

## **FINALE TUŠEVA ZVEZDICA, Maribor, hotel Habakuk, 10. 4. 2019**

### **Ekipa SŠGT Celje**

»POGLEJTE, TO LEPOTO RAJSKO. MALO JE TAKIH V MOJEM CESARSTVU.«

*To so besede, ki jih je Franc Jožef spregovoril ob pogledu na dolino šmarsko.*

Danes vam bomo postregli s krožnikom, ki se imenuje Zakladi šmarskih njiv. Znano je, da je hrana sestavni del nekega območja. Skozi njo namreč izvemo največ o zgodovini, načinu življenja in vrednotah prebivalcev. Šmarje pri Jelšah pa ni nobena izjema. Z jedjo, ki jo boste kmalu dobili predse, vam bomo orisali prav te tri značilnosti omenjenega kraja, s poudarkom na kmečki kuhinji.

Šmarje pri Jelšah se nahaja na prehodu iz Celjske kotline v nižji gričevnat svet proti vzhodu Slovenije. Zaradi ugodnega podnebja in geografske lege je na tem območju kmetijstvo zelo razširjena panoga. V dolinah je veliko travnikov in obdelovalnih površin.

Okoli rodovitnih polj pa se razprostirajo s soncem obsijani griči, okrašeni z lepimi vinogradi, ki sredi septembra obrodijo sadove renskega in laškega rizlinga, rumenega muškata, modre frankinje in drugih žlahtnih vinskih sort. Kot zanimivost pa vam lahko tudi povem, da se ob šmarski župniji nahaja potomka najstarejše vinske trte z mariborskega Lenta.

Zanimiv je tudi izvor imena tega kraja. Pravijo, da je bilo nekoč v Šmarski dolini veliko jezero in da so na njegovem otoku na okamnelih jelšah pozidali Marijino kapelo. Jelša, ki je tudi sicer pogosto drevo na tem območju, se je s tem za vedno vtisnila v ime in grb kraja. Ker pa se tudi dvorec na zahodu Šmarja imenuje po jelšah – Jelšingrad, je dobil kraj ime, kot ga ima še danes - Šmarje pri Jelšah.

V času drugega slovenskega kmečkega upora je po legendi v Šmarju pustošila kuga. V te kraje naj bi jo prenesla dva domačina s Ptuja. Ljudje so v želji, da bi jih bog uslišal in preprečil širjenje te nalezljive bolezni, na bližnji vzpetini zgradili majhno kapelico. In res je leta 1646 bolezen čudežno izginila. V zahvalo za uslišano prošnjo, so verniki prinašali h kapelici bogate darove in kasneje na tem mestu postavili lepo cerkev posvečeno sv. Roku, zaščitniku proti kužnim boleznim. Kasneje so na pobočju hriba zgradili še 14 kapelic, ki prikazujejo Kristusov pasijon. Pri cerkvi sv. Roka je še vedno živa romarska tradicija. 15. in 16. avgusta, na praznik Marijinega vnebovzeta in na god sv. Roka, se tu vsako leto zbere več tisoč ljudi. Sicer pa je cerkev sv. Roka del romarske triade Sladka Gora – Tinsko – sv. Rok.

Na grebenu, ki ločuje dve manjši dolini, leži Tinska gora, od koder je čudovit razgled na bližnjo in daljno okolico. Na vrhu strmega hriba, obdanega z vinogradi, stojita gotski cerkvici sv. Ane in Matere božje. Prva je bila zgrajena ob koncu 14. stoletja, druga pa približno sto let kasneje. Tukajšnji ljudje pravijo, da se je nekoč na vrhu hriba Marija prikazala nekemu kmetu in mu naročila, naj ji na tem mestu zgradijo cerkev. Več kamnitih okraskov in grb Celjskih grofov pa priča, da so bili Celjani povezani z njuno gradnjo ali vzdrževanjem. Legenda o teh dveh cerkvah namreč pravi, da naj bi se je ena od celjskih gospodičen izgubila in takrat so se grofje

zaobljubili, da če se deklice vrne živa in zdrava, ob cerkvi svete Ane zgradijo še eno cerkev posvečeno Mariji. To se je res zgodilo in od takrat na Tinskem stojita dve cerkvi.

Bogata zgodovina pa sega tudi daleč nazaj v zgodovino same kulinarike. Najbolj razvita med vsemi je kmečka kuhinja. Sam sem zrasel na kmetiji in sem že od malega poslušal babico, kako mi je govorila o življenju na kmetiji nekoč. Pripovedovala mi je, kako je morala vsako jutro pred šolo pomagati očetu v hlevu, po šoli pa mami v kuhinji. Rekla je, da je bilo zelo naporno. Prav zaradi tega se je najbolj veselila zimskega časa. Takrat ni bilo toliko za početi na kmetiji, bližal pa se je čas kolin, kar je pomenilo, da se bo na krožniku postreglo meso, ki so ga otroci takrat redkokdaj videli na mizi. Koline so bile nekoč za družino težko pričakovani praznični dan, saj je bilo na jedilniku veliko mesa. Ker se pa se bliža velika noč in smo v času štirideset dnevnega posta, se nam je zdelo primerno, da na našem krožniku ni mesa. Zato vam bomo danes postregli krožnik, na katerem bodo naslednje jedi: ričota s čemažem, poširano jajce, čebulni pire, espuma iz dimljenega sira s kmetije Vreže, pečena šalotka, ajdov narastek s fižolom bogatec, polentin čips, okisan čemaž in regrat ter fermentiran japonski dresnik z divjimi zelišči.

Na koncu pa vam moram povedati tudi nekaj o dogodku, ki je v Sloveniji odmeven in v Šmarju zelo popularen. To je tako imenovan čili festival, je zelo priljubljen med domačini, saj lahko tam poskusijo razne jedi s pikantnimi omakami in celo vino, ki je popestreno s čilijem. Če menite, da ste dovolj pogumni, da bi poskusili najbolj pikanten čili na svetu, vas vljudno vabim, da se udeležite tega festivala, ki ima tudi dobrodelen namen.

Prepričan sem, da bo kraj, ki je očaral že cesarja Franca Jožefa, pritegnil tudi vas.

Dobrodošli v Šmarju pri Jelšah!

Hvala, da ste bili z nami in lep dan še naprej.