



***DRUŠTVO KUHARJEV IN
SLAŠČIČARJEV SLOVENIJE***





DROGA KOLINSKA

SLOVENSKA NACIONALNA KUHARSKA EKIPA



Vodja: Janez Dolšak

Člani: Borut Jakič, Alenka Kodele, Matjaž Cotič, Danilo Kozar, Igor Jagodic



KEMTEX TRGOVINA d.o.o.





KUHANJE MENUJA

Predjed



**MORSKA ŽABA V KROMPIRJEVEM OVOJU NA
GRAHOVEM PIREJU IN ŽAFRANOVI OMAKI**

**ŽLIKROF Z REPKOM POTOČNEGA RAKA IN
ŠAMPANJSKO OMAKO**

JAKOBINKA NA SOLATI IZ KREŠE TER AVOKADA



Glavna jed



JELENOV MEDALJON Z MOSCON OMAKO
NADEVANE PREPELIČJE PRSI NA PIRI Z ZELIŠČI
KVAŠEN ŠTRUKELJ S SKUTO IN PEHTRANOM
KUHANA ZELENJAVA Z MASLOM



Sladica



**BELA IN TEMNA ČOKOLADNA PENA NA LEŠNIKOVEM
BISKVITU S KULIJEM RDEČE POMARANČE**

KUMKVATOV SORBET Z LIMONINIM TIMIJANOM

MARINIRANO SADJE Z MEDOM IN MANGOVIM PIREJEM



Tekmovanje v pripravi hladnih jedi





Kategorija A

Plošča za 8 oseb

*Mariniran losos
Rakova torta
Tuna v riževem ovoju
Beluši
Buča z nadevanim paradižnikom
Gobova terina
Marinirana zelenjava
Solatni šopek
Paradižnikov chutney z gorčičnimi semeni
Omaka iz vodne kreše
Ostrigina omaka*

Finger Food

*Divjačinski file z zeliščno skorjico in bezgovo mostardo
Arktični grižljaj s koprovo omako
Poširana postrvja rulada na zelenjavi
Jastogov medaljon na sipinih rezancih
Ribja juha
Pečen file raže z beluši in šampanjsko omako*

Hladne predjedi:

*Zlatovčica iz bistrega potoka
Morski zakladi Jadrana
Vegetarijančeve sanje*

Tople predjedi:

*Račji tris
Zložanka iz lososa ter morskega vruga, špinačni kipnik, nadevan koromač
Kroket iz Wagyu govedine, modrega sira ter hruške, garnitura*



Kategorija B

Plošča za 2 osebi

*Srnjakov hrbet z zeliščno omako
Nadevane račje prsi s pomarančno omako
Sojina safalada z izbranimi semeni in suhim paradižnikom
Žličnik iz pšeničnega zdroba s sesekljanimi pistacijami
Žafranov riž, pira, grah in mladi sir objet v špinačo
Pečen mladi sir, sotirana mlada zelenjava
Izbrane gobice na omaki iz gozdnih sadežev*

Menu 5 hodov

*Zeliščna roladica na sestavljanke iz sveže zelenjave
Čista prepeličja juha z korenčkovimi žličniki in jušno zelenjavo
Ribji mozaik iz lososa, romba, tune, zelenjavna terina, brancinova roladica na vrtni zelenjavi,
podlita z ribjo kremno omako
Jančkov hrbet z rebrno kostjo v skorjici iz zelišč, podlit z omako iz rdečega grozdja in medu,
skutin žličnik s suhimi slivami, mlada jetrca v ovoju na sotirani zelenjavi
Sladka jesenska pravljica na omaki iz malin*

Dnevni menu 3 hodi

*Morska žaba v krompirjevem ovoju na grahovem pireju in žafranovi omaki
Žlikrof z repkom potočnega raka in šampanjsko omako
Jakobinka na solati iz kreše ter avokada*

*Jelenov medaljon z moscon omako
Nadevane prepeličje prsi na piri z zelišči
Kvašen štrukelj z skuto in pehtranom
Kuhana zelenjava z maslom*

*Bela in temna čokoladna pena na lešnikovem biskvitu s kulijem rdeče pomaranče
Kumkvatov sorbet z limoninim timijanom
Marinirano sadje z medom in mangovim pirejem*

Vegetarijanska plošča za 4 osebe

*Zloženska s sojinim sirom
Sejtanova rulada
Sufle z mešanimi gobami
Ocvrti krompir s popečeno zelenjavo
Kuhana zelenjava z zelišči*





Kategorija C

Plošča za 6 oseb z deserti – *torta za rojstni dan*

4 različne posamične sladice za eno osebo:

Čokoladna pena s kokosom in pomarančo
Pita z gozdnimi sadeži, lešnikova pena z omako gozdnih sadežev
Kefirjeva strjenka z ananasom in medom
Bavarska krema z jagodami in pistacijo

Krožnik s piškoti, minjoni, petit fours ali pralineji 5 vrst za 6 oseb:

Kokosova pralina
Čokoladna pralina
Lešnikova pralina
Pistacijeva pralina
Vaniljeva pralina

Skulptura iz čokolade ali sladkorja 40 – 60 cm višine:

Sladka fantazija iz sladkorja