

# Najmlajši ambasadorji slovenske kuhinje

Po slovenskih osnovnih šolah v projektu Kuhnnapato odkrivajo (nove) stare jedi in jih ohranjajo za naslednje generacije. Predstavili jih bodo tudi ameriškim učencem

Zora Štok 

**Ž**e šesto leto zapored slovenski osnovnošolci brskajo za starimi recepti, značilnimi za njihove kraje. Za mesto, vas, sosednji kraj, regijo. Raziskujejo, kako je recept nastal, zakaj so nekje kuhali tako, kot so, in kakšni vplivi vse so botrovali nastanku neke jedi. In potem zbrano znanje prenesejo na krožnik. Najprej v prvotni obliki, po receptu, ki so ga našli v starih knjigah, ga slišali od babice ali mame, tete ali sosedove ženice. Potem jed še posodobijo. Odvzamejo odvečno maščobo, nekoliko spremenijo postopek in skrajšajo čas priprave - in na krožniku se znajde stara jed v novi preobleki. To vse je na kratko projekt Kuhnnapato, ki ga vztrajno vodi Anka Peljhan. V sodelovanju z mentorji, ki po slovenskih osnovnih šolah z učenci, ki jih zanima slovenska kulinarika, odkrivajo (nove) stare jedi in jih ohranjajo za naslednje generacije. Pa ne le to. Po šolah, ki sodelujejo v projektu, prav vsi otroci nekaj mesecev, od novembra do marca, jedo hrano, značilno za njihovo regijo, pripravljeno v osnovi po starih recepturah, a s sodobnejšim navdihom. In kar je najbolj razveseljivo, ugotavlja Peljhanova, otroci zelo radi pojedjo tisto, kar jim pripravijo sošolci. Oziroma v šolskih kuhinjah po njihovih receptih.

## Otroci za štedilnikom

Od začetka aprila se otroci pomerjajo na regijskih tekmovanjih. Po dve najboljši kuharski ekipi (v vsaki o štirje učenci) iz vsake regije se bosta potem pomerili še na državni ravni. A že na regijskih tekmovanjih imajo komisije težko delo. Ker otroci pokažejo toliko znanja, kreativnosti in spretnosti, da bi nekdo pomislil, da je krožnik na mizo prišel izpod rok vrhunskega chefa ne pa osnovnošolca, včasih komajda kaj večjega od kuharice. Že res, da za vsako ekipo stoji tudi skrbna mentorica, a na kon-



Ždrec - razpuščena klobasa ob ohrovtovi tortici in s čipsom iz zelene, tradicionalna jed s primorskega konca

cu so za štedilnikom otroci sami - vse, kar se znajde v loncih in na koncu na krožnikih, ustvarijo njihove roke.

Koliko vaje je za njimi in koliko truda, vloženega za vsako jed, vedo seveda le mentorice in otroci. Izdelki kažejo, da je tega izredno veliko. Ne le zato, kar pokažejo na krožniku, tudi zaradi predstavitve jedi. Vsaka ekipa mora namreč na kratko predstaviti jed: od kod izvira, kako so jo pripravljali in ob katerih priložnostih, glavne sestavine, kako so jo pripravili po novem, kar je vsekakor dodana vrednost ne le za otroke, pač pa tudi za člane komisije, ki jedi ocenjujejo. Večina jih priznava, da običajno izvedo veliko novega, neznanega o kakšni jedi.

## Slovenski dan v Washingtonu

Da ves trud ne bi šel v pozabo, po vsakem zaključenem projektu izide knjiga receptov, opremljena s fotografijami. Nastaja torej dragocena zbirka o slovenski kulinariki dediščini. A Peljhanova je naredila še korak naprej. Nedavno je, pod pokroviteljstvom vladnega urada za komuniciranje (UKOM), izšla knjiga s 65 recepti za jedi iz vseh slovenskih regij, ki jo bodo v začetku letošnjega maja podarili 113 javnim osnovnim šolam v ameriškem glavnem mestu. Zakaj prav tam? Zato, ker bodo učenci na teh šolah 10.

maja letos jedli jedi, značilne za Slovenijo.

"V Washingtonu bo 10. maja International Food Day (mednarodni dan hrane), tokrat bo to Slovenian Food Day. Na vseh javnih šolah v Washingtonu DC bo ta dan slovenski jedilnik: zajtrk, kosilo in popoldanska malica," je povedala Anka Peljhan. Recepte pripravljajo šolarji OŠ Šturje Ajdovščina, osem jih je v skupini, na eni izmed šol bodo tudi prikazali pripravo jedi. Tako bodo za zajtrk jedli zeliščno frtaljo, za kosilo pa - vsaj polovica ameriških učencev - šelinko ali mineštro iz zelene s polento. Vse ostalo je še v fazi usklajevanja, je povedala Peljhanova, morda bo na jedilniku tudi kaša s sadjem. A ne le to, slovenski šolarji



Antonova juha iz svinjskega repa s korenjem, značilna za kraje v okolici Središča od Dravi, v sodobni izvedbi in ne kot enoločnica



Bulja na planšarski skuti, kot so jo pripravili osnovnošolci

bodo predstavili tudi Slovenijo in njene lepote. Še več ljudi bo Slovenijo lahko spoznalo tri dni kasneje, torej 13. maja, na dnevu odprtih vrat predstavništva

držav EU v Washingtonu, ko bodo slovenski šolarji pripravljali slovenske prigrizke. Enkratna priložnost za promocijo Slovenije torej.

## S POPOTNICO ANE ROŠ

Ob izidu knjige je avtorica Anka Peljhan še posebej ponosna na nagovor Ane Roš, ki je bila letos proglašena za najboljšo kuharico v ženski kategoriji na svetu, na njene besede, ki jih je namenila mladim kuharjem: "Moje sporočilo mladim chefom je: spoštujte tradicionalno slovensko kuhinjo. Pripravljajte in predstavljajte jo s ponosom in domišljijo. Globoko verjamem, da ste lahko kulinariki ambasadorji Slovenije po svetu. Vaše stvaritve predstavljajo Slovenijo kot kulinarično mešanico različnih geografskih področij in zato je tako čudovita."

"Knjiga je plod našega petletnega raziskovanja prehranske kulturne dediščine, prvič v angleškem jeziku. Omenjeni projekt je podprl urad vlade za komuniciranje z namenom predstaviti Slovenijo skozi jedi prednikov. Častni pokrovitelj projekta Kuhnnapato je letos predsednik vlade Miro Cerar. Projekt je odlična priložnost za promocijo Slovenije kot gurmanske destinacije, ki skrbi za medgeneracijski prenos zdravega načina prehranjevanja in pozitiven odnos do prehrane," je še povedala Peljhanova.



Babičina kuhinja, knjiga s 65 recepti tradicionalnih slovenskih jedi; predgovor je napisala Ana Roš.