

KUH NAPATO

Jedi prednikov v najsodobnejših oblikah in barvah pomladi

Projekt Kuhnnapato, s katerim slovenski osnovnošolci že 6 let obujajo lastno prehransko kulturno dediščino in jedi, ki jih naše generacije ne poznajo več, ponovno oživljajo kot del lastne kulture ali turistične ponudbe, uporabljajo lokalno sezonsko hrano iz okolice, ozaveščajo vrstnike ter starše, sorodnike in preko medijev tudi vso ostalo javnost, je v letošnjem šolskem letu dobil nove razsežnosti. Na pobudo ministrstva za zdravje v letošnjem šolskem letu so sodelujoči v projektu Kuhnnapato nadgradili aktivnost Tradicionalni slovenski zajtrk v okviru kampanje Dober tek Slovenija in si prizadevali kar največ mladostnikov navdušiti za zdrav način prehranjevanja. Finalno tekmovanje 6. sezone Kuhnnapato, na katerem so se najboljše odrezala ekipe OŠ Dornberk Nonini vajenci in Polentarji, OŠ Središče ob Dravi Središče Anton in OŠ Kozje Kozjanski zmajčki, je potekalo konec maja v Gostilni Pečarič v Ljubljani.

Letošnje šolsko leto so osnovnošolci že šesto leto zapored v okviru projekta Kuhnnapato odkrivali in obujali prehransko kulturno dediščino. Eden od ciljev projekta je preprečiti izumiranje slovenske kulinarčne dediščine, hkrati pa projekt spodbuja veselje mladih do ustvarjanja v kuhinji in jih uči uporabljati zdravo hrano iz domačega okolja.

Na finalnem tekmovanju se je pomerilo 18 ekip nadobudnih kuharjev s Prestranka, Divače, Dornberka, Ajdovščine, Ljubljane, Dobrovega, Dobja, Središča ob Dravi, Svetega Jurija, Novega mesta, Škocjana na Dolenjskem, Gorišnice, Škofje Loke in Kroke, ki so se najboljše

odrezale na šestih regijskih tekmovanjih, ki so potekala aprila letos. Pripravili so 18 različic zdravih tradicionalnih kosil iz sezonskih sestavin. Pri tem so se morali izkazati v inovativnosti vizualne predstavitve in gospodarnosti oziroma načelu »nič ne vržemo stran«, vse skupaj pa so podkrepili z zgodbami dediščine.

Mlade kuharje je pozdravila ministrica za zdravje Milojka Kolar Celarc, ki je ob sklepnem dejanju sožitja projekta Kuhnnapato z Nacionalnim programom Dober tek Slovenija spodbudila mladostnike h kreiranju lastnega zdravega, odgovornega, gospodarnega načina življenja tudi v prihodnje ter se prepričala, koliko so se že naučili. Poleg ministrice so mladim kuharjem pod prste gledali še dr. Janez Bogataj, Tanja Pintarič (Gostilna Rajh), Valter Kramar (Hiša Franko), Tomaž Bolka (Gostilna Krištof), dr. Katja Povhe Jemec (ministrstvo za zdravje) in Drago Bulc, ki so mladim sporočili: »Vzemite iz domačega kraja ali naberite okoli hiše, upoštevajte letne čase in temelje zgodovine, spoštujte kulturo prehranjevanja in potrebe telesa, bodite drzni in kuhajte z ljubeznijo. Tako boste ostali zdravi in uspešni.«

Kljub temu, da so prav vsi sodelujoči v pripravo jedi vložili ogromno truda, volje in želje po učenju v pripravo jedi svojih babic, je bilo na koncu vendarle treba

najti zmagovalce. Na drugi strani je bilo tudi nekaj razočaranja in žalosti, a jim je Valter Kramar, ki verjame v svojo Ano Roš in ji stoji ob strani, namenil nekaj spodbude: »Še nekaj let nazaj ni vedela, da bo kuharica. In verjemite, šla je skozi veliko porazov, da je danes najboljša ... na svetu!«

Zdravo kosilo za sošolce in učitelje

Z izkušnjami prejšnjih let so osnovnošolci, vključeni v projekt Kuhnnapato, na pobudo ministrstva za zdravje v letošnjem šolskem letu nadgradili aktivnost Tradicionalni slovenski zajtrk v okviru kampanje Dober tek Slovenija in si prizadevali kar največ mladostnikov navdušiti za zdrav način prehranjevanja. 18. novembra lani, na dan slovenske hrane, so kuharice v več kot 45 šolskih kuhinjah po vsej Sloveniji prevzeli otroci. Skupine osnovnošolcev, ki smo jih pozneje spoznali tudi na regijskih tekmovanjih v mesecu aprilu, so prevzeli še odgovornejšo nalogo – v sodelovanju z mentorji, učitelji gospodinjskega pouka, načrtovalci šolske prehrane in kuharskim osebjem šole so na lastni šoli zasnovali zdravo, lokalno značilno kosilo, povezano s tradicijo ali kulturno zgodovino svojega kraja ali regije in pri tem uporabili razpoložljive sestavine letnega

LETOŠNJI ZMAGOVALCI PROJEKTA KUHNAPATO SO:

- **OŠ Dornberk, skupina Nonini vajenci** z repinko in kakavovim pecivom s češnjami,
- **OŠ Dornberk, skupina Polentarji** s polentino prežganko z mladim grahom in skritki s šparglji,
- **OŠ Središče ob Dravi, skupina Središke Antone** z Antonovo župo s svinjskim repom in sirovim krapcem ter
- **OŠ Kozje, skupina Kozjanski zmajčki** s korejcem in kozjansko kruhovo potico.

časa. Kosilo so pripravili za sošolce in učitelje. In to ne le enkrat. Z namenom v projekt vključiti čim več otrok in k zdravemu načinu prehranjevanja spodbuditi celotno osnovnošolsko generacijo, se je aktivnost nadaljevala mesečno, vse do marca letos.

Dan slovenske hrane v Washingtonu

Mladi kuharji se z jedmi, za katere so recepte dobili na osnovi medgeneracijske komunikacije, ponosno predstavljajo na različnih gastronomskih ali diplomatskih prireditvah doma in v tujini. Letos jim je bila zaupana prav posebna pomembna naloga, in sicer pripraviti slovenski jedilnik za vse javne šole v Washingtonu za Mednarodni dan hrane, 10. maja 2017. S projektom Kuhnnapato je ta dan, ki ga je županja Washingtona Muriel Bowser razglasila za Dan slovenske hrane, na pobudo tamkajšnje slovenske ambasade, v 113 javnih šolah 50.000 učencev poskusilo slovenske tradicionalne jedi; fitaljo za zajtrk, šelinko s polento za kosilo in solato s kuhanim mesom za popoldansko malico. S skupino otrok iz OŠ Šturje Ajdovščina, vključenih v projekt Kuhnnapato, pa so organizatorji nekaj tradicionalnih slovenskih jedi tudi v praksi v obliki kuharske delavnice približali otrokom Harriet Tubman Elementary School.

Ob tej priložnosti so vsem javnim šolam v Washingtonu podarili knjigo s poslanico Ane Roš, najboljše svetovne kuharice, s 65 recepti slovenske prehranske tradicije, izvzetih iz 5-letnega dela projekta Kuhnnapato, ki jo je v angleškem jeziku pomagal izdati Urad vlade RS za komuniciranje.

EVA MIHELIČ

ANKA PELJHAN, vodja projekta Kuhnnapato: »Že večkrat poudarjeno dejstvo, da so otroci najboljši 'medij' ali motivator za vzgojo vrstnikov in posledično staršev ter vse slovenske javnosti, tudi (ali predvsem) ko gre za način prehranjevanja, velja izkoristiti v prid zdravega in odgovornega načina življenja vseh nas. Tako z inovativnimi prijemi želimo doseči ugoden medvrstniški vpliv, tudi v smeri zmanjšanja zavržene hrane. Kot je pri projektu navada, pa gre tudi za tekmovanje. Predvsem s temi združujemo priznane slovenske kuharje, pridelovalce hrane, etnologe in turistične delavce ter ostale, ki se na kakršenkoli način ukvarjajo z lokalno zdravo ali tradicionalno hrano. Iz skromnih začetkov nam je uspelo ustvariti gibanje, ki premika zavest Slovencev in glas o okusni slovenski hrani ponese tudi v svet.

S ponosom pa tudi povemo, da projekt Kuhnnapato deluje pod častnim pokroviteljstvom predsednika Vlade RS dr. Mira Cerarja, kar nam ob enem predstavlja tudi spodbudo za nadaljnje delo na področju vzgoje ali izobraževanja mladostnikov.«



18 ekip je v finalnem tekmovanju pripravilo 18 različic zdravih tradicionalnih kosil iz sezonskih sestavin. Pri tem so se morale izkazati v inovativnosti vizualne predstavitve in gospodarnosti oziroma načelu »nič ne vržemo stran«, vse skupaj pa podkrepiti z zgodbami dediščine.



Delo mladih kuharjev so ocenjevali (z leve): Valter Kramar, Tanja Pintarič, Tomaž Bolka, dr. Janez Bogataj in Drago Bulc.

REGIJSKA IN FINALNO TEKMOVANJE KUHNAPATO SO GOSTILI:

- **Gostilna Rajh**, Bakovci pri Murski Soboti,
- **Hotel Hvala – restavracija Topli Val**, Kobarid,
- **Gostilna Vovko**, Ratež pri Otočcu,
- **Gostilna Jakše**, Novo mesto,
- **Gostilna Pečarič**, Vrhovci Ljubljana,
- **Dvor Jezeršek**, Zgornji Brnik.



»Sem vaša največja podpornica. Rada jem tradicionalne jedi, ki si jih pripravljam z zelenjavo s svojega vrta. Tudi pozno zvečer grem kar z baterijo ponjo. Rada kuham, ko mi le čas dopušča,« je mlade kuharske upe nagovorila ministrica za zdravje Milojka Kolar Celarc, ki se je z vsako tekmovalno skupino posvetovala o receptih in v večini iz domače okolice prineseni zelenjavi in sadju.