



DRUŽABNA KRONIKA

GORENJSKO ŠOLSKO KOSILO

Najprej so kuhali za sošolce, potem pa je sledila druga faza letošnjega projekta Kuhnapat: začela so se regijska tekmovanja v pripravi bolj zdrave šolske malice oziroma kosila. Zadnje tekmovanje je gostila Gorenjska, finale pa bo v Ljubljani. Najbolje sta se odrezali ekipi iz Lipnice in Škofje Loke.

Alenka Brun

Revija zdravih tradicionalnih kosil se je začela v gostilni Rajh v Bakovcih pri Murski Soboti, nadaljevala v restavraciji Topli val v Kobaridu, sledili sta gostilni Vovko z Rateža pri Otočcu in gostilna Jakše v Novem mestu; po ljubljanski gostilni Pečarič pa se je tekmovalna karavana ustavila še na Gorenjskem, kjer je potekalo zadnje tekmovanje pred velikim finalom, ki ga bo konec maja ponovno gostila gostilna Pečarič.

Tako se je na Dvoru Jezeršek pomerilo pet gorenjskih šolskih kuharskih ekip: Smojkarji in Zapečkarji iz Osnovne šole Jela Janežiča iz Škofje Loke, Kuharice d. o. o. iz Osnovne šole Staneta Žagarja Lipnica ter iz Osnovne šole Gorje ekipi Klada in Mikserji. Predstavili so se z glavno jedjo in poobedkom. Pri glavnih jedeh so poskušali uporabiti čim manj mastnih sestavin, ki so jih nadomestili z zelenjavo, pri poobedkih pa je glavno vlogo igralo sadje. Smojkarji so pripravili loško smjoko po njihovo, dražgoški kruhek in pa »jabčnk'«, neke vrste čežano, vendar z dodano moko in maslom. Zapečkarji

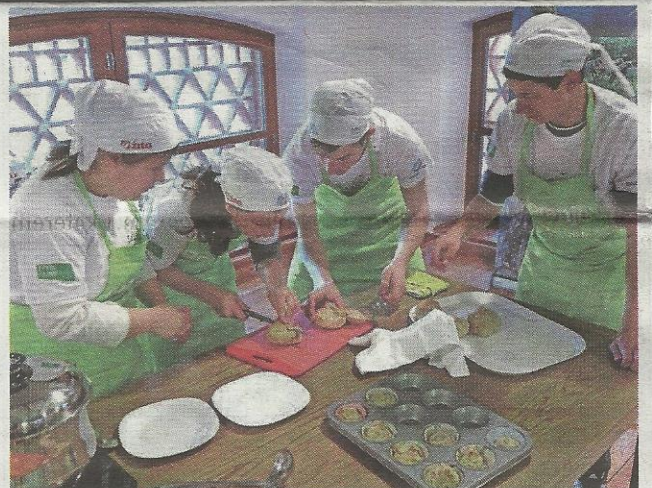
so se lotili loške mešanice z ješprenjem, kislim zeljem in repo, rjavim fižolom, slanino ... in to postregli v kruhovih skodelicah iz polnozrnate in pšenične moke; za slajši del pa je poskrbel štrukeljček iz skute in orehov z medenim prelivom. Kuharice d. o. o. so za glavno jed pripravile govnač, kot poobedek pa tradicionalni jabolčni in hruškov zavitek, a s francoskim pridihom. Pri nadevu so uporabile suhe hruške, z njim pa napolnile simpatične ter izredno okusne rogljičke. Govnač pa je jed iz zeljnate glave. Mikserji so pripravili babičin lonec oziroma mesno-zelenjavno enolončnico

ter poključke hribčke, kjer so osnovnemu receptu za mafine dodali različne gozdne sadeže. Gorjanske Klade so pripravile enolončnico, ki so jo poimenovala zimska juha s snežnimi kepami, ki so jih predstavljali zdrobovi žličniki. Za poobedek so pripravili orehov štrukelj z medom, ki pa je takoj, ko je ekipa pripravila krožnik za ocenjevalno žirijo, začel pridno izginjati z njihove mize. Podobno se je zgodilo tudi z rogljički ekipe Kuharice d. o. o.

Z okusi in predstavitevijo sta najbolj navdušili ekipi Kuharice d. o. o. in Zapečkarji ter se tako uvrstili v finalno tekmovanje.



Avtorica projekta Kuhnapato Anka Kocmur Peljhan ter žirantka Tereza Poljanič, ki jo je kuha najmlajših navdušila.



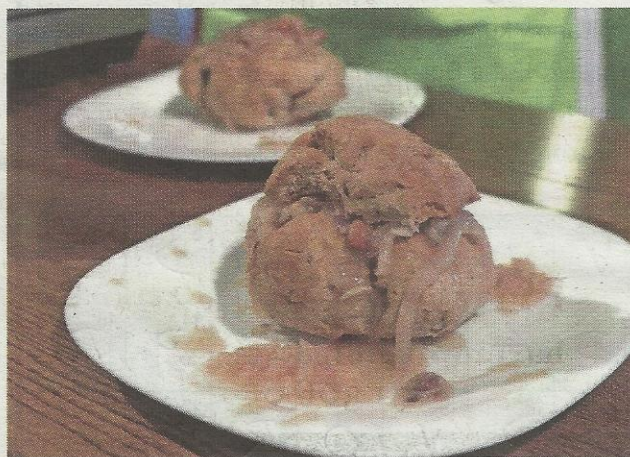
Škofjeloški Zapečkarji so imeli s svojimi posebnimi kruhovimi skodelicami kar nekaj dela.



Zmagovalna ekipa so bile tudi dekleta iz ekipe Kuharice d. o. o.



Počasi in previdno: orehov štrukelj z medom



Zanimivo postrežena loška mešanica v kruhovi skodelici



Govnač ter rogljički s polnilom iz jabolk in suhih hrušk