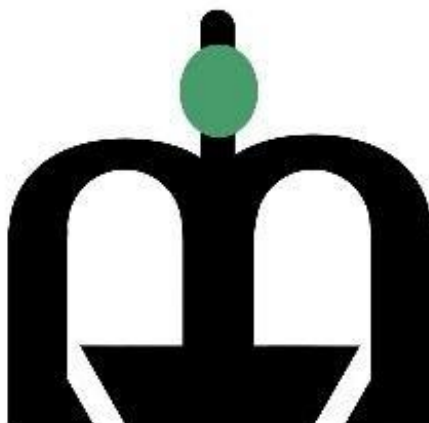


TURISTIČNA NALOGA

MAŠA d.o.o. – catering



AVTORJI NALOGE

3.C – Maša Pustotnik, Jan Beržan, Nina Starman Gombač

MENTORICA

Ana Godec

Ljubljana, marec 2021

Vsebina

PODATKI O TURISTIČNI NALOGI	3
POVZETEK	4
ZAHVALA.....	5
ZGODBA RUSKEGA CARJA.....	6
NA KRATKO O LJUBLJANSKEM KONGRESU.....	7
IZVEDBA DOGODKA	8
TRŽENJE DOGODKA	9
FINANČNA IZVEDBA DOGODKA.....	10
FINANČNI PODATKI PODJETJA.....	17
SLOVENSKE JEDI Z 200 LETI TRADICIJE	18
<i>Kuhan goveji jezik</i>	12
SLOVENSKE GOSTILNE Z 200 LETI TRADICIJE	13
<i>Gostilna Rožnik</i>	13
<i>Gostilna Šestica</i>	14
<i>Gostilna Pri Gorjancu</i>	14
VIRI IN LITERATURA.....	15

PODATKI O TURISTIČNI NALOGI

Šola: Šolski center za pošto, ekonomijo in telekomunikacije, Celjska ulica 16, 1000 Ljubljana

Naslov turistične naloge: Maša d.o.o.- catering

Avtorji naloge: Maša Pustotnik, Jan Beržan, Nina Starman Gombač

Mentorica: Ana Godec

Št. sodelujočih dijakov na turistični tržnici: 7

Fotografija na naslovnici: Logotip podjetja Maša d. o. o.

POVZETEK V SLOVENSKEM IN ANGLEŠKEM JEZIKU

S KLJUČNIMI BESEDAMI

ŠOLSKI CENTER ZA POŠTO, EKONOMIJO IN TELEKOMUNIKACIJE,
TEL. ŠT.: (01) 2342 444
E- POŠTA: ANA.GODEC@SCPET.SI

Avtorji:

- Maša Pustotnik: pustotnikmasa81@gmail.com
- Jan Beržan: berzanjan@gmail.com
- Nina Starman Gombač: nina.starmangombac@gmail.com

Mentorica:

- Ana Godec: ana.godec@scpet.si

Povzetek:

Maša, d.o.o. je učno podjetje dijakov Šolskega centra za pošto, ekonomijo in telekomunikacije Ljubljana. Njihova glavna ideja je catering malce drugače. Ponujajo raznovrstne, okusne ter modernizirane slovenske jedi. Na voljo so jedi prav za vsakogar: vegetarijance, vegane, tudi za alergike je poskrbljeno. Od vsakega naročila bodo prispevali 1€ Rdečemu križu za pomoč družinam v stiski. Tako bodo narisali na obraz nasmeh ne samo vam, spoštovani gostje, temveč tudi družinam. To pa je tudi glavni namen njihovega podjetja.

Ključne besede: catering, modernizirano, pomoč, nasmeh

Abstract:

Maša, d.o.o. is a learning company founded by the students of the School Center for Postal Service, Economics and Telecommunications Ljubljana. Their main idea is catering, but done a little differently. They offer a variety of tasty and modernized Slovenian dishes. Dishes are suitable for everyone: vegetarians, vegans and people who suffer from allergies are all catered to. The company contributes 1 euro from every order to the Red Cross to help families in need. This is also the main purpose of their company.

Key words: catering, modernized, help, smile

ZAHVALA

Zahvaljujemo se mentorici Ani Godec ter vsem ostalim dijakom skupine učnega podjetja MAŠA d.o.o. Zaradi vas je bilo delo ne samo poučno, temveč tudi zabavno.

Zahvaljujemo se tudi vsem zaposlenim v Operi Ljubljana za izposajo kostumov ter vsem donatorjem, ki so nam omogočili lažje delo na poti do turističnega sejma.

Zahvaljujemo se gospe lektorici in vsem dijakom iz smeri elektrotehnik telekomunikacij, ki so nam pomagali posneti srečanje ruskega carja, spremljevalke in mlinarice. Prisrčno vabljeni k našim jedem!

ZGODBA RUSKEGA CARJA

Že dolga leta nazaj so ljudje dobro poznali dober kruh in pecivo. Od domačih štručk do slanega peciva in še več. Ljubljanskim meščanom pa so se posebej priljubile domače dobrote iz Mašine pekarne.

V času ljubljanskega kongresa leta 1821 se je pri mlinarici Maši v pekarni oglasil neznani gost. Po nemško je zahteval najbolj hrustljav, pa dobro umešen domači ajdov kruh ter skodelico kislega mleka. Mlinarica Maša mu je kar najhitreje ustregla, gost pa je vzel kruh in mleko ter odkorakal; plačila pa pustil ni.

Naslednji dan se je gost ponovno prikazal v pekarni. Pridno je jedel, plačal pa nič. Mogočnemu gospodu je pecivo zelo dišalo, kar je bilo mlinarici všeč, sram pa jo je bilo, da bi ga terjala za plačilo. Na šesti dan, ko je gospod odšel, je mlinarica našla pod latvico kar šest svetlih cekinov. Vzela jih je za spomin, kajti gospod je bil car Rusije, Aleksander.

Od tistega mogočnega obiska ruskega carja v Mašini pekarni se je povpraševanje po Mašinih domačih pecivih ter domačem kruhu še bolj povečalo in razširilo po vsej Sloveniji in ne samo po Ljubljani.

Mašino ime se je skozi generacije pekov in mlinarjev ohranilo. Trg peciva in kruha so razširili na vse vrste hrane, kot so solate, juhe, kosila... In tako se je Mašina majhna pekarna razvila v veliko in prav uspešno catering podjetje MAŠA d.o.o., kjer pripravljajo nove jedi po receptih, ki so šli iz roda v rod.

(zgodba je nastala po navdihu knjige M. Stanonik Bela Ljubljana)

NA KRATKO O LJUBLJANSKEM KONGRESU

26. januarja leta 1821, torej pred dvestotimi leti, se je v prestolnici Kranjske začel kongres, ki je bil tretje takšno srečanje članic Svete alianse. Kongres je trajal tri mesece in pol. Ljubljana, mesto, ki je tedaj imelo približno 12 000 prebivalcev, je obiskalo preko 500 visokih gostov.

Med najvplivnejšimi so bili ruski cesar Aleksander I., avstrijski cesar Franc I., avstrijski kancler Clemens Metternich in neapeljski kralj Ferdinand I. Bourbonški.

Na kongres Svete alianse nas še danes spominjajo Kongresni trg, Cesta dveh cesarjev, Bavarski dvor in gostilna Pri ruskem carju.

Prav ta dejstva so bila inspiracija za naše podjetje, za dejavnost, nove ideje. V učnem podjetju nas je petnajst, najdete pa nas lahko na Celjski 16, v Ljubljani.

V knjigi Od nekdanj jedi so ljubljanske slovele smo preučili vse ljubljanske gostilne, ki so obratovale že v času kongresa in se starih receptov držijo še sedaj. Upamo, da se bodo ohranili še v prihodnje...

IZVEDBA DOGODKA

S sošolci ter profesorico smo se odločali med temami in storitvami, ki bi jih naše podjetje lahko izvajalo. Ko smo naleteli na nekaj zanimivih knjig o slovenski domači kuhinji, smo prišli do ideje o cateringu hrane iz domače gastronomije.

Predlagali smo, da se povežemo z znanim podjetjem za prevoz hrane WOLT, ki je trenutno zaradi krizne situacije zelo priljubljeno in uspešno.

Določili smo položaje v učnem podjetju (vodja, tajnik, kadrovik...), nato pa smo s sošolkama Petro in Nino ter s profesorico Godec združili skupne moči in začeli sestavljati ponudbo hrane.

Ideje za ponudbo hrane so prišle iz knjige Bela Ljubljana, ki poleg drugega predstavlja tudi, kaj so radi jedli v Ljubljani in okolici - dobro in zdravo domačo hrano, kot sta na primer kislo mleko in domač ajdov kruh.

Prišla sta še ruski car in mlinarica – privrele so ideje, da bi po tej zgodbi posneli film, s kostumiranimi igralci vred.

Da bi naša ponudba gostom prav zares padla v oči, smo se odločili, da bomo domače kislo mleko stregli v latvicah, torej glinenih posodah. Za jabolčni zavitek smo se pa odločili, da ga bomo oblikovali v obliki rožic.

TRŽENJE DOGODKA

Odločili smo se, da na turističnem sejmu ponudimo prav domače kislo mleko in ajdov kruh ter jabolčni zavitek v obliki rožic.

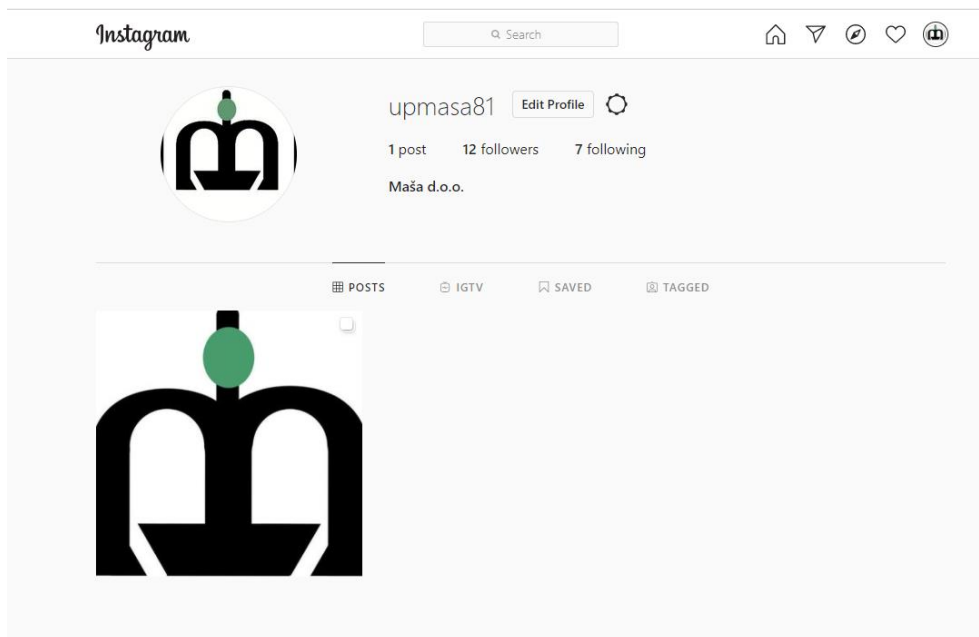
Mleko in kruh bomo ponujali v domačih latvicah, oblečeni pa bomo v kostume po navdihu obiska ruskega carja pri mlinarici.

Jan in Petra sta združila moči ter skupaj ustvarila promocijsko spletno stran na Facebooku pod imenom UP Maša.

S spletno stranjo sta nam omogočila redno tedensko objavljanje novih izvrstnih ponudb.

Na letakih, ki nam bodo omogočili večjo pozornost obiskovalcev na turističnem sejmu, bomo na kratko predstavili učno podjetje Maša d.o.o in pa našo najboljšo ponudbo.

Ruski car in spremljevalka bosta kot glavni atrakciji hodila po sejmu in raznašala letake ter privabljala ljudi, mlinarica bo pa skupaj s sošolci na stojnici ponujala kislo mleko in ajdov kruh ter jabolčni zavitek v obliki rožic.



Vir: Instagram – upmasa81

FINANČNA IZVEDBA DOGODKA

Izposoja kostumov SNG Opera – na dan 18 evrov

Izposoja treh kostumov - 54 evrov

Cena kislega mleka – donacija (kmetija Duša)

Izposoja stojnice za 1 dan – donacija (glasbena šola)

Izdelava letakov – 20 evrov

Cena 2 kg ajdovega kruha – donacija

Priprava jabolčnega zavitka v obliki rožic – donacija (Majda Žibert)

SKUPNI ZNESEK = 74 evrov

FINANČNI PODATKI PODJETJA

Bilanca stanja na dan 13.3.2021:

Aktiva		Pasiva	
Zaloge surovin	82.000	Ustanovni kapital	150.000
Denarna sredstva	17.880		
Terjatve do kupcev	120		
Drobni material	50.000		
Skupaj	150.000		150.000

Bilanca uspeha za obdobje oktober-marec 2021

Prihodki		Odhodki	
Prodaja	122.600	Plače	21.600
		Najemnina	18.000
		Stroški materiala	82.000
		Voda	1.120
		Ostali stroški	1.500
Izguba		Izguba	1.620

SLOVENSKA JED Z 200 LETI TRADICIJE

Kuhan goveji jezik

Sveži, še bolj pa prekajeni in kuhani goveji jeziki so bili pomemben mesni priboljšek Ljubljčanov. Mesarji so jih prodajali na svojih stojnicah in v mesarijah, zlasti od poznega 19. stoletja.

Sestavine:

- 1 prekajen ali svež goveji jezik
- ½ gomolja zelene
- 2 peteršiljevi korenini
- 2 vejici peteršilja
- 4 korenčki
- 1 manjša čebula
- 2 stroka česna
- 8 brinovih jagod
- 2 lista žajblja
- sol, poper
- žlička sladkorja

Priprava:

1. Zelenjavo, narezano na kose, in jezik položimo v lonec.
Zalijemo z vodo, solimo, popramo in dodamo žličko sladkorja.
2. Med kuhanjem preverjamo mehkost jezika. Ko je mehak, ga vzamemo iz lonca in še toplega olupimo.
3. Jezik narežemo poševno na rezine in postrežemo.

SLOVENSKE GOSTILNE Z 200 LETI TRADICIJE

GOSTILNA ROŽNIK

Leta 1905 je gostilno Rožnik kupil koroški Slovenec Karel Bergman, pri katerem se je leta 1910 nastanil pisatelj Ivan Cankar in tam živel vse do smrti leta 1917. Na Rožniku se je zelo dobro počutil. Stanoval je v sobi, katere okno je gledalo proti cerkvi. Kjer je danes spominska soba, je bival le občasno, sicer pa je tam večkrat prespal Oton Župančič, kadar je obiskal svojega prijatelja. Cankarjeve ljubezni iz tistega časa so bile zlasti Mici Pfeiferjeva, Mici Kesslerjeva in Milena Rohrmanova. Tam je nastalo eno njegovih pomembnejših literarnih del Podobe iz sanj, črtice, ki izpovedujejo njegov odnos do vojnih strahot.

Po odhodu Bergmanovih iz Ljubljane so gostilno prevzeli njihovi sorodniki Franzotovi, zatem je menjala še nekaj lastnikov, dokler ni konec dvajsetih let prišla na boben.

Leta 1930 jo je na dražbi tedanje Ljudske posojilnice kupil Alojz Obersne. Za lokacijo so se zanimali tudi stiški menihi. Arhitekt Plečnik je načrtoval gradnjo sedemnadstropne hiše za samostan, kot nekakšen pendant Ljubljanskemu gradu, a si je stiški opat premislil, menda ne zaradi denarja, temveč zaradi parčkov, ki jih na Rožniku nikoli ni manjkalo. Cesto od gostilne Pod Rožnikom, kakršno poznamo danes, so zgradili leta 1834 in v glavnem je še danes taka, čeprav so jo v letih 1937 in 1938 obnavljali. Rožnik se je včasih tudi imenoval Zgornji Rožnik (danes Cankarjev vrh), delu pri Čadu pa so rekli Spodnji Rožnik.

Pred drugo svetovno vojno so Ljubljančani zjutraj pešačili čez Rožnik, v gostilno, ki jo je takratni lastnik Alojz Obersne zelo rade volje odprl tudi ob peti uri zjutraj, zajtrkovali belo kavo in se nato opravili v službo.

Danes je lastnica Alojzova hči gospa Ivica, gostilno pa vodi in upravlja Dejan Kavčič. Skupaj skrbita za kulturno dediščino hiše in njenega okolja. Hiša deluje kot dobra hribovska postojanka, gostom namreč postrežejo z juho, praženim krompirjem, pečenkami, zrezki, golažem, vampi, telečjo obaro, ričetom in joto, štruklji, orehovo in pehtranovo potico, pečejo pa tudi slasten sirov in jabolčni zavitek. Ob sobotah in nedeljah gredo Ljubljančanom najbolj v slast topli flancati.

Gostilna Rožnik je nekakšen lakmusov papir Ljubljane. Ko se mesto poleti sprazni, tudi Rožnik bolj sameva, sicer pa je največ obiska jeseni in pozimi, tako da zunaj strežejo tudi takrat, ko je sneg, seveda čaj in kuhano vino.

Zadnja leta Rožnik na posebno očarljiv način zaživi s Kresnikom, prireditvijo, na kateri podelijo prestižno literarno nagrado z istim imenom.

Rožnik je prava zakladnica preteklosti, hkrati pa tudi simbol vztrajnosti in več kot dvestoletne tradicije gostoljubja, ki je nikakor ne bi smeli izgubiti.

GOSTILNA ŠESTICA

Šestica je ena najstarejših ljubljanskih gostiln; namenjena je bila predvsem furmanom, ki so tovorili težke vozove z Dunaja proti Trstu in nazaj. Njeno prvo podobo nam je ohranil Janez Vajkard Valvasor v sliki mesta Ljubljana iz leta 1670. Hiša je bila krita s slamo in je stala med takratno Dunajsko in Avguštinsko ulico. Bila je v lasti številnih lastnikov in najemnikov, leta 1776 pa jo je najel krčmar in odtlej se štejejo njena uradna gostinska leta.

Od kod ime Šestica?

Po hišni številki na ulici, ki je menjavala svoja imena, številka pa je ostala vedno 6! Ko pa so pred leti v Ljubljani preimenovali ulice, je Šestica dobila hišno številko 40.

Šestica z izjemno lokacijo želi biti dober predstavnik dediščine gostoljubja na Slovenskem. Kot značilna stara gostilna sredi mesta je svojevrsten spomenik neki tradiciji, ki se oplaja s sodobnimi vsebinami in tako živi naprej.

GOSTILNA PRI GORJANCU

Samo nekaj minut iz centra Ljubljane, proti Brezovici, ob robu gozda in travnikov, stoji gostišče Gorjanc. Gostoljubno osebje se posebej trudi s kulinaričnimi specialitetami s tradicijo. V hitrem utripu vsakdanjega življenja se gostje znajdejo v ambientu, kjer se čas ustavi, k temu prispeva tudi domača ponudba hrane in pijač. Mogočna gostilna, lepo ohranjena in obnovljena, že na zunaj kaže svojih častitljivih 200 let, kot tradicionalna ponudba pa slovijo njihove zelenjavne jedi.

VIRI IN LITERATURA

M. Stanonik, Bela Ljubljana, Kmečki glas, Ljubljana, 2001

Stoletne gostilne na Slovenskem - SloVino.com (recepti in opisi gostiln)

Po spletu dostopno gradivo:

Slika 1:

https://lh3.googleusercontent.com/proxy/ikl0ySmGH31fkWmAmAsEjF0su0KbYE_BHkrRaSF8m7UetvPLnAbqDaA10cOsXrpIpT-mYyY83VgBGPo0TDIkaXetKG9NbbgLZyVUmtUEjF_BwpmQ4bEyJQY3ndU1ITA

slika 2:

<https://odprtakuhinja.delo.si/wp-content/uploads/2019/09/Odprtakuhinja-piscanec-brez-cvrtja.jpg>

slika 3:

<https://www.mojirecepti.com/slike/piscanec-z-arasidi.jpg>

slika 4:

https://www.gurman.eu/images/recepti/3_0127761c3542bfad30c51c0efd64e123_1578581728_5e173ee0c372b.jpg

slika 5: jedi iz cvetače in bučk (posnetek iz knjige)

slika 6 : domače kislo mleko ter božanski ajdov kruh

slika 7: jabolčni zavitek

slika 8 :

https://lh3.googleusercontent.com/proxy/dV8ZsGfkSYf17PsBShd7N45TinI8699Sfw0XBPrfWzTBUEHCwfkxp3Ywx5HaUCo2cAocesEZVfOvGoDuBvhdxMB_2GxSOVKTpw

slika 9:

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2Fgostilnasestica%2F&psig=AOvVaw1FGljnlUVDs5EzCTJAEQjD&ust=1617092118433000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCLj8k92H1e8CFQAAAAAdAAAAABAD>

slika 10: <https://gorjanc.eu/wp-content/uploads/2018/04/GORJANC-1fotka.jpg>

Priloga 1:

PONUDBA IMENITNIKOV

ZA PRAVE KRALJE IN KRALJICE

MENI 1 – Domače kisló mleko in božanski ajdov kruh



Slika 6

MENI 2 – Pravljični jabolčni zavitek



Slika 7

PONUDBA, KI NAVDUŠI PRAV VSE

Pri podjetju MAŠA d.o.o. za vas poskrbimo z lahkoto, saj imamo obsežno izbiro hrane za prav vsakogar.

Ponujamo tradicionalne slovenske jedi, mesne jedi, za športnike, vegetarijance, vegane, diabetike in pa tudi za sladkosnede.

Pri tradicionalnih slovenskih jedeh vas bomo navdušili z ajdovimi žganci, popraženimi na bogatem olivnem olju, dodali pa bomo tudi praženo zelje z domačimi ocvirki ter sočno pečenko.



Slika 1

Pri mesnih jedeh si lahko zaželite vse od pohanega piščanca, ki vsako nedeljsko kosilo diši po hišah, do svinjske pečenke, ki ste si jo hudo prislužili po celodnevem porabljanju kalorij.



Slika 2

Tudi na športnike nismo pozabili. Seveda nudimo najbolj klasično športno kosilo: pečena piščančja prsa ter kuhan riž.



Slika 3

Za vegetarijance imamo najboljšo ponudbo testenin z jurčki ter različnih rižot...



Slika 4

Če pa ste vegetarijanec ali vegan, imamo veliko ponudbo jedi iz cvetače in bučk, za diabetike pa imamo svežo zelenjavo na sto načinov.



Slika 5

O bolj podrobni ponudbi pa si lahko preberete v jedilniku MAŠA d.o.o..

Priloga 2: Posebne ponudbe

UP Maša, d o. o.

*Posebna
decembrska
ponudba!*

PONUDBA - DOBRI MOŽJE

*Za vas imamo super decembrsko ponudbo!
Prišel je vesel Gruden, mesec veselja, praznovanja in
obdarovanja. Za ta mesec za vas pripravljamo tri ponudbe. Za
vsakega dobrega moža ponujamo poseben meni.
Ta teden, od 4. 12. do 11. 12. 2020 je za vas na voljo Miklavžev
meni, vse skupaj za samo 15€.*

JUHA



Goveja juha

GLAVNA JED



Piščanec s praženim krompirjem

SLADICA



Parížsko pecivo

UP Maša, d.o.o. | Francoski trg | 1000 Ljubljana, Slovenija

Jabolčni zavitek ali štrudelj

Sestavine:

- *Vlečeno testo:*

40 dag moke

žlička soli

1 beljak ali 1 žlica olja

- *Nadev:*

1,5 kg jabolk

12 dag rozin

limonina lupina

mleti cimet

1 žlica ruma

10 dag sladkorja

7 dag drobtin

12 dag surovega masla

2 dl kisle smetane

- je ena izmed najbolj razširjenih jedi v Sloveniji.

- najstarejši recept hranijo v dunajski knjižnici, in sicer iz leta 1696; sladica se je začela širiti šele po 18. stoletju .

Potrebujemo tudi rahlo pomokan prt, na katerem pripravimo zavitek.

Priprava:

Moko stresemo na delovno površino. Na sredini naredimo vdolbino in vanjo vlijemo olje, dodamo sol ter toliko mlačne vode, da lahko zgnetemo gladko in prožno testo. Testo oblikujemo v kepo, ki jo premažemo z oljem, pokrijemo s pogreto skledo in pustimo 20 minut počivati.

Rozine temeljito operemo. Jabolka operemo, olupimo in jim odstranimo peščiča. Narežemo jih na tanke rezine ali pa jih grobo naribamo. Dodamo drobtine, sladkor, rozine, vanilijev sladkor in cimet ter vse skupaj dobro premešamo. Pečico ogrejemo na 210 °C.

Spočito testo razdelimo na štiri dele. Vsak del posebej razvaljamo na pomokani deski. Nato ga preložimo na pomokan prt in na vse strani tanko razvlečemo. Konce testa z nožem previdno obrežemo.

Razvlečeno testo namažemo s smetano, nato pa nanj enakomerno naložimo nadev, ga zvijemo in položimo v dobro namaščen pekač.

Jabolčni zavitek pečemo v ogreti pečici 60 minut. Med pečenjem ga nekajkrat po vrhu namažemo z raztopljenim maslom, da se naredi zlato rjava skorja.

Ohlajenega narežemo ga na poševne kose in ga po želji potresemo s sladkorjem v prahu.

Kuhan goveji jezik

Sveži, še bolj pa prekajeni in kuhani goveji jeziki so bili pomemben mesni priboljšek Ljubljancev. Mesarji so jih prodajali na svojih stojnicah in v mesarijah, zlasti od poznega 19. stoletja.

Sestavine:

- 1 prekajen ali svež goveji jezik
- ½ gomolja zelene
- 2 peteršiljevi korenini
- 2 vejici peteršilja
- 4 korenčki
- 1 manjša čebula
- 2 stroka česna
- 8 brinovih jagod
- 2 lista žajblja
- sol, poper
- žlička sladkorja

Priprava:

1. Zelenjavo, narezano na kose, in jezik položimo v lonec.
Zalijemo z vodo, solimo, popramo in dodamo žličko sladkorja.
2. Med kuhanjem preverjamo mehkost jezika. Ko je mehak, ga vzamemo iz lonca in še toplega olupimo.
3. Jezik narežemo poševno na rezine in postrežemo.

Mušelni

Umetelno zakrivanje sestavin posameznih jedi in njihovo ponarejanje sta bili značilni sestavini prehrane v privilegeranih družbenih skupinah že od 17. stoletja na gradovih in v mestih. Tudi mušelni so v bistvu mesni pripravki v obliki školjke.

Sestavine:

- 10 dag teletine za pečenje
- 1 čebula
- kos surovega masla
- 1 žemlja ali kos belega kruha
- ¼ l mleka
- 1 dl jušne osnove
- 180 g kisle smetane
- 1 rumenjaki

Priprava:

1. Kruh ali žemljo namočimo v mleku in dobro ožamemo. Priželjc blanširamo in očistimo ter narežemo na majhne kocke.
2. Telečje meso drobno nasekljamo in dodamo kruhu.
3. Čebulo drobno nasekljamo, prepražimo in jo primešamo k pripravljenim sestavinam. Primešamo še dve žlici kisle smetane, rumenjaki in sol ter dobro premešamo. Po potrebi prilijemo še jušno osnovo, da je zmes primerno sočna.
4. Z žlico zmes polagamo v školjčne lupine, ki jih prej namažemo z maslom. Po vrhu tanko prelijemo s kisló smetano in posujemo z naribanim trdim sirom.
5. Pečemo v pečici na 200 °C do zlato rumene barve. Postrežemo toplo v lupinah.

Ričet s Šmarne gore

Sestavine

300 g ješprenja	beli poper v zrnu
200 g suhega fižola	2 stroka česna
300 g prekajenega mesa	3 vejice peteršilja
3 korenčki	1 lovorov list
1 peteršiljeva korenina	posušen majaron
1 čebula	luštrek
1 manjši por	sol

Priprava

1. Fižol odcedimo in zalijemo s svežo hladno vodo. Dodamo lovorov list, zavremo in fižol skuhamo do mehkega.
2. V drugem loncu pristavimo ješprenj, izbrano suho meso (prekajena rebra, šunka, šink, kranjska klobasa, slanina) in toliko vode, da sega za 3 prste nad sestavine. Zavremo in kuhamo.
3. Korenček in peteršiljevo korenino po želji narežemo na kockice, ki jih stresemo k ješprenju.
4. Por očistimo, narežemo na kolesca ali grobo sesekljam in stresemo k ješprenju.
5. Čebulo in česen olupimo, drobno sesekljam in ju prav tako stresemo k ješprenju. Vse skupaj začinimo s soljo in majaronom in pokrito počasi kuhljamo približno 60 minut, da se zmehča tudi ješprenj. Po potrebi po malem prilivamo vodo.
6. Peteršilj in luštrek osmukamo in drobno sesekljam.
7. Suho meso tik pred koncem kuhanja vzamemo iz lonca. Nato ga narežemo in položimo nazaj v lonec.
8. Kuhan fižol odcedimo in tik pred koncem kuhanja stresemo k ješprenju. Dodamo sveže mlet poper in sesekljana peteršilj in luštrek, premešamo in odstavimo.

Ljubljanski štrukelj

Sestavine:

listnato kvašeno testo

- 280 g bele moke
- 200 g masla
- 5 žlic sladke smetane
- 4 žlice mleka
- 2 rumenjaka
- 20 g kvasa
- 1,5 žlice sladkorja
- 1 žlica ruma
- 1/2 žličke soli

nadev

- marelična marmelada
- 100 g oranžata

drugo

- 1 jajce
- 2 žlici mandljevih lističev

Predpriprava

Kvasec: V skodelico nadrobimo kvas. Potresemo ga s sladkorjem, prelijemo s 4 žlicami mlačnega mleka, premešamo, pokrijemo in pustimo vzhajati 10 minut.

20 gramov masla pristavimo, stopimo, odstavimo in ohladimo do mlačnega.

Smetano pristavimo in segrejemo do mlačnega.

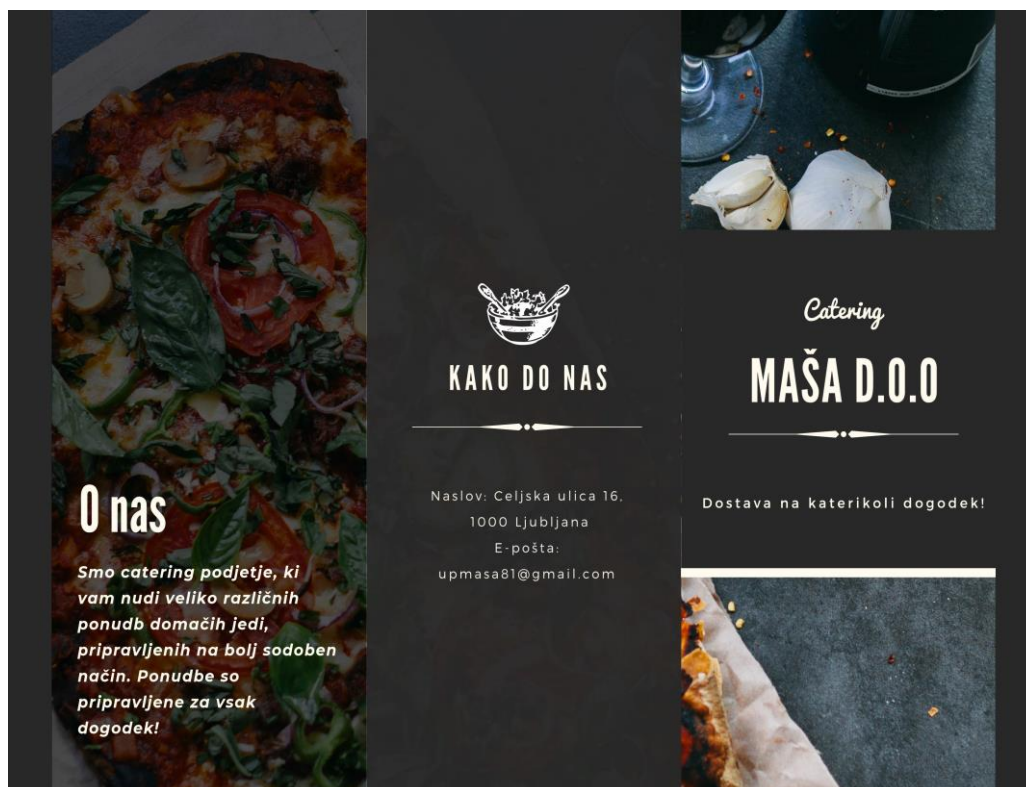
Priprava

Listnato kvašeno testo

1. Mlačni smetani primešamo rumenjaka, mlačno maslo, sladkor, rum in sol. Nazadnje dodamo kvasec, sestavine pa gladko razžvrkljamo.
2. V večjo skledo presejemo moko. Prilijemo ji pripravljeno smetanovo mešanico, potem pa vse skupaj vnetemo v gladko testo, ki se ločuje od sten posode. Pokrijemo ga s prtom in pri sobni temperaturi pustimo vzhajati dobrih 30 minut oziroma na dvojno količino.


3. Vzhajano testo na hladni, pomokani delovni površini razvaljamo v štirioglato, za nožev rob debelo ploščo, v katero tesno zavijemo preostalo maslo. Nikjer se ne smejo videti maslo ali zračni mehurčki.
4. Testo previdno potolčemo, da se sprime z maslom, potem pa ga počasi razvaljamo in raztegnemo v 15 do 20 centimetrov široko in nekoliko daljšo ploščo. Razvaljano testo zložimo po dolžini v tri gube in potem še v tri gube po širini (počez), da nastane štiriogлата plošča, ki jo pokrijemo s prtičem. Počiva naj 15 minut.
5. Spočito testo na hladni delovni površini znova razvaljamo, potolčemo in zložimo kakor prvič. Postopek s 15 minutnimi presledki ponovimo še trikrat; nazadnje testo pustimo počivati 30 minut.
6. Oranžat po potrebi grobo sesekljam.
7. Spočito testo razvaljamo, pa ne pretanko. Namažemo ga z marelično marmelado in potresemo z oranžatom. Testo narahlo zvijemo, zvitek pa položimo na pomaslen pekač. Pokrijemo ga s prtom in za 30 minut postavimo na toplo, da vzhaja.
8. Pečico segrejemo na 180 °C.
9. Jajce v skodelici blago razžvrkljamo, z njim premažemo vzhajan štrukelj, ki ga potresemo z mandljevimimi lističi in ga spečemo v segreti pečici.

Priloga 4: Promocijski letak



O nas

Smo catering podjetje, ki vam nudi veliko različnih ponudb domačih jedi, pripravljenih na bolj sodoben način. Ponudbe so pripravljene za vsak dogodek!


KAKO DO NAS

Naslov: Celjska ulica 16.
1000 Ljubljana
E-pošta:
upmasa81@gmail.com

Catering
MAŠA D.O.O

Dostava na katerikoli dogodek!

