



Prehrana v juniju



Procesija za praznik sv. Petra, Šempeter pri Gorici, 30. leta prejšnjega stoletja (foto: arhiv Društva žena in deklet Šempeter)

Mesec junij je na Goriškem potekal predvsem v znamenju češenj in špargljev, ki so jih nabirali za prodajo meščanom v sosednji Gorici, sebi pa so, razen izjemoma, privoščili le manj kvalitetne pridelke. Ob posebnih priložnostih so pripravili **češnjev »štrudelj«** ali »štrukelj«, iz svežih gojenih ali divjih špargljev pa so pripravljali sočne **solate in priloge**.

To je čas dveh pomembnih cerkvenih praznikov, ki so ju domačini po maši obeležili s procesijo. Prehod iz meseca maja v junij označuje praznik sv. Rešnjega telesa, še pomembnejši dan pa je konec meseca junija, ko goduje patron šempeterske cerkve, Sv. Peter. Ta dan je bil za šempeterce velik praznik. Gospodar je pospravil okoli hiše in v štali. Poštregljaj je tudi živino, da je bila čista. Gospodinja je uredila po hiši in pripravila dobrote. Za kosilo je bila na mizi goveja juha z rezenci, tenstan krompir, meso iz juhe, pohana teletina, grah, pomladanska solata, okisani šparglji in trdo kuhana jajca. Včasih so pripravili tudi njoke z golažem ali bleke. Pili so vino in vodo. Za sladico so bili kuhani ali **ocvrti štruklji**. Navada je bila, da so za ta praznik člani družine dobili nekaj novega, oblačilo ali obutev, pa čeprav kakšno malenkost (nogavičke, predpasnik...)

Glavna maša je bila ob 10. uri s procesijo, ki se je odvijala skozi vas. Okna hiš so bila okrašena s cvetjem in prižganimi svečami. Štirje fantje so nosili dve veliki zastavi in štirje možje so nosili »nebo«, pod katerim je hodil župnik s strežniki. Pred njimi so deklice v belih oblekicah trosile cvetje. Vsaka je imela košarico polno cvetja, nabranega na travnikih. Pred drugo svetovno vojno je šla procesija včasih od cerkve preko današnjega šempeterskega mejnega prehoda po polju proti Gorici in nazaj v cerkev, sicer le okoli cerkve, do Koroninijevega dvorca in nazaj.

Ocvrti šempeterski štruklji

Za kvašeno testo: 1 kg moke, 2 rumenjaka in 1 celo jajce, 10 dag masla, 10 dag sladkorja, 8 dag kvasa, mleko po potrebi

Za nadev: 15 dag mletih orehov, 10 dag mletih lešnikov, 18 dag zdrobljenih keksov ali drobtin, 8 dag rozin, vanilija, naribana pomarančna in limonina lupina, sneg 2 beljakov, smetana, raztepeno jajce za rob

Zamesimo testo, pokrijemo in pustimo, da počiva. Sestavine za nadev zmešamo in na koncu dodamo sneg. Testo razvaljamo za nožev rob na debelo, naredimo pravokotne krpice in jih obložimo z nadevom. Robove namažemo z raztepenim jajcem in jih dobro stisnemo.

Ocvremo na vročem olju, 2 minuti na vsaki strani.

Češnjev štrukelj

Za vlečeno testo: 1 kg moke, 1 beljak, 1 žlica olja, voda po potrebi

Za nadev: 1 kg češenj, 10 dag sladkorja, 10 dag krušnih drobtin, 5 dag masla, limonina lupina

Češnje razkoščičimo in položimo v skledo, primešamo drobtine pražene na maslu in sladkor. Dobro premešamo in potrosimo na že pripravljeno vlečeno testo. Napravimo štrukelj in ga damo v pečico in spečemo.

Slavica Plahuta (ur.), Jedi na Goriškem 3, Nova Gorica 2003, str. 21

Šparglji v solati

Šop divjih ali gojenih špargljev, 3 jajca, sol, olivno olje, kis, limonin sok, šopek kreše, drobnjaka in peteršilja, žlica zenfa, 1dl solatne majoneze

Šparglje ostrgamo, narežemo na koščke in skuhamo v osoljenem kropu. Odcedimo in ohladimo. Posebej sesekljamo trdo kuhana jajca, krešo, drobnjak in peteršilj ter zmešamo s šparglji. Vse skupaj osolimo, začинimo z limoninim sokom, kisom in oljem, dodamo zenf in na koncu zmešamo z doma pripravljeno solatno majonezo. Ponudimo s polento.

Dober tek!



Po procesiji na praznik sv. Rešnjega telesa, Mirenski grad, maj 2005 (foto: arhiv Goriškega muzeja)

Če želite več izvedeti o prehrani in jedeh na Goriškem, vzemite v roke knjige:

- Prehrana na Goriškem, ur. Slavica Plahuta in Vesna Ličer, Goriški muzej, Nova Gorica 2002
- Jedi na Goriškem 1 - 3, ur. Slavica Plahuta, Goriški muzej, Nova Gorica 2003