

»BUČE IN BEZEG V GASTRONOMIJI«

Na SŠGT Radenci smo 23. 10. 2012 gostili predstavnike turističnih kmetij in kmetijske svetovalke iz projekta »Regio Vitalis«, ki so aktivno sodelovali na delavnici, na kateri so bila osrednja tema prehranska, uporabna in zdravilna vrednost buč in bezga.

Vse omenjene udeležence smo seznanili s prehransko vrednostjo omenjenih živil, gradivo za udeležence je pripravila gospa Renata Šadl.

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

Pripravili so bučkine zvitke z zeliščno skuto na rženem kruhu, žametno bučno juho s hrustljivimi semeni, nadevano svinjsko ribico s suhim sadjem in bezgom, bučni čatni, pečene nadevane bučke z mesnim ali zelenjavnim nadevom, piščančji file z bučnimi semeni v smetanski omaki, zelenjavne zrezke, jesensko enolončnico, bučno bezgove mafine in bezgovo zmrzlimo na makovem biskvitu.

Vse jedi so bile okusne in udeleženci delavnice so bili s svojim delom zelo zadovoljni. Veselijo pa se že naslednje delavnice na temo sladkovodne ribe.

