

»FIŽOL, HREN IN ČEMAŽ V GASTRONOMIJI«

Druga delavnica v okviru projekta »Regio Vitalis« je potekala 28. maja na šoli na temo »FIŽOL, HREN IN ČEMAŽ V GASTRONOMIJI«.

Po sprejemu udeležencev, to so predstavniki turističnih kmetij in kmetijske svetovalke, in kratkem kulturnem programu so udeleženci delavnice izpolnili anketni vprašalnik o izvedbi prejšnje delavnice »Jabolko v gastronomiji«. Sledila je predstavitev teme, razdelitev gradiva in izmenjava mnenj na temo PREHRANSKA IN ZDRAVILNA VREDNOST FIŽOLA, HRENA IN ČEMAŽA.

Po predstavitvi receptur in pripravi jedi so udeleženci delavnice jedi degustirali in ob koncu tudi analizirali. Pripravili so fižolov namaz na čemaževih bombetkah, čemaževo kremno juho s hrenovo peno, fižolovo meso s hrenom, čemažev štrukelj, hrenove svaljke z zeliščno kremo, hrenovo strjenko s papriko in fižolove tortice z bezgovo omako.

Udeleženci so izrazili željo, da bi se tudi v prihodnje lahko udeleževali podobnih delavnic.

