

*Knjigo Koroška pohača je bilo na knjižnem sejmu v Ljubljani kljub množici novosti kar težko spregledati. Malo zaradi privlačne opreme, še bolj pa zaradi vsebine in naslova, ki je takoj pokazal, da knjiga prihaja iz zamejstva. Njeno avtorico, pedagoginjo Natašo Partl iz Mač v Rožu na avstrijskem Koroškem, smo zato povabili k pogovoru.*

## Pohača onstran Karavank ni

Gospa Nataša Partl, v kratki predstavitvi v knjigi piše, da ste po študiju gospodinskega strokovnega pouka na pedagoški akademiji v Gradcu študirali še pedagogiko in psihologijo ter opravili magisterij v Celovcu. To je več kot potrebna podlaga za poučevanje na dvojezični Višji šoli za gospodarske poklice Zavoda šolskih sester v Šentpetru v Rožu.

Res je, a pravo podlago so mi podarili starši. Naučili so me slovensko in me poslali na dvojezične šole – v ljudsko na Bistrici v Rožu in Zvezno gimnazijo za Slovence v Celovcu. Moje nadaljnje šolanje je bilo enojezično, v nemščini. Po končanem študiju v Gradcu sem dobila službo učiteljice v Šentpetru. Bilo je prav čudno, saj sem bila pri enaindvajsetih samo dve leti starejša od najstarejše učenke. Prvi predmeti, ki sem jih učila, so bili kuhanje, strežba in prehrana; še danes so moji »srčni predmeti«. Vse drugo, pedagoško in psiholo-

ško ter someljejsko izobrazbo, sem le dodala. Želela sem utrditi temelje za poučevanje, poleg tega verjamem, da se je treba učiti in si širiti obzorja, dokler živimo.

**Vsi ti študiji najbrž nimajo dosti opraviti s pogačami, ki jim pri vas pravite po-**

**hače in h katerim prištevate tudi potice, šarklje, zavitke in druge sladke kruhe. Zakaj ste jim namenili tolikšno pozornost?**

Pred skoraj tremi leti me je tedanji urednik Mohorjeve založbe Adrian Kert vprašal, ali bi napisala knjigo o koroških poga-



Foto Slavka Illich

# samo pogača



Foto osebni arhiv

**Nataša Partl: »Boljše pogače od tiste, ki jo je spekla babica, ni nikjer na svetu!«**

čah. Najprej sem bila v dvomih, saj je pogača vendar samo kvašeno testo z malo sladkorja, orehov, rozin in cimeta. Kako naj bi to zadoščalo za celo knjigo? A ko sem začela brskati po starih knjigah in telefonirati znancem po Koroškem, sem ugotovila, da je pogača veliko več kot to. In da so si koroške pogače podobne le na videz. V resnici so zelo različne – po sestavinah, načinu priprave in obliki modela za peko. Vendar večina naših ima tudi nekaj skupnega: recepti in priprava so izročilo starejše generacije mlajši. Babice posredujejo »svoje« skrivnosti hčeram in vnukinjam, te pa jih prevzamejo in včasih spremenijo. In še v nečem se verjetno strinjamo vse vnukinje in vnuki: boljše pogače od tiste, ki jo je spekla babica, ni nikjer na svetu! V tem duhu sem prepričana, da je pogača več kot zgolj recept.

**Ta raznovrstnost je gotovo zanimiva, saj pravite, da izvirnega recepta splohni in da je vsaka pogača izvirnik.**

Človek si sploh ne more predstavljati, da iz skupnih sestavin – kvašenega testa, sladkorja, orehov, rozin in cimeta – nastane toliko različic. Kljub podobnemu osnovnemu receptu niti dve koroški pogači nimata povsem enakega okusa. Vsakdo ima svoje skrivnosti glede sestavin,

priprave ali peke. To najbrž lahko potrdijo vsi, ki so pri različnih družinah na Koroškem že pokusili pogačo.

**Vaše delo je pomembno tudi zato, ker ohranjate stoletja staro izročilo, za katero je v novih časih veletrgovskih centrov le malo posluha in prostora. Ko se znajde na mizi prava domača pogača, vsi priznajo, da je čisto nekaj drugega kot kupljena v trgovini, kajne?**

Domača pogača je bila in bo ostala domača. Nekaj posebnega je, kadar po njej zadiši vsa hiša ali stanovanje. Spremeni se razpoloženje. V kuhinji se zbere vsa družina in komaj čaka, da se pogača ohladi in se lahko nareže ... Kot mati dveh majhnih otrok s precej zgoščenim delovnim urnikom, seveda, razumem vse, ki imajo še manj časa, da bi sami spekli pogačo, in jo zato kupijo v trgovini. Jaz na srečo nisem bila v takšni stiski, saj sem vse, ki so predstavljene v knjigi, sama spekla in fotografirala. Zato je moj zamrzovalnik trenutno kar poln. In če dobim nepričakovan obisk ali mi zmanjka časa za pripravo, me založba reši iz zadrege.

**Nekaj nasvetov in receptov v knjigi ste priredili po svoje. Ustvarjalnost in od-**

**prtost za novosti sta zelo pomembni. Vas je res skrbelo, da ne bodo dobro sprejeti?**

Močno sem upala, da bodo knjigo, ki je najprej izšla v nemščini z naslovom Der Kärntner Reindling, bralci dobro sprejeli. Predvsem zato, ker se na Koroškem prva ukvarjam s to tematiko. V zadnjih letih, tudi zaradi politike nekdanjega deželnega glavarja, je za nemško govoreče Korošce vse v povezavi z domovino nekako postalo vrednota. Morda je nekatere motilo samo to, da je knjigo napisala koroška Slovenka. Moja največja želja pa je, da si vsakdo izbere recepte in nasvete, ki so mu všeč, in zavrže vse druge, ki mu niso blizu.

**Vam doma pri pripravljaju prazničnih dobrot pomagata tudi otroka?**

Seveda. Anja ima štiri in Martin tri leta. Ravno prav, da ju vse zanima. In ni dela v kuhinji, da ne bi sedela na polici in opazovala ali pomagala. Tako je včasih več dela s pospravljanjem sledov njune »pomoči« kakor s pripravo jedi. A kljub temu je pomembno, da otroci od zgodnjega otroštva pomagajo in v domači pripravi jedi spoznavajo dragoceno vrednoto.

Iztok Ilich