

# TEREZIJA KALINŠEK SESTRA FELICITA



redovnica,  
avtorica  
Slovenske kuharice  
(1865–1937)



Podgorje iz zraka, foto: Primož Hleng.

**1.** Sestra Felicita se je rodila kot **Terezija Kalinšek** pred 147 leti, 5. septembra 1865 v **Podgorju pri Kamniku**. Oče Tomaž je kmalu umrl in mati Uršula je sama skrbela za šest otrok. Bila je odločna, dejavna in

pobožna ženska. Morda je tudi to vplivalo, da so se kar tri sestre odločile, da vstopijo v samostan, v kongregacijo šolskih sester. Ko je imela 27 let, se je Terezija odpravila v Maribor v pripravnico, imenovano 

1	6	17	2	2	14
---	---	----	---	---	----

. Po enem letu je kot sestra Felicita položila prve zaobljube. Šolala se je za učiteljico, a je v drugem letniku prevzela tudi vodstvo samostanske kuhinje. Čez nekaj let so jo povabili v Ljubljano za učiteljico kuhanja na novoustanovljeni gospodinjski šoli. To delo je opravljala skoraj 40 let, vse do svoje smrti 21. septembra 1937. Bila je stroga učiteljica **kuhanja**, posebej do sebe: ob poučevanju se je strokovno spopolnjevala, preizkušala nove recepte ter nove načine shranjevanja in konzerviranja živil. Zнала se je tudi hudomušno izražati, kar je težko verjeti, če pogledamo njeno fotografijo – res pa je, da se je ohranila le ena sama, uradna.



Maribor, Glavni trg s Poštno ulico, vir: UKM, <http://www.kamra.si/Default.aspx?module=7&id=1300>.

**2.** Terezija Kalinšek se je v Mariboru pridružila skupnosti **šolskih sester sv. Frančiška**. Kako in kdaj so te redovnice prišle v Maribor? Ko je škof Anton Martin Šlomšek 1859. leta prestavil sedež škofije

iz Št. Andraža na avstrijskem Štajerskem, je želel poskrbeti tudi za različne vzgojne ustanove, a je prej umrl. Njegov naslednik je uradno zaprosil predstojnico reda v Gradcu za pomoč in tako so leta 1864 (eno leto preden se je rodila Felicita!) prišle 3 sestre ter pričele s poukom pletenja in šivanja. Iz skromnih začetkov je v šolskem letu 1868/69 nastala štirirazredna šola s 300 učenkami, nato pa se je njihovo delovanje širilo po vsej Štajerski in Kranjski.

Imele so vrtce, osnovne in meščanske šole, učiteljske, gospodinjske šole.

V 

12	14	13	2	14	1	2	16
----	----	----	---	----	---	---	----

v **Ljubljani** so na povabilo Kranjske kmetijske družbe odprle **Gospodinjsko kmetijsko šolo** leta 1898. Pouk je povsod potekal v slovenščini.



Naslovná stran iz knjige Slovenska kuharica, vir: NUK.

**3.** Prva kuharska knjiga v slovenščini so Kuharske bukve (1799), iz nemščine jih je prevedel Valentin Vodnik. Seveda ni bil poznavalec kuharije, ampak ga je gnala razsvetljenska zavzetost. Prvo izvirno kuharsko knjigo pa je svoji prijateljici Neži Lesarjevi narekovala Magdalena 

15	3	2	3	2	4
----	---	---	---	---	---

 in jo objavila leta 1868 (ko je bila Felicita stara 3 leta!) pod naslovom

**Slovenska kuharica ali Navod, kako okusno skuhati navadna in imenitna jedila**. Knjiga je bila sprejeta z naklonjenostjo in do leta 1902 je izšla petkrat. Nato je skrb za posodabljanje prevzela sestra Felicita Kalinšek. Iz izdaje v izdajo jo je dopolnjevala in jo tako zelo spremenila, da jo od 8. izdaje, leta 1935, pa do danes poimenujemo po njej.



Slika povrtnin iz knjige Slovenska kuharica, 7. izpopolnjena in pomnožena izd., str. 174.

**4.** Že Vodnik je bil pri slovenjenju nemalokrat v zadregi pri iskanju primerne izraza za kuharske pripomočke, postopke in jedi, saj se ni mogel opirati na starejše zglede. Pleiweisova je dostikrat za pojasnilo dodala nemški prevod. Izrazoslovje je spreminjala tudi Kalinškova, ki v uvodu k 7. izdaji zapiše: »Da se kuharice ne bodo motile, omenim, da v tej izdaji rabim namesto besede omaka vedno le marmelada, namesto tečne rezine

obložene rezine, namesto tečni kruh nadeti kruh, namesto polivka omaka.« Se sliši razumljivo za današnja ušesa? Pred letom 1923 so torej na kruh namazali omako in mesu dodali polivko. Kaj pa so bile tečne rezine s paradižnicami?

4	3	1	11	17	2	2
---	---	---	----	----	---	---

 s paradižnikom. Najhitreje pa so se spreminjala poimenovanja za (rižev) narastek. Najprej je bil fancelj, nato kipnik, celo puding in končno – narastek.



Slika samokuhalnika iz knjige Slovenska kuharica, 7. izpopolnjena in pomnožena izd., str. 597.

5. V njeni kuharski knjigi niso zapisani samo recepti za imenitne meščanske ali škofovske pojedine, razmišljala je tudi, kako pomagati kmečkim gospodinjam s pomočjo samokuhalnika, predhodnika lonca na pritisk –

3 5 6 1 6 12

lonca: »Kako imenitno je to na deželi, če zna gospodinja uporabljati samokuhalnik. Lahko že zjutraj, ko kuha zajtrk, postavi jedila za kosilo vanj. Opoldne samo odpre skrinjo in

takoj lahko postavi kosilo na mizo. Tako tudi, če gredo delavci daleč od doma na delo v gozd, na travnike ali njive, jim gospodinja lahko pripravi že pred odhodom v samokuhalniku obed, postavi skrinjo s kosilom na voz, da se odpeljejo z njim.« Napisala je tudi nazorna navodila za izdelavo tega pripomočka. Tabornikom ali skavtom bi še danes prišel prav.



Vir: [http://www.festival-kranjske.si/pic/page/recept-kmecka\\_mesanica\\_s\\_kranjsko\\_klobaso.jpg](http://www.festival-kranjske.si/pic/page/recept-kmecka_mesanica_s_kranjsko_klobaso.jpg)

6. V polpreteklem času je bil na podeželju eden največjih praznikov zakol prašiča – koline ali furež. Ker ni bilo hladilnikov in zmrzovalnikov, so meso in mesne izdelke dimili in sušili.

Eden tudi po drugih deželah Avstro-Ogrske monarhije najbolj znanih izdelkov so bile

13 14 1 4 5 3

5 15 6 14 4 3 . Najstarejši navodili za izdelavo

najdemo v dveh kuharskih knjigah: leta 1896 v nemško pisani Sūd-deutsche Küche, v slovenščini pa prvič leta 1912 v tisti izdaji Slovenske kuharice, ki jo je posodobila Felicita Kalinšek. Ustno izročilo pravi, da so jih začeli izdelovati mesarji v vasi Trzin med Ljubljano in Kamnikom. Danes je živilo zaščiteno kot avtohtona mesna specialiteta, vsako leto priredijo pokušanje in izbor najboljšega proizvajalca. Na 27. slovenskem knjižnem sejmu (2011) pa je knjiga o tem najbolj priljubljenem starem slovenskem mesnem izdelku prejela nagrado v kategoriji najlepše oblikovana knjiga leta.



7. Kuharske mojstrice so svoje znanje predajale naslednicam in jih vedno tudi povabile k sodelovanju pri novi izdaji kuharice. Prisluhni pripovedi sestre Vendeline, kako se je lotila tega opravila. Nato pa na

domači knjižni polici ali v knjižnici poišči knjigo Velika slovenska kuharica. Poglej, katerega leta je izšla – je to že 21. stoletje? Katero izdajo držiš v roki? Kateri ponatis te izdaje? Si predstavljaš, koliko tisoč izvodov je bilo že prodanih v pomoč gospodinjam in gospodinjcem? Prav na vrhu kolofona preberi, koliko avtoric, soavtoric, urednic je sodelovalo pri prenovi izdaj. Si opazil, da ima vsaka

avtorica vedno pomočnico, sourednico? Kako je ime zadnji od mojstric kuhanja, pomočnici sestre Vendeline?

3 13 1 14 13 11 14  
6 3 1 2 5



Slika Emilije Pavlič, vir: zlataleta.com.

8. Da je kuhanje umetnost, v kateri uživamo od malega, se dobro zaveda gospa Emilija Pavlič, ki je bila dolga leta kuharica v vrtcu, sedaj pa piše ku-

harske knjige, nastopa v TV oddajah in otroke uči, kako samostojno skuhati zdravo in okusno kosilo. Svojo najnovejšo kuharico je naslovlila Mamica, nauči me 5 16 8 14 2 . Ko ste bili še majhni, ste si zagotovo tudi vi kdaj zaželeli kaj takega. Vem, da ta želja še ni prešla!

## Končno geslo:

V sto letih je slovenska kuharija prehodila pot

6 11  
4 14 12 6 5 16 8 14 15 1 2 5 14  
11 6  
12 2 5 13 6 17 14 15 6 17 5 3

Ime in priimek

Ime OŠ

Naslov OŠ ali domači naslov

Rešitev oddaj v svoji knjižnici ali jo pošlji na naslov: MKL, Pionirska – center za mladinsko književnost in knjižničarstvo, Kersnikova 2, 1000 Ljubljana »Za MEGA kviz«

Viri:

1. Bogataj, Janez: Mostrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije. Ljubljana: Rokus, 2011.
2. Ilc, Vendelina: S. Felicite Kalinškove Velika slovenska kuharica ali Kako okusno kuhati navadna in imenitna jedila. Ljubljana: Cankarjeva založba, 2004. Uvod.
3. Kalinšek, Felicita: Slovenska kuharica. 7. izpopolnjena in pomnožena izd. V Ljubljani: Jugoslovanska knjigarna, 1923.
4. Pozabljeni polovica: portreti žensk 19. in 20. stoletja na Slovenskem. Ljubljana: Tuma: SAZU, 2007.

Pripravila: Ivanka Učakar.