

Pripravlila:
Ivanka Učakar.

SLOVENSKI KNJIŽNIČNO – MUZEJSKI
MEGA 11/12
KVIZ

TEREZIJA KALINŠEK SESTRA FELICITA

redovnica, avtorica Slovenske kuharice
5. september 1865 – 21. september 1937

Sestra Felicita – Terezija Kalinšek je živila dolgo in plodovito življenje, vendar tudi tako odmaknjeno od javnosti, da je vse, kar o njej lahko povemo, zapisano v nekaj odstavkih na Wikipediji:

http://sl.wikipedia.org/wiki/Felicita_Kalin%C5%A1ek.

Več o njej povedo njene kuharske knjige.



596

Samokuhar (samokuhalnik).

Da samokuhalnik ustreza svojemu namenu, moramo posodo z razgretimi jedili obdati samo s slabimi prevodniki toplote, ker jim le na ta način ohranimo za kuhanje potrebno toploto. Pri tem kuhanju pa ne izgube jedila svojega prijetnega okusa in redilnih snovi, ker iz zaprte posode para ne more uhajati.

Samokuhalnik si lahko naredi vsakdo sam. Sestoji iz skrinje, ki naj je zbita iz desk. Pokrov mora skrinjo dobro zapirati. V to svrhu je dobro, če se pritrdijo na pokrov in skrinjo zapiralne kljuko. Tudi na konceh skrinje naj se pritrdijo aržaji, da se skrinja lažje prenaša. Dno skrinje naj se dobro natlači 5–7 cm nadebelo s slabimi prevodniki toplote, n. pr. s slamo, žaganjem ali z lesno volno. Najbolj se priporoča fina lesna volna, ki se da dobro natlačiti in ker ne prhni tako hitro kakor slama ali žaganje. Potem se postavi v zaboju dva lonca 6–8 cm vsak-sebi, ali se pa postavijo 4 lonci, najprej dva drug vrh drugega in potem še druga dva prav tako v enaki razdalji kakor je povedano za prva dva lonca. Zdaj se zatlačijo še okrog loncev vsi prazni prostori z volno kolikor mogoče tesno prav do pokrova loncev. Tako zatlačeni lonci se parkrat zasučejo, da dobe pravo lego, v katero bomo pozneje pri kuhanju postavljali lonce z vrelini jedili. Nato se prazni lonci odstranijo. Da pokrijemo lonce tudi povrh, naredimo pod pokrovom skrinje blazinico, nekoliko večjo od votline skrinjinega pokrova. Napolni naj se z lesno volno, da se z njo lahko dobro izpolni prostor med pokrovi loncev in skrinje. (Glej sliko 12.)

Namesto skrinje se lahko pripravi primerna košara, ki pa jo je poprej treba dobro obložiti s kakim starim časopisnim papirjem in šele potem natlačiti s slabimi prevodniki toplote, kakor že povedano. Votline za lonce in površje med votlinami lahko prevlečeš s kako močno tkanino, ki jo pritrdi ob straneh z majhnimi žeblički.

Posoda, v kateri kuhamo jedila, je lahko železna emajlirana, prstena ali pločevinasta emajlirana ali drugačna; vendar se priporoča uporaba emajliranih posod, ker se hitreje segrejejo in ne vplivajo nanje različne kisline. Tudi se priporočajo lonci z gibljivimi ročaji, ki se zapognejo tesno čez pokrove, da ne more uhajati para iz loncev. (Glej sliko 13 in 14.)

V uporaba samokuhalnika je zelo preprosta. Posode, v katerih nameravaš postaviti v skrinjo jedi, napolni z njimi tako, da manjka pri vsaki posodi komaj za dva prsta do pokrova. Zdaj postavi posode z jedmi na vroč štedilnik, jih osoli, zabeli in prideni potrebne začimbe. Tako pripravljene jedi naj stojijo na vročem prostoru, da zavro ter vro določen čas. Čas predkuhanja

598

je odvisen od kakovosti živila, ki ga hočemo postaviti v samokuhalnik. Meso n. pr. naj vre 20–25 minut, leča, ječmenček 20–25 minut, suh fižol, grah, posušene zelenjave, prekajeno meso je treba zvečer pred uporabo namočiti ter zjutraj predkuhati 20–30 minut. Kar se tiče bolj mehkih živil, n. pr. riž, kaša, ribana kaša, rezanci, makaroni, cmoki, vložki in slično, zadostuje kratko predkuhanje 5–7 minut. Ker se jedi v samokuhalniku z močjo zaprte pare zmečajo, je skrbeti za to, da živila dobro vro in da loncev ne odkrivamo neposredno preden jih nameravamo postaviti v samokuhalnik in da jih postavimo vanj kolikor mogoče hitro, pokrijemo z blazino in pokrovom in zataknejo s kljuko. Zato je dobro, da ti pomaga še kdo, kadar moraš naenkrat več posod postaviti v samokuhalnik.

Jedila naj ostanejo v samokuhalniku 4–6 ur, pa tudi dalje jih lahko pušiš, ne da bi jim kaj škodovalo. Medtem ko so jedi v samokuhalniku, ga nikdar ne smeš odpirati. Če bi ga vendarle odprla iz kateregakoli vzroka, bi morala jedi iznova zavreti in postaviti nazaj.

Kadar hočeš pripraviti obed iz živil različne kakovosti, moraš paziti na to, da so vsa jedila enako dolgo v samokuhalniku in sicer toliko časa, kolikor je treba za najtrša jedila, ker mehkejšim jedilom, kakor že rečeno, nič ne škoduje, ako čakajo v skrinji na ona jedila, ki jih je treba dalj časa kuhati.

Če imaš samokuhalnik pripravljen za več posod, pa hočeš katerikrat kuhati morda samo v eni ali dveh posodah, takrat je dobro, da zavreš v vseh ostalih posodah vodo ter jo postaviš z jedili vred v samokuhalnik. Na ta način se ti jedila skuha bolje in imaš s kuhanim obedom vred tudi vročo vodo, da lahko po obedu pomiješ posodo. Samokuhalnik odpri po vsaki uporabi, da se prezrači.

Jedila, kuhana v samokuhalniku, so z malimi izjemami zelo dobra, samo da so prej, preden jih postavimo v samokuhalnik, dobro pripravljena. Tudi se priporoča samokuhalnik zato, ker se s tem prihrani mnogo časa, zlasti pa kuriva.

Kako pripravno je to na deželi, če zna gospodinja uporabljati samokuhalnik. Lahko že zjutraj, ko kuha zajtrk, obenem pripravi in postavi jedila za kosilo v samokuhalnik. Tako opravlja lahko nemoteno ves dopoldan druga opravila, ne da bi skrbela za kosilo. Opoldan samo odpre skrinjo in takoj lahko postavi kosilo na mizo. Tako tudi, ako grede kdaj delavci daleč od doma na delo v gozd, na travnike ali njive, jim gospodinja lahko pripravi že pred odhodom v samokuhalniku obed, postavi skrinjo s kosilom na voz pa se odpeljejo z njim; odprejo si jo lahko sami. Gospodinja je pa prihranjene mnogo skrbi, kdo bo peljal ali nesel kosilo.