



## Prehrana v juniju

V avgustu sta bila med kmečkimi opravili na vrsti košnja otave in pobiranje krompirja, na cerkvenem koledarju pa pomemben praznik Veliki šmaren - Marijino vnebovzetje.

Ob košnji so bili za zajtrk cvrti paradižniki s čebulo in vmešanim jajcem, za kosilo pa ječmenka, sestavljena iz 2 paradižnikov, 2 pesti ječmena, 2 krompirjev, fižola, zabeljena s kožo. Domačini pravijo, da je moral vanjo obvezno stopiti prasec! Pogosta je bila tudi krompirjeva jed, imenovana **kopa**.

Za praznik so se Šempeterci odpravili na romanje v katero od Marijinih svetišč (sv. Gora, Log pri Vipavi, Višarje) in na pot vzeli trdo kuhana jajca, pohanega piščanca, žganje in dežnik. Za priboljšek so gospodinje spekle **kvašen jabolčni štrudelj**.

Danes deluje v Šempetru Društvo žena in deklet Šempeter, ki med drugimi dejavnostmi zbira stare recepte in ob posebnih priložnostih pripravlja domače jedi in tako oživlja tradicijo (več na [www.drustvo-dzds.si](http://www.drustvo-dzds.si)).



Društvo žena in deklet Šempeter v rekonstruirani šempetrski noši (arhiv Društva žena in deklet Šempeter)



Društvo žena in deklet Šempeter v tradicionalni vsakdanji delovni noši (arhiv Društva žena in deklet Šempeter)



Kopa

### Krompir v kopi (Šempeter)

1 kg stročjega fižola, 3/4 kg krompirja, 5 dag slanine, kis, 1 strok česna, sol, poper

Krompir olupimo, narežemo na kose in skuhamo. Skuhamo tudi stročji fižol in ga dodamo krompirju. Narezano slanino prepražimo, da dobimo ocvirke, dodamo strt česen, dolijemo kis in zabelimo stročji fižol in krompir. Zmes solimo, popramo in dobro premešamo. Ponudimo toplega.

(Mojca Černe)  
(Jedi na Goriškem 2, ur. Slavica Plahuta, Nova Gorica 2003)

### Kvašen jabolčni štrudelj (Šempeter)

Testo: 1 kg moke, 3 dag kvasa, 8 dag sladkorja, 8 dag masla, 2 jajci

Nadev: 1 1 kg olupljenih in naribanih jaboljk, 10 dag rozin, na maslu popečene drobtinice, po okusu sladkor, naribana lupina limone, cimet, vaniljev sladkor

Zamesimo testo in pustimo da vzhaja. Razvaljamo in potresemo z nadevom, zavijemo in pustimo, da ponovno vzhaja. Pečemo 45 minut v pečici na 180 o C.

Dober tek!