

Tekmovanje kuharjev amaterjev 2007- priložnost za promocijo zdrave prehrane

30.11.2007. je potekalo tradicionalno 14. tekmovanje kuharjev amaterjev v organizaciji revije Naša žena.

Tokrat so se kuharji amaterji pomerili v Ljubljani na Srednji šoli za gostinstvo in turizem v pripravi jedi iz zelja.

Tekmovanje je tudi letos bilo zelo dobro organizirano. Entuziazem glavne urednice revije gospe Marte Krpič in njenih sodelavcev je bil viden na vsakem koraku. Uspešnosti je v veliki meri prispevala tudi Srednja šola za gostinstvo in turizem v Ljubljani.

Vključeni so bili profesorji in dijaki.

Že od samega začetka, se je tekmovanja udeleževala strokovnjakinja s področja javnega zdravja iz Zavoda za zdravstveno varstvo Murska Sobota.

Cel čas si je prizadevala, da bi jedi bile čim bolj zdrave.

Pred nekaj leti so se ji pridružili tudi drugi strokovnjaki našega Zavoda. Letos jih je sodelovalo pet.

In zakaj so se odločili za sodelovanje na tekmovanju?

Vsi radi kuhajo in so zelo spretni v pripravi jedi.

Poleg tega so na različne načine vključeni v promocijo zdravja, pa tudi sami se prehranjujejo zdravo.

Tekmovanje so člani tima javnega zdravja zaznali kot priložnost za promocijo zdrave prehrane. Priložnost so letos s pridom izkoristili.

Tekmovanja so se udeležili Ema Mesarič, dipl.MS, Cecilija Sušec, san.inž., Milan Kardoš, univ.dipl. inž.elektrotehnike, Drago Kerec, univ.dipl.org.dela in naš najmlajši sodelavec Romeo Horvat.

Recepti za jedi s katerimi so sodelovali na tekmovanju so bile navadne in nenavadne jedi iz zelja.

Vse jedi so v največji možni meri upoštevale smernice zdravega prehranjevanja.

Tekmovalci so pripravljali: solato iz kislega zelja s gobami, solato s kislim zeljem, jabolko in orehi, narastek z zeljem in zelenjavo, ribjo enolončnico z zeljem, zelje nadevano s kostanji, kislo zelje s gobami, pečenega kunca z ananasovim zeljem ter Romeovega skritega piščanca. Vzdušje na tekmovanju je bilo izjemno prijetno in veselo, kljub nenehnemu strogemu opazovanju in ocenjevanju članov komisije. Med drugim se je ocenjeval zdrav način priprave. Naši tekmovalci so dosegli zelo dobre rezultate.

Z najvišjo oceno je bilo ocenjeno kislo zelje z gobami in pečen kunec s ananasovim zeljem.

Jedi je pripravljal gospod Kerec.

Posebno pohvalo sta dobila Ema Mesarič in Romeo Horvat za solato iz kislega zelja z gobami, solato s kislim zeljem, jabolko in orehi ter za Romeov skriti piščanec.

Tako smo dobili potrditev, da so zdrave jedi lahko zelo okusne in da si zaslužijo najvišjo kulinarično oceno.

Zato bomo še naprej zelo intenzivno delali na pridobivanju veččin priprave zdravih in okusnih jedi v programih promocije zdravja. Tak pristop daje našemu delu prepoznavnost.

Da so v reviji Naša žena, prvi slovenski in družinski reviji prepoznali in vključili zdrav način priprave jedi tudi v tekmovanje je velik prispevek k spodbujanju zdrave prehrane v Sloveniji.

Sodelovanje strokovnjakov Zavoda za zdravstveno varstvo Murska Sobota na tekmovanju kuharjev amaterjev in vključevanje elementov in rezultatov le tega v naše programe je še eden izmed inovativnih načinov promocije zdrave prehrane.



