopet so ga zgrabili … in ga vlekli skozi gosto vejevje kamniško-bistriških gozdov. Toda tokrat to ni bila več cesarjeva urejena straža. To so bili pravi razbojniki! Njihov obraz so skrivale dolge razmršene brade in veliki klobuki. Joj, kako majhnega in prestrašenega se je sedaj počutil Šorek!

Sprva nezaupljivi in grobi rokovnjači so v Šoreku kmalu prepoznali nebogljenega in nenevarnega fanta. Ko so se prepričali, da ga ne pošiljajo žandarji, so ga celo povabili na rokovnjaško veselico – finfranje. Ob rokovnjaškem ognju so si izmenjevali življenjske zgodbe in želodčke potolažili s pravim divjačinskim golažem. Ponudili so mu tudi skromno, a zelo okusno sladico – pečeno jabolko.



Rokovnjači so bili možje, ki so namesto dolgoletnega služenja vojaškega roka raje izbrali življenje v gozdu in se skrivali pred žandarji. Živeli so v jamah in spodmolih ter se preživljali z lovom in … ropom.

PEČENO JABOLKO

Halo na finfranje!
Šranci, golcovno prtrgajte!
Jabolka bomo pahal.

Šorek ni prav ničesar razumel, zato je s pomočjo rokovnjaškega poglavarja Nandeta zapisal pomen besed v slovarček.

Govorili so jezik, ki ga nihče ni razumel.

Na poti proti domu se je ustavil pri jablani, kjer po pričevanju rokovnjačev rastejo najokusnejša jabolka. Nabral jih je polno naročje. »Mama jih bo vesela,« je pomislil.

Zatopljen v svoje misli je veselo odhitel naprej, potem pa … Uuuups … Zaustavi ga velik kosmat steber! Stopi korak nazaj, dvigne pogled in … Ojoj! Iz oči v oči si zre s pravim prazgodovinskim mamutom! Oba sta od začudenja odskočila in preteklo je kar nekaj trenutkov, preden je mamut zbral pogum in ogovoril tega malega človečnjaka.

»Oooprosti, mamut pohoditi tvoja jabolka.« Šele tedaj je Šorek opazil, da so jabolka zletela iz njegovega naročja pod mamutove orjaške tace. V joku je mamutu razkril svojo življenjsko zgodbo in veliko željo po zmagi na tekmovanju. Mamut ga je potolažil, da so tudi

zmečkana jabolka lahko odlična jed. Čežana jo je poimenoval. Šorek pa kljub temu ni več našel moči za nadaljevanje poti.

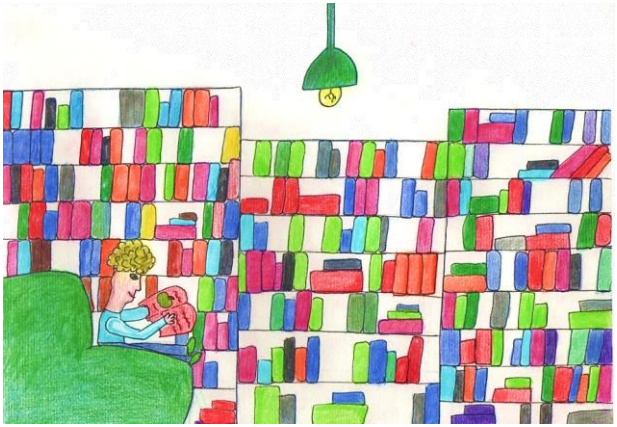
Mamutu se je fant zasmilil, zato je napel svoje ledenodobne možgane. Svetoval mu je: »Šorek hoditi v frančiškansko knjižnico! Tam najti stare knjige. Tam brati jedi moje mladosti.«

ČEŽANA

Mamut imeti jabolka. Mamut olupti jabolka z nabrušena kost. Mamut močan natrgati jabolka na krhlje. Mamut natočiti voda iz Kamniška Bistrica. Jabolka potem mamut skuhati na ogenj. Mamut močan vzeti kamen in udarjati jabolka. Jabolka zmečkana, mamut imeti slastna čežana. Šorek pojesti slastna čežana.

V Šorekovem zapisu se je pojavilo nekaj nerodnosti. Mamut ima zaradi svoje starosti težave z jezikom.

Šorek se je zbral in se odločil upoštevati mamutov nasvet. V knjižnici je brskal in brskal po starih knjigah, prebiral recepte iz mamutove mladosti in starosti, jedi iz babičine kuhinje … Nič ga ni prepričalo.



Pomislil je: »Jabolko! Na koliko različnih načinov meščani uporabljajo jabolko?
Nekateri so se z njim obmetavali, ga jedli, kuhali ali stiskali v sok.« Odločil se je: »Pripravil bom svojo sladico! Sladico, ki je neznana Veroniki in celemu svetu!«
Sladico je poimenoval jabolčni šorek.

JABOLČNI ŠOREK

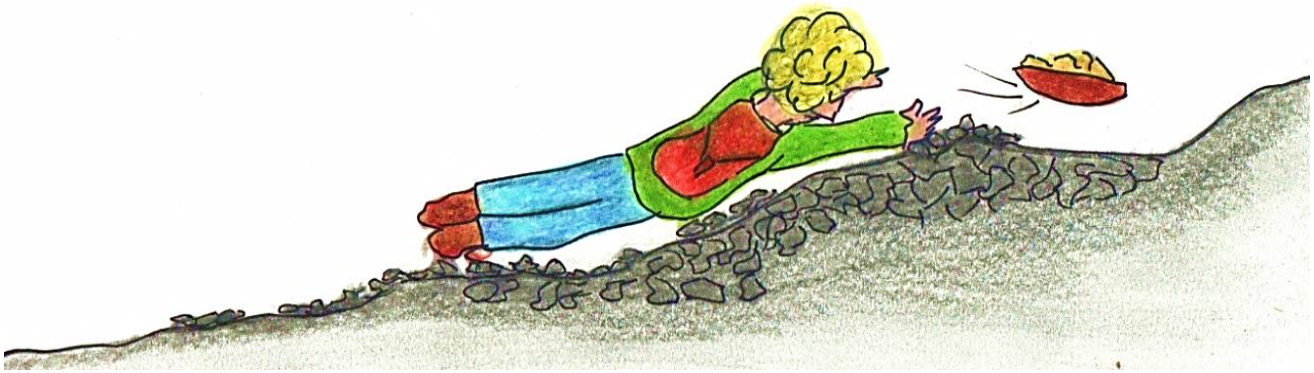
Pərpravmo maso za palačinke. To itak že znamo. Spečəmo palačinke premera 10 centijev. Pol pa v stopleno čokolado stresmo naribana jabolka in 2 žlici mleka. S tem namažemo palačinko, gor dodamo še eno, sendvič varianta. Na vrh pa damo še par rezin svež'ga jabuka, da bol carsko zgleda. Bravo, legenda!

V Frančiškanski knjižnici je shranjenih več kot 10 000 knjig. Največja dragocenost so inkunabule iz 15 stoletja – prvotiski, med katerimi je prevod Dalmatinove Biblije.

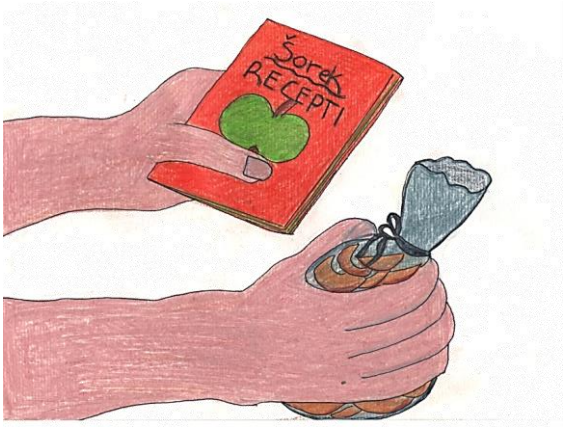
Šorek, navdušen nad svojo kreacijo, sladico jabolčni šorek, je veselo poskakoval proti Malemu gradu h grofici Veroniki.

Ime mesta Kamnik izhaja iz nemške besede stein, ki pomeni kamen.

Bil pa je tako vznesen, da je pozabil na previdnost in ostro kamenje, ki ga je kamniška okolica polna. Spotaknil se je in sladica je poletela visoooko v zrak in končala na … kamnitih tleh pred grofico Veroniko.



V solzah in ves osramočen je pogledal grofico izpod čela, se ji opravičil in padel v neutolažljiv jok. Ko pa se je spomnil svoje bolne mame, se je odločil: »Ne bom se predal!« Iz nahrbtnika je potegnil jabolčne krhlje in svoj zveščič z recepti.



Oboje je ponudil Veroniki, ta pa je v zadregi ponujeno sprejela. Ko pa ji je fant razložil še svojo življenjsko zgodbo, sta ji njegova odločnost in pogum segla do srca. Pri odločitvi ni prav nič oklevala. Sprejela je ponudbo mladega Šoreka, ki je s cekinom lahko poskrbel za zdravje svoje mame. Veroniki pa je moral v zameno obljubiti, da odslej ne bo več le njen služabnik, ampak bo v kuhinji pripravljal sladice iz svoje knjižice.

Veronika se je s svojo dobrosrčnostjo znebila kačjega prekletstva.

JABOLČNI KRHLJI

Uhka smo jih narezal kr ceu koš, pa nekam nesəl, k majo tiste sušilce za sadje, pa so se təm posušle. Doma smo jih pa u peč posušil.« Takoj zatem nam ponudi tudi svoje jabolčne krhle, ki so bili odličnega okusa. Pove nam tudi: »Včasəh, k smo žel, smo jedəl suhe krhle in češple, tisto vodo od nih smo pa pil za žejo.«

7.3. SLOVARČEK MANJ ZNANIH BESED

pocukrati – posladkati (nem. Zuker)
nucati – potrebovati (nem. nutzen)
vagati – tehtati (nem. Wage)
flaša – steklenica (nem. Flasche)
ole – olje (nem. Oel)
fila – nadev (nem. Fuellung)
naribana – nastrgana (nem.)
sauer šlag – kisla smetana (nem.)
dazu – potem (nem.)
našmiramo – namažemo (nem.)
zrolamo – zavijemo (nem.)
pleh – pekač (nem.)
šporget – štedilnik (nem.)
za polno uro – za eno uro (nem. voll)
jabučnk – jabolčnik
uhka – lahko
karuza – koruza
ubelen – olupljen
prečmoh – poznan tudi kot prekmež, jabolčna čežana s fižolom
kramper – krompir
fržou – fižol
češpla – sliva
finfranje – veselica (rokovnjaški jezik)
šranci – otroci
golcovno – drva
prtrgajte - prinesite
pahal - pekli

OŠ Frana Albrehta Kamnik