



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

# ZLATNA NIMFA

Varaždin, 24 – 25 November 2026



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

**EKIPA:**

1. Ela Plohl
2. Rene Kidrič
3. Daša Češnjaj

**MENTOR:**

Sebastjan Žitnik





SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

## **MENI:**

**PIŠČANČJI GALANTIN Z MUSSOM LUDBREŠKEGA HRENA IN POMARANČNO  
OMAKO**

\*

**VARAŽDINSKE ZELJNE KRPICE Z MLETIM MESOM**

\*

**SLAVONSKA SVINJA NADEVANA Z VARAŽDINSKO AJDO IN JURČKI,  
ŠTRUKELJ IZ ZAGORSKIH MLINCEV**

\*

**JOGURTOVA STRJENKA Z AKACIJEVIM MEDOM NA MEDENJAKU,  
SLADOLED CVETNEGA PRAHU, AJDOV DROBLJENEC IN MALINOVA OMAKA**



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

## ***PIŠČANČJI GALANTIN Z MUSSOM LUDBREŠKEGA HRENA IN POMARANČNO OMAKO***

### *PIŠČANČJI GALANTIN-*

*Za 6 oseb:*

- Piščančja prsa
- 200g jeter

### *HRENOV MUSS-*

- Bešamel(10g moke, 10g masla, 1dl mleka)
- 50g hrena
- 10g rdeče paprike
- 10g jabolka
- 150ml sladke smetane
- 2 lističa želatine

### *POMARANČNA OMAKA-*

- 200ml pomarančnega soka
- 20g medu
- ščep pomarančne lupine
- 5g gustina

### *POSTOPEK:*

Za pripravo piščančjega galantina najprej pripravimo piščanca tako, da odstranimo kosti in ga razpremo v enakomerno plast, primerno za zvijanje. Meso rahlo začinimo in pripravimo nadev tako, da piščančje obrezke zmeljemo ali zmiksamo v gladko maso ter jim dodamo začimbe in smetano, da dobimo lepo povezano, mazavo strukturo. Posebej očistimo jetra, jih na hitro blanširamo, flambiramo in ohladimo, nato pa jih uporabimo kot del nadeva.

Na pripravljeno plast mesa enakomerno razporedimo maso in po njej dodamo še jetra. Vse skupaj tesno zvijemo v kompaktno rolado in jo dobro zavijemo v folijo, da med kuhanjem ohrani obliko. Rolado nato kuhamo oziroma poširamo, dokler ni popolnoma kuhana in čvrsta, nato pa jo ohladimo, da se lepo reže.



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

Medtem pripravimo hrenovo strjenko. Najprej naredimo bešamel osnovo, v katero vmešamo hren, papriko in jabolko, nato dodamo želatino, da se bo masa lahko strdila in na koncu vse skupaj povežemo še s stepeno smetano, da dobimo bolj nežno teksturo. Pripravljeno maso vlijemo v model in jo postavimo na hladno, da se popolnoma strdi. Ko je mousse pripravljen, ga nabrizgamo z dresirno vrečko za serviranje.

Na koncu pripravimo še pomarančno omako. Pomarančni sok segrejemo skupaj z medom in malo naribane lupinice, da razvijemo aromo, nato pa omako zgostimo z raztopljenim škrobom, da dobi lepo, rahlo gosto in sijočo konsistenco. Ko so vse komponente pripravljene, ohlajen piščančji galantin narežemo na enakomerne rezine in ga serviramo skupaj s hrenovo strjenko. Jed dopolnimo s pomarančno omako, ki s svojo sladko-kislo noto lepo zaokroži okus celotnega krožnika.





SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

## **VARAŽDINSKE ZELJNE KRPICE Z MLETIM MESOM**

Za 6 oseb:

### *TESTO-*

- 100g gladke moke
- 100g ostre moke
- 2 jajci
- ščep soli
- žlica olja

### *ZELJINE KRPICE-*

- 15g sladkorja
- 80g sesekljanе čebule
- 150g mletega mesa
- 400g zelja
- kumina
- 6g paprike v prahu
- 30g paradižnikove mezge
- 200g pelatov
- osnova za zalivati
- 30ml vina
- sol, poper
- parmezan
- kislа smetana
- peteršiljevo olje

### *POSTOPEK:*

Za pripravo Varaždinskega zelja s testeninskimi krpicami in mesno omako najprej pripravimo vse osnovne komponente, da bo delo potekalo tekoče in organizirano. Najprej zamesimo testo iz jajc, moke in vode, da dobimo gladko testo, ki ga rahlo premažemo z oljem, pokrijemo in pustimo počivati. Medtem pripravimo mise en



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

place, torej zelje narežemo na krpice, čebulo drobno sesekljamo ter si odmerimo paradižnikovo mezgo, pelate, mleto meso, začimbe in ostale sestavine. Ko testo počiva, ga razdelimo na štiri dele, vsakega razvaljamo in narežemo na enakomerne kvadratne krpice, ki jih pustimo nekoliko počivati. Nato pričnemo s pripravo omake tako, da v hladen lonec dodamo sladkor, ki ga počasi karameliziramo, da dobi zlato-rjavo barvo, nato dodamo nasekljano čebulo in jo prepražimo do mehkega. Sledi dodajanje mletega mesa, ki ga dobro razdrobimo, da ne nastanejo grudice, nato dodamo začimbe, paradižnikovo mezgo, pelate in narezano zelje, vse skupaj dobro premešamo ter zalijemo z rdečim vinom. Omako pustimo, da se počasi duši, da se zelje zmehča in okusi povežejo. Medtem pristavimo večjo količino osoljene vode za testenine in ko zavre, vanjo dodamo pripravljene krpice, ki jih skuhamo do stopnje al dente. Kuhane testenine odcedimo in jih dodamo v pripravljeno omako ter vse skupaj dobro premešamo, da se sestavine povežejo. Ko je jed pripravljena, pristopimo k serviranju, kjer jo na krožniku dopolnimo z ocvrtim ohrovtovim listom, parmezanovo čipko oziroma hrustkom in prelivom kisle smetane. Na koncu pa jed pokapljamo še s peteršiljevim oljem ter potresemo z drobnjakom ali mikrozelenjem.



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)



SLAVONSKA SVINJA NADEVANA Z VARAŽDINSKO AJDO IN JURČKI,  
ŠTRUKELJ IZ ZAGORSKIH MLINCEV

*SVINJSKI HRBET Z NADEVOM IZ JURČKOV IN AJDE*

- Za 6 oseb:

1000g svinjskega hrbta

- 120g ajde
- 120g jurčkov
- 1 kos mreine
- sol, poper
- prat od piščanca

*OMAKA IZ BRUSNIC-*



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

- 30g masla
- sok od pečenke
- 30g brusnic
- 60g brusnične marmelade
- 0,05l vina

#### *ŠTRUKLJI IZ MLINCEV-*

- 250g mlincev
- 2 jajci
- drobtine po potrebi
- sol, poper, muškadni orešček
- 100g slanine
- pest peteršilja
- 40g kisle smetane

#### *GRAHOV PIRE-*

- 250g graha
- 40g masla
- 500ml sladke smetane
- sol

#### *KROMPIRJEVA ESPUMA-*

- 250g olupljenega krompirja
- 245g sladke smetane
- 5g mleka
- sol

#### *ZELIŠČNA SKORJICA-*

- 40g zelišča
- 30g masla



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

- 15g drobtin
- 20g parmezana

### *POSTOPEK:*

Za pripravo nadevanega svinjskega hrbta z ajdovo kašo, jurčki, grahovim pirejem, krompirjevo espumo, brusnično omako in štrukljevimi mlinci najprej pripravimo vse osnovne komponente, da bo delo potekalo tekoče in organizirano. Najprej pristavimo osoljeno vodo in v njej skuhamo ajdovo kašo do mehkega, nato jo dobro odcedimo in nekoliko ohladimo. Medtem drobno nasekljamo jurčke, prav tako pa pripravimo obreznine svinjskega mesa, ki jih zmiksamo v gladko maso. Ko je ajda pripravljena, jo v skledi zmešamo z nasekljanimi jurčki in zmiksanim mesom, vse skupaj rahlo začинimo s soljo, poprom in po želji z malo česna, da dobimo enoten, kompakten nadev, ki ga nato prestavimo v dresirno vrečko. Svinjski hrbet vzdolžno prerežemo in v njem oblikujemo žep oziroma vdolbino, nato ga z vseh strani začинimo s soljo, poprom, česnom in ščepecem kumine. Pripravljen nadev s pomočjo dresirne vrečke enakomerno nabrizgamo v odprtino mesa, zavijemo še s svinjsko mrežico, da nadev med peko ostane v notranjosti. Pečico segrejemo na 120 °C in meso pečemo približno 20 minut oziroma dokler notranja temperatura ne doseže okoli 45 °C. V tem času pripravimo zeliščno skorjico tako, da v posodi zmešamo zmehčano maslo, nariban parmezan, drobtine in drobno sesekljana zelišča v gladko pasto. Ko meso doseže želeno temperaturo, nanj položimo pripravljeno skorjico, temperaturo pečice zvišamo na 200 °C in pečemo naprej, dokler notranja temperatura ne doseže približno 66 °C, nato pa meso vzamemo iz pečice in ga pustimo nekaj minut počivati. Vzoredno pripravimo grahov pire tako, da grah kuhamo v smetani do mehkega, ga nato odcedimo in skupaj z maslom in soljo zmiksamo v gladek, svilnat pire, ki ga prestavimo v dresirno vrečko. Za krompirjevo espumo skuhamo krompir, ga dobro pretlačimo oziroma zmiksamo, dodamo sladko smetano, sol in ščepec muškata oreščka ter maso zgladimo do popolnoma fine teksture; po želji jo precedimo in napolnimo v sifon, da dobimo rahlo in zračno peno. Brusnično omako pripravimo tako, da na maslu na hitro prepražimo sveže brusnice in



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

brusnični džem, zalijemo s fondom in sokom, ki ga je med peko spustilo meso, ter vse skupaj kuhamo toliko časa, da se omaka lepo reducira in zgosti. Kot prilogo pripravimo še štrukljeve mlince, ki jih najprej skuhamo in dobro odcedimo, nato pa jih zmešamo s kisló smetano, jajcem, soljo, poprom, muškarnim oreščkom in popečeno slanino, oblikujemo v zvitek in kuhamo približno 25 minut, da se masa poveže in utrdi.

Ko so vse komponente pripravljene, pristopimo k serviranju: na krožnik najprej nanese mo grahov pire, nanj položimo rezine nadevanega svinjskega hrbta, dodamo krompirjevo espumo, priložimo štrukljeve mlince in jed zaključimo z brusnično omako, ki s svojo rahlo kislino lepo zaokroži bogate okuse mesa in priloge.





SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

## **JOGURTOVA STRJENKA Z AKACIJEVIM MEDOM NA MEDENJAKU, SLADOLED CVETNEGA PRAHU, AJDOV DROBLJENEC IN MALINOVA OMAKA**

### *JOGURTOVA STRNENKA Z AKACIJEVIM MEDOM*

- Za 6 oseb:

- 180g jogurta
- 180g sladke smetane
- 10g želatine (3,5 lističev)

### *MALININ KULI-*

- 50g medu
- 300g malin

### *MEDENJAKI-*

- 70g masla
- 37,5g sladkorja v prahu
- 48g medu
- 35g gladke moke
- 1 beljak
- limonina lupina
- 55g bučnih semen

### *SLADOLED-*

- 40,5ml sladke smetane
- 265,5ml mleka
- 64,5g medu
- 5g cvetnega prahu
- 11,5g rumenjaka
- 12g mleka v prahu
- 1,5g stabilizatorja za sladoled

### *MEDENA ČIPKA-*



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

- 45g masla
- 45g medu
- 1 beljak
- 45g gladke moke

### *AJDOV DROBLJENEC-*

- 40g masla
- 1 rumenjaki
- 40g sladkorja v prahu
- 15g ajdove moke
- 37g gladke moke
- 1g pecilnega praška

### *POSTOPEK:*

Najprej pripravimo želatino tako, da jo namočimo v hladni vodi, da se zmehča. Medtem v posodi nežno segrejemo jogurt skupaj z medom, toliko da se med popolnoma raztopi. Ko je želatina pripravljena, jo vmešamo v toplo jogurtovo zmes in dobro premešamo, da se enakomerno razporedi.

Posebej stepemo sladko smetano do mehkih vrhov, nato pa jo previdno vmešamo v ohlajeno jogurtovo zmes, da ostane masa rahla in zračna. Pripravljeno kremo vlijemo v namaščene modelčke in postavimo v hladilnik za nekaj ur, da se strdi.

Medtem pripravimo malinin kuli. Pretlačene maline damo v kozico in jih sladkamo z medom in pustimo, da se omaka zgosti. Ohlajeno omako prelijemo v dresirno vrečko in počakamo do serviranja.

Za dodatek pripravimo medene piškote tako, da zmehčano maslo zmešamo s sladkorjem in medom, dodamo moko, pecilni prašek in beljak ter zamesimo testo. Testo vlijemo v pekač in ga enakomerno razporedimo s čistilno kartico ter ga postavimo v pečico, dokler ne postane zlatorjavo. Ko je biskvit pečen, ga z okroglim modelčkom izrežemo, da dobimo enakomerne kroge.



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

Za nekaj hrustljavega pa naredimo ajdov drobljenec, za katerega potrebujemo rumenjaki, sladkor v prahu, ajdovo moko, gladko moka, maslo in pecilni prašek. Vse sestavine z roko dobro pregnetemo in testo pred peko razdrobimo na manjše koščke po pekaču. Ko je drobljenec pečen, z roko preostale večje kose razdrobimo na manjše dele.

Za svež dodatek pripravimo sladoled: v kozici segrejemo smetano, mleko, med, stabilizator in mleko v prahu, nato primešamo mešanico rumenjakov in medu in segrevamo do primerne temperature. V malo ohlajeno zmes dodamo cvetni prah in hlajeno zmes prelijemo v aparat za pripravo sladoleda.

Za okras naredimo še medeno čipko iz masla, beljaka, moka in medu. Vse sestavine damo v multipraktik in na hitro pomešamo, da dobimo gladko maso, ki jo na pomaščen model s paleto tanko namažemo in pečemo do svetlo rjavega.

Na koncu vse skupaj lepo serviramo; Najprej na krožnik položimo biskvit, nanj položimo jogurtovo strnjenko z malininim kulijem, zraven dodamo ajdov drobljenec, na katerega položimo žličnik sladoleda iz cvetnega prahu okrašen z medeno čipko ter listom sveže melise. Krožnik okrasimo z malininim kulijem.



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)





SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)





SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

