

IZ MORJA V PONEV - Avtorica Marjuča Offizia pred današnjo predstavitev nove knjige

Samozavestno v ribarnico

Besedna zveza »iz morja v ponev« je v zamejskih kuhinjah pojem, istoimenska knjiga pa za vse, ki imajo radi ribe, neke vrste biblija. Najbrž tudi zato, ker je v široki ponudbi kuharskih priročnikov, Iz morja v ponev knjiga, ki nagovarja v prvi vrsti krajevne kuharice in kuharje, saj ribe in morske plodove imenuje z imeni, ki jih sami najpogosteje uporabljamo: sardon, pedoč, očada.

Petindvajset let po prvem izidu kulinaricne uspešnice, se med bralce ponovno vrača Marjuča Offizia. Predvsem pa se med bralce ponovno vrača njena Iz morja v ponev: nova, lepo oblikovana, dopolnjena izdaja, ki je bolj kot ponatis ... pravzaprav nova knjiga.

Marjuča Offizia je bivša kulturna urednica na Deželnemu sedežu RAI v Trstu (na njegovih valovih je kot deklrica prvič nastopila leta 1946!) in izkušena kuharica ter poznavalka ribjih jedi. Najosnovnejše recepte se je naučila od mame. »Doma smo vedno jedli ribe, a tiste najcenejše: sardone, kvečjemu kak kalamar.« V kuhanju preostalih se je preizkusila kasneje. »Meni so vse ribe všeč, tudi tiste, ki na primer zaudarjajo po jodu. Vedno pravim, da imam škafo v ustih: vse moram poskusiti.« Recepte si je v vseh teh letih vestno zapisovala; še danes si zapiše, če je s skuhanim za-



Marjuča Offizia v domači kuhinji

FOTO DAMJAN

dovoljna. Zato ni čudno, da je v knjigi veliko novih ali tudi samo posodobljenih receptov: skupaj okrog 170! »Okusi se spreminjajo, nekaterih sestavin danes ne uporabljamo več: maslo je na primer skoraj izginilo, zdaj uporabljamo oljčno olje. Uvedla sem tudi nekatere dišave, ki jih imam rada in so danes bolj razširjene kot pred tridesetimi leti.«

Osnova za knjigo je bila serija radijskih oddaj o ribah, ki jih je imela v

osemdesetih letih, Iz morja v ponev pa je tudi sad poglobljenih raziskav na področju ihtiologije, ribiške tradicije na tržaški obali in krajevne kulinarike. Marjuča Offizia pravi, da ji je »okno v nov svet« odprl Miroslav Cej, s katerim je začela ribe študirati bolj znanstveno. »Skupaj sva tudi krstila marsikatero novo slovensko ime in se pri tem zgledovala po latinskih.« V obnovljeni izdaji je vsaka riba opremljena s slovenskimi,

italijanskimi in narečnimi poimenovanji, a tudi s tehničnimi značilnostmi in koristnimi informacijami. Cvrtili bodo na primer bolj hrustljavi in boljši, če bomo uporabili pšenični zdrob. »Prav tako pa sem tudi zapisala, katera riba je neokusna in primer-na samo za brodet,« se pošali Marjuča, ki se je odločila za novo porazdelitev rib. »V prvi knjigi so bile razdeljene po kategorijah, a mislim, da abecedni red olajša iskanje. Ljudje danes želijo bolj praktične publikacije, v katerih je vse jasno, črno na belem. Knjigo sem opremila tudi s koristnimi nasveti, kako ribo slečemo, ji olupimo kožo, kako se delajo fileji. Posebno ženske imajo odpor do rib, ker se jim zdijo sluzaste. Marsikateri ni nihče povedal, kaj lahko naredi iz rib, kako naj jih najprimerneje skuha. RIBE JE TREBA NAJPREJ PREPOZNATI, V RIBARNICO JE TREBA STOPITI SAMOZAVESTNO, VEDETI MORAŠ, KATERO RIBO IZBRATI, KAJ HOČEŠ SKUHATI. TREBA SE JE TUDI OPOGUMITI IN PREIZKUSITI: ČE TI RIBE POČISTIJO V RIBARNICI, JIH NE BOŠ NIKOLI RES SPOZNALA ...«

Iz morja v ponev bodo danes ob 20.30 predstavili v klubskih prostorih Slovenskega stalnega gledališča - baru male dvorane tržaškega Kulturnega doma. (pd)