

Prispeval Vale
Sreda, 09 Marec 2011 18:45

Smo se enkrat vozili naokoli z motorji v družbi Čara. Čar je »norec« iz Hotedršice, ki vozi Ducatija in misli, da je Rossi. In potem ga vidiš, kako leži na idrijskih ovinkih, po ravnini pa se pelje po zadnji, ter upaš, da ga bo srečala pamet in da se mu ne bo nič hudega pripetilo, še manj pa komu, ki bo ravno takrat šel mimo. No, do sedaj je imel srečo, če ga je pamet srečala, pa vam ne znam povedati, ker ga že nekaj let nisem videla.

Skratka, smo se vozili naokoli z motorji v družbi Čara in se ustavili v neki oštariji. Bilo je to še v času tolarjev. Čar je odkorakal za šank, pogledal natararico in ji samozavestno rekel: »Juha, dunajski, krompir, solata, kremšnita in kavica za samo 250 SIT,« in natararica ga je začudeno vprašala: »Kjeee?« Čar pa je hladnokrvno odgovoril: »Nimam pojma, ampak sliši se pa fajn.« In takšnih izjav je imel Čar na pretek, še več, ko je bil v družbi Janca in Jollya. Vsem trem si se lahko nasmejal do solz in ko so prišli do točke, ko so že vse povedali, je eden od njih vedno izjavil: »Ja, ampak zelje je pa še vedno po petdeset.« In tako smo potem še mi dostikrat, ko je bil »primeren« trenutek, uporabljali to njihovo frazo: »Ja, ampak zelje je še vedno po petdeset.« Čeprav ni. Tam okoli enega eura je kila svežega, kar je dvakrat več. In čeprav Čara nisem videla že nekaj let, se nanj, pa tudi na Janca in Jollya, spomnim vedno, ko pripravljam zelje.



Zeljni lonec je ena taka zelo okusna zadeva, za katero potrebujete:

- polovico večje glave svežega zelja
- 750 g govedine za juho
- 4 stroke česna
- 2 večja korenčka
- 2 čebuli
- lovorov list
- majaron
- dve žlici moke
- olje
- sol, poper

Na olju prepražite na tanko narezano čebulo do zlato rumene barve. Dodajte ji na večje kose narezano govedino ter jo popecite z obeh strani. Nato vrzite v lonec na trakove narezano zelje, na večje kose narezan korenček, stroke česna, lovor in majaron, osolite, zalijte s toliko vode, da je pokrito ter pustite, da nežno brbota dve uri. Nato pripravite iz moke ajnprajn, ga vmešajte v zelje ter pustite brbotati še 15 minut.

Čar bi pripomnil: »Veverica je še vedno na drevesu!«