

KULINARIČNO TEKMOVANJE »ZLATA KUHALNICA 2023« TURISTIČNE ZVEZE SLOVENIJE



V četrtek, 5.10.2023, se je skupina štirih učencev udeležila kulinaričnega tekmovanja »Zlata kuhalnica«. Zastopali so nas učenci iz 7. b razreda: Ela Švegl, Lija Jarc, Hana Delić in Anže Žvarc, rezerva je bil Gabriel Vidovič, ki nam je pomagal pri pripravah na tekmovanje. Mentor je bil Matej Pangerl, organizator šolske prehrane.



Na tekmovanju smo morali pripraviti dve jedi in en napitek. Mineštro kot glavno jed, palačinke s sadno – skutnim nadevom za sladico in napitek, šipkov čaj z dodatkom vrtnic. Mi smo se odločili za mineštro s piščančjim mesom in veliko različne zelenjave ter s polnozrnatimi testeninami polžki, za ameriške palačinke z gozdnimi sadeži in kremo iz skute in smetane ter za šipkov čaj z dodatkom sirupa iz cvetnih listov vrtnice z dodatkom melise in sivke.

Pripraviti smo morali tudi pogrinjek s temi jedmi in napitkom ter že doma med pripravami tri pisne naloge: zbirko receptov, ki smo jih uporabili, jedilni list in predstavitev šole, skupine nastopajočih učencev in jedi oziroma napitka. Kuharske spretnosti smo pridobivali v gospodinjski učilnici šole, kjer smo jedi in napitek večkrat pripravili in poskusili, da smo ugotovili, kateri recept bo najprimernejši za nastop na tekmovanju. Tudi okus smo vsakokrat preverili, da sta bili jedi in napitek primerne okusa.

Na tekmovanju je bilo zanimivo, saj smo v Radencih videli, kakšna je njihova Srednja šola za gostinstvo in turizem, saj je tam potekalo regijsko tekmovanje. Tam smo se srečali z učenci drugih osnovnih šol, ki so se tudi prijavili in pripravili na tekmovanje.



Med pripravo jedi in napitka moramo biti zelo natančni, pozorni in zbrani, saj je v kuhinji veliko ostrih predmetov, predmetov, ki se lahko razbijejo in vročih jedi, ker kuhamo pri 100 ali več stopinjah Celzija. Za pripravo vsega naštetega je na tekmovanju na voljo 60 minut, pred tem 10 minut za pripravo delovnega prostora in po tem 10 minut za pospravljanje. Zato smo morali biti tudi hitri in spretni, ko smo pripravljali jedi in napitek, da smo vse pravočasno pripravili.



Komisija, ki jo sestavlja pet članov, je ocenila naše delo in jedi, ki smo jih pripravili. V komisiji so kulinarčni mojstri, profesorji na Srednji šoli za gostinstvo in turizem dijak šole, na kateri je tekmovanje in predstavnik Turistične zveze Slovenije.



Za svoje pisne izdelke ter pripravo jedi in napitka smo dobili srebrno priznanje.

