



To pa ni navadna klobasa, ...

... ampak je okusen obrok, nastal z odličnim sodelovanjem

Tina Križnar, Biotehniški center Naklo

Biotehniški center Naklo oziroma dijakinje 3. letnika programa živilsko-prehranski tehnik Ajda Bernard, ki mimogrede prihaja iz Nakla, Petra Osolnik, Marija Zevnik in Špela Zorman, so se udeležile festivala Več znanja za več turizma pod okriljem Turistične zveze Slovenije (Tzs). Letošnja tema Moj kraj, moj chef je bila izhodišče za zasnovana recepta preproste, a z lokalnim okoljem povezane jedi.

Kot pravijo dijakinje: »Razvile smo recept za moderno jed, v kateri smo uporabile lokalne sestavine. Želele smo, da je jed enostavna in hitra za pripravo, zato smo se odločile za ajdove mafine s kranjsko klobaso, katere smo povezale z legendo o prihodu cesarja Franca Jožefa v Naklo. Ljudem želimo dati idejo za hiter prigrizek, poudariti pomen uporabe lokalnih sestavin in obuditi kulturno dediščino. Verjamemo, da je izdelek lahko turistični spomenik občine Naklo in se lahko znajde na jedilnikih lokalnih gostinskih ponudnikov.«

Dijakinje so načrtovale »zgolj« projektno nalogu, ki bi dala uporaben rezultat, a s pomočjo mentoric iz različnih področij (Kristina Frlic, Tina Križnar in Maša Škrlep) napisale pisno predstavitev turističnega proizvoda, izdelale atraktiven pro-

mocijski spot, na koncu pa vse to predstavile na virtualni tržnici pred komisijo Tzs. Slednjo je zelo obogatil obisk cesarja Franca Jožefa (Jože Mohorič) in njegovega adjutanta (Zdravko Cankar), katerima se najlepše zahvaljujemo. Teden pred virtualno tržnico je potekalo zbiranje glasov ljudstva za naj spot, kjer so na koncu osvojile drugo mesto, a stroka je celoten njihov izdelek in nastop nagradila z zlatim priznanjem.

Dodatna potrditev kakovosti recepta in zgodbe o kranjski klobasi je bila še osvojitev glavne nagrade v kulinarični akciji Centra za trajnostni razvoj podeželja Kranj, kjer so izbirali najboljše jesensko-zimske lokalne recepte.

Zahvaljujoč vsem vplet enim je nastala odlična zgodba o sodelovanju z okusnim rezultatom. Več informacij lahko poiščete med utrinki na spletni strani BC Naklo.



Dijakinje z lokalnimi sestavinami in ajdovimi mafini s kranjsko klobaso



Obisk cesarja in adjutanta na spletni tržnici