

PRIPRAVA MEŽERLIJA

Brigita Rajšter in Anja Jerin

385

Mežerli, narečno poimenovan tudi *mažerli* (podjunsko) ali *mežerle* (mežiško), je koroška jed iz pečene drobovine (pljuč in srca) prašiča, kruha, začimb in jajc, ki jo v kmečkem okolju Mežiške, Mislinjske in Dravske doline danes pripravljajo zlasti ob kolinah v poznem jesenskem in zimskem času. Kot toplo predjed ali glavno jed pa jo skozi celo leto svojim gostom ponujajo številne gostilne na tem območju. Poimenovanje jedi domnevno izhaja iz nemškega izraza za majhno rezino (*maiselein*).

Do danes je ostala v veljavi priprava po tradicionalni recepturi z lokalnimi različicami. Drobovino skuhamo in ohladimo ter na drobno sesekljamo ali zmeljejo. Dodajo ji v vročem mleku namočene kocke kruha in rumeno popraženo sesekljano čebulo. Sestavine premešamo in masi dodamo še stepena jajca, začimbe (sol, poper, majaron, timijan), ponekod tudi nekaj žlic kisle smetane, da je jed bolj rahla. Maso dajo v namaščen pekač in jo pokrijejo s svinjsko mrežico ter spečejo. Jed postrežejo narezano v kockah ali kepilah, kot prilogo zraven največkrat ponudijo krompirjevo solato in rženi kruh, nekateri tudi pražen krompir ali kislo zelje.

Znanje priprave mežerlija se prenaša z generacije na generacijo znotraj družin, kakor tudi v lokalnih gostilnah, kjer znanje prehaja s starejših sodelavcev na mlajše. Mežerli je jed, ki se uspešno prilagaja sodobnim težnjam v kulinariki, kar kaže tudi ponudba nekaterih koroških gostiln, ki jo gostom ponujajo v sodobnejših oblikah (npr. kot štruklje ali kot grizljaje na paličicah). Nekatere mesarije na Koroškem surovo maso za pripravo jedi prodajajo kot predpripravljeno jed, ki jo kupci lahko sami spečejo doma. Regionalne različice jedi so poznane tudi drugje po Sloveniji, zlasti v alpskem okolju, kjer pripravljajo *mavžlje* (drobovini dodajo mleto meso svinjske glave, maso zavijejo v svinjsko mrežico in spečejo v obliki kepice), poznajo pa jo tudi v sosednji Avstriji. Leta 2006 je bil mežerli v okviru Strategije gastronomije Slovenije uvrščen na seznam jedi, ki predstavljajo kulinarčno prepoznavnost Slovenije.

Starejši viri pričajo, da so še vse do začetka 70. let 20. stoletja mežerli kot glavno jed uživali zlasti na svatbah, ko so običajno ponudili jed iz drobovine teletine, in na sedminah. Obakrat so jo, pečeno v *rini* ali *riji* (keramični model za peko pogač in potic), ponudili kot tretjo *rihto* (jed) ob polnoči. Kot prilogo so zraven ponudili rženi kruh ali pečen močnik. V sezoni kolin so jed pripravljali iz svinjske drobovine, čez leto pa predvsem iz ovčje (pljučem in srcu so dodali vranico), saj je bila reja ovac sestavni del tradicionalnega kmečkega gospodarstva, ovčje meso pa je veljalo za poletno meso, ki so ga uživali zlasti ob zaključku težjih del (npr. košnji in spravilu sena ter žetvi). Ponavadi so jed ponudili za večerjo ob *gnojvoži*, ko so poleg nje postregli še z mlečno *knolčevo župo* (mlečni osukanec), pečenimi prosenimi *nudlni* (štruklji) in *krapci*. Med obema vojnama so mežerli ponujale vaške gostilne ob praznikih in vsako nedeljo po maši.

386



Priprava mežerlija na Kuharski izkustveni delavnici, Libeliče, 2019
(foto Tomo Jeseničnik, Dokumentacija SEM)

IZBRANE REFERENCE

PŠAJD, Jelka in JAMNIK, Zdenka

2016 *Mama je kuhala, otroci smo dremali, foter pa modlo: Prehranska kulturna dediščina Pohorja in Kozjaka*. Slovenj Gradec: Zavod za gozdove Slovenije; Radlje ob Dravi: Društvo kmetič Dravska dolina.

BOGATAJ, Janez

2008 *Okusiti Slovenijo*. Ljubljana: Darila Rokus.

RAJŠTER, Brigita

2019 *Libeliška kuharica: Da ne boš vočn od mize šov: [Prehrambna kultura prebivalcev Libelič in okolice]*. Libeliče: Kulturno prosvetno društvo; Slovenj Gradec: Koroški pokrajinski muzej.

2024 *Koroška košta: Prehrambna dediščina treh dolin: [Katalog razstave]*. Slovenj Gradec: Koroški pokrajinski muzej.

RAPUC, Brigita Marija

1990 *Prehrambna kultura prebivalcev Zgornje Dravske doline na primeru Ojstrice, Svetega Duha, Goriškega in Kozjega Vrha nad Dravogradom: Diplomska naloga* (Oddelek za etnologijo Filozofske fakultete, Univerza Edvarda Kardelja v Ljubljani). Ljubljana: [B. M. Rapuc].