

Zgodba

Obroke skrbno načrtujejo

Jezeršek gostinstvo je novembra odprlo vrata mladim, cilj pa je bil povrniti spoštovanje do gostinskega poklica ter dijakom in študentom približati priložnosti, ki jih ta ponuja. V sodelovanju z vrhunsko kolesarsko ekipo Bahrain Victorious so mladi dobili priložnost, da spoznajo tudi specifičnost prehrane profesionalnih kolesarjev.

ALENKA BRUN

Danodprtih vratjedvadni gostila Hiša kulinarike Jezeršek v Sori v občini Medvode. Hiša je bila prvotno namenjena dogodkom, danes pa je preurejena v sedež podjetja Jezeršek gostinstvo ter sodobno logistično središče. V stavbi delujejo vse ključne funkcije podjetja – od predpriprave do tople in hladne kuhinje, nabave in logistike ter drugih operativnih in administrativnih služb.

V sodelovanju s kolesarskim moštvom Bahrain Victorious in drugimi partnerji dogodka (Turizmom Ljubljana, Ostri rob, Koželj – Hiša dobrih vin) so s ciljem vrniti spoštovanje gostinskemu poklicu in spodbuditi mlade k njegovi izbiri Jezerškovi v svoji Hiši kulinarike oba dneva izpeljali več aktivnosti za vse, ki so se odzvali povabilu. Mladi so se na interaktivnih postajah seznanili z delovanjem profesionalnih kuhinj, logistično dogodkov in mobilno kuhinjo ekipe Bahrain Victorious, kjer so med drugim spoznali tudi pripravo jedilnikov, pomen tehtanja in vnosa kalorij, pa tudi vlogo nutricionista in kuharja pri prehrani vrhunskih športnikov. V različnih kulinaricnih izžvibih pa so se lahko preizkusili tudi pod mentorstvom kuharskega mojstra Luke Jezerška. Med brati Jezeršek je verjetno najbolj prepoznaven, saj ga že vrsto let spremljamo kot žiranta v slovenskem Masterchefu.

V dveh dneh se je v Hiši kulinarike tako zvrstilo več kot 450 dijakov in študentov iz devetih slovenskih gostinskih šol; z Gorenjskega

iz Radovljice in Bleda, povabilu so se odzvali tudi iz Biotehniškega centra Naklo.

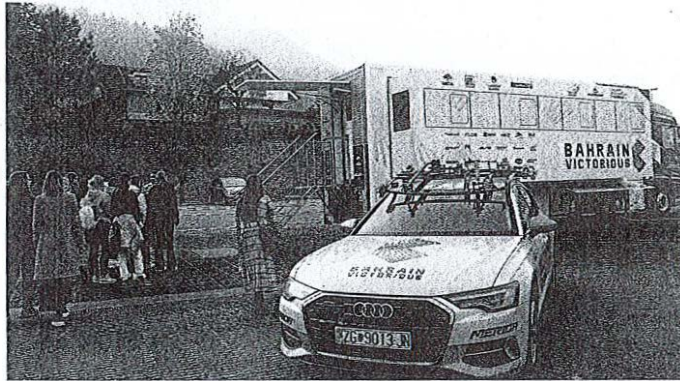
Od vrha do tal

Martin Jezeršek, direktor podjetja Jezeršek gostinstvo, je bil jasen: »Gostinski poklic je lahko zelo lep, je pa tudi naporen.« V ugodnem nagovoru je mladim predstavil priložnosti v gostinskem poklicu, njegovo zakulisje, domače podjetje, spregovoril je tudi družini, o sodelovanju štirih bratov Jezeršek, uspešnih catering dogodkih, po katerih so znani tudi že v tujini. Sledil je ogled Hiše kulinarike Jezeršek, ki je srce podjetja, kot jo je poimenoval. Lahko bi rekli, da so si jo prisotni ogledali od vrha do tal: od skladišča, pomivalnice, kuhinje, zornice mesa, hladilne priklovice, ki je novejša pridobitev v podjetju, do prostora, kjer so »doma« njihove slaščičarke. Ravno tako imajo v objektu tudi del, ki je namenjen hišnim cvetičarkam.

Med ogledom so udeleženci izvedeli tudi nekaj o

Nutricionist Nicola Moschetti: »Uspeh temelji na timskem delu med kuharji, nutricionisti, zdravniško ekipo in kolesarji. Vrhunski kolesar na zahtevnih etapah porabi med 7500 in 8000 kilokalorij na dan, zato natančno stehatmo vsa živila in skrbno načrtujemo vsak obrok.«

trajnostnih praksah, ki jih podjetje uporablja oziroma vpeljuje. Zadnja leta si namreč uspešno prizadevajo za zmanjšanje količin zavržene hrane. Po vsaki priveditvi in na posameznih lokacijah z uporabo pametnih tehtnic tako redno merijo količine zavržene hrane. V zadnjih 18 mesecih so na primer na ta način



Poseben vtis je na mlade naredila mobilna kuhinja ekipe Bahrain Victorious, kjer so dobili vpogled v pripravo prehrane za vrhunske kolesarje. / Foto: Alenka Brun

zmanjšali njeno količino za sedem ton (kar je 16 tisoč obrokov), hkrati pa so prispevali k zmanjšanju emisij ogljikovega dioksida.

Izjemno zanimiv in poučen je bil trenutek, ko so se mladi znašli pred krožniki, katerih vsebina jih je postavila pred zanimiv iziv poznavanja različnih kosov mesa ter tehnik rezanja mesa in zelenjave. Nekateri

Natančno stehatjo živila

Poseben vtis je na mlade naredila mobilna kuhinja ekipe Bahrain Victorious.

Šofer David Kren, ki sicer prihaja iz Novega mesta, je predstavil mobilno kuhinjo in kako so videli dnevi, ko so na poti. So dokaj dolgi, kot se je izrazil. »Dan se nam začne nekje ob 7. uri, končamo pa po navadi okrog enajstih zvečer.« Od doma je kar 160 dni na leto. Smeje je dodal, da je sicer veliko več kot le šofer, edino kuhar pa ni.

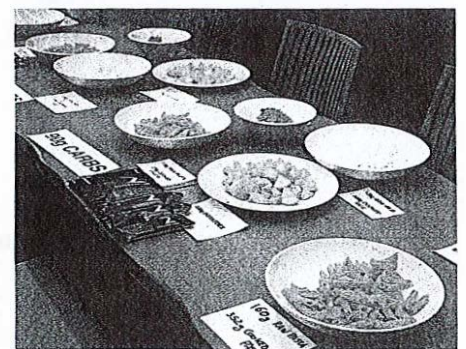
Nutricionist ekipe, Italijan Nicola Moschetti, je podrobno pojasnil, kako pomembno je premišljeno načrtovanje prehrane. »Uspeh temelji na timskem delu med kuharji, nutricionisti, zdravniško ekipo in kolesarji,« je poudaril. »Vrhunski kolesar na zahtevnih etapah porabi med 7500 in 8000 kilokalorij na dan, zato natančno stehatmo vsa živila in skrbno načrtujemo vsak obrok.«

Kuhar Igor Bigović, po rodu Hrvat, je z udeleženci delil nekaj zanimivosti o priljubljenih jedeh kolesarjev. »Najraje imajo burgerje in sladice, še posebno palačinke, pito in tiramisu. Na njihovem jedilniku je vedno veliko testenin in riža, sveže zelenjave in sadja. Kolesarji na teden zaužijejo kar od 10 do 15 kilogramov testenin,« je pojasnil. Dodal je še, da je delo v ekipi Bahrain Victorious zelo dinamično in raznovrstno, saj je vključen v pripravo kakovostnih obrokov, ki so kolesarjem v veliko veselje.

Umešana jajca, omleta in jajca na oko

Izvedeli smo tudi, da zelenjavo, sadje in ribe vedno kupijo tam, kjer so. Tako so sveži. Kuhar mora razmišljati, kako je s

pokvarljivostjo določenih živil. Meso, recimo, lahko zamrzne. Kaj lahko uporabi in koliko bo nečesa potreboval za pripravo obroka, razbere iz posebne tabele, ki jo naredi nutricionist. »Moraš biti kar organiziran,« je bil jasen Bigović, ki jedi vedno pripravljiva od začetka. To pomeni, da če trikrat v dnevu pripravljiva rižoto, jo vsakič pripravi znova. Sam za-



Obroki so skrbno načrtovani. / Foto: Alenka Brun



Rok Jezeršek se je dobro znašel v vlogi vodnika po Hiši kulinarike v Sori. Izživ, na katerem so mladi prepoznavali predstavljeni rez in meso, jih je pritegnil. / Foto: Alenka Brun

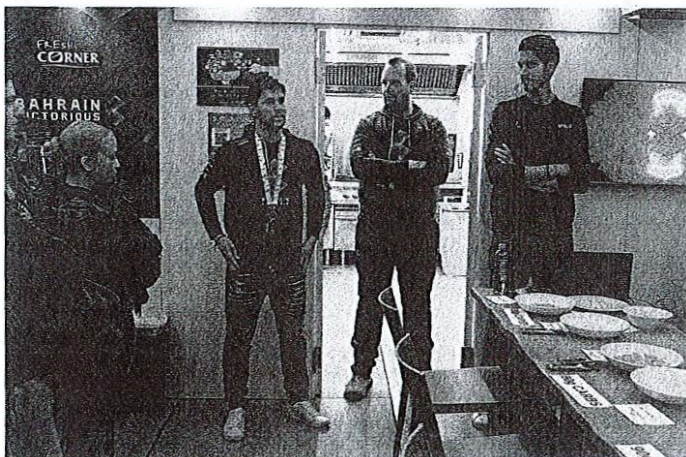
čenja dan med pol šesto in pol sedmo zjutraj, da lahko vse v miru pripravi. Povedal je, da se kolesarji sami zavajajo, kaj lahko jedo in kaj

ne. »Pomembne so zdrave maščobe.« Po zajtrku se loti priprav za vsakega posebej, saj ima vsak kolesar predpisane stvari po svojih preferencah. »Ko jih naročijo, jajca pripravim tako, kot želijo oziroma kot jih radi jedo: na oko, umešana, omleta. Ali bodo s šunko in sirom, pa bo že povedal nutricionist.« Ta pove tudi, komu jih lahko soli...

»Če bi njih vprašal, bi najraje jedli le sladico.« Kot kuhar, pravi Bigović, jih razume, saj je to svetla točka v njihovem dnevnem urniku. Simpatična je zanimivost, da nekateri med njimi učijo kuhanja.

Seveda se zgodi, da je kdo tudi jezen, ker mu na tekmi ni šlo tako, kot je načrtoval, a mobilna kuhinja z jedilnico predstavlja, kot se je izrazil Bigović, cono miru, saj se tu o tekmah ne govori. Včasih snemajo podkate, pripovedujejo šale, a on zapre vrata in je tako v svojem kuharskem svetu.

Pa Matej Mohorič, je zanimalo mladino. Igor Bigović



David Kren, Igor Bigović in Nicola Moschetti / Foto: Alenka Brun

se je nasmehnil in nam zupal, da je preprost človek, ki sicer je vse, med zgoraj naštetimi načini priprave jajc pa le jajca na oko.