

22. 09. 2018 Slovenske novice

Stran/Termin: 18

Naslov: Sladko, ki te ljubim slano
 Avtor: TONI GOMIŠČEK
 Rubrika/Oddaja: OKUSI
 Gesla: SLADKA ISTRA

Naklada: 68.829,00
 Površina/Trajanje: 382,68

Žanr: POROČILO



Sladko, ki te ljubim slano



Otroci, ki jim starši že kmalu po rojstvu začno dajati procesirano hrano, bodo tudi kot odrasli večkrat segli po sladkem



TONI GOMIŠČEK

Ko smo se, mularija najstniška, z vlakom vračali s hribov v domači kraj, smo v vagonu vedno prepevali. Med ljudske in ponarodele smo vpletali zabavljaške, zraven pa se je našlo mesto za kakšne povsem na novo sestavljene stihe.

Na primer za tiste, s katerimi smo napovedovali postanek v takrat znameniti novogoriški slaščičarni Snopče, kjer naj bi nas čakale baklave. To razigrano pričakovanje sladke nagrade po osvojenem Stolu, prehojeni verigi bohinjsko-tolminskih

gora ali vzponu na očaka Triglav (po Tomiškovski, jasno!) je bilo slajše od sladice same, za katero sem vse bolj prepričan, da je bila precenjena.

Kot je, najverjetneje, precenjen pomen sladice, ki ji pripisujemo vlogo zaključka obeda. Napotka »dulcis in fundo« si zagotovo niso izmislili Rimljani, predvsem pa ne pomeni tega, o čemer bi nas radi prepričali sodobni sestavljavci jedilnikov. Nekje sem prebral, da bi v času **Marka Tulija Cicera** ta izrek razumeli kvečjemu kot »prijazna oseba na kmetijskem posestvu«, nikakor pa ne kot zapoved, da se mora družjenje pri mizi končati s sladico. Rimljani so pred slovesom



FOTO: GULIVER/GETTY IMAGES



jedli kvečjemu oreščke in suho ali sveže sadje, medtem ko so sorbete, pripravljene z ledom, sadjem in medom, uživali kadar koli med večerjo. Izraz desert izhaja iz francoščine in označuje nekaj, kar postrežejo potem, ko so odnesli pladnje z jedmi, krožnike in pribor (desservir), temu pa je največkrat služil izbor sirov, ob katerih so lahko udeleženci omizja nadaljevali pitje dobrih rdečih vin in se pogovarjali dolgo v noč.

Molekularna biologinja **Shaked Ashkenazi** z oxfordske univerze je prepričana, da imamo ljudje in primati nagonsko nagnjenje do sladkega. Sladko nas spodbuja, da jemo več, kot bi potrebovali, da se prehranjujemo za zalogo. Zato je mleko naših mamic slajše od kozjega ali kravjega, toda to prvobitno nagnjenost k sladkemu lahko prehranska industrija s pridom obrača v našo škodo in lastno korist. Otroci, ki jim starši že kmalu po rojstvu začno dajati procesirano hrano, bodo tudi kot odrasli večkrat segli po sladkanih pijačah, energetskih ploščicah in podobnih pripravkih, so ugotovili oxfordski raziskovalci, ki so po drugi strani zaznali manjše nagnjenje do sladkega pri ljudeh, ki so v otroštvu jedli sadje oziroma naravno sladke jedi.

Toda raziskovalci so opazili še en

sladki kavelj, ki je bolj kot z industrijo povezan s privzgojenim vzorcem vedenja. »Pojej brokoli, in dobil boš tortico,« pravi mati, ali pa »če boš priden, te bom peljal na sladoled,« obljublja oče, in nobeden od njiju se ne zaveda, kako s tem trajno poškoduje otrokovo dožemanje dobrega in slabega. Sladko postane nagrada, in ko nas nehajo nagrajevati drugi, se začnemo nagrajevati sami. Ker sladko nam je všeč, lagali bi, če bi trdili drugače, saj imamo v genih zapisano, da sladko ni strupeno, spomin na materino mleko s sedmimi odstotki mlečnega sladkorja in dvesto različnimi oligosaharidi, ki so vir zdravega razvoja, pa tudi zlepa ne zbledi.

Pa vendar: preveč sladkega začne celo sladkosnedim kmalu presedati. Pred leti sem sodeloval v komisiji, ki je ocenjevala kobariske štruklje, in zmago smo prisodili gospodinji, ki jih je postregla s kislim zeljem in kuhanim svinjskim mesom, letos pa smo tako novinarji kot strokovna komisija na Sladki Istri nagradili torto Slano doživetje, v kateri je za drugačnost poskrbel s solnim cvetom zabeljen karamel. S ščepcem soli, cum grano salis, je pač vse boljše. Pa čeprav niti ta rimski rek ni nastal kot zapoved kuharskih mojstrov in mojstric.