



KULINARSTVO

Zagorski srednjoškolci pripremat će štrukle

ZABOK – Jedna od aktivnosti u sklopu projekta Homer, koji sufinancira Europska unija iz programa INTERREG IIIA – Susjedski program Slovenija-Mađarska-Hrvatska, kojeg je s hrvatske strane nositelj Krapinsko-zagorska županija, ona je koja se odnosi na virtualne kompanije u školama.

Jedna od zagorskih srednjih škola u kojima je takva kompanija već osnovana Srednja je škola Zabok, u kojoj postoji i virtualno ugostiteljsko poduzeće. Skupina učenika podijelila je uloge i zadatke koje u tom virtualnom poduzeću obavljaju pa tako postoje voditelj, njegovi pomoćnici, voditelj kuhinje, kuhari, konobari, pa čak i spremačica. Njihovo poslovanje obuhvaća brojne zadatke, od politike zdravstvene ispravnosti hrane, odobra-

vanje liste dobavljača, preko jelovnika, pa do, primjerice, kritičnih kontrolnih točaka u serviranju hrane. Kako bi učenici što bolje usvojili praktična znanja iz kulinarstva i ugostiteljstva danas će se u 9 sati u kabinetu zabočke Srednje škole provesti HACCP postupak na praktičnoj razini tako da će cijeli razred ugostitelja raditi zagorske štrukle uz stručni nadzor auditora za uvođenje HACCP sustava. Inače zagorski štrukli uz još neke kulinarske delicije postali su i svojevrсни brend i zaštitni znak Krapinsko-zagorske županije.

Spravljanje tog nadaleko poznatog jela zagorskih dedeka i babica koje je znano i izvan okvira Hrvatske, tako će se prenositi s pokoljenja na pokoljenje, pa se za budućnost ove zagorske kulinarske delicije ne treba brinuti. (mb)