

## **VELIČASTEN, STROKOVEN IN Z LEPO ENERGIJO NAPOLNJEN FINALE!**

Ljubljana, 16.4.2015

Z velikimi črkami, z veliko zahvalo in iskrenim spoštovanjem do vseh akterjev, ki nam pomagata ustvarjati, se bo zapisal dan 15.4.2015, ali vrhunec celoletnega projekta obujanja slovenske prehranske kulturne dediščine, na ravni slovenskih osnovnih šol, ki se je zgodil na Dvoru Jezeršek, 15.4.2015, veliki – veličasten finale!

Morda imamo premalo superlativov, ki bi lahko opisali vzdušje, strokovnost, okuse in zgodbe otrok, nasvete in navdušenje strokovnjakov, lojalnost sponzorjev ali pokroviteljev in pozornost medijev!

**Hvala!**

**Prvih 11 skupin finalistov: OŠ: Sv. Jurij, Središče ob Dravi, Danile Kumar Ljubljana, Narodnega heroja Rajka Hrastnik, Frana Metelka Škocjan, Drske Novo mesto, Šturje Ajdovščina, Dornberk, Vojke Šmuc Izola, Oskarja Kovačiča Škofije in Rečice ob Savinji, je na Dvoru Jezeršek že ob 9.00 uri zavihalo rokave in ustvarjalo jedi, tistih, ki so zanje prababice skrbno hranile recepte, skrite pred javnostjo – do sedaj.**

**Drugih 11 skupin finalistov: OŠ: Pod goro Slov. Konjice, Toma Brejca Kamnik, Šmartnega v Tuhinju (dve), Simona Jenka Kranj (dve), Ljubnega ob Savinji, Bizeljskega (dve), Rake in Dobrovega, se je ob 13.00 uri pognalo v boj, da bi presegli svoje kuharske sposobnosti.**

In so! Jedi, ki so jih oživali tudi z zgodbami, podprtimi s takratnim kulturnim življenjem, med katerega lahko štejemo verske ali posvetne praznike, pred ali po – praznično obdobje, kmečka ali delavska opravila, pomembne dni, kot so rojstvo, poroka ali jubileji,... so postavili pred strokovno komisijo. Izraz »strokovna« je morda premalo, saj so nas z obiskom počastili mojstri svojega poklica z mednarodnimi izkušnjami in titulami, vrednimi poklona:

**Janez Bratovž, ki nam že od začetka kaže pot, JB restavracija, s številnimi mednarodnimi priznanji, dr. prof. Janez Bogataj, eminenca slovenske etnologije, ki dodobra pozna svetovno kulinarčno dediščino, Uroš Štefelin, Vila Podvin, katerega zakonitost so lokalne sestavine in večč ustvarjanja okusov kulinarčno zahtevnih dežel sveta, Joško Sirk, La Subida, korak čez mejo, ki si je prikuhal Michelinovo zvezdico, Bine Volčič, vsestranski novodobni ustvarjalec novih trendov na podlagi slovenskih okusov, Franci Jezeršek, ta, ki je ustvaril pojem za slovensko kuhinjo ali Hišo kulinarike Jezeršek, katere nadgradnja je Akademija Jezeršek in ki se lahko pohvali z najštevilčnejšo kulinarčno družino, na najvišjem nivoju, soustvarjalec Gostilne Slovenija in gibanja Okusiti Slovenijo, Tanja Pintarič, gostilna Rajh, z eno bolj bogatih tradicij ne le na področju Prekmurja, vključena v gibanje Jeunes Restaurateurs, Miha Istenič, Penine Istenič, ki je glas o kvaliteti slovenskih šampanjcev izjemno uspešno ponesel v svet, Teresa Covaceuszach, restavracija Sale e Pepe iz Benečije, ki si je dogodek ogledala tudi z namenom nadaljnje širitve projekta v tujino, Janja Kokolj Prošek in Adrijana Bezeljak, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, z aktivnostjo Lokalna kakovost ali uporabi hrano iz svoje bližine, ki se zavzema za obstoj in širitev panog pridelave lokalnih in avtohtonih vrst hrane.**

Vse svoje izkušnje so morali uporabiti, da so izločili izbrance ali zmagovalce. Niansa okusa ali kombinacija njih, pravilno poimenovanje jedi, atraktivna zgodba, povezana z zgodovino, delo v kuhinji, suverenost.. le odtenki so ločili zmagovalce.

Atraktivne nagrade, izobraževalnega namena, s sodelovanjem vrhunskih mojstrov, častne in tudi povezane s tujino so zaslužili:

- 1. 22.6.2015 ob praznovanju dneva državnosti na povabilo evropskega poslanca Franca Bogoviča, potujemo v Bruselj, kjer bomo v mestni hiši postregli povabljene goste s strani Veleposlaništva RC v EU, v Belgiji in Natove pisarne v Bruslju:**
  - Skupina Kloštrske princese, OŠ Toma Brejca Kamnik, ki so pripravile gamsovo juho s pečenim štrukljem, ječmen s kamniško kajžerco in trničem in kloštrsko kremšnito
  - Skupina Šmilj Band, OŠ Dornberk, ki so pripravili šmilj z domačo klobaso, koruzno pogačo s šparglji in narastek z vipavsko breskvijo
  - Šturski gurmani, OŠ Šturje Ajdovščina, ki so pripravili krompirjevo polento s šjelnovim točem, koruzno polento z župnco in gris na mleku z budanjskimi marelicami ter jabolki v srajčki
  
- 2. Nagrado za ustvarjalnost v vseh štirih letih poteka projekta ali ki je v vseh letih zbrala največ točk, odhaja 17.6.2015 ob praznovanju državnega praznika na Veleposlaništvo RS v London, kjer bo ob zanimivih nekajdnevnih aktivnostih, svoje zmagovalne jedi predstavila povabljenim.**
  - Skupina Perkmandeljci, OŠ Narodnega heroja Rajka Hrastnik, ki so tokrat pripravili: kruhov funšterc z zajčjimi jetrci in špehovim regratom, pečeno proseno kašo z bunkovcem in skutin namaz z divjimi travami in knajfom.
  
- 3. Akademija Jezeršek z nasveti in izkušnjami mojstrov kulinarike prireja zanimivo kuharsko delavnico s prav posebnim scenarijem za:**
  - Skupino Kranjske kuharice, OŠ Simona Jenka Kranj, ki so pripravile govnač s kranjsko klobaso, »šmorn« po gorenjsko, Prešernove fige po njihovo in pečeno proseno kašo s figami
  - Skupino Petelinčki na topolu, OŠ Šmartno v Tuhinju, ki so pripravili žlinkrofe z všenco, kajžerco ali jetrci v juhi iz govejih ostankov in z metinim kruhom, masovnik s peteršiljevim kruhom in govedino s hrenom
  - Skupino Bizeljski kulinariki, OŠ Bizeljsko, ki so pripravili korejavec, bizeljsko mlinčevko, ajdove palačinke z zelišči in skutin namaz z domačim kruhom
  
- 4. Binetov online kuharski tečaj, kjer bodo 3 mesece brezplačno srkali informacije, urili kuharsko znanje in pilili že osvojene prijeme so zaslužili:**
  - Skupina Jurski polžki, OŠ Sv. Jurij, ki so pripravili kukrčne dodole, prole in jabolčne polžeke
  - Skupina Raški č'bularji, OŠ Raka, ki so pripravili prsno zelje s krompirjem, mlečno kašo z jabolki in potanc z raško čebulo
  - Skupina Jenkovi nageljčki, OŠ Simona Jenka Kranj, ki so pripravili marmeladni zos z govedino, kruhovko, ocvrte slive, jenkov nagelj s kranjsko klobaso in močnik z ocvirki
  
- 5. Nastop na Podvinski tržnici in kosilo z lokalnimi pridelki, pod vodstvom mojstra Uroša Štefelina so si zaslužili:**
  - Skupina L'ibinski flosarji, OŠ Ljubno ob Savinji, ki so pripravili rajzlc na tri načine, luknjo in različne mlečne namaze z zmletimi oreščki in kruhovim čipsom

- Skupina Briška mularija, OŠ Dobrovo, ki so pripravili toč furbo, frtaljo in koščičev močnik na dva načina
- Skupina Rok'nrol kuharce, OŠ Frana Metelka Škocjan, ki so pripravili ajdovo kašo s slivami, pletenice in pastirski sir

Razveseljevale in nadgrajevale naše znanje bodo tudi najrazličnejše izjemne aktivnosti:

**Skupina ljubljanske OŠ Danile Kumar na povabilo Veleposlaništva RS v ZDA za dan Evrope, 9. maja predstavlja ljubljanske jedi pod okriljem Okusi Ljubljane, s knjigo Od nekdanj jedi so ljubljanske slovele. Potovali bomo s pomočjo Turizma Ljubljana**

**Izbrana skupina bo deležna akcije, ki je požela vrsto nagrad za inovativnost s snovalcema Tomažem Bolko, gostilne Krištof in Hiše kulinarike Jezeršek z naslovom Večerja na zajli**

**Z nekaj skupinami si bomo ogledali posestvo, kjer nastajajo šampanjci svetovnega nivoja s skupnim naslovom Penine Istenič in se spopadli z izzivom, prilagojenim starostni skupini.**

**Obiskali bomo posestvo Kodila ali kraj, kjer domuje in zori zaščitena Prekmurska šunka ter mnogo lokalnih pridelkov, se seznanili s proizvodnjo ter načini uporabe njih v kuhinji.**

In še mnogo več...

Vse to lahko počnemo zaradi vas, pokroviteljev ali partnerjev projekta:

**Gorenje GSI, z blagovno znamko Gorenje**, ki nam z indukcijskimi ploščami omogoča vrhunsko pripravo jedi, polam omogoči lažje nakupe aparatov, je na voljo s svojimi studii za promocije projekta in kreator vsakoletnih predpasnikov.

**Žito z blagovno znamko Zlato polje in začimbami Maestro**, ki nam pomaga z vso močnato podlago, ki je v stari slovenski kuhinji predstavljala temelj prehranjevanja, organizira delavnice in pokrivala.

**Pivovarna Union, z blagovno znamko Sola in Zala** skrbi, da kuharji niso žejni in da imajo dovolj energije ali moči, oz koncentracije na najvišjem nivoju.

**Mlekarna Celeia z blagovno znamko Zelene doline**, ki nas oskrbuje z vso paleto mlečnih izdelkov z mlečne ceste pridobljenega mleka, nudi izobraževalne seminarje ali delavnice za otroke z namenom prikazati nastanek jogurta ali razširiti obzorje uporabe sira ter ostalih izdelkov.

**Trgovine Tuš z blagovno znamko Tuš – Slovenske dobrote ali Spoštujmo slovensko**, ki so šolam z darilnimi Tuš karticami omogočile nakupe sestavin za kuho in dodatno pojasnile pomen uporabe slovenskih lokalnih izdelkov.

**WAPF ali Weston A Price Foundation**, ki že drugo leto podpira projekt, saj se z enakim poslanstvom: koristiti hrano iz svoje bližine, bori za uspešne rezultate na tleh Združenih držav Amerike.

**Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, z aktivnostjo Lokalna kakovost** ali uživaj hrano, ki ni prepotovala kilometrov, spoštuj panoge pridelovalcev, ceni hrano z geografskim poreklom ali tradicijo, višjo kakovostjo ali preprosto tisto od sosednjega kmeta, že drugo leto podpira projekt, nam omogoča izvedbe delavnic, nastope na zanimivih in pomembnih kulinarčnih prireditvah, sodeluje pri strokovnih odločitvah in na različne načine stoji ob strani, kot izjemen partner.

In tudi vas, izjemnih gostincev, ki nam nudite streho in vso tehnično ter strokovno podporo za izvedbo regijskih tekmovanj:

**Restavracija Pavus, Kodila, pridelovalec lokalne hrane, gostilna Pečarič, Vila Podvin, gostilna Rakar, gostilna Vovko, Grm, center biotehnike in turizma Novo mesto, Belica, vinarstvo in turizem, Hoteli Life Class Portorož in Dvor Jezeršek, hiša kulinarike Jezeršek.**

**Izjemna zahvala in poklon gre mentorjem tekmovalnih skupin, njihovim ravnateljem ali osnovnim šolam,** ki omogočajo sodelovanje številnim otrokom in se zavedajo izjemne vrednosti pridobljenega znanja in izkušenj, ki jih bodo mladi pomnili za vse življenje. V upanju, da bo takih šol v bodoče še več, že snujemo načrte za prihodnje podvige.