



OBMOČNO ZDRUŽENJE  
Novo mesto



## SOCIALNA AKTIVACIJA

“MOST”

2019/2020

NOSILEC PROJEKTA:

ZIK ČRNOMELJ

IZVAJALEC:

OBMOČNO ZDRUŽENJE RDEČEGA  
KRIŽA NOVO MESTO



Bogato obložena miza pritegne vse ljudi, posebej zanimiva je, če predstavlja mednarodne jedi.

Lahko tudi premaguje medkulturne ovire.

Pri skupini udeležencev programa socialne aktivacije »Most« pa je vzbudila idejo o kombinaciji jedi (jedilnika) na mizi, ki so iz slovenske in bosanske kuhinje.

Zato SLOBOS kuhinja, ki je projekt možne gostilne s prav tako kuhinjo.

Navdih je bila nacionalna pestrost udeležencev in želja po spoznavanju kulinarike različnih narodnosti. Udeleženka iz Bosne je navdahnila skupino z možnostjo spoznavanja bosanske kuhinje. Drugi so se spomnili, da lahko uporabijo svoje znanje slovenske kuhinje, ki so ga pridobili skozi program kulinarike in kuharskih delavnic. Na delavnicah so pripravili še nekaj tipičnih bosanskih jedi in navdih za nov jedilnik je bil tukaj.

Predstavili so nov kombiniran jedilnikin vse skupaj skuhalo in postregli.

Verjamemo, da bi bila taka kuhinja zanimiva za marsikaterega gosta, ki išče pridih mednarodnih kuhinj.

DELOVNO UČNI PROJEKT:

SLOBOS KUHINJA

SOCIALNA AKTIVACIJA

“MOST”

Ponujamo gostoljubnost in domačnost, druženje in klepet ob tipičnih slovensko-bosanskih jedeh na nov način.

Želimo vam DOBER TEK!

“BUJRUM”

POSTREZITE SI

VABI KUHARICA



Vaš najljubši

jedilnik



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA DELO, DRUŽINO  
SOCIALNE ZADEVE IN ENAKE MOŽNOSTI



EVROPSKA UNIJA  
EVROPSKI  
SOCIALNI SKLAD  
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

## SLOBOS JEDILNIK:

### 1. MENI

#### 1. PREDJED

- zeljanica s slanimi skutinimi štruklji

#### 2. JUHA

- bosanski lonac z domačimi rezanci

#### 3. GLAVNA JED

- čevapčići v lepinji s kislim zeljem in matevžem

#### 4. DESERT

- baklava z jabolčnim zavitkom



### 2. MENI

#### 1. PREDJED

- krompirjev langaš z dolensko klobaso v testu

#### 2. JUHA

- prekmurka bujta repa z bosanskim paprikašem

#### 3. GLAVNA JED

- bosanska sarma s stročjim fižolom

#### 4. DESERT

- bosanska halva z jabolki v vinski omaki



### 3. MENI

#### 1. PREDJED

- masnica z musako

#### 2. JUHA

- trahana s kokošjo juho

#### 3. GLAVNA JED

- zelenjavni ocvrtki z bundevaro

#### 4. DESERT

- šampita z jogurtovo strnjenko



## »SLANI SIROVI ŠTRUKLJI«

### TESTO:

- 25 dkg moke

- 1 jajce

- 2 dkg olja

- sol

### NADEV:

- 75 dkg skute

- 8 dkg masla

- 1 dcl kisle smetane

- 3 jajca

- 4 dkg drobtin za zabelo

Pripravimo vlečeno testo, razvaljamo in razvlečemo, obrežemo debelejšje dele in dve tretjini narahlo pokapamo z maščobo. Zvijemo in zavijemo v folijo ter kuhamo v slanem kropu cca. 20 min. Ko so kuhani jih položimo na desko, malo počakamo, odvijemo, zrežemo na kose in zabelimo s prepraženimi drobtinami.

### PRIPRAVA NADEVA:

Maslo penasto umešamo, dodamo rumenjake, pretlačeno skuto, smetano in sneg iz beljakov. Po potrebi nadev solimo. VSE SKUPAJ NARAHLO PREMEŠAMO.

