

## Skulptura iz masla: Kranjska čebela na satju

Narava je bila vedno vir navdiha za ustvarjanje, še prav posebej pa zaradi svoje organiziranosti vzbujajo čudenje čebele. Za svoj motiv jih izbral tudi Štefan Rozman z Raven v Bohinju, po poklicu kuhar, ki je zaposlen v hotelu Jezero v Ribčevem Lazu v Bohinju. Poklic kuharja opravlja že sedem let, od leta 2015 pa je tudi čebelar začetnik. Na Ravnah v Bohinju čebelari z dvema čebeljima družinama v nakladnih LR-panjih, pri čemer mu pomaga mentor. Že več let tekmuje tudi na različnih kulinaričnih tekmovanjih po Sloveniji. Prejel je že veliko priznanj, vendar njegova motivacija niso priznanja, temveč želja in veselje do sodelovanja. V okviru Gostinsko turističnega zbora Slovenije 2016 v Radencih se je predstavil s skulpturo kranjske čebele na satju. Skulptura je izdelana iz masla oz. slaščičarske margarine. Satnica je izdelana iz 0,7 mm debele aluminijaste pločevine, jedro je iz stirodura, noge in tipalke pa so iz žice. Oblikovanje masla poteka z ročnim glajenjem,

pobiranjem in risanjem pri sobni temperaturi. Vir navdiha za skulpturo je bilo njegovo zanimanje za čebelarjenje in kuhanje. Tako je svoje delo združil s svojim hobijem. Skulptura ni narejena po sliki, temveč po njegovi umetniški viziji. V izdelavo skulpture je bil vložen velikanski napor, saj je nastajala kar 80 ur, a je bil ves trud poplačan s srebrnim priznanjem ocenjevalne komisije. Ista skulptura je kasneje na mednarodnem tekmovanju v kulinarični artistiki v Bosni, novembra 2016, osvojila tudi zlato priznanje. MB



Štefan Rozman, avtor skulpture Kranjska čebela na satju

Foto: MB

## Puranji zvitki s sirom, suhimi paradižniki in medom

Puranji zvitki bodo všeč vsakomur, ki ima rad nekoliko drugačne in intenzivne okuse. Zvitke lahko pripravite za vsakodnevno kosilo ali pa z njimi presenetite ob kaki posebni priložnosti, saj je kombinacija prekajeno-sladkega okusa pravo doživetje. Kot prilogo lahko postrežete različne pireje (iz muškatale buče s sirom maskarpone, iz korenčka ali klasičnega krompirjevega, ki mu lahko dodate nekoliko kozjega sira ali parmezana). Priprava zvitkov ni zahtevna, za pripravo jedi boste porabili približno 25 minut. Ob pripravi omake lahko kislo smetano zamenjate s smetano za kuhanje. Za izrazitejši okus zvitkov lahko mešanici sirov dodate še sir z močnejšim okusom, na primer trdi kozji sir.



Foto: Sara Metelko

### SESTAVINE

**Puranji zvitki:** 5 srednje velikih puranjih zrezkov, 80 g edamca ali drugega poltrdega ali trdega sira, 100 g prekajenega sira, pest suhih paradižnikov v oljčnem olju, pest sesekljanega govejega pršuta, 2 žlici kisle smetane, 2 čajni žlički gustina (jedilnega škroba), 1 jajce, 1 žlica lipovega medu in pol žlice cvetličnega medu, česen v prahu, poper.

**Omaka:** 7 žlic soka, v katerem se je peklo meso, 1,5 male kisle smetane, 1 žlica medu, pol čajne žličke česna v prahu, 1,5 dl jušne osnove, sol in poper po okusu.

### PRIPRAVA

**Priprava mase:** Jajce penasto stepemo ter mu dodamo dve žlici kisle smetane in dve žlički jedilnega škroba. Vse dobro premešamo, da dobimo gladko zmes. Nato zmesi dodamo drobno nariban sir in pršut ter drobno narezane suhe paradižnike. Na koncu dodamo med in dobro premešamo, da se vsi okusi dobro povežejo med seboj.

**Polnjenje:** Zrezke dobro potolčemo, tako da so ti čim tanjši, vendar še vedno kompaktni. Na eni strani jih začini s poprom in česnom v prahu ter jih obložimo s pripravljeno maso. Zrezke zvijemo kot rolado ter jih povežemo z vrvico ali zapremo z zobobrci. Zvitke premažemo z oljčnim

oljem, v katerem so bili namočeni suhi paradižniki. Solimo jih neposredno pred tem, preden jih damo peči. V naoljeni ponvi jih pečemo približno 15–20 minut, odvisno od debeline zvitkov, oz. toliko časa, da so zlatorjavo zapečeni.

**Priprava omake:** Sok, v katerem se je peklo meso, zmešamo s kislom smetano in vse skupaj vlijemo v jušno osnovo. Dodamo začimbe ter kuhamo do vretnja, nato pa temperaturo zmanjšamo ter dodamo med. Mešamo toliko časa, da se med raztopi.

Avtorica recepta: Sara Metelko

**Svoj recept pošljite na e-naslov:**  
[natasa.strukelj@czs.si](mailto:natasa.strukelj@czs.si)