

Sporočilo za javnost _ 10.4.2012

Tekmovanje osnovnošolcev v lokalni avtohtoni kulinariki Slovenije v šolskem letu 2011 / 2012

Domača kuhna pa to

Podjetje Sonata, Anka Peljhan s.p., je na podlagi programa »kuhna pa to« in istoimenske spletne strani, www.kuhnapato.si, ki se že dve leti ukvarja z izobraževanjem podmladka o širšem smislu kulinarike, izvedlo 8 regijskih tekmovanj na nivoju vseh slovenskih osnovnih šol v avtohtoni lokalni kulinariki.

Na osmih regijskih tekmovanjih, meseca marca 2012, pod mentorstvom g. Janeza Bratovža, [Restavracija JB](#), ki sodi med 50 najboljših na svetu, je sodelovalo 95 skupin mladih kuharjev iz [Pomurja](#) s Prlekijo vred, [Podravja](#), od Ptuja preko Maribora, [Dolenjske](#), kjer smo vključili tudi Kozjansko, [Gorenjske](#), [Šaleške doline](#), kjer smo združili Koroško, Zgornje in Spodnjesavinjsko regijo, [Osrednjeslovenske](#) z glavnim mestom in okolico, treh dolin [Zasavja](#) in [Primorja](#) Od Goriške preko Bovške in Obmorske regije.

V skupinah po 6 kuharjev, je svoje lokalne jedi, pod pokroviteljstvom mentorjev, predstavljalo 570 otrok – osnovnošolcev od 3. do 9. razreda. Pogovarjali so se z babicami, starejšimi sosedi, se posvetovali s krajanji, ki so včasih sloveli po dobri kuhinji, brskali po starih kuharskih knjigah in novi literaturi o slovenskih jedeh. Osvojili so nekdanje recepte, pridobili tipične sestavine, se poslužili nekaterih nekdanjih kuharskih postopkov in z nasmeškom in veliko vnemo pripovedovali o vsem tem obiskovalcem, komisiji in mimoidočim.

Ponosno ugotavljamo, da smo dosegli zastavljene cilje!

1. Obudili smo toliko pozabljenih jedi, kot je kuhalo skupin in sicer:

- jedi na žlico
- sladic in
- obloženih kruhkov,

ki jih bomo kasneje strnili v knjigo.

2. Otroci so obudili slovensko kulturno – kulnarično dediščino in osvojili veliko informacij, povezanih z njo. O svojih spoznanjih so napisali seminarske naloge, kjer so vključili recepte in postopke dela, zgodovino jedi ali posameznih sestavin, običaje hranjenja in še marsikatero zanimivost.

3. Kuhali so z veseljem, nasmehom in vnemo. Ne le to, rokovali so se s kuhinjskimi pripomočki, prav resnimi kuharskimi postopki od zvijanja klobas, vlečenja testa, sestavljanja zapletenih obar, dodajanja začimb, mesa in vseh ostalih dodatkov.

4. Naredili so si kostume, ki so dodatno pripomogli k opominjanju na značilnosti posamezne regije ali delčka nje, izdelali plakate in dekorativne elemente, s katerimi so popestrili prikaz skuhanih jedi.

5. To, kar so skuhalo, so tudi pojedli. Lokalno, avtohtono in predvsem zdravo. In niso kuhali le enkrat. Pred tekmovanjem so vadili v šoli in doma, kjer so vpletli starše in nikjer nič ni ostalo v loncih. Obljubili so, da bodo tradicijo nadaljevali. Vsaka skupina bo namreč prejela zbornik vseh receptov, da bodo mladi kuharji posamezne regije informirani o celotni slovenski kulinariki in njenih značilnostih.

Na vseh od 8ih regijskih tekmovanj je žirija izbrala po 3 skupine, ki so se uvrstile v [finale](#). To je bil najbolj klaveren in napet trenutek, saj so si po mnenju vseh udeležencev žirije in strokovnih sodelavcev projekta, napredovanja zaslužili vsi. Ker se je pojavila možnost povečanja finalnih skupin na 9 (prej je bilo planiranih 3 x po 8 skupin), ki se bodo 16.5.2012 pomerile na kuharskem spektaklu v mariborskem Narodnem domu, smo

izmed vseh sodelujočih skupin izbrali dodatne 3, ki so imele najvišje število točk za zmagovalci in se nahajajo na spiskih zmagovalcev pod 4., oz. 5. alinejo.

Otroci so nastopali in z obujenimi slovenskimi jedmi soočali njihove sorodnike, sošolce in ostalo publiko, ki je prišla na posebne lokalne degustacije. Da bi zajeli čim več javnosti, smo se podali:

1. [V Terme 3000](#), Hotel Termal, v Moravskih Toplicah, kjer smo 6.3.2012 uprizorili pravo prekmursko veselico. Ob številnih kuharjih, smo gostili folklorno skupino iz Križevcev, poslušali zvok harmonike, se rokovali s Štorkom, kot pravijo štorklji sami, bili priča izdelovanju klobas v živo, kuhanju bujte repe ali prleških murk in prav stežka določili tri napredujoče skupine:

- **Backi iz OŠ Kuzma** z Mlečno juho in Ocvirkovo pogačo
- **Mesarove dekline iz OŠ Kuzma** z Bujto repo in Goričko gibanico
- **Prleške Frajle iz OŠ Križevci** s Prleškimi murki in Ajdovo gibanico

2. Sava Hoteli so bili že naša druga destinacija, kjer smo v [Termah Ptuj](#), Grand hotelu Primus, 8.3.2012 zasedli dvorano, primerno za podobne dogodke. Kar v dveh etapah so kuhali otroci od Ptuja, Sladkega vrha, Šentilja, Maribora in okolice do Podlehnik. Žiriji smo jo zakuhali, ko je morala izbrati le tri skupine izmed številnih odličnih:

- **Kuharjevi kuharji, OŠ Prežihov Voranc iz Maribora** z Pohorskim loncem in pečenimi štruklji
- **Pohorski lisjaki, OŠ Slave Klavore iz Maribora** s Pohorskim piskrom in Pohorsko omleto
- **Miki Piške, OŠ Breg z Ptuja** s Piščančjim ragujem in Ajdovo pogačo

3. 12.3.2012 smo se podali na Dolenjsko, v [Šmarješke Toplice](#), skupine Terme Krka, kjer teče ta lepa rečica in kjer so štruklji doma. V prijaznem dolenjskem dialektu, ob zvokih harmonike smo bili priča dolenjskim osnovnošolskim virtuozom in se tu in tam samo spogledali, saj je bilo očitno, da otroci zmorejo veliko več, kot si mislimo. S preciznim očesom in izostrenim okusom je bilo treba določiti napredujoče:

- **Koprivničani, OŠ Koprivnica s Korejcem in Kruhovo potico**
- **Kuharski asi, OŠ Škocjan, z Jabčnikom in Ajdovim trijedom**
- **Vrteče kuhalnice, OŠ Škocjan s Podgursko pristavljenko in Gorjanskim potečkom**
- **Grmčani, OŠ Grm Novo mesto s Fižolovo juho z lisičkami in pečenimi orehovimi štrukelji**

4. Četrto regijsko tekmovanje se je 16.3.2012 dogajalo na Gorenjskem, v [Restavraciji Panorama, Grand Hotela Toplice](#), kjer je dišalo do otoka. Ob navdušenju številne publike in osuplih članih žirije, ko so jim otroci pomolili pod nos Njihovo!! Kremno rezino, kuhali ajdove štruklje otroci iz 3. razreda, ki so komaj videli čez mizo, smo okušali izjemne gorenjske dobrote. In po gorenjsko stroga žirija je izbrala napredujoče, ki so:

- **Smrkete, OŠ Franca S. Finžgarja Lesce, s krompirjevo juho in pečenimi jabolki**
- **Prešernove Francke, OŠ Franceta Prešerna Kranj, s krompirjevo juho z ajdovo kašo in kremnimi rezinami**
- **Šefla, OŠ Toneta Čufarja Jesenice, s telečjo obaro in ajdovimi žganci ter pražencem iz suhih žemelj**

5. Malce neznano, odmaknjeno deželo, smo 19.3.2012 spoznali v [Razstavno prodajnem salonu Gorenja](#) v Velenju, v tehnološko dovršenem ambientu, ki je gostil kuharje združene koroške in savinjske regije. Z malce treme in ob pogledih spoštovanja na inovativno razstavljenе aparate, so otroci pričarali jedi, ki jih je marsikdo od nas jedel prvič, predvsem pa se soočil s postopki dela, sestavinami, ki so jih uporabili in končnim videzom vsega pripravljenega. S tresočimi rokami je žirija razglasila napredujoče:

- **Mozirski štrukeljci, OŠ Mozirje, z Oženjeno juho in Skutinimi cmoki v čežani**
- **Pohorski kohi, OŠ Šmartno pri Slovenj Gradcu z Bučno župo in Kvočevimi nudli**
- **Celjske kuhle, 1. OŠ Celje z Kislo juho in Boljšim (prazničnim) kruhom**

6. Malce skeptični smo 21.3.2012 zasedli [Restavracijo Appetit](#), podjetja Slorest v Ljubljani. Kaj pa je tukaj lokalnega so se spraševali nekateri! No, marsikaj se je našlo in to odličnega okusa, postreženo na način, ki je bil včasih obvezen. Bili smo priča slastnim testenim sladicam in juham na več načinov, ki so jih včasih pripravljale babice z zelenjavo Trnovskih solataric. Žirija, ki ji je predsedoval g. Janez Bratovž, je imela probleme pri razglasitvi napredujočih:

- **Trnovčki, OŠ Trnovo z Babičino zeljno juho in Jabolčnim ter Skutinim štrudlom**
- **Čebelice, OŠ Janka Kersnika Brdo z Gobovo juho in Pečenimi jabolki**
- **Superbabice, OŠ Sostro s Šaro in Pečeno kašo s slivami**

7. Čarali smo dalje in 23.3.2012 pregnali čarovnice s Kleka, ker smo v [Gostilni Klek](#) čarali mi, no, otroci iz »treh krasnih«, kot jim pravijo. V deželi knapov, smo lahko okusili jedi, ki so jim dajale moč in pogum, ko so se podajali v rudnik, jedi, s katerimi so jih nagradili, ko so se vrnil, ali take, ki so jih spremljale v žepih. Kot, da bi se čas zasukal nazaj, med Knapi in Perkmandeljci, ki so si prav za tekmovanje naredili kostume, smo bili priča vrhunskemu dogodku obujanja kulturne dediščine. Stežka smo morali izbrati napredujoče:

- **Skupina »All in«, OŠ Ivana Cankarja Trbovlje s Knapovsko obaro, Krumpantocem in Funštrcom z jabolčno čežano**
- **Ješprenčkovi, OŠ Ivana Skvarče Zagorje z Ješprenom po zasavsko in Ponarejenimi krofi**
- **Perkmandeljci, OŠ Narodnega heroja Rajka, Hrastnik z Zajčjim ajmohtom in Jetrnimi žlikrofi ter Močnikovim narastkom s suhimi slivami v obliki tortic**

8. Sklepni dogodek z veliko začetnico se je zgodil 27.3. na terasi [Hotela Svoboda, kompleksa Talaso Strunjan](#), skupine Terme Krka. Vonj po morju so začasno premešale vonjave briških, ajdovskih, bovških in istrskih dobrot, ki so dale vrhunsko piko na »I« celotnemu projektu. V žiriji smo gostili g. [Alberta Pucerja](#), priznanega etnologa, zgodovinarja in poznavalca slovenskih in še posebej primorskih avtohtonih jedi, ki je zatrdil, da so otroci kos šolanim vrhunskim kuharjem.

Ker so nastopi skupin postregli z vrhunsko dodelanimi celotami in ker je tekmovanje zajemalo najbolj razprostrani del in kar tri kulinarično ločene pokrajine, smo se prav na podlagi tega nastopa odločili, da damo možnost finalnega nastopa še skupinam, ki so zbrale po največ točk za zmagovalci. Tako so se v finale uvrstili:

- **Plentarji, OŠ Simona Gregorčiča Kobarid, z Obeljeno polento in Kobariškimi štruklji Šturski spretni prstki, OŠ Šturje Ajdovščina, z Šelnovko in Snežnimi kepami**
- **Škofijski grmiči, OŠ Oskarja Kovačiča Škofije, z Fižolovo mineštro in tam narejenimi lazanjami ter Pečenimi supami**
- **Ištrijani, OŠ Škofije, z Špargljevo mineštro in Refoškovimi palačinkami**
- **Strokovnjaki, OŠ Dekani, s Pršutovo župo in Sladko slanimi štruklji**

Vsi sodelujoči otroci so prejeli zanimiva in inovativna praktična darila:

- Argeta čili, ki si ga bodo posadili na svoj vrtiček
- Snack Argeta Junior, ki so ga verjetno že pohrustali
- Simpatično majčko Debitel, ki je mnogim dodala malo nagajivosti
- Čokoladni mlinček Kotanyi, za piko na »i«
- Magnetni blokec Kotanyi za vse pozabljivce v trgovini
- Degustacijska ABC sirček in margarino Margo iz Zvijezde

Seveda smo nagradili tudi napredujoče, ki so prejeli:

- Komplet šal s kapo Argeta
- Popotni koledar
- Simpatične nagrade, ki so jih prispevale Turistične organizacije ali občine posameznih regij.
- Napredujoče skupine pa prejmejo Debikartico, ki jim bo omogočila komunikacijo z ostalimi tekmovalci po Sloveniji

- Podjetje Kotanyi je za mentorje pripravilo zanimivo učno vsebino o začimbah, ki jo jim je posredoval na zgoščenkah.
- Evropska komisija je za mentorje prispevala najnovejšo kulinarično knjigo jedi Evropskih držav, z imenom Večerja za 30.

Projekt je v vseh pogledih presegel pričakovanja in zaradi svoje obsežnosti terjal tudi temu primerno veliko večje stroške. Tako tudi brez njih ne bi bilo prepotrebne učnega projekta, zato se na tem mestu ponovno zahvaljujemo vsem partnerjem, za katere je beseda »sponzor« popolnoma neprimerna. Gre za podjetja na področju Slovenije, ki so v celoti videla smisel in možnost narediti korak k ozaveščanju otrok in širše javnosti o zdravem, samostojnem načinu življenja ter o obujanju slovenske kulinarike, sestavin, povezanih z njo ter krepitvi otroškega uma, domišljije v smeri bodočega prepotrebnega zavedanja o domačem v širšem smislu besede.

Kotanyi je otroke in bodoče kuharje popeljal v svet začimb, omogočil spoznavanje širine uporabe le-teh in okušanja posledic. Z vedenjem, da so začimbe sestavni del posamezne jedi in da je pestrost uporabe njih povezana s kuharskimi izkušnjami, ki se osvajajo korak po korak, je tako naredil velik korak k omogočanju chefovskega znanja mladih. S celotno paleto začimb ter učnim programom o posameznih vrstah, vzrokih in posledicah uporabe njih, delovanjem na organizem, okus in končni rezultat jedi, pravilnim doziranjem in še mnogimi detajli, je spodbudil samo uporabo omenjenih začimb: ob pravem času v odgovarjajoči jedi i s tem naredil korak k sigurnosti v kulinaričnem smislu ter zdravju bodočih kuharjev.

Debitel je pristopil iz drugega zornega kota in dopolnil celoto. Današnji tempo in tehnologija ter nenazadnje že ustaljen način življenja žal narekujejo odtujevanje ljudi, kar dokazano vodi v osamo, slaba psihična stanja in brezvoljno preživljanje svojega časa. S korakom proti izumiranju procesa vzpostavljanja odnosov, poznanstev in prijateljstva otrok, pa četudi iz oddaljenih krajev ali skritih koticov naše dežele, pospeševanju komunikacije in ohranjanju vezi ter nenazadnje izmenjavi informacij o kulinaričnih veščinah posameznih slovenskih regij ter seznanjanju z njimi širše regije, je med akterji vzpostavil stik po etru in jim omogočilo posredovanje dialekta v svet! Tako je Debitel prispeval svoj pomemben delež k kulinarični informiranosti Slovencev.

Argeta s svojo paleto paštet je partnersko nastopila s ciljem spodbuditi otroško domišljijo, inovativnost, samostojnost v kuhinji in razširiti okus v smeri zdravega. Vse to s prefinjenim občutkom za delo z mladostniki in njihovim v veliki večini okrnjenim okusom in posledično možnostjo uživanja različnih sestavin, ki nam jih nudi narava. Dokazano je, da predvsem otroški pogled ali soustvarjanje hrane spodbudi tudi uživanje. Rek: najprej pojemo z očmi in kasneje ... ni iz trte izvit. Zakaj pa ne obložen kruhek, ki ga v družbi zdravega paštetnega namaza krasi najrazličnejša zelenjava, domači sir, sveža zelišča in še marsikaj. Z zavedanjem, da se kuhinjska samostojnost običajno začne s sendviči, se posledično nadaljuje v zdravi obrok, predstavlja temelj samostojnosti in zadovoljstva posameznika, ki ga le na tak način lahko zdravo pripeljemo do zelenega uspešnega življenja, je Argeta s svojimi delavnicami na osnovnih šolah vzpostavljala stik z najmlajšimi.

Gorenje in proces kuhanja sta povezana kot rože in voda. Z napredno, prijazno tehnologijo nas vodi na poti k sodobnemu ustvarjanju, nudi vse tehnične možnosti, potrebne za pripravo hrane, prijazne tudi otrokom, podlago za prihranek časa, inovativne kuhinje in sodobno opremljenega najvažnejšega življenjskega prostora. Ustvarjati sredi Razstavno – prodajnega salona, inovativno tehnološko zasnovanega »zahtevnega« okolja na pri pogled, rokovanja s sodobnimi kuhinjskimi aparati in se počutiti kot veliki Chef, ocenjujemo kot izrazito spodbudo in krepitev samozavesti mladostnika na poti učenja kuhanja, ali odraščanja v pravi smeri.

Zvijezda z nujnimi in neobhodnimi sestavinami za peko, kuho in pripravo sendvičkov, se je dejansko vmešala v vse, na njej značilen nežen način, z občutkom in testenimi najfinejšimi rezultati, zlato-rumeno pečenimi sladicami in okusnimi juhami. Z nostalgijo po sendviču, ki nam ga je pripravila babica in mlečnimi sirčki ABC je dala piko na »i« radosti in veselju otrok, ki so ga kazali pri ustvarjanju neverjetnih obloženih inovacij na kruhu ali kje drugje, s spretnimi prsti mesili testo in brez strahu cvrli v olju. V povezavi s cilji projekta in slastnimi gržljaji vseh nas, na poti k kuharski samostojnosti.

Radenska Naturelle, voda s tradicijo, voda z zgodovino, polna mineralov, potrebnih za – predvsem – mlado telo. Brez vode ni življenja in pravšnja spodbuda ob napetostih, tremi in stresnih trenutkih, ki so si jih nakopali mladi kuharji, je gasila žejo, pomirjala in omogočala brezhibne zapletene procese. Omembe vreden trenutek, za katerega želimo, da postane železna srajca tudi pri mladih: ob delu imej pri sebi mineralno vodo, še posebej, če je to delo povezano s stresom, saj je takrat telo izgubi več. Stalno nadomeščanje mineralov, tekočine ti omogoči nemoten delovni in življenjski proces.

Košaki, kjer so ponosni na svojo Kranjsko klobaso, so nam omogočili izvedbo slastnih domačih dobrot na visokem nivoju. V največji meri prisotni v loncih, kjer so otroci ustvarjali najrazličnejše jedi na žlico, so vzpostavili vez med kuhinjo včasih in sedaj ter z visoko kvalitetnimi mesnimi izdelki opremili tudi posamezne obložene kruhke ter se v obliki ocvirkov znašli na jedeh, iz skupine sladic.

Pomurske mlekarne in domači mlečni izdelki so zagotovili tisto ta-pravo domačnost, pričarali okus jedi naših babic in ob enem otrokom omogočili ustvariti okus, videz in duh slovenskih lokalnih jedi. Legendarni skuta in smetana, sestavna elementa večine jedi ali prilog, ki so ju nekdanj hranili za pražnje ali svečane jedi sta danes zaželeni sestavini v domači kuhinji in najvažnejše – so ju otroci sprejeli, posvojili in na pravi način naučili uporabljati.

Emo ETT iz Celja s svojo tradicionalno posodo, ki v enem loncu ponazarja babičino kuhinjo ter je ob tem primerna za družbo najstodobnejših kuhinjskih aparatov, je pričarala vizualni stik z zgodovino, vrhunske okuse jedi, omogočila otrokom enostavno in prijazno ter maksimalno kvalitetno pripravo hrane, ki so si jo zamislili ter naredila korak do širše palete kuharskih izkušenj bodočih kuharjev.

Več o finalu...

Anka Peljhan
Organizator projekta