

Na Krasu je krasno – tudi decembra

Okusi jedi v pokrajini z dolgo zgodovino vinogradništva, vinarstva, zeliščarstva in kulinarike že stoletja privabljajo obiskovalce na Kras. Kot jih privabljajo osmice, na katerih diši iz loncev in kjer imata sklenjeno večno prijateljstvo ročno rezan pršut in zdravilni teran, v nizu kraških vasi vse do Vipavskega.

☛ Duša Podbevšek - Bedrač

Še posebej okusno in gostoljubno je na osmicah v decembrskem predprazničnem času, ko obiskovalec doživlja domačnost ter se zares dobro je in pije. V kulinariki postrežbi imajo prvo mesto kraški pršut, panceta in zašinek. »Kraška burja, še posebej tista, ki piha od severozahoda, iz smeri Nanosa, je skrivni recept, da so subhomesnati izdelki tako silno okusni. Italijani iz Furlanije - Julijske krajine, ki so poleg Slovencev naj-

številnejši gosti osmic, pravijo, da se jim naša panceta in zašinek kar topita v ustih. Da ju sploh ni treba gristi. In vzdihujejo, da je krasno na Krasu,« pove kleni Kraševac Zvonko iz vasice Kazlje, ki je bil prvič na osmici z očetom še kot deček. Takrat davno, več kot pol stoletja je že minilo, ženske niso hodile na osmice. Razen Italijank iz Trsta, Gorice in Vidma, v družbi s svojimi fanti ali možmi. Na srečo je v sodobnem času vse drugače, še posebno veselji so domačini, ki prirajajo osmice, da je med gosti vse več mladih družin z otroki, največ iz Ljubljane.



Bršljanova fraska nas usmerja na osmico.



Počivališče ob cesti Štorje-Sežana prijazno opozarja na srce Krasa – deželo vinogradništva, vinarstva, kulinarike, zeliščarstva in kamnoseštva.

Cesarica Julija je dolgo živeła in – pila teran

»Nekoč se je na osmicah samo pilo, pojedlo se je le kakšno trdo kuhano jajce. Dandanes že skoraj ni pristne domače kraške dobrote, ki vam je ne bi ponudili na osmici, saj predstavljajo krajevno gastronomsko posebnost; dobite celo cenjeno kraško joto,« pravi Zvonko. Pa kuhane klobase v belem ali rdečem vinu, zabeljeno kisló zelje, pečenko s praženim krompirjem, kuhane štruklje, teranov toč (na olju popražen pršut, prelit s teranom), teranovo supo (centimeter do dva debele rezine starega kruha, namočene v mleku in jajcu in ocvrte na maslu ter polite s teranom), kraški kozji in ovčji sir, doma pečen kruh, domačo vloženo zelenjavo...

Velja pravilo, da je hrana izključno domača, pridelana na kmetiji. V decembrskih predprazničnih dneh ponudijo ponekod celo jed iz verzot (ohrovta) in krompirja. In seveda teran, značilno kraško vino. »Trta raste na apnenčasti kraški podlagi in na rdečkasti zemlji, terra rossi, po domače jerini, bogati z železom, ki daje od nekdaj cenjeno vino teran. Poznali so ga že Rimljani, njihov zgodovinar Plinij je zapisal, da je rimska cesarica Julija, žena cesarja Avgusta, dočakala 82 let – za tiste čase častljiva starost –, ker je vsak dan pila teran. Je zdravilno vino, ima značilno višjo vsebnost polifenolov, ti pa, vemo, zmanjšujejo tveganje za nastanek kroničnih bolezni. Priporočajo ga tudi slabokrvnim in neješčim, ker po njem jed diši,«

poudari Zvonko. In svetuje, da se po zaužitih dobrotah na osmici spije šilce brinovega žganja – »nekoč so ga uporabljali bolj za zdravlilo kot za pitje«. Žalosti ga, da je danes brinja po Krasu bistveno manj kot nekoč, a so še domačini, ki nabirajo sočne brinove jagode in kuhajo brinovec.

Še posebej okusno in gostoljubno je na osmicah v decembrskem predprazničnem času, ko obiskovalec doživlja domačnost ter se zares dobro je in pije.

Fraska nas usmerja do osmice

Osmice so pravzaprav vinotoči, način prodaje neustekleničenega vina z geografskim poreklom. Z dekretom jih je uveljavila cesarica Marija Terezija. A zakaj ravno osmica? Ker je dekret vinogradnikom dovoljeval prodajo vina samo osem dni brez plačila davka! V tistem času niso smeli vinogradniki prodajati vina niti dan dlje. Danes je drugače. Osmica traja do deset dni ali še kak dan dlje, vinogradnik jo lahko ima dvakrat na leto. Ostala pa je ista oznaka za osmico – bršljanova veja, domačini ji pravijo fraska. Vinogradnik frasko obesi že na bližnjem križišču, pa še nekaj metrov naprej ob cesti. In zadnjo frasko pred ali na hišo, kjer ima osmico. Menda bršljanova veja ostane sveža samo osem dni? »To ni zadrega, imamo na Krasu veliko bršljana, frasko preprosto po osmih dneh zamenjamo s sveže utrgano vejo.« ×