



SPROŠČANJE V KUHARSKI DELAVNICI

Društvo medicinskih sester, babic in zdravstvenih tehnikov Gorenjske se je preteklo leto v okviru sprostitev delavnic odločilo za organizacijo kuharske delavnice. Najbolj primeren kraj za organizacijo in izvedbo je bila Srednja gostinska in turistična šola v Radovljici.

Pretiranega interesa na začetku ni bilo zaznati, zato me je zaskrbelo, da zadeve sploh ne bomo izvedli do konca. Kljub vsemu se nas je zbralo 16 zagnanih in radovednih udeleženk.

Že pred osmo uro zjutraj so nas na šoli pričakali s pecivom in kavo. Po krajšem klepetu smo se preselile v šolsko kuhinjo, kjer so nas sprejeli učenci drugega letnika – smer kuhar, s svojim učiteljem kuharstva gospodom Sovič Jožem.

Mojster je takoj pristopil k delu in nam na kratko pričel razlagati vse skrivnosti o pripravi posamezne jedi z jedilnika.

Pri mehanski in termični obdelavi in pripravi živil naj bi sodelovale tudi same. Skoraj enoglasno smo se odločile, da je opazovanje zelo prijetno. Najprej so se učenci spopadli s pripravo sladice, profiterolov in predjedi. V kuhinji je med delovnimi pulti in štedilniki postalo zelo živahno. No, da bi kar takoj popravile vtis, smo z veseljem vzele v roke žlice in pričele s preizkušanjem. Bodoči kuharji se niso dali zmešati in v kuhinji je vedno bolj dišalo.

V šolski restavraciji so za nas pripravili svečano pogrnjeno mizo s prijetno jesensko dekoracijo. Tudi sprejem je bil kot se spodobi, s Srebrno radgonsko penino. Ob tem smo se pustile poučiti tudi o bontonu pri mizi. Za mizo smo za kratek čas res obmolknile saj se ne spodobi, da bi govorile kar počez.

Ob koncu je za sprostitev poskrbela naša predsednica Monika Ažman, ki se nam je pridružila pri kosilu.

Na kratko nam je postregla z aktualnimi novicami, med drugim pa vse navzoče seznanila tudi z gorenjsko vinsko cesto in uradno registriranim vinogradniškim društvom »Šparon«. Letos je bila že trinajsta trgatev. Gorenjsko vino je prav gotovo nekaj posebnega. Posebna je tudi polnitev v 250 ml steklenice. Torej, takšna kot se za Gorenjce spodobi – »šparovna«. Počasi se vsem vinorodnim pokrajinam priključuje tudi Gorenjska. Kljub vsemu naštetemu so steklenico gorenjskega vina prejeli dijaki in učitelji v učne namene, nam pa so pri kosilu raje postregli s Pinelo in sladkim Refoškom.

V prijetnem vzdušju in s polnimi želodčki smo zaključile naše kuharsko druženje. Receptov vam ob tej priliki še ne bomo izdale. Vas pa vabimo, da se nam v prihodnje pridružite na naslednji sprostitev delavnici, ki bo prav gotovo spet nekaj posebnega.

Več utrinkov iz druženja si oglejte v naši galeriji.