

Kuharska delavnica z dr. Zalarjem iz Višje strokovne šole za gostinstvo, velnes in turizem Bled

V zadnjem tednu novembra je celotna kuharska ekipa našega vrtca poslušala zanimivo predavanje dr. Zalarja. Seznanil nas je z organizacijo dela v kuhinjah, oblikovanjem delovnih skupin, delitvijo dela, na kratko mise en place. Posebno pozornost je namenil trajnostnemu vidiku priprave hrane, vse od dobaviteljev (s poudarkom na lokalnih), priprave živil, tehnoloških postopkov, do serviranja na krožnik s ciljem brez, oziroma z malo zavržene hrane.

To sredo pa smo s kuharji pripravili jedi po njegovih receptih. Ob kuhanju nam je s praktičnim prikazom delil svoje znanje in dolgoletne izkušnje. Na primeru cvetače, korenja, pora in ostalih vrst zelenjave nam je pokazal uporabnost praktično vseh delov posameznega živila – večji del za juho, preostali pa za pripravo zelenjavne osnove (demi glace), ki jo lahko uporabimo za zalivanje mesa, pripravo omak ali kot dodatek juham. Cvetačni juhi smo intenzivirali okus tako, da smo del na majhne koščke zdrobljene cvetače, dodali nekaj minut pred koncem kuhanja in tako dobili hrustljav cvetačin okus. Skuhali smo tudi juho iz ajdove kaše, ki je za naše kraje nepoznana, vendar zelo hranljiva. Od rib smo pripravili pečen ribji file s skorjico, pripravljeno iz sredice kruha, parmezana in zelišč. Pripravili smo tudi puranje polpete s prilogo iz polnozrnatega kus-kusa z zelenjavno omako s koščki korenja, paprike, brokolija in graha. Od omak smo skuhali omako iz pora in riževega mleka, ki je lahko priloga ribi ali polpetam. Kot sladico smo pripravili dve pecivi: korenčkovo z mletimi lešniki ter piškote iz banan in kokosa, prelite s čokoladnim oblivom. V kratkem bomo nekatere jedi uvrstili na naše jedilnike. Ob koncu je dr. Zalar poudaril, da nam je podal ideje, ki jih moramo sami prilagoditi glede na okuse in seveda zmožnosti priprave z našo opremo, načinom in urami delitve, tako v centralnih kot tudi razdelilnih kuhinjah. Želimo si čim več takega in podobnega izobraževanja.

Nekaj utrinkov jedi...



organizatorica prehrane in vaše kuharsko osebje