

DIJAKI PROGRAMA GASTRONOM HOTELIR BIOTEHNIŠKE ŠOLE PTUJ PRI LEGENDARNEM CHEFU KUHANJA JANEZU BRATOVŽU

Zelo smo veseli in počaščeni, da je naše povabilo za sodelovanje na festivalu Salon Sauvignon Ptuj 2019 – VINO V MESTU TISOČLETIJ, sprejel Janez Bratovž, legendarni chef svetovnega slovesa.

Sodelovanje je potekalo na prav poseben način, saj je g. Janez Bratovž kot mentor izbranim učencem – bodočim mladim kuharjem Biotehniške šole Ptuj, predstavil pripravo posebnih jedi, ki se harmonično ujemajo z okusom vin sort sauvignona.

Delavnice so se udeležili dijaki programa gastronom hotelir, ki ga Biotehniška šola Ptuj izvaja že peto leto zapored.

Skupaj z njim in Janijem Vukom, vodjo gostincev KULINARIČNIH HALOZ, so tako v soboto, 23. marca v legendarni JB restavraciji v Ljubljani, ki sodi v elitno družbo sto najboljših na svetu, pripravili meni za Odprto kuhinjo osrednjega festivalskega dogodka SALON SAUVIGNON PTUJ 2019.

Dijake Jerico Steiner, Samanto Podhostnik, Žana Petka in Žana Kiriča je tako doletela velika čast, saj so lahko na delavnicah spremljali delo in nasvete svetovno znanega mojstra.

Menije, ki so jih skreirali in preizkusili pod budnim očesom mentorja, so inovativno poimenovali po imenih dijakinj Samanti in Jerici, udeleženkah delavnice.

Pripravili so dva menija - mesnega in veganskega:

MESNI MENI »SAMANTA« sestavljajo:

Piščančja kračka, nadevana z ajdovo kašo, jurčki in bučkami, položena v zeljno in bučkino posteljico, začinjeno z domačim bučnim oljem in jabolčnim kisom ter s šparglji.

VEGANSKI MENI »JERICA«:

Posteljica iz ajdove kaše in z jurčki, pokrita z zeljem, bučkinimi palčkami, začinjenimi z domačim bučnim oljem in jabolčnim kisom ter s posipom ocvrte ajdove kaše.

Oba menija boste lahko skupaj s preko 100 vzorci sauvignona in cabernet sauvignona poskusili v ponudbi Odprte kuhinje, v okviru festivala SALON SAUVIGNON PTUJ 2019, ki bo potekal na Ptuju v soboto, 13. aprila 2019 na notranjem dvorišču prekrasnega Dominikanskega samostana.

Bodoči kuharji in natakarji, sedaj še dijaki triletnega poklicnega programa gastronom hotelir iz Biotehniške šole Ptuj, se že intenzivno pripravljajo na sodelovanje na tej prireditvi, kjer bodo lahko v šoli pridobljena znanja za ta lep poklic predstavili tudi širši ptujski javnosti.

Jerici, Samanti in obema Žanoma pa bo ostal obisk slavnega kuharskega mojstra v njegovi kuhinji v trajnem spominu.

Nataša Kuhar, univ. dipl. inž.,
učiteljica strokovnih predmetov





