

Jeseniške jedi kot ulična hrana

Projekt KUHAM DOMAČE bo v jeseniški občini letos dobil čisto posebno nadgradnjo, saj bodo v sodelovanju z Jerico Klinar šest izbranih menijev Delavske malce spremenili v ulično hrano.

URŠA PETERNEL

V jeseniški občini je lani zaživel projekt Delavska malca, pod okriljem katerega je nastal meni značilnih jeseniških jedi. Gre za jedi, kakršne so kuhali v »fabriških« kantinah ali pa so jih na domačo mizo postavljale delavske gospodinje, na primer: meso iz župe, govnač in jabolka v šlafroku, ajmoht z žgancji ali vaseršpocni, fržolova župa in omelete z marmelado, jesihflajš z jajcem, kranjska klobasa in oksisan fržov, ješprenj s suhimi rebri in šmorn, suh vratnik in endivija s krompirjem, tenstana jetra s polento ...

Meni danes ponuja šest jeseniških gostiln: Restavracija Kazina, Gostilnica in pizzerija Chili, Gostilna in pizzerija Turist, Bistvo Oaza, Penzion Pr' Betel in Dom Pristava.

Jedi so predstavljene tudi v posebni knjižici, ki opisuje tudi prehransko dediščino delavskega razreda na Jesenicah.

Kot je povedal Ambrož Černe z Razvojnne agencije



Učenci so na kuharski delavnici stare jeseniške jedi spremenili v ulično hrano. / Foto: Ambrož Černe

Zgornje Gorenjske, so se povezali tudi s turističnimi krožki v okviru projekta Turizmu pomaga lastna glava in jeseniški osnovnošolci so v obliki šestih kratkih promocijskih filmčkov

Delavsko malco predstavili javnosti.

Letos se projekt nadaljuje, dobil pa bo čisto posebno nadgradnjo. Delavsko malco bodo namreč nadgradili s tako imenovano street

food obliko oziroma jo bodo ponudili v obliki ulične hrane. Povezali so se z jeseniško ljubiteljico kulinarike Jerico Klinar, ki je zaposlena v kuhinji blejskega hotela Triglav. Iz obstoječih menijev Delavska malca je izbranih šest menijev rekonstruirala v ulično hrano, povezali pa so se s tremi jeseniškimi gostinci: Restavracija Kazina, Penzionom Pr' Betel in Gostilno in pizzerijo Turist ter turističnimi krožki.

Tako so pred dnevi na dve jeseniški osnovnih šolah že izvedli kuharske delavnice.

Na Osnovni šoli Toneta Čufarja sta delavnico vodili Jerica Klinar in Vera Grgrič iz Penziona Pr' Betel, pripravljali pa so ričoto (ješprenj) s kranjsko klobaso in šmorn s čežano, rozinami in marmelado.

Na Osnovni šoli Koroška Bela pa je ob Jerici Klinar delavnico vodil Alojz Janc iz Restavracije Kazina, učenci pa so pripravljali gratiniran makaronflajš in pečene jabolke, filane z orehi.



Pečene jabolke, filane z orehi

Pečene jabolke, filane z orehi (za 15 oseb): 15 srednje velikih jabolok, 36 žlic sesekljanih ali grobo mletih oreh, 12 žlic medu, 12 žlic na lističe narezanih mandljev, 6 žlic suhih brusnic ali rozin, 4 žličke mletega cimeta. V posodi zmešamo mleto orehe, med, cimet in rozine. Dodamo mandlje in še enkrat rahlo premešamo. Jahlomkom odrežemo »pokrov« in jih previdno izdolbemo z žlico. Pazimo, da ne gremo pregloboko, stena jabolka naj bo debela vsaj en centimeter. Napolnimo jih z nadevom, pokrijemo z odrezanim »pokrovom« in zavijemo v aluminijasto folijo. Pečemo na 180 stopinjah Celzija približno 25 minut. Serviranje: Postrežemo v ladjici in prelujemo s sokom, ki je nastal pri pečenju, ter na vrh dodamo žlico stepene smetane, prelujemo z malo medu in potrosimo z orehi.

Po prvomajskih praznikih sledi še kuharska delavnica na Osnovni šoli Prežihovega Voranca.

Ob koncu šolskega leta bodo sodelujoči učenci svojim sošolcem in učiteljem predstavili svoje

jedi z zaključnim dogodkom pred šolo, za vse druge pa bodo predstavitev in degustacijo jedi pripravili 25. maja na dogodku Parada učenja ob tednu vseživljenjskega učenja na Savi.

Prvi korak v podjetništvo

V Medvodah se je začela podjetniška šola, katere cilj je udeležence naučiti, kako priti do uspeha in zaslužka. Na prvem dogodku je Boštjan Vidmar, vodja Medvoške podjetniške šole, gostil znane slovenske podjetnike.

MAJA BERTONCEJ

Medvođe – Od ideje do podjetja se imenuje prva Medvoška podjetniška šola, ki vključuje sklop petih predavanj in delavnic. Organizirajo Javni zavod Sotočje Medvođe v sodelovanju z domačinom Boštjanom Vidmarjem, podjetnikom, mentorjem in lastnikom mentorskega programa za podjetnike in portala viralen.si. V Klubu Jedro poteka med 20. aprilom in 25. majem.

»Verjamem in prepričan sem, da najlepše zgodbe vedno vzklijejo iz najtežjih časov. Po vsaki krizi pride čas razvoja in novih začetkov. In tudi sedaj bo tako. Kdor bo začel sedaj, se odločil, da izstopi iz cone povprečja, mu klasično delo ne pomeni rasti in mu državna regulirana plača ni dovolj, je to pravi kraj in čas za udeležbo,« poudarja Boštjan Vidmar. Udeležencem je na prvem dogodku predstavil podjetništvo z vidika mentorja. Pogledali so različne

tipe poslovanja, se poglobili v to, kako premagati strah in zakorakati v podjetništvo, kako skalirati podjetje in kje so največje pasti. Poudarek je bil na tem, na kaj je treba paziti, ko se odločimo za samostojno podjetniško pot. V nadaljevanju so svojo izkušnjo predstavili uveljavljeni in uspešni slovenski podjetniki.

Karmen Pangos: »Samo dve poti sta v življenju in tudi v poslu: včasih se naučimo, včasih pa zmagamo, nikoli pa ne izgubimo. Ni pomembno, kolikokrat smo na vrhu. Pomembneje je, kolikokrat se zmremo pobrati ob neuspehu.«

nik: Dominik S. Černjak, podjetnik in soustanovitelj potovalne agencije Collegium Mondial Travel ter lastnik hotela Jasna Chalet Resort, Jure Jezeršek, poslovni direktor (Jezeršek Gostinstvo), Karmen Pangos, uspešna menedžerka, poslovna trenerka in t. i. coachinja, Metka Sporiš, floristka ter podjetnica (Sanjski Sopek) in Vojko Vučkovič, predavatelj menedžmenta ter vodja

športnega centra. Vsi so poudarili pomen prvega koraka. »Strah nas je, ne vemo, kaj nas čaka, razmišljamo o tem, kaj si bodo mislili drugi, kako se tega lotiti ... Najbolj je pomembno, da imate cilj. Jasnost cilja je osemdeset odstotkov vašega uspeha. Pomembno je, da so ti cilji vaši, da jih čutite, da veste,

kaj si želite, da si določite, do kdaj boste to naredili, in da si jasno definirate, po kateri poti boste šli. Morate biti vztrajni in motivirani. Samo dve poti sta v življenju in tudi v poslu: včasih se naučimo, včasih pa zmagamo, nikoli pa ne izgubimo. Ni pomembno, kolikokrat smo na vrhu. Bolj pomembno je, kolikokrat se zmremo pobrati ob neuspehu,« je dejala Karmen Pangos. Tudi Metka



Boštjan Vidmar (levo) je gostil Vojko Vučkoviča, Jureta Jezerška, Dominika S. Černjaka, Karmen Pangos in Metko Sporiš. / Foto: Maja Bertoncej

Sporiš je poudarila, da je imela jasen cilj: »Imela sem cilj, vizijo in ni me bilo strah. Začela sem v dedkovi garaži. Deset let je od mojega prvega poročnega šopka.« Jezerškovi imajo dolgoletno tradicijo v gostinski dejavnosti. Luka Jezeršek je poudaril strast: »Leta 1981 smo začeli v naši domači garaži. Takrat sem bil star eno leto in vedno sem bil zraven. Delaš s strastjo, hodiš odprti oči po svetu in delaš. Oče je na začetku kuhal malice za podjetja, hitro se je odprla niša dogodkov, pri čemer smo bili skoraj edini na trgu in s tem rasli. Oče je to zelo dobro znal. Skozi leta smo sledili trendom, od očeta pododajali strast in pogum. Srečo imamo, da bratje med seboj dobro delujemo, imamo

ob sebi očeta in imamo ter vrhunsko ekipo sodelavcev. Brez tega v našem poslu ne gre. Upamo si iti po celi Evropi in širše, postreči velike dogodke. Naš največji je bil za 28 tisoč gostov, kjer je vsak pojedel dva obroka, kar pomeni, da smo pripravili 56 tisoč obrokov.« Vojko Vučkovič se je strinjal s pomembnostjo strasti: »V marsikaterem podjetju zaspijo. V konkurenci okrog nas moraš biti vedno inovativen, kar brez strasti ne gre. Moraš živet tisto, kar delaš, in temu uživati in si želeli biti drugačen, najboljši.« Dominik S. Černjak je na poti do svojega uspeha v podjetništvu poudaril, da mu nikoli ni bilo težko delati, da je imel cilj, dobro ekipo, poudaril je pomen mreženja, spoznavanja

ljudi, biti v trendu in najpomembnejše: v tem uživati. »O podjetništvu nisem nikoli razmišljal. Na fakulteti so me pripravljali za diplomanta. Po naključju sem v študentskem domu dobil revijo o študentskih potovanjih. Cilj je bil iti okrog sveta, kar sva z dekletom uresničila. Pot me je peljala v organizacijo izletov. Na podlagi svoje izkušnje sem želel odpreti mladim vrata v svet. Sem milijarder vseh doživetij in spominov, ki jih delim.«

V nadaljevanju Medvoške podjetniške šole se bodo zvrstili še štirje dogodki: Zasluži preko interneta (4. maj), Od ideje do uspešne znamke (11. maj), Javno nastopanje ter prodaja (18. maj) in Delavnica za razvoj novih idej (25. maj).