POGLED V KARTUZIJANSKO KULINARIKO,
ki je bil predstavljen na delavnici KULINARIČNO ZELIŠČNO POPOTOVANJE SKOZI ČAS v Jurkloštru, 25. 8. 2018

Zelišča so bila pomemben sestavni del kartuzijanske kuhinje in so popestrila predvsem postne jedi. V zapiskih iz 18. stoletja beremo, da so uporabljali tudi začimbe kot so poper, cimet, nageljnove žbice in celo žafran. Mnoge jedi iz tistega časa so se v različnih oblikah ohranile v tradicionalni prehrani kozjanskega podeželja.
V jedeh, ki smo jih okušali na delavnici, sta bila vključena žajbelj in pehtran, ki sta značilni gojeni samostanski zelišči, in divje rastoča kopriva. Žajbelj in vinska rutica sta med drugim sestavna dela kartuzijanskega eliksirja za dolgo življenje. Na delavnici smo okušali prekajeno postrv na kartuzijanski način s pehtranom, ječmenovo rižoto s koprivo in cvrtnjak z žajbljem, katerih recepte vam posredujemo v nadaljevanju.

Kartuzijanski ješprenj s koprivami
2 žlički oljčnega olja
1 čebula
25 dag ješprenja
5 dl zelenjavne osnove
Poper in sol
1 lovorjev list
1 žlička origana (dobra misel)
Ščepec muškatnega oreščka
2 pest mladih nasekljanih kopriv
1 dl belega vina
1 žlica masla, 2 žlici sladke smetane, 15 dag ovčjega sira, parmezan

- Sesekljano čebulo prepražimo na olju, dodamo ješprenj in pražimo 3 minute, zalijemo z zelenjavno osnovo, posolimo, popramo, dodamo lovor, origano in muškatni orešček ter dušimo na šibkem ognju. Ješprenj zalijemo z vinom, dodamo blanširane koprive in dušimo še 10 minut. Nato vmešamo maslo, smetano in nariban sir. Kartuzijanski ješprenj ponudimo topel potresen s parmezanom ali drugim trdim sirom.

Prekajena postrv s pehtranom
2 prekajeni postrvi
2 žlici gorčice
1 žlica svetlega medu
1 žlica pehtranovega kisa.
1 kavna žlička sesekljanega pehtrana
1 dl sladke smetane
Poper in sol

- Na solatne liste, kalčke ali drugo podlago položimo na večje kose narezane fileje prekajene postrvi brez kože. Poškropimo jih z gorčično pehtranovim prelivom. Pripravimo ga tako, da zmešamo gorčico, med, pehtran in stepeno sladko smetano. Potresemo z drobnjakom ali nasekljanimi divjimi zelišči in popramo.

Cvrtnjak z žajbljem
V skledi razžvrkljamo 6 jajc in 2 žlici sladke smetane, po okusu solimo in popramo. V ponvi na 3 dag masla prepražimo žlico nasekljanih žajbljevih listov, po 1 minuti dodamo jajca in med mešanjem pečemo, dokler se jajca ne sprimejo. Umešamo 2 žlici naribanega ovčjega sira in spečemo do konca.

Recepte sta pripravila dr. Janko Rode in Branko Podmenik
v okviru operacije »Integralni turistični produkt zeliščarske dediščine«, ki je delno financirana iz sredstev EU:

PROGRAM RAZVOJA PODEŽELJA
Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

Raznolikost podeželja
Celje • Laško • Štore • Vojnik