

sestavin je najboljša, zapišejo recepte. Moška pa se pridružita predvsem, ko je potrebno jedi degustirati in jih oceniti. Za naše bralce pa so pripravili kar nekaj receptov z zelišči, ki so še posebej okusna spomladi, ko šele dobro pokukajo iz zemlje in so še mlada. Nekatere imajo še to prednost, da so divja in jih je mogoče nabrati kjer koli v naravi, zato si jih lahko privoščijo tudi tisti, ki nimajo vrtov.

Za prvi zeliščni namaz potrebujete za štiri osebe 250 gramov sveže domače skute, 90 gramov jogurta ali kisle smetane, 15 gramov nasekljanih svežih zelišč navadne regačice, navadnega plešca in navadnega rmana ter pol žlice oljčnega olja ali limoninega soka. Pri drugem zeliščnem namazu pa dodajte 250 gramov domače sveže skute, 90 gramov kisle smetane ali jogurta in 20 gramov mletih orehov še 15 gramov sveže in nasekljane navadne kislice, male strašnice in bršljanaste grenkuljice. Vsak pa se sam odloči, ali bo tudi posolil in popoprjal. Minka in Tadeja, ki sta si zamislili recepta, pravita, da namazov nikoli ne solita in poprata, saj z uporabo zelišč zmanjšata količino začimb. Dobrodošlo pa je, da namaz vsaj pol ure odleži v hladilniku.

Dve vrsti zeliščnega masla pa sta pripravili z zelišči, ki rastejo na vrtu. Pri prvem maslu sta v 250 gramov zmešanega masla z vilicami vmešali 60 gramov nasekljanega drobnjaka, oblikovali klobaso, jo zavili v aluminijasto folijo in dali v hladilnik, kjer lahko stoji teden dni. Pred serviranjem sta folijo odstranili. Pri drugem maslu pa sta v 250 gramov zmešanega masla vmešali 60 gramov nasekljanega peteršilja, postopek pa je enak kot pri prvem. Zeliščno maslo sta postregli s kruhom, spečenim iz kilograma bele moke, ki sta ji dodali 10 dag konopljne moke, ter s čajem z medom, ki ga je pridelal Tone, ki tudi čebelari.

Minka pa je spekla še palačinke s koprivami. Zmešala je tri jajca, mleko, mineralno vodo in moko. Po želji lahko dodate še sol in/ali sladkor. V električnem sekljalniku je sesekljala 50 gramov vršičkov mladih kopriv, ki jim je dodala malo vode ter jih pri-mešala k masi za palačinke. Namaz na pečenih palačinkah pa je lahko slan ali sladek. Pri prvem Minka priporoča bodisi skuto, jogurt ali kisko smetano, lahko pa tudi vse troje, zmešano skupaj. Za sladki namaz pa različne marmelade. Kočevarjevi se marsikdaj kar težko odločijo, po kateri marmeladi bi posegli, saj jih pripravljajo iz jagodičevja, šipka, sliv, celo iz divjega kostanja.

Seveda imajo pri Kočevarjevih še veliko idej, kako na različne načine uporabiti vse, kar pridelajo na kmetiji. S svojim ravnanjem pa dokazujejo, da bi se lahko vsaka družina, ki ima okrog hiše vsaj malo zemlje, z obilo dobre volje, pridnosti, nekoliko znanja in kančkom domišljije v veliki meri oskrbovala sama. In kar je najbolj pomembno: ljudje bi vedeli, kaj jedo.

Besedilo in fotografije: Mirjam Bezek-Jakše



Minka pri peki palačink s koprivami



Kočevarjevi pri mizi. Manjka Tamara, ki je bila v službi.



Namaz in maslo z zelišči