



Anka Peljhan, mati tega nadvse poučnega tekmovanja, v pogovoru z Brankom Podmenikom, šefom kuhinje, odličnim poznavalcem zasavske kuhinje, ki na hrastniški OŠ vodi kuharski krožek. (FOTO: ČRT MAJČEN)



Skupina Fosen se predstavi ostremu očesu in okusu ocenjevalcev - Anke Peljhan, Martina in Tadeja Voduška. (FOTO: ČRT MAJČEN)



Skupina Avšus, to pomeni odpadni material, je pripravljala ribjo jed iz ostankov krapa preostalih dveh zagorskih skupin. (FOTO: ČRT MAJČEN)



Ekipa Knapov z OŠ Ivana Cankarja Trbovlje med obujanjem zasavske kulinarčne dediščine. (FOTO: ČRT MAJČEN)

# Funšterc je knapovska malica

- Zasavski osnovnošolci so tokrat obujali rudarsko kulinarčno dediščino
- V polfinalu Knapi iz Trbovelj, Perkmandelci iz Hrastnika ter Matkurja in Fosen iz Zagorja

**KO SVASE** s fotografom bližala zasavskemu revirju, mi je po glavi ves čas rojila tista orlekovska simfonija, ki se imenuje Noh šiht. Predvidevam, da to pomeni temačni ali pa vsaj nočni šiht, nekje globoko pod

temi v tistih rovih, ki so vse bolj prazni. Kjer srce le malo kje še bje ... Še nedolgo tega so se po njih podili knapi, rudarji, ti skromni in marljivi garači, ki v življenju niso imeli prav veliko od belega dne. Menda,

kot prepeva **Vlado Poredoš**, »pa je Polde tako rad djal, da se jame pa noh šihita n'kol ni bal, no, enkrat pa se mu je noh šiht le uprl, zakaj, ker mu je perkmandeljc u jam funšterc požru!«

Res, pojma nismo imeli, koga se je bal in kaj naj bi mu ta perkmandeljc požrl. Po odgovore smo se napolili kar v Trbovlje, kjer je bilo v Gostilni Martin še zadnje izmed regijskih predtekmovanj v obujanju slovenske kulinarčne dediščine. Že jutri bo v Kopru prva od treh gala polfinalnih predstav.

## Perkmandelci kuhali funšterc

Malce smo zamudili, prav nič knapovsko, smo premišljevali, ko se je pred našimi očmi zalesketala revija zasavske kulinarike, revija številnih odgovorov in revija nadobudnih osnovnošolskih ročic, iz katerih bo zagotovo še kaj! S tem se je strinjal tudi lastnik gostilne **Martin Vodušek**, ki se kar ni mogel načuditi tolikšni motiviranosti in zaljubljenosti v kuho. »Veste, ni bistvo v vrhunskosti, ob takšni zagnanosti bo tudi ta zanesljivo še prišla!«

Opazili smo **Branka Podmenika**, mentorja ekipe iz hrastniške OŠ narodnega

heroja Rajka. Ekipa se je imenovala -Perkmandelci! Oziroma nagajivi rudniški škratje, kot smo izvedeli! In kaj so ti škratje, **Luka, Nives, Gaja in Urša**, pri Martinu pripravljali? Ja, funšterc, seveda! Tisto pravo knapovsko malico, močno, pravzaprav palačinko, ki so ji radi rekli tudi rudarsko sonce.

Očitno, da je perkmandeljc Poldetu izmaknil prav rudarsko sonce; ta škrat je rudarjem nasploh rad kradel malico, ki jih je ohranjala pri zavesti in v stiku z zunanjim svetom.

Marsikdo se z žalostjo zaveda, da knapovska kultura naglo tone v pozabo. In z njo tudi kulinarika. Ta je bila skromna, kakršni so bili tudi knapi. »Prav ničesar niso zavrgli,« nam jo je na najkrajši način opisal Podmenik, medtem ko so njegovi dokončevali zasavski tris, ob funštercu še dve značilni jedi, prežmuh, to je nekakšen golaž iz fižola in jabol, in grenadirmarš, klasika iz testenin in krompirja. Da pa so ugodili komisiji, so pripravili še ribjo jed - savsko mreno, pečeno v koruznem šrotu in na špehovem regratu.

## Matkurja ni nič slabega

Funšterc so pripravljali tudi devetošolci iz trboveljske OŠ Ivana Cankarja - **Andraž, Žak, Žan in Matic**. Zavedajo se, da so bili revirski kraji že od pamтивеka bolj ko ne revni, izmозgani, utrujeni rudarji se z ribičjo niso prav veliko ukvarjali, raje, veliko raje so si privoščili kaj močn(at)ega. Kljub temu so komisijo, v kateri sta bila ob Martinu Vodušku še njegov sin **Tadej** in vodja akcije **Anka Peljhan**, prepričali s slastnimi postrvimi nabodali, ob katerih bi si tudi rudarji zanesljivo oblizili prste. Če pa si jih že ne bi, so jih za vsak slučaj posladkali - z mlečnim močnikom.

Nasproti so jim stale tri zagorske ekipe iz OŠ Ivana Skvarčiče, ki so stavile na tradicijo, tradicijo avšusa (odpadkov), matkurje (zagorske kletvice, ki pa ne pomeni nujno le kaj slabega) in fosna (značilne rudarske deske, po kateri so vozili vozičke). Tako so se tudi imenovali. Prvi, če so že bili avšus, so pripravljali ribjo juho in cmocke iz krapovih ostan-



Vsi, prav vsi udeleženci, vedri in zadovoljni, nekateri tudi v tradicionalnih oblačilih, ki so jih sami pripravili. (FOTO: ČRT MAJČEN)

kov preostalih dveh ekip. Krape so jim v snežnem metežu v zagorskem ribniku požrtovvalno nalovali kar domači ribiči. Požrtovovalna pa je bila tudi njihova mentorica **Nada Brezovar**, ki je pripravila zares pravo zgodbo, tako za brbončice kot ušesa, njeni varovanci so se pripravili celostno, njihov hišnik jim je pripravil čudovit pogrnjek, podlago za omakice, ki so jih fosnovci, **Žan**, dva **Mateja** in **Sinan**, priložili k avšusu, so pripravljali ribjo juho in listnate

testu. Že navsezgodaj so morali vsi šivati, krpati, da so bili lahko na dan d v originalnih oblačilih, a jim jih višja sila potem žal ni dovolila obleči, ampak to je že politika, zaradi katere tudi knapov danes skorajda ni več ... Za glavno jed je skupina Matkurja - **Klara, Žan, Nina in Lea** - na koncu postregla še s krumpatočem, staro in nezahtevno jedjo steklarjev iz krompirja, jajc in moke. Mmmmmmm! Anka Peljhan jih ob razglasitvi kar ni mogla prehaliti, »pre-

kosili ste vse doslej,« Martin Vodušek, ki letos praznuje 50 let, odkar se je zapisal kuhinji, pa je spregovoril o kuharju, zanj najlepši umetnosti, »kuhanje je praznik,« je še vzklilil, ni kaj, tudi njemu se je zdelo prav praznično opazovati to zasavsko kuharsko prihodnost! Še to: perkmandeljc se niti tokrat ni prikazal. Kaj pa, smo premišljevali, če smo ga jedci, ki smo pospravili vse do zadnjega, preprosto prehiteli? **LOVRO KASTELIC**



Zmagovalci še zadnjega regijskega tekmovanja. Ob koncu tedna bo že prvi polfinale! (FOTO: ČRT MAJČEN)

## Oljarjem plaketi v Veroni



Fulvio Marzi in brata Matej in Gregor Lisjak z velikima plaketama (FOTO: IZTOK UMER)

**NA NAJPRESTIŽNEJŠEM** oljčnem sejmu na svetu SOL D'oro, ki so ga pred leti vključili na mednarodni vinski sejem Vinitaly v Veroni, pridelovalci oljčnih olj iz slovenske Istre niso ostali praznih rok. Ni jim sicer uspelo ponoviti lanskega uspeha, ko je bil **Boris Jenko** iz Bertokov razglašen za šampiona v kategoriji srednjesežnega olja, velike plakete, kar pomeni uvrstitev med deset najboljših olj v posameznih kategorijah, pa so prejeli še oljkarja **Dušan Molj** s Šareda, Oljarna Lisjak iz Kopra in **Franč Janko Morgan** iz Gerintovca, toda veliki plaketi na letošnji izdaji SOL Dora, ki sta ju prejeli Oljarna Lisjak in Oljarna Marzi iz Sergašev pri Šmarjah, pomenita potrditev kakovosti istrskega oljčnega olja. V kategoriji nežnih sadežnih oljnih olj je bila velika plaketa letos znova podeljena Oljarni Lisjak, v kategoriji sortnih oljk pa jo je za olje iz istrske belice prejela oljarna Marzi. Udeležba istrskih oljkarjev na letošnjih mednarodnih sejmih je bila zaradi pičle lanske letine skromnejša kot lani, zdesetkan pridelek pa očitno ni bistveno vplival na kakovost pridelanega ekstra deviškega olja. **I. U.**

## Kulinarčni dan za starostnike



Prekmurski pogrnjek (FOTO: OSTE BAKAL)

**GLEDE NA TO**, da je stavek Samooskrba je za Slovenijo izjemnega strateškega pomena mogoče slišati skoraj na vsakem koraku, poskušajo tudi v Dosorju, Domu starejših občanov v Radencih, v največji meri v prehrano uvajati lokalno samooskrbo. Velik del sadja in zelenjave, mlečnih, mleviskih, pekovskih proizvodov in mesnin izhaja prav iz lokalnega pomurskega okolja. Da mislijo resno nadaljevati aktivnosti na tem področju, v Dosorju dokazujejo tudi s projektom Pomurski kulinarčni dan, ki so ga izvedli že dvakrat, enkrat je šlo za prekmurske, drugič za prleške specialitete. Od prekmurskih specialitet so postregli mlejko, domači zeliščni čaj, kmečki kruj, domači legvar iz jurke, zmoučaj, goričko daboko, bujto repo, pšene in idinske kravice, lepinje, kompout iz sujih sliv in dabol, ocverkovko in mešano sezonsko šelato z bilico. **O. B.**

## Tehnični dan po starem



Mozaik likovna domišljija (FOTO: MILAN GLAVONJIC)

**NA OSNOVNI ŠOLI** Primoža Trubarja v Velikih Laščah, kjer se ponašajo s svojimi umnimi glavami (**Trubar, Levstik, Stritar, Javoršek**), so tehnični dan poimenovali Ohranjanje kulturne dediščine. »V tem kislem vremenu iz učencev, zaposlenih in 24 mentorjev različnih obrti, ki so člani društva iz naše občine, izžarevata ustvarjalnost in zadovoljstvo,« je dejala ravnateljica šole **Metoda Kolar**. Učenci so svoje stvaritve sami kreirali in jih ob koncu tudi postavili na ogled, ne da bi pri tem uporabljali pripomočke sodobne tehnike. »Rekli smo si, proč z računalniki, dlančniki, telefoni. Navdih smo poiskali v bogati zakladnici naših prednikov, ko sta ročno delo in iznajdljivost njega dne veliko štetela,« je dejala **Poľona**, učenka devetega razreda. Med obrtmi, ki so značilne za velikolaško območje, je tudi suha roba, še posebno njena nekoč prestižna panoga - zobotrebčarstvo. »O, ja, mladi v rokah zelo spretno vrtijo šilček za izdelavo teh lastnih ustnih pripomočkov,« sta šolarje pohvalili mentorici **Marija in Tončka**. Celodnevno dogajanje so strnili v časopisu, ki bo na hodnikih šole še dolgo spominjal na tehnični dan, poln presežkov. **M. G.**

- VODNAR** Uspešno partnerstvo je vitalnega pomena, zato potrebujete ubrane odnose. Bodite preudarni pri nakupu nečesa, za kar se vam zdi, da morate imeti. V športu boste uspešni, na potovanju radovedni.
- RIBI** Nekomu želite izraziti svojo naklonjenost, a vam okoliščine tega ne bodo dovolile. Meje vsiljevanja svojega mnenja morate postaviti nižje na vseh področjih, od službene do partnerskega.
- OVEN** S partnerjem si bosta delila pohvale in komplimente, že pozabljena čustva bodo znova priplavala na površino. Poslovno bo morje mirno, zato se lahko posvetite preostalim rečem. Pogumno v izzive!
- BIK** Prevečkrat ste pod stresom, da bi lahko normalno delovali, in takrat bi vam prav prišlo kakšno sproščanje. Danes poskušajte začeti pogovor z nekom, s katerim ga v normalnih razmerah nikoli ne bi začeli.
- DVOJČKA** Naveličani ste ustaljenega življenja. Čas je, da kaj spremenite. Izkoristite poziv in uberite drugo pot. Pazite le, da ne boste popustili pod vplivom strahov. Vzemite si čas zase, dobro premislite, kaj želite.
- RAK** Izjemno nemirni boste, posebno ker vas pri delu preprosto ne pustijo pri miru. Z malo sreče bo končni račun pozitiven in si boste lahko kaj privoščili. Izkoristite dan in pojedite med ljudi, godilo vam bo.
- LEV** Romantika bo na vrhuncu. Pozneje se bodo pokazali elementi napetosti, a iskren pogovor bo rešil zaplete. Popoldne bo vaša ustvarjalnost izjemna, zato si zamislite zapisi, da jih ne boste pozabili.
- DEVICA** Popoldne se vam bo zdelo, da lahko dosežete vse. Nekomu se še vedno ponoči in podnevi sanja o vas. Kaj boste storili, je odvisno le od vas. Zagotovo potrebujete nekaj časa zase in za drago osebo.
- TEHTNICA** Ko boste enkrat spregovorili, boste videli, da sploh ni tako hudo, kot se je vam zdelo. Med prijatelji lahko dokažete, da vas je dovolj v hlačah ter da se znate spopasti z velikimi izzivi in jih tudi razrešiti.
- ŠKORPIJON** Čeprav vam je nekoliko nerodno govoriti o intimi, zdi se vam celo prepovedano, je zdaj pravi čas, da se zaupate prijatelju. Biti realen in ustvarjalen se zdita različni stvari, vendar ni tako.
- STRELEC** Delo boste opravljali z lahkoto, saj se bliža poletje in zato zatišje. Čim dlje boste obdržali to energijo, boljše bo postajalo vaše življenje. Nima smisla težiti k skupnemu cilju, ker ga ne bosta uresničila.
- KOZOROG** Čustveno boste razpoloženi. Tudi zvezde vam bodo gledale tega danes zelo naklonjene. Nekdo iz vaše družbe vas bo presenetil povsem drugače, kot upate. A ne verjemite vsega, kar vam rečejo.