

Na srednji šoli diši po božiču

# Božični meni mladih profesionalcev

Okrog božiča postane kuhinja skorajda sveto mesto. Babice mesijo testo za najboljše piškote na svetu, mame sestavljajo jedilnik za božično večerjo in očetje izbirajo najboljše mešo za tatarski biftek. Zdi se, da se vse vrati okoli hrane in jedi, brez katerih si ne predstavljamo božiča. Omamne dišave, ki se vijejo po naših domovih, nas v teh prazničnih dneh dodatno povezujejo in osmišljajo praznike. Sesti za mizo s svojimi bližnjimi in si ob dobri jedači izmenjati prigode preteklega leta, je tisto, kar nas bogati in nam da moči za nove podvige.

Tekst: SARA LIPOVŠEK  
Foto: SAŠO ŠVIGELJ



Od leve proti desni: Rene Kidrič, Marjana Pogorevc, Domen Rakovnik, Matej Arnuga, Maj Škrjanec, Eva Hercog, Amadej Jančar, Rafael Košec Tekavc

S prav posebnim božičnim menijem so nas v praznični čas popeljali na Srednji šoli za gostinstvo in turizem v Mariboru. Oblikovali so ga učitelji strokovnega aktivna kuharstva, jedi pa so pod mentorstvom učiteljice Marjane Pogorevc pripravili širje nadobudni dijaki, Domen, Maj, Amadej in Rene. Mimogrede so nam še povedali, brez katerih jedi ne mine božič pri njih doma in katere od njih se najbolj veselijo.



čjo spletka ter kuharskih knjig. Težko bi se odpovedalo kateri od tradičnih božičnih jedi, čeprav si privoščimo tudi modernejše priboljške, a svoje babice si sploh ne predstavljam, da bi cimetove piškote ali kos domače potice zamenjala s kakšno novotvarijo.«

**Amadej Jančar, 4. GA** (poklicno-tehniško izobraževanje, gastronomski tehnik)

»Pri nas doma so za božič nepogrešljivi polnjeni piščanec, mesna štruca ali po domače pečenka štefani, svinska pečenka, praženi krompir in dušeni riž. Meni izbere mama, vedno pogosteje pa pri izbiri jedi sodelujem s svojimi idejami, ki jih najdem tudi na spletu, veliko pri kuhanju tudi eksperimentiramo. Od vseh jedi se mi zdi najokusnejša svinjska pečenka, ki je sicer nimamo zelo pogosto na našem jedilniku. Nepogrešljiva jed za božični čas pa se mi zdi polnjeni piščanec, saj se že z daljšo pripravo in peko ob božični glasbi jedi dodajajo »posebne začimbe« božičnega vzdušja in časa.«



**Domen Rakovnik, 3. B** (srednje strokovno izobraževanje, turistični tehnik)

»Za božič je naša družinska miza tradicionalno obložena s prekajenimi mesninami, tatarskim biftekom, francosko solato in orehovo potico. Na božični meni, ki se ne spreminja veliko, najbolj vpliva dejstvo, da živimo z družino skupaj s starimi starši, ki radi pomagajo pri pripravi jedi. Najbolj se veselim, ko skupaj pripravljamo biftek, ki ga imamo vsi zelo radi. Božiča si ne predstavljam brez orehove potice, ki mora imeti več nadeva kot testa.«



**Maj Škrjanec, 3. B** (srednje strokovno izobraževanje, turistični tehnik)

»Vsako leto so za božič na naši domači mizi juha, svinjsko meso in praženi krompir, posladkamo pa se s potico in piškoti. Odgovornost za izbiro menija je moja, vsako leto pa sem že spretnejši pri iskanju idej za pripravo menija in jedi s pomo-

**Rene Kidrič, 1. C** (srednje strokovno izobraževanje, goštinski tehnik)

»Za božič je naša domača miza obložena s pečenko, tatarskim biftekom in francosko solato. Dokončni meni po posvetu s sorodniki oblikujem sam. Veselim se priprave francoske solate in tatarskega bifteka, ki si ga tudi zaradi cene govejega pljučnega mesa redko privoščimo.«

## Glavna jed

### Angleško pečen govejje file z brusnično omako

**Krompirjeva kremna juha** s prekajeno postrvjo in svežim hrenom



#### Sestavine (za 4 osebe)

- 640 g očiščenega uležanega srednjega dela govejega fileja
- 10 g dijonske gorčice
- 20 g masla
- 15 g olja
- strok česna
- timijan
- sol
- poper

#### za meso:

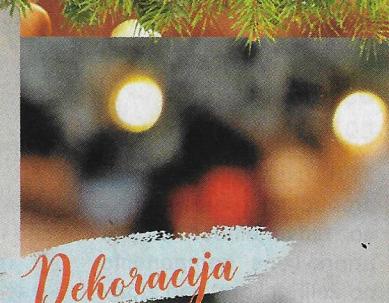
- 300 g temne mesne osnove (ali goveje juhe)
- 50 ml vina modra frankinja
- 30 g suhih brusnic
- timijanova vejica
- 30 g masla
- sol

#### Priprava

1. Iz očiščenega govejega fileja narežemo 4 porcijske bifekte, začinimo s soljo, poprom in premažemo z dijonsko gorčico. Bifteke zavijemo v alu folijo ali jih oblikujemo z vrvico. Na maščobi jih opečemo z vseh strani, nato jim z dodanim svežim timijanom in strokom česna postavimo v ogreto pečico ter spečemo na središčno temperaturo 47 °C. Pripravljeno meso pustimo do serviranja na ogretem krožniku.
2. Pripravimo brusnično omako. Temno mesno osnovo z dodanim svežim timijanom reduciramo do 100 ml. Dodamo modro frankinjo in ponovno reduciramo. Na koncu v omako umešamo brusnice, na koščke narezano ohlajeno maslo in solimo.

#### Priprava

1. Krompir operemo, olupimo in narezanega na kocke skuhamo v začinjeni zelenjavni jušni osnovi.
2. Medtem na olju prepražimo sesekljano čebulo, dodamo moko, ponovno prepražimo, dodamo strt česen in zalijemo z mrzlo vodo. Prežganje razkuhamo in primesamo k juhi s krompirjem. Juho vremo nekaj časa, nato jo pretlačimo s paličnim mešalnikom.
3. Juho pred serviranjem izboljšamo s sladko smetano in z jabolčnim kisom ter ji dodamo file prekajene postrvji in nariban svež hren.



Še ideja za prave kuharske mojstre

## Kupola iz listnatega testa

(za dekoracijo glavne jedi)

### Sestavine

- 125 g listnatega testa
- 1 jajce
- 10 g prahu sušenih črnih trobent
- ščepec grobe soli

### Priprava

**1.** Iz listnatega testa, razvaljavnega na 2 milimetra debeline, izrežemo kroge s premerom 15 cm in jih na gosto na rahlo zarežemo do robov. Nato jih premažemo z razvrkljenim jajcem, položimo na modelčke, potresimo s prahom črnih trobent in z grobo soljo.

**2.** V ogreti pečici na 180 °C kupole pečemo 15 minut.

## Pire iz buče hokaido

### Sestavine

- 250 g buče hokaido
- 150 g zelenjavne jušne osnove
- 20 g repičnega olja
- 75 g smetane za kuhanje
- 10 g bučnega olja
- muškatni orešček
- vejica timijana

### Priprava

**1.** Bučo hokaido očistimo in jo narezano na kocke na maščobi pražimo tri minute. Prilijemo zelenjavno jušno osnovno, dodamo vejico timijana in kuhamo tako dolgo, da tekočina izhlapi.

**2.** Nato dodamo smetano za kuhanje in dušimo še nekaj časa na nizkem ognju.

**3.** Odstranimo timijanovo vejico ter maso zmiškamo do gladkega in sijočega pireja. Začinimo po okusu z muškatnim oreščkom, bučnim oljem in soljo.

### Namig

Če želite malo več pireja, podvojite količine pri tem receptu.

*Slavnostni pogrinjek z juho, glavno jedjo in sladico (od desne proti levi)*

## Palačinkini Štruklji s skuto in jurčki

### Sestavine (za 4 osebe)

- 125 ml mleka
- 55 g moke
- 1 jajce
- peteršilj
- timijan
- sol
- muškatni orešček
- Nadev:**
- 45 g šalotke
- 200 g jurčkov
- 15 g masla

- 30 g sira
- 150 g skute
- 2 rumenjaka
- 20 g drobtin
- ščepec prahu sušenih jurčkov
- sol
- beli poper

### Priprava

**1.** V mleku razvrkljamo jajce, dodamo presejano moko in z metlico dobro premešamo, da postane testo gladko ter brez grudic. V ponvi spečemo 2 večji palačinki.

**2.** Gobe operemo in narežemo na lističe ter jih na maslu in šalotki prepražimo in začinimo.

**3.** Ohljenim gobam doda- mo pretlačeno skuto in rume- njak ter na rahlo premešamo. Palačinki namažemo s pripravljenim nadevom in zvijemo v štrukelj.

**4.** Štrukelj zavijemo v poma- ščeno alu folijo, nekajkrat pre- bodemo z zobotrebcom in ku- hamo pod nizkim vrelisčem od 15 do 20 minut.



## Božični hruškov pozdrav (za 4 osebe)

Pri ustvarjanju sladice prebudimo v sebi praznično ustvarjalnost in vse pripravljene komponente po želji dekorativno zložimo na krožnik.

### Hruškova panakota

#### Sestavine

- 16 g želatine v lističih
- 20 g sladkorja
- 250 ml rastlinske smetane
- 250 ml mleka
- 1 vanilijev strok
- 500 g hrušk

## Sladica



#### Priprava

1. V posodo damo vse sestavine in na hitro zgnetemo krhko testo.
2. Testo nadrobimo po pekaču, obloženem s peki papirjem, in spečemo do zlatorumene barve na 180 °C. Ko se ohladi, ga nadrobimo bolj na drobno.

### Poširane in karamelizirane hruške

#### Sestavine

- 500 g hrušk
- 2 manjši limoni
- 200 ml belega vina
- 40 g kristalnega sladkorja
- nageljne žbice
- cimetove palčke
- 40 g masla

#### Priprava

1. Polovico hrušk olupimo in narežemo na kocke.
2. V kozico damo sladkor, belo vino, klinčke, cimetove palčke in limonino lupino ter zavremo. Viniu dodamo na kocke narezane hruške in jih kuhamo do mehkega.

3. Mehke hruške vzamemo iz tekočine, tekočino reduciramo (pokuhamo, da se njena količina zmanjša in nekoliko zgorstii).

4. Drugo polovico hrušk olupimo in narežemo na krhlje ter jih na maslu in sladkorju karameliziramo.

### Omaka iz gozdnih sadežev

#### Sestavine

- 100 g gozdnih sadežev
- 80 g sladkorja
- 1 vanilin sladkor

#### Priprava

1. V kozici iz sladkorja naredimo karamelo, dodamo gozdne sadeže in jih podušimo, nato jih pretlačimo skozi gosto cedilo, omako pa po potrebi še reduciramo.

### Drobljenec

#### Sestavine

- 120 g moke
- 40 g sladkorja v prahu
- 80 g masla