

Brez dela ni jela ...

Člani obrtniškega krožka smo šli v torek v Klek, da se seznanimo z deli in opravili, ki so del vsakdana kuharja. Na Klek nam ni bilo treba sopihat kot v petek, ko smo imeli športni dan, ampak smo se prav gosposko pripeljali s kombijem. In to dvakrat. Ni kaj, za izvenšolske dejavnosti smo v Tončki zagreti, da kar poka.

Na Kleku je sijalo sonce, da nam je bilo kar malo žal, ko so nas povabili v stavbo. Ogladali naj bi si delo kuharja, njegovo delovno okolje in umetnije, ki nastajajo pod spretnimi prsti. Vsaj tako smo mislili. Pa smo kmalu spoznali, da ni tako. Saj veste, kaj pravijo: ***Prebral sem in sem pozabil. Videl sem in sem si zapomnil. Naredil sem in znam.*** (kitajski pregovor).

Po tem reku se ravna tudi gospod Gorazd, lastnik gostilne Bigman na Kleku, katere gostje smo bili (če že hočete – zelo delavni gostje). Razdelili so nam krasne zelene predpasnike in prav take čepice in nam pojasnili, da, če bomo hoteli jesti, si bomo morali kaj skuhati. Nismo se še prav dobro odločili, ali želimo kaj jesti ali ne, kajti v želodčkih nam je še ležalo šolsko kosilo – zelenjavna juha, sirovi polpeti v smetanovi omaki in mešana solata, ko nam je gospod Gorazd Bigman povedal, da si bomo pripravili kosilo. Prav veliko teorije ni bilo, okrog pasu smo si zavezali predpasnike, na glavo nataknili čepice (oboje smo dobili v last), zavihali rokave ter pričeli s pripravo kosila, ki je vseboval tudi sladico.

Kosilo je bilo čisto po našem okusu: svinjski ali puranji dunajski zrezek, pomfrit (ne zmrznjen, ampak smo krompir olupili, narezali na palčke ter ocvrli), za sladico pa je bil lešnikov drobljenec s čokoladnim sladoledom in sadnim prelivom.

Najprej smo malce osupnili nad velikostjo štedilnika oziroma plinskih kuhalnikov – najmanjši je bil tako velik, kakor je v domači kuhinji največji. Tudi pečica ni bila od muh – za dve domači. Najbolj so nam bile všeč friteze – v eno gre šest litrov olja naenkrat. In nimajo samo ene, ampak več – najmanj dve. In verjetno je zraven še ena, ampak mi smo cvrli v dveh – v eno je šel krompir, v drugo meso.

V pečici smo spekli sladico, kakršne še nismo videli: najprej smo morali iz moke, masla, sladkorja in zdrobljenih lešnikov narediti osnovno maso. Vse smo morali zmešati in zgnesti skupaj, da so nastale nekakšne drobtine, ki smo jih spekli. Medtem ko so nekateri mešali sladke drobtine, so drugi rezali meso za dunajski zrezek. Gospod Gorazd nam je pokazal drobno zvijačo – kako moraš pri rezanju mesa spodviti prste, da narežeš samo puranje meso, brez prstnih dodatkov. Tretja skupina je lupila krompir, ga umila in na koncu narezala na palčke. Kakor smo že zgoraj omenili, smo olje segreli v dveh fritezah – eno za pomfrit in drugo za meso. Ko so se po kuhinji (kljub napi, ki je vroč zrak in z njim arome odvajala na prosto) začele širiti omamne vonjave, smo se prepričali, da zelenjavna juha in oni sirovi polpeti niso tako napolnili naših želodčkov, da ne bi mogli vanje spraviti še kakšne malenkosti (hja, no ja, recimo malenkosti), sicer pa sta od kosila minili že dobri dve uri, pa še tretje pol.

Tri dekleta so krepko zavihala rokave in okrasila krožnike, kajti, ne jemo samo z usti, ampak tudi z očmi. Miza je bila pripravljena, tudi to je bilo delo naših pridnih rok: pribor, prtički, kozarci, vrči z vodo in s sokom, vse, kot mora biti.

In na koncu smo se ravnali točno po slovenskem pregovoru: kar si si skuhal, pa še pojej. In smo pojedli in je bilo za vse prste polizat. Imenitno se nam je zdelo, ker smo si sladico lahko servirali na eleganten, črn krožnik kar sami, po želji in volji, kako jo bomo okrasili oz. dekorirali.

Če se morebiti želi kdo zmrdovati, češ, šola, pa jih pitajo z »junk foodom« (pomfrit in dunajski zrezek), bom rekla takole: vsaka hrana je dobra in telesu koristna, če je le v primerni količini. Tudi če bi jedli samo sadje in zelenjavo, našemu telesu, ki se še razvija, ne bi s tem naredili neke velike usluge. Poleg tega smo s Kleka domov odšli peš, da veste.

Hvala gospodu Gorazdu Bigmanu in OOO Trbovlje.



Za dober začetek ena gasilska pred Gostilno Bigman



Malce uvoda, samo toliko, da smo zaslutili, kaj nas čaka



Smo lepi v sveži, jabolčno zeleni barvi, kajne?



Higiena je ena najpomembnejših stvari – najprej si moramo umiti roke.



Seznanjanje s kuhinjo



Nekaj navodil izkušenega mojstra



Takole se dela lešnikov drobljenec



Lupimo in čistimo, ribamo, sekljamo (no, ne ravno – režemo pa:
<https://www.youtube.com/watch?v=bwHqn5157yE>)



Pazi prste!



Lešnikov drobljenec je pripravljen, da roma v pečico



V redu, zrezek je, prsti pa so tudi celi



Paniranje



Paniranje še enkrat, tokrat bolj od blizu



Krompir moramo narezati na enakomerne palčke



V dobri družbi gre delo hitro izpod rok



Pripraviti je treba krožnike



Jemo tudi z očmi, ne samo z usti



Malce limone, da bo ocvrta hrana lažje prebavljiva

In tole so naše sladice. Vsak učenec si jo je dal na krožnik in okrasil po lastni zamisli in okusu:















DOBER TEK!



Utrujeni, siti in zadovoljni (upam!)