

»JABOLKO V GASTRONOMIJI«

Na SŠGT Radenci smo 1. in 2. 2. 2012 gostili predstavnike turističnih kmetij in kmetijske svetovalke.

Prva delavnica v okviru projekta »Regio Vitalis« je potekala na temo »Jabolko v gastronomiji«.

Namen delavnice je promocija zdravega načina življenja in uporabe zdravih regionalnih izdelkov za ciljno skupino, ki se ukvarja z nudenjem turističnih storitev.

Udeleženci so bili zaposleni na turističnih kmetijah in kmetijske svetovalke.

Po sprejemu in kratkem kulturnem programu, ki ga je pripravila gospa Zdenka Jelenovec, je sledila predstavitev projekta »Regio Vitalis« (Irena Dresler), nato pa predavanje gospe Renate Šadl in izmenjava mnenj na temo PREHRANSKA VREDNOST JABOLK.

V nadaljevanju je g. Dušan Zelko predstavil recepture jedi iz jabolk, ki so jih kasneje udeleženci delavnice tudi pripravili - waldorfska solata, solata florida, hladna jabolčna juha, lečna enolončnica z jabolki, perutninska prsa z jabolčnim nadevom, zdrobovi polpeti, sotirana piščančja jetra, makova torta z jabolki, grmada z jabolki, jabolčni cmoki in proseni narastek z jabolčno čežano. Po degustaciji jedi so udeleženci svoje delo tudi analizirali. Nad pripravljenimi jedmi in recepturami so izkazali zadovoljstvo.

Naslednji dan so udeleženci delavnice postavili pripravljene jedi z jabolki na razstavno mizo v učilnici strežbe. Ogledali so si tekmovanje za ZLATO KUHALNICO in po degustaciji z delavnico zaključili.

