

POGLED V KULINARIKO IZ OBDOBJA ČAŠČENJA BOGINJE KIBELE,

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

Na Marofu so odkrili nenavaden spomenik Kibelinega in Apolonovega kulta. Kibela ali Velika mati je božanstvo, ki izhaja iz neolitske kulture planot Anatolije. Z njo so se seznanili Grki, ki so ustanavljali kolonije na danes turški obali Sredozemlja. Nekoliko spremenjen kult so prenesli v Grčijo. V Rimskem imperiju je začetek prvega stoletja našega štetja postal osrednji državni kult. Spoštovali so jo kot mater vseh bogov. Bila je simbol rodovitnosti in zavetnica kmetovanja. Njej v čast so prirejali praznovanja v času spomladanskega enakonočja. Med obredi so uživali morentum, jed iz sira, oljčnega olja, **koprca**, **koriandra** in **vinske rutice**, ki so jo pripravili v možnarju. Zraven so jedli kruh iz droži in različnih izvornih žit. Jed, ki je bila tudi na mizah navadnih ljudi, nosi simbolni pomen štirih elementov: vode, ognja, zraka in zemlje. Koprca in vinska rutica sta ravno z Rimljani prišla v naše kraje. **Morentum** in **pirin kruh, pripravljen s kislim nastavkom**, smo na delavnici okušali kot primera jedi iz antičnega obdobja čaščenja Kibeke.

Morentum

Preprosti namaz iz rimskih časov za praznovanje Kibeke in za vsak dan

250 g trdega ovčjega sira

2 glavici mladega česna

1 jedilna žlica oljčnega olja

1 čajna žlička belega vinskega kisa

1 šopek svežega koriandra

1 stebelna zelena

1 čajna žlička nasekljane vinske rutice

Vejica svežega koprca

- Nastrgan sir, narezan česen, olje, koriander, narezano stebelno zeleno in rutico damo v možnar in zgnetemo v enotno mazavo maso. Za mazavost lahko dodamo še malo olja. Namesto možnarja lahko uporabimo električni sekljalnik ali multipraktik.

Kruh iz Pompejev

Poskus rekonstrukcije priprave kruha iz rimskih časov brez kvasa

50 g droži narejenih iz ržene moke

180 g kamutove moke

40 g bele krušne moke

180 ml vode

Pustimo fermentirati pri sobni temperaturi čez noč. Naslednji dan dodamo:

500 ml vode

400 g pirine moke

40 g kamutove moke

25 g soli

- Sestavine razen soli dodajamo postopoma in zgnetemo v enakomerno testo., ga pokrijemo in pustimo počivati 30 minut. Dodamo sol in gnetemo, dokler testo ni enotno. Damo v namaščeno skledo in pustimo počivati 50 minut. Testo pregnetemo in ga pustimo počivati naslednjih 50 minut in to ponovimo še enkrat. Na pomokani površini oblikujemo okrogel hlebec in ga pustimo vzhajati še 90 minut. Pečemo v pečici pri temperaturi okoli 200 stopinj. V pečico lahko dodamo tudi posodo z vodo, ki jo odstranimo pol ure pred koncem pečenja (50 – 75 minut). Pripravo kruha lahko poenostavimo z uporabo vinskega kamna ali sode bikarbone. Namesto kamuta lahko uporabimo polnozrnatno pirino moko.

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



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



Raznolikost podeželja



Celje • Lasko • Store • Vojnik