

## MALI - VELIKI CHEFI OSREDNJE SLOVENIJE

Oboroženi z veščinami pravih kuharjev, so pripravljali ribe, rake in žabe, gledalcem nudili učno uro rokovanja z lokalnim vodnim živežem in tolmačili vrzoke za izbor receptov. S strahospoštovanjem do vrhunskega Chefa Janeza Bratovža, našega mentorja in gostitelja ta dan, ki je med drugim bil vsak trenutek na voljo pri detajlnih odločitvah mladih kuharjev, so postregli z nepozabnim kulinaričnim dogodkom v čast lokalno značilnim jedem Osrednje Slovenije.

Ves postopek priprave jedi vodnega živeža je budno nadzoroval Stane Omerzu, ribič, ribiški intuzjast, sodelavec oddelka za ribištvo in ribogojstvo na ministrstvu za kmetijstvo in se čudil.

Z enako vnemo ali angažmanom so se lotili druge tekmovalne kategorije: priprave avtohtone močnate jedi, za katere so recepte našli v starih kuharskih knjigah od Valentina Vodnika kuharice naprej, dodelali okus in obliko ter očarali dr. prof. Janeza Bogataja, avtorja gastronomske strategije omenjene regije.

Ponovno smo dobili potrditev, da je proces kulinaričnega ustvarjanja veliko več, kot le skuhati in pojesti. Zavedanje o koriščenju sestavin, ki nam jih nudi narava ob določenem letnem času, gospodarnosti uporabe hrane, organizaciji v "kuhinji" pa četudi je to le malce večja miza, o sledenju postopkov in odmeri časa, ki so ga imeli na voljo ter končnega videza krožnika po visokih standardih kulinaričnih estotov, nam kaže pot naprej, v veselje vseh nas ustvarjalcev projekta, saj način animacije mladostnikov rojeva sadove z "veliko žlico". In da, tudi mestni otroci znajo, želijo več in zmorejo! Čestitamo vsem tekmovalcem in njihovim mentorjem za vložen trud in nakazano samostojno zdravo življenjsko pot.

Strokovna žirija, ki so jo sestavljali:

- Janez Bratovž, mentor, priznani Chef in gostitelj
- prof. Janez Bogataj, eminenca slovenske etnologije, posebej kulinarične
- Stane Omerzu, ribič in ribiški intuzjast
- Mateja Jarm, živilski tehnolg in predstavnica partnerja projekta, Pivovarne Union
- Anka Peljhan, organizator,

je po močnem in dolgem razpredanju izbrala 3 skupine, ki so napredovale v polfinale:

- **Tomačevke, OŠ Jožeta Moškriča s filejem postrvi z jajcem in ljubljansko jajčno jedjo**
- Barjanci, OŠ A. M. Slomška, Vrhnika, z ribjo obaro (iz 6 različnih vrst rib) in slivovimi štruklji
- Super punce, OŠ Vižmarje Brod, z raki v piščančjih zavitkih in ajdovimi štruklji z orehi

Vrhunsko gastronomsko doživetje so dopolnile jedi, kot so: natakknjena postrv, ribje - bučni zavitki, žabji kraki, krapovi polpeti ali zaroštan močnik, zdrob s skuto, všenat zelje, pehtranovi štruklji ali ječmenova rižota in to še ni bilo vse!

Tretja, sicer netekmovalna kategorija: kanape, je dodala velik, nepričakovan pečat celotnemu dogodku. Prvič do sedaj, so se tudi tega lotili z uporabo v večini ribjih sestavin, sicer pa domačih in nastale so oblike, ki smo jih "samo pogledali" in ko smo se opogumili, tudi okusili. Vrhunsko