

USTVARJALNA DELAVNICA NA HITRO PRIPRAVLJENE JEDI ZA NAŠE GOSTE

Večkrat nas presenetijo obiski, nepričakovano, brez predhodne najave ali pa nam za pripravo zahtevnih jedi primanjkuje časa. S čim postreči prijateljico, sodelavko ali pa sorodnike? Da ne bomo več v zagati ob tovrstnem dogodku, je na predlog IO DMSBZT Gorenjske konec meseca novembra 2010 Društvo medicinskih sester, babic in zdravstvenih tehnikov Gorenjske v prostorih Srednje gostinske in turistične šole v Radovljici organiziralo ustvarjalno delavnico Na hitro pripravljene jedi za naše goste.

Ob prihodu v prostorno, sodobno opremljeno in čisto kuhinjo Srednje gostinske in turistične šole v Radovljici, smo bili prijetno presenečeni nad toplim sprejemom organizatorja g. Borisa Lindiča in vodje delavnice ga. Marije Arh Ivanšek, učiteljica kuharstva ter dveh dijakov omenjene šole.

Najprej smo poslušali teoretične osnove vedenja v kuhinji in malih skrivnosti priprave hitrih prigrizkov. Morali smo priznati, da ima naša voditeljica delavnice zares spretne roke in mnogo zanimivih zamisli, kako hitro pripraviti okusne in tudi na pogled izredno privlačne prigrizke. Njena pomočnika, dijaka Srednje gostinske in turistične šole v Radovljici, pa za njo nista kaj dosti zaostajala.

Najprej smo izvedeli, kako zelo uporabni v prehrani so beluši. Olupljene lahko skuhamo v začinjenem kropu, v kolikor smo v stiski s časom, pa lahko posežemo kar po vloženi. Pripravimo samo še osnovni preliv iz kisa, olja, soli, čebule in začimb, dodamo olupljen in na drobne kocke narezan paradižnik, gratiniramo in dekoriramo, tu domišljija nima konca, pa je okusna in na pogled izredno zanimiva jed tako pripravljena, da se ti pocedijo sline.

Naredili smo tudi načrt, kako pripraviti gorgonzolo z maslom kot nabodalce s svežim in suhim sadjem ali pa kot smetanovo omako, ki jo ponudimo s testeninami. Hitro pripravljena in nadvse okusna jed je tudi mocarela s paradižnikom na rukoli ali pa kanapeji s suho slamo, z lososom, s sirom, s pršutom, s kombinacijo vsega naštetega ali kanapeji v obliki nabodalca. Sladkosnede gostje bodo vedno veseli in zadovoljni, če jim boste pripravili banane s karamelnim prelivom ali pa pečene banane po mehiško dekorirane s kepicami sladoleda in raztopljeno čokolado. »Joj, umrla bi za čokolado«, se je med predavanjem slišalo iz ust lačne udeleženke.

Ko smo pripravili načrt, kako se lotiti priprave omenjenih jedi, smo se razdelili v skupine in pričeli z delom. Le to je hitro steklo, saj so nam prijazni gostitelji že predhodno pripravili vsa živila po deloviščih. Pomoč in nasveti voditeljice tečaja in njenih pomočnikov so bili med delom nadvse dobrodošli. Povedali so nam veliko preprostih trikov, kako z malo spretnosti iz kumare ali pa iz

jabolka narediti zelo zanimivo dekoracijo za pripravljene jedi, ki so potem na pogled še veliko bolj vabljive. Tudi udeleženke delavnice nismo bile ravno brez idej. Med seboj smo izmenjale male skrivnosti kuharskih mojstrov in na koncu smo skupno pripravile zares vabljive jedi na pogled, ko pa smo fotografirale dolgo obloženo mizo, smo se prepričale, da so pripravljene jedi tudi zelo dobrega okusa. Da so nam teknile po dopoldanskem delu v službi, po popoldanskem učenju in pripravljanju jedi v omamno dišeči kuhinji, verjetno ni potrebno posebej poudarjati. Dodobra smo si napolnile lačne želodce, pospravljenja po obedu pa so nas pa oprostili. Dijaka Srednje gostinske in turistične šole Radovljica sta vse pospravila za nami, za kar smo jim bile zelo hvaležne.

Udeležba na delavnicah nam je dala mnogo novih idej za pripravo hitrih prigrizkov, obenem pa so nas voditelji tečaja poučili, da v kuhinji domišljija nima meja. Karkoli se spomnite, vse je dobrodošlo. Za začetek, če nimate idej, bo pa potrebno obiskati kakšno ustvarjalno delavnico s podobno temo.

V Društvu medicinskih sester, babic in zdravstvenih tehnikov Gorenjske smo delavnico zaradi velikega zanimanja med članicami ponovili tudi v mesecu januarju 2011. Tudi tokrat brez udeležbe moških članov.

Judita Slak