

# 1. GLAVNA JED: mineštra »Ooo, ti moja Goričanka«

*ali ohrovtova kremna juha z ječmenovo rižoto*

- oluščeni ječmen
- ohrovtovi listi
- krompir
- čebula
- zelena
- korenček
- sol, poper
- oljčno olje

- V vodi skuhamo jušno zelenjavo (zelena, korenček, čebula...
- V kozico damo neoluščeni ječmen in ga malo popražimo, da zadiši, nato ga počasi zalivamo z majhnimi količinami zelenjavne juhe, dokler se ne skuha (popolnoma zmehča)
- V drugi kozici v slani vodi skuhamo zelene ohrovtove liste skupaj s krompirjem.
- V tretji posodi na oljčnem olju popražimo drobno zrezano čebulo, dodamo na kvadratke zrezane rumene liste ohrovtva in na koncu dodamo še skuhan ječmen, solimo, popopravimo in še malo skupaj podušimo ob dodajanju majhnih količin jušne osnove.
- Osnovno mineštro v drugi posodi spsiramo ob počasnem dodajanju oljčnega olja.
- Serviramo tako, da v sredino krožnika naložimo žlico ječmenovega rižota, okrog pa polijemo malo ohrovtove kremne juhe.

Med ljudmi v naši vasi kroži legenda o pridnem kuharju, domačinu, ki si je kruh služil v nekem starem gostišču v Gorici.

Rad je kuhal, uporabljal je preproste, domače sestavine in jih s posebnim smislom in občutkom zlival v jedi, ki so jih hvalili gostje od blizu in daleč. A vse hvale mu niso pomenile kaj dosti, v mislih je imel predvsem, kako bi s svojimi jedmi navdušil lepo mlado dekle iz Gorice, ki ga je pogosto videval. A nekako ga ni opazila.

Ni bil ravno zgovoren, tale naš kuhar, ni vedel prav, kako bi se ji približal in ji povedal kako zelo mu je všeč. Oprijel se je tistega, kar je najbolj obvladal, zbral je vse svoje ideje in moči in skuhal najboljšo mineštro, s sestavinami za katere je vedel, da jih ima najraje. Celotno ime je izbral tako, da bi ja razumela – »ooo, ta moja Goričanka!« se je od tedaj imenovala ohrovtova kremna juha z slatno ječmenovo rižoto na sredini.

Ime te mineštre je bilo dolgo skrivnost, samo nekaj najbližjih se je vedno namuznilo, ko so ga napisali na jedilnik.

Z veliko truda in iznajdljivosti smo jo končno razvozlali...a kljub vsemu nismo pa izvedeli, kako se je ljubezenska zgodba končala...

# 1. POOBEDEK: Čokolada na polentini torti s hruškami

- |                   |          |
|-------------------|----------|
| • koruzna polenta | 500g     |
| • hruške          | 400g     |
| • mleko           | 1,5dl    |
| • jajca           | 3        |
| • vanilja         |          |
| • moka            | 4 žlice  |
| • pecilni prašek  | 0,5      |
| • maslo           | za pekač |
| • sladkor         | 60g      |
| • orehi           | 50g      |

- |   |
|---|
| - Prejšnji dan skuhamo pravo, na mlinskih kamnih mletu, domačo koruzno polento, lahko ji med kuho dodamo malo vanilje, mleka ali smetane, da izboljšamo okus. |
| - Zdrobimo jo v posodo, dodamo jajca, sladkor, mleko, vaniljo, moko s pecilnim praškom in pripravimo homogeno maso.   |
| - Hruške olupimo, očistimo, zrežemo na kocke in jih na maslu malo podušimo, dodamo na grobo sesekljane orehe.   |
| - Dušene hruške dodamo polentini masi in v pekaču, namazanem z maslom in posutim z koruzno moko spečemo (približno 30 min na 180°C)                           |
| - Pustimo da se dobro ohladi, zrežemo in prelijemo s pravo, stopljeno čokolado z malo smetane.  |

Sladica bo navdušila naše sošolce, saj skoraj ni nikogar, ki čokolade, te sladke dobrrote ne bi hotel vsaj poskusiti. Ugotavljali smo, od kje je prišla čokolada v naše kraje in vedno naleteli na podobne odgovore: »To smo pa dobili iz Italije, to smo kupili v Italiji..« Čokolada je v Italijo prišla iz juga preko Genovskega pristanišča in ne kot kava, ki so jo v glavnem pretovarjali v Trstu. A naši ljudje se z njo niso srečali, dokler je niso videli in kakšen košček tudi dobili od ameriških vojakov in ameriških pošiljk hrane po koncu druge svetovne vojne.

Tega se spominja tudi starejša gospa iz naše vasi. Kako ji je za vedno v mislih ostal okus enega koščka te nenavadne in prvič videne rjave dobrrote, ki ga je poskusila kot majhna deklica prav iz teh pošiljk hrane. Okus je bil tako drugačen od vsega, kar je do tedaj poznala, da ga ni pozabila nikoli.

Ko je kot mnogokrat pozneje pripravljala jed iz polente, ki ji je ostala od večerje, se je spomnila tega posebnega okusa in poskusila je dodati polenti eno in drugo dišavo, dodala je še hruške, ki so bile ravno v tem času najboljše, a z okusom ni bila zadovoljna, nekaj je manjkalo. Nato se je spomnila temne čokolade, »od amerikancev« in ko je povrh sladice prelila malo te rjave dobrrote, je bila zadovoljna. Spomin je podelila tudi z nami in danes vam to sladico pripravljamo za pokušino.