

Pustna kuharska delavnica v OŠ Horjul

V torek, 18. 2. 2025, je v sodelovanju z gospemi iz Društva kmečkih in podeželskih žena Dobrova - Horjul - Polhov Gradec potekala pustna kuharska delavnica za učence naše šole. Tokrat smo se odločili, da bomo pripravili ocvrte jedi, ki so značilne za pusta, a s sodobnim pridihom. Za pusta imamo seveda zelo radi krofe in flancate. Slednje smo pripravili tudi mi. Ga. Ivanka je prinesla ocvrte flancate, ki jih je pripravila že doma, zato so jih lahko učenci takoj poskusili. Ga. Ivica pa je doma pripravila testo za vzhajane flancate, ki so ga učenci nato razvaljali in izrezali flancate. Na koncu so jih previdno ocvrli. Nato smo zapustili tradicionalne vode in se podali v sodobnost. Gospe so nam pripravile recept za ocvrta jabolka: najprej so učenci jabolka narezali na kolute, nekateri so medtem pripravljali maso za palačinke, na koncu pa so kolute jabolk namakali v maso za palačinke in jih ocvrli. Ko so se ocvrta jabolka malo ohladila, so jih še potresli s sladkorjem v prahu in sledil je najboljši del: pokušnja. Učenci so povedali, da so odlična in da jih bodo zagotovo tudi doma pripravili. Kot bi mignil, jih je zmanjkalo. Ga. Cilka nam je še pokazala, kako se naredi jabolčna rolada, nastala je namreč po malo drugačnem postopku kot običajno. Tudi ta je bila učencem zelo všeč, in zato smo bili zelo veseli, ker nam je ga. Cilka prinesla recept.

Čas je še prehitro minil, nekateri učenci bi se še kar družili z gospemi, ker je v njihovi družbi vedno prijetno. Razveselile so nas z novico, da bomo za veliko noč spet skupaj kaj dobrega skuhali. Tako smo sledili tradiciji »pust mastnih ust«, a s sodobnim pridihom. Hvala gospem, da so pripravile tako zanimivo in okusno delavnico.

Cirila Šramel, mentorica ID Šolski vrt