

## Kuharska delavnica

28. avgusta 2019 je v OŠ Brežice zadišalo po ribjih jedeh. Na šoli je v okviru projekta »Ribe na šolskih krožnikih« potekala kuharska delavnica za kuharice in vodjo šolske prehrane. Pod vodstvom kuharskega mojstra Matjaža Pozderca so zaposleni v kuhinji pripravili ribjo malico in se obogatili z dodatnim znanjem, kako pripraviti in prepoznati dobro, svežo ribo. Pripravili so krompirjev narastek s skuto in hrustljivo postrvjo, testenine-svedrčke s postrvjo, ragu soma z grahom in meto v cury omaki, njoke s postrvinim sotejem v sirovi omaki, ribje kroglice s paradižnikovo omako, lazanko s postrvjo, paradižnikom in bučkami iz gojene postrvi ter s corn flaksi panirane in hrustljivo zapečene zrezke. Jedi, ki so bile pripravljene na delavnici na nekoliko drugačen način, bomo vključevali tudi na šolski jedilnik, da učencem čim bolj približamo okus po ribah in ribjih jedeh.

