

»24. SVETOVNI FESTIVAL PRAŽENEGA KROMPIRJA 2024 V ČRNI NA KOROŠKEM«, 2393 ČRNA NA KOROŠKEM, 6. 9. 2024

Krompir, čebula in mast so tri magične sestavine za pripravo praženega krompirja. Jed, ki je na Slovenske tako priljubljena, da si organizirana skupina ljudi prizadeva, da bi ga priznali kot samostojno jed – dandanes ga pretežno uživamo kot prilogo mesninam. Čeprav spadamo Slovenci med evropske narode, ki so zadnji spoznali krompir, pa je Slovenija ena redkih držav, ki je krompirju kot pomembnemu živilu postavila več spomenikov in eden stoji v Šenčurju pri Kranju, kraju z največ pridelovalci krompirja pri nas. Ta pomnik je hkrati tudi spomenik cesarici Mariji Tereziji, saj so v času njene vladavine v 18. stoletju za izkoreninjanje lakote uvedli obvezno sajenje krompirja. V svetovnem merilu je predstavljal krompir poleg pšenice, riža in koruze v preteklosti ena najpomembnejših prehranskih rastlin. Na ameriškem kontinentu so ga gojili že pred 2500 leti in v Evropo so ga uvozili v 16. stoletju, udomačil pa se je šele dobro stoletje pozneje. Eden od najbolj priljubljenih načinov priprave krompirja na Slovenskem je prav gotovo pražen krompir, ki se ga pripravlja nekje od 19. stoletja, saj velja za najstarejši zapisan recept tisti iz kuharice Magdalene Pleiweis iz leta 1868. Priprava praženega krompirja se sicer razlikuje od kraja do kraja, prav tako tudi poimenovanje te jedi. Na Koroškem mu pravijo *restana r' pica*, na Štajerskem *restan* krompir, kar izvira iz nemške besede *rösten*, kar v prevodu pomeni pražen, v osrednji Sloveniji pa *tenstan* krompir. Tudi to poimenovanje izhaja iz nemške besede *dünsten*, ki pa pomeni dušiti. Ker pa gre za okusno in kalorično jed, je primerna tudi kot samostojen obrok. Navdušenci za jed so na podlagi debate, ki se je na prelomu tisočletja razvila med skupino povablencev noveletnega sprejema v vili Področnik v Ljubljani ustanovili Društva praženega krompirja (www.prazen.krompir.si/sfpk), ki ima sedež v Ljubljani in šteje danes okoli 1000 članov. Član društva se imenuje ud in le-ti morajo izpolnjevati določene pogoje tako, da da enkrat tedensko na javnem kraju ali v družbi vsaj treh oseb jedo pražen krompir s poljubno prilogo, da v društvu ne govorijo o politiki ali poslu, saj da so pred krompirjem vsi enaki ter da promovirajo društvo, se udeležujejo dogodkov in s kuhanjem prispevajo k razvoju praženega krompirja kot samostojne jedi. Društvo upravlja z lastno njivo na obrobju Ljubljane, ima svoj grb, na katerem je na levem od dveh navpičnih polj (rjave in zelene barve) vstavljen stiliziran koloradski hrošč, in celo himno, ki jo je ubesedil Dušan Velkaverh, uglasbil pa Mojmir Sepe, katere prva kitica se glasi: *Sladko je vince in hladen je pir, toda najboljši je pražen krompir*. Slogan društva se glasi: *Za domovino s »PRAŽENIM« naprej!* Člani DPK vsako leto organizirajo tudi svetovni festival praženega krompirja, ki poteka vsakokrat v drugem kraju. Letošnji bo 24. po vrsti in bo izjemoma že drugič - prvič 6. 9. 2008 - potekal v soboto, 7. septembra 2024 od lanskih poplav prizadeti Črni na Koroškem. Pričakuje se preko 50 ekip, ki bodo pražile krompir med 12.00 in 16.00 uro na prostoru parkirišč pred nogometnim stadionom NK Peca na Pristavi v Črni na Koroškem.

24. Svetovni festival
praženega krompirja



6. 9. 2024
2393 Črna na Koroškem

www.kfd.si
<http://facebook.com/filatelija>



KFD je, v sodelovanju z Občino Črna na Koroškem in Pošto Slovenije, izkazano čast vsem občanom Občine Črna na Koroškem ob ponovni gostitvi festivala, obeležila s priložnostnim filatelističnim sklopom, ki ga sestavljajo:

- en (1) priložnostni poštni žig (PPŽ, 239e Črna na Koroškem, 6. 9. 2024),
- ena (1) priložnostna pisemska ovojnica (PPO, KFD 281/2024) in
- ena (1) razglednica/maksimumkarta (MK, 2KFD 282/2024).

Za **frankiranje** se predlaga uporaba priložnostne poštne znamke, ki jo je leta 2012 na temo »Z žlico po Sloveniji- Pražen krompir« izdala Pošta Slovenije (PS, www.posta.si, nominala 0,77 €, fotografija Tomo Jeseničnik, oblikoval Edi Berk) ali pa priložnostne poštne znamke, ki jo je leta 2021 na temo »Slovenija - evropska gastronomska regija« izdala PS (nominala 0,82 €, fotografija Tomo Jeseničnik, oblikoval Edi Berk). Poština za notranji promet standardne kuverte (do 20 gr) znaša 0,84 €, za razglednico pa 1,12 € in potrebno bo doplačilo oz. nalep dodatnih znamk. **Priložnostni poštni žig je kvadratne oblike. V njegovem osrednjem delu je, v polni širini, na 12/20 višine in odmika ¼ višine žiga od zgornjega roba le-tega, vstavljena stilizirana porcija praženega krompirja. Nad grafiko je v polni širini žiga umeščen dvovrstičen zapis »24. Svetovni festival/ praženega krompirja). Pod znakom je vstavljen dvovrstičen zapis »6. 9. 2024/2393 Črna na Koroškem«.** Prvi zapis je vstavljen zrcalno na navpično os žiga, slednji pa po polni širini žiga. **Ilustracija priložnostne pisemske ovojnice je kvadratne oblike in je vstavljena v levi spodnji vogal po določenih PS. V zgornjo polovico in po celotni širini ilustracije je umeščena barvna zastava DPK, katere barvni podlagi sta podaljšani v spodnjo polovico le-te. Preko podlage je do 62/100 višine in po polni širini ilustracije vstavljen izsek (bel krožnik s praženim krompirjem) iz fotografije Toma Jeseničnika. Nad krožnikom je v zeleno pasico (med grbom DPK in rjavo pasico zastave) vstavljen zapis »24.«, v rjavo pasico pa »plavajoče« štirivrstično zapis »Svetovni festival/praženega/krompirja«.** Zapisi so bele barve. V spodnjem delu je stično s spodnjim delom in z nastavkom na navpično os ilustracije trivrstično vstavljen zapis »Črna na/Koroškem/2024«. Zapisa kraja sta črne, letnice pa zelene barve. Na risni/zunanji strani **maksimum karte/MK** je preko polne širine in višine vstavljena fotografija praženega krompirja, uporabljena pri izdelavi priložnostne poštne znamke PS. V spodnjem delu MK je z levim naslonilom in začetkom na razdalji višine MK od desnega roba enovrstičen zapis »24. Svetovni festival praženega krompirja, Črna na Koroškem - 2024«. Zapis je bele barve s črno prosojno senco. Pisna/zadnja stran MK je podložena s črtno risbo pražilne ponve sive barve. V levem zgornjem delu strani je umeščen razlagalni napis rjave barve, pravokotno nanj pa je med levim robom in opisom vstavljen kolofon temnozelene barve. V desnem zgornjem vogalu je natisnjen priložnostni poštni žig, v desnem spodnjem vogalu je vstavljen točkasto (bela barva s črno senco) stiliziran zaris Slovenije z označeno točko (pomladno zelene barve) uporabe PPŽ (Črna na Koroškem). V prostorih Pošte 2393 Črna na Koroškem (Center 16, 2393 Črna na Koroškem) bo na temo »Okusitii Slovenijo na znamkah Pošte Slovenije« na ogled **priložnostna filatelistična razstava**, kot jo je sestavil in postavil Jože Keber (KFD). KFD bo na festivalu z ekipo, poimenovano »Filatelisti«, **aktivno sodeloval pri praženju krompirja.** **Borut Bončina**, Koroško filatelistično društvo (vir: www.posta.si/zasebno/znamke-in-filatelija/galerija/postna-znamka/71938/Z-zlico-po-Sloveniji, <https://okusno.je/triki-in-nasveti/prazen-krompir.html>)

RECEPT ZA PRAŽEN KROMPIR

(www.prazen.krompir.si/about/uradni-recept-pk)

DPK je zapisalo tudi uradni recept za pripravo praženega krompirja po njihovih pravilih. Recept je namenjen za pripravo t. i. društvene ponve na dogodku, so količine sestavin temu primerno velike. Za domačo uporabo količine ustrezno Seveda pa dopuščajo tudi nekaj umetniške svobode, saj vsaka ekipa pripravi jed po svojem receptu. zmanjšajte in na osebo računajte približno pol čebule, tri manjše krompirje, žlico maščobe in ocvirkov.

Za pripravo društvene ponve potrebujete:

- 23 kg krompirja
 - 4,6 kg rumene čebule
 - 1,23 kg svinjske masti
 - 1,36 kg ocvirkov
 - morska sol (količino določi uradni pražilec na podlagi svojega strokovnega znanja ob upoštevanju uporabljenih sestavin in klimatskih razmer na lokaciji praženja),
- Uradni pražilec DPK je pooblaščen, da pred pripravo preveri ustreznost vseh sestavin.

Priprava:

Krompir v lupini najprej dobro operemo in očistimo vse nesnage. Kuhanje pričnemo v mrzli osoljeni vodi. Pazimo na zadostno količino vode – 2 prsta (kazalec in sredinec skupaj) nad krompirjem. Ko zavre ga tako kuhamo cca. 25 minut – uradni pražilec po tem času, glede na vrsto krompirja preveri, če je pravilno kuhan in lahko odredi tudi nekoliko daljši čas kuhanja. Po potrditvi da je krompir pravilno kuhan, odlijemo vodo (pazimo da se ne opečemo) in počakamo, da se krompir ohladi po naravni poti. Zdaj lahko začnemo z lupljenjem in ob tem odstranimo vso lupino in vsa očesca, pike ter morebitne druge nepravilnosti na krompirju. Krompir lahko pričnemo rezati na kolobarje v debelini cca 3 mm. V društveni ponvi se raztopi svinjska mast v določeni količini. Na nežno ogreto mast vsujemo pravilno obdelano čebulo (olistkano) s kančkom soli. Ko pražilec ugotovi da je čebula dobila pravilno zlatorumeno barvo je čas, da se čebula in krompir »oženita«, saj imata v masti tudi že od prej določeno pričo. Krompir enakomerno razporedimo po ponvi, počakamo, med čakanjem skrbno preverjamo kaj se dogaja na spodnji strani in ko krompir začne dobivati zlato-rumeno skorjico, se prične najpomembnejši del priprave. Krompir pričnemo z »lopatko« nežno obračati in prelagati. Ko uradni pražilec ugotovi da se obred praženja približuje koncu, se krompirju enakomerno po vsej površini doda sol, ponovi se nežno obračanje in prelaganje, krompirja ne smemo tlačiti in mečkati! Pred samim začetkom »svatbe« se jed oplemeniti z ocvirki v zapovedani količini, pražilec ga še 1 x z »lopatko« obrne in preveri, če je ves krompir enakomerno sprazen. Čas praženja je 20-30 minut in ga uradni pražilec določi sam.

Pomembno :

- V uradni ponvi ne sme biti ne zažgane čebule in »bog-ne-daj« zažganega krompirja.
- Pomembno je, da vidimo krompir narezan na lističe in ne pire krompirju podobne jedi.
- Če je krompir presuh, ga je dopustno malce zaliti z jušno osnovo (govejo juho) ali našo kultno pijačo (Cvičkom).
- Uradni pražilci DPK priporočajo za praženje krompir, ki je bil visoko ocenjen na uradnih ocenjevanjih najprimernejših vrst krompirja za praženje npr.: Concordia, Elfe, Manitou, Aluete, Desire, Monte Carlo, Alonso
- Po končani pripravi se pražen krompir streže v »belih rokavicah«, izključno v ekološko sprejemljive posodice, doda se lesen pribor (vilica ali žlica).
- Uradna porcija krompirja se streže z delilko št. 8.

Še nekaj nasvetov ...

Čeprav ima vsakdo verjetno svoj način priprave te jedi, smo zbrali še nekaj pomembnih nasvetov za dober pražen krompir. Najbolje je, če ga pripravljate v litoželezni ponvi, saj ta bolj enakomerno ohranja temperaturo, krompir in čebula se bosta tako lepo prepražila. Sprva ga pražite pri nizki temperaturi, proti koncu pa temperaturo zvišajte. Pri praženju je treba paziti, da ne zažgete čebule ali krompirja. Če želite imeti bolj hrustljivo zapečen krompir, ga med praženjem ne mešajte preveč pogosto, vendar pa z dna postrgajte krompir, ki se prime ponve. Kako dober bo vaš pražen krompir, je odvisno tudi od kakovosti glavne sestavine – krompirja. DPK vsako leto pripravi ocenjevanje sort krompirja za praženje. Za pripravo dobrega praženega krompirja tako priporočajo tiste sorte, ki so bile v preteklosti visoko ocenjene. Družina Jezeršek pa ga denimo pripravlja iz sorte krompirja Bellarosa, ki ima značilno rdečo lupino in rumeno meso. Ne le okus, pomemben je tudi videz jedi, predvsem to, da krompir ohrani svojo obliko lističev in ne da na koncu dobimo pire krompir s čebulo. Če se vam med praženjem zgodi, da je krompir presuh, ga lahko zalijete z malo jušne osnove. Za pripravo jedi uporabite rjavo čebulo, lahko pa jo zamenjate tudi s šalotko, če želite več svežine in boljši okus. Pražen krompir lahko pripravite tudi z gosjo ali račjo maščobo (če ste jo shranili od martinovanja) ali z rastlinskimi olji. Prav tako lahko jedi dodate poper, peteršilj in kakšne druge začimbe po želji, a z njimi ne pretiravajte.

