

Fižol ribničan se s

Na vrtu Škrabčeve domačije v Hrovači se je vse vrtelo okrog stročnice

IZBOR iz 69 receptov fižolovih jedi, ki jih je avtorica **Andreja Škrabec** v knjigi *Fižol* junija že predstavila v Rokodelskem centru v Ribnici, je omamno dišal tudi na vrtu Škrabčeve domačije v Hrovači.

Častilci te stročnice, redni obiskovalci Škrabčeve domačije in Andrejini prijatelji, vseh skupaj je bilo okoli 200, so v sproščenem pomenovanju odstirali zanimivosti tradicionalne in inovacijske pestrosti, ki jo v gastronomijo vnaša fižol, izbrane mojstrovine pa so, kakopak, dražile njihove brbončice.

Med pripravo in pozneje pokušino fižolovih specialitet (12 jedi, od tega tri sladice) je, da bi ja bolj teknile, njihovo pomembnost in tudi užitnost

» Če ne bi bilo moje fižolove torte, ne bi bilo niti moje knjige.

v prehrani, ki jo je strokovno okusil še kot študent, pod drobnogled vzel etnolog dr. **Janez Bogataj**. Ko je brskal po porumenelih straneh arhivskih zapiskov, je naletel tudi na fižol ribničan, o katerem se v deželi suhe robe ni govorilo ali ni dosti vedelo. »S

to knjigo, njena rdeča nit je, da je v njej zapisano zgolj eno živilo, ki ga pripravljamo na več deset načinov, se, če temu lahko tako rečem, delno popravlja krivica prepoznavnosti še ene zgodnje, pred njo je bila suha roba, blagovne znamke teh krajev,« je fižolu ribničanu težo dal dr. Bogataj. Knjiga in fižol v njej imata zgodbo, ob njej pa se lahko naučimo, da se je treba še mnogih drugih jedi in živil lotiti podobno in s tem pokazati, da je naša država eno samo kulinarično bogastvo.

»Če ne bi bilo moje fižolove torte, ne bi bilo niti moje knjige. Ali pa, če ne bi bilo Fižolovega dne v Hrovači, ne bi bilo moje torte. Tako se je začelo,« je Andreja neutrudno razlagala, kako in kdaj jo je zaneslo v pripravo fižolovih jedi. Skrivnostnih receptov, kot se to sicer večkrat poudarja, ni. Tudi pri pripravi fižolovih jedi, pravi Andreja. Z zapisanim v knjigi avtorica spodbuja, da lahko recept z izbiro sestavin vsakdo skroji po svojemu okusu. Tako so fižol, seveda po svojih receptih, ponujali nekateri prepoznavni Slovenci, ljubiteljski kuharji, da pa jim je bilo kuhalnice lažje vihteti v loncih, kjer je brbotala ta stročnica, je bil zraven tudi ambasador slovenskih jedi **Slavko Adamlje**. In, vse so sproti pošle. Sicer pa, kot

Tako je kuhala Marko Obrstar, pre



Kuharski mojster Slavko Adamlje FOTO: MEDIASPEED.NET



je zapisal dr. Janez Bogataj, fižol je hrana, ki jo vidimo, vonjamo, okušamo ... in tudi slišimo.

Zato so zbrani okoli Fižolovega dne v Hrovači, ki ga je tamkajšnje Vaško turistično etnološko društvo Hrovača pripravljalo zapored vrsto let, avgusta lani pa so si vzeli čas za premor in snovanje načrtov, kako tej turistično-kulinarični prireditvi dati novo vsebino ali jo preprosto opustiti, glave dali vkup. Neutrudni vaški predsednik **Ivan Prelesnik, Dragov Ivan**, je oznanil, da Fižolov

Andreja Škrabec in Janez Bogataj FOTO: MEDIASPEED.NET

