

»JEDI IZ KRAPA«

Na SŠGT Radenci smo 5. 2. 2013 pripravili zadnjo izmed štirih delavnic v okviru projekta »Regio Vitalis« za predstavnike turističnih kmetij in kmetijske svetovalke. Osrednja tema delavnice so bile značilnosti sladkovodnih rib.

Vse omenjene udeležence smo seznanili z zgodovino in zanimivostmi rib, značilnostmi in hranilno vrednostjo krapa, predpripravo in uporabo v kuhinji. Gradivo za udeležence je pripravila gospa Renata Šadl.

Gospod Dušan Zelko je predstavil recepture za jedi iz krapa, nato so udeleženci delavnice pripravili jedi, jih degustirali in na koncu delo analizirali.

Pripravili so krapov file v pikantni marinadi, bistro ribjo juho s koruznimi žličniki, gratiniran file krapa »Pomurje«, krapov narastek s kašo, ocvrt file krapa v vinskem testu, krapovo enolončnico, skutno-sadno naloženko.

Vse jedi so bile okusne in udeleženci delavnice so bili s svojim delom zelo zadovoljni. Z veseljem ugotavljajo, da bodo jedi, pripravljene na delavnicah, lahko vključevali v ponudbo na svojih turističnih kmetijah in tako ponudbo razširili z uporabo regionalnih izdelkov.

Slikovno gradivo:

