



VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM MARIBOR
*COLLEGE OF HOSPITALITY AND TOURISM
MARIBOR*

Okusi dvorišča na Meranovem

Študenti:

Tijan Wenzel (kuhinja)

Miha Demšar (kuhinja)

Lovro Vetrih (strežba)

Anja Zadravec (animacija)

Zgodba o nastanku jedi:

Smo skupina študentov, ki se rada ozre v preteklost in išče stare, že skoraj izumrle jedi ter pri tem vedno spoštuje lokalno dediščino. Pozorni smo na destinacijo, od koder potem vzamemo vse sestavine za naš krožnik. Na predtekmovanju so naš krožnik sestavljale sestavine iz Pohorja. Za naš finalni nastop smo pod kulinarčni drobnogled ponovno vzeli Pohorje, še posebej čudovito posest nad Limbušem, ki se imenuje Meranovo.

Ste že slišali za Meranovo? To je območje v okolici Pekar in Limbuša, kjer je leta 1822 nadvojvoda Janez kupil posestvo. Meranovo je ime dobilo po sinu nadvojvode Janeza, grofu Francu von Meranu. Nadvojvoda Janez je bil avstrijski nadvojvoda, ki je med svojimi mnogimi nagnjenji k novostim posebej skrbno negoval svoj odnos do kmetijstva, še posebej do vinogradništva. V njegovih očeh je bilo tedanje vinogradništvo na Štajerskem zaostalo, zato se je odločil, da bo v kraje na Štajerskem prenesel vinogradniške sorte s porečja reke Ren, ki jih je dobro poznal.



Meranovo in okolica



Meranovo iz zraka

Že ob prvi trgatvi so se pokazali izjemni uspehi; te trgate se je udeležil tudi nadvojvoda Janez, ki ga je Meranovo tako zelo pritegnilo, da je od takrat naprej tu tudi pogosto bival. K vsakemu dobremu vinu pa gre zraven tudi dobra hrana.

Za to, da je nadvojvoda v času bivanja na Meranovem dobro jedel, je skrbela njegova odlična kuharica Anna Plochl. Vsak dan ga je presenetila z dobro kuho in vsak dan mu je na krožnik dodala nekaj novega, zanimivega in zelo okusnega. Janez je zelo rad jedel svinjino in ko je kuharici Anni le-te enkrat zmanjkalo, ni vedela, kaj storiti. Ker je bila zelo jezna, da tega ni prej opazila, se je odpravila na vrt, da bi se malo naužila svežega zraka in bi dobila kakšno idejo. Anna je razmišljala in gledala okoli sebe, če bi kje opazila kakšno zelenjavo, ki bi lahko dobro nadomestila svinjino, vendar nikjer ničesar. Ko se je že odpravljala nazaj v kuhinjo, je točno pred sabo opazila prepelico in v hipu se ji je porodila ideja. Hitro se je napotila v kuhinjo, kjer je prepelico lepo očistila, odstranila kosti ter iz nje naredila rulado, ki jo je nadevala z orehi, rozinami in medom. Krožnike je zelo rada sestavljala le s sestavinami iz domačega vrta, zato je k prepelici dodala še gomolj peteršilja, mlado čebulo, koprive in zelišča. Nadvojvoda Janez se je ob vsaki postrežbi krožnika vedno lepo zahvalil, tokrat pa ni povedal ničesar, zato se je Anna zbala, da bo izgubila službo, ker ni pravočasno opazila, da ji zmanjkuje svinjine. Ni pa vedela, da ji je bila vsaka napaka že vnaprej oproščena, saj je bil Janez v njo noro zaljubljen. Anna se je odpravila nazaj v kuhinjo, Janez pa se je lotil kosila, ob katerem pa tisti dan za spremembo ni pil svojega vina z Meranovega, ampak si je odprl vino ormoških prijateljev.

Nad kombinacijo jedi in vina je bil tako navdušen, da je šel nemudoma do Anne v kuhinjo in jo zaprosil za roko. Anna je bila povsem šokirana, a ker je tudi ona že nekaj časa do njega gojila čustva, njen odgovor ni bil presenečenje. Ker je bila ta jed prelomnica v njunih življenjih, sta se odločila, da mora biti obvezno na poročnem meniju. V pripravah na poroko je Anna svoje mlade kuharje naučila narediti prepeličjo rulado in vse, kar je bilo del tega ljubezenskega krožnika, Janez pa je ta čas urejal papirje, s katerimi sta cesarja zaprosila za privolitev v poroko. Počakati sta morala le še na cesarjevo privolitev, nato pa se poroka lahko odvila.



Anna Plochl



nadvojvoda Janez



slika s poroke