

KUHARSKA EKIPA OŠ GORIŠNICA PONOVRNO SLAVILA

Delovna vnema učencev – mladih, nadobudnih kuharskih mojstrov, navdušenje nad kuhanjem in odlično sodelovanje sedaj že utečene ekipe mentorjev je ponovno obrodilo sadove.

Eva Čagran (8. a), Barbara Prelog (7. a), Žiga Jamnik in Žiga Horvat (6. b) so se ob pomoči mentorjev Mateje Matjašič Pevec, Darka Marina (vodja šolske kuhinje) in Anje Prelog (Društvo gospodinj Gorišnica) v minulem mesecu pripravljali na že drugo kuharsko tekmovanje v tem šolskem letu, tekmovanje Zlata kuhalnica, ki ga vsako leto organizira Turistična zveza Slovenije. Tudi letos je regijsko tekmovanje potekalo na različnih lokacijah po Sloveniji – mi smo se ga udeležili na Srednji šoli za gostinstvo in turizem v Radencih, kjer se je v pripravi OŽENJENE KAŠE in AJDOVEGA KRAPCA preizkusilo kar 10 osnovnošolskih ekip.

Naši kuharji so s pomočjo svojih mentorjev pripravili svojo inačico razpisanih tekmovalnih jedi – ajdovo in proseno kašo so oženili in jima dodalo še svinjski file, noge, ušesa, slanino, zaseko in zelenjavo, medtem ko so ajdov kropec pripravili na »tradicionalen« način – testo je iz poparjene ajdove in pšenične moke, obloženo z nadevom iz skute in premazano z jogurtom.

Rezultat dela je bil po mnenju mentorjev (in očitno tudi strokovne ocenjevalne komisije) odličen: predstavitev skupine humorna in sproščena, postopki priprave jedi pravilni, zdravju prijaznejši in sodobni, jedi servirane z upoštevanjem normativov, okus in izgled pa popolna.

Rezultat? ZLATO PRIZNANJE IN UVRSTITEV NA DRŽAVNO TEKMOVANJE!



Predstavitev ekipe in tekmovalnih jedi



Ocenjevalna komisija je svoje delo vseskozi opravljala natančno in strokovno



Še zadnji napotki preden je zazvonil zvonec in pustil mentorje pred vrati kuhinje



Naš »cvetočik« pogrinjek



Zmagovalna ekipa s svojimi mentorji

(Anja Prelog, Mateja M. Pevec, Žiga Horvat, Žiga Jamnik, Eva Čagran, Barbara Prelog in Darko Marin)
