

KULINARIČNI RAZVRAT –TEAM BUILDING, KI GA NE POZABIŠ

Klub gurmanov Skaručna



6-urno kulinarčno doživetje, kjer se kuha, okuša, uči in zabava.

To ni klasičen team building, temveč **kulinarični razvrat** – izkušnja, ki poveže ekipo skozi hrano, vino, smeh in pristno domače vzdušje.

1. DOBRODOŠLICA OB PRIHODU

Ob prihodu vas na šanku pričaka prava domača dobrodošlica (**na voljo ves čas dogodka**):

- **10+ vrst domačih žganjic** (orehovec, teranov liker, medica, malinovec, tropinovec, smrekovec, rožmarin z medom ...),
- za tiste brez alkohola pa **domači sokovi in limonade**: jabolčni, hruškov, grozdni, metin, bezgov,
- po želji tudi **sočenje svežih sokov**.

Gostje si **opasajo predpasnike**, Marko pa pozdravi skupino in razloži pravila hiše:

»Danes vas čaka pravi kulinarčni razvrat – kuhali boste, jedli, pili in se smejali kot že dolgo ne!«

◆◆ Žganja in domače pijače so na voljo ves čas dogodka.

2. HIŠNA PRAVILA IN UVAJALNO IZOBRAŽEVANJE O PIJAČI

Za ogrevanje sledi kratko, sproščeno izobraževanje o pijačah:

- kako se postreže vino in kateri kozarec izbrati,
- iz katerih pipc priteče katero vino,
- pomen temperature in postrežbe,
- kako delujejo **mineralne vode** pri mešanju pijač in zakaj dober špricer ni naključje.

Na voljo je **5 vin iz Markove vinske kleti** – 3 bela in 2 rdeča.

Vsak si natoči svojo pijačo, sledi prva zdravica in začetek kulinarčne pustolovščine.

3. PREDJEDI – “ŽELEZNI REPERTOAR”

Na mizi vas pričaka bogato obložena domača hladna miza, ki se zlahka raztegne na **30 vrst domačih predjedi**:

- domača **šunka z ražnja**, rezana pred gosti,
- **hren, kuhana jajčka, olive**,
- **maslo, skuta ali skutin namaz**,
- **do 3 leta zorjen sir**,
- **pašteta z zelenim poprom**,
- **domača žolca** z bučnim oljem in ptujskim lukom,
- **slana riba v marinadi**,
- **bakalar na belo, bakalar z tartufi, pikanten bakalar**,
- **topel kruh iz krušne peči, ocvrt kruh**,
- **prekajena zaseka, savinjski želodec**,
- **divjačinski salamin** (odvisno od sezone),
- in druge **sezonske domače dobrote**.

Vsaka jed ima svojo zgodbo, okus in dušo.

To je uvod v tisti pravi, pristni **kulinarični razvrat**.

4. MINI KULINARIČNO IZOBRAŽEVANJE

Po predjedeh sledi sproščeno izobraževanje o osnovah kulinarične umetnosti – poučno in zabavno hkrati:

- **Začimbe**: kdaj jih uporabiti, kako jih kombinirati in zakaj manj pomeni več.
- **Soli**: razlike med vrstami, pravilno soljenje in pomen časa.
- **Olja**: katera so zdrava, katera škodljiva, kako prepoznamo kakovostno olje.
- **Noži**: vrste nožev, pravilno držanje, rezanje, sekljanje in brušenje.

Udeleženci lahko postavljajo vprašanja, Marko pa nanje sproti odgovarja – kot v pravem kuharskem šovu.

Vmes se pogosto postreže **kava**, peče **kostanj** (v sezoni) ali pripravi **domače presenečenje** iz kuhinje.

5. SKUPNO KUHANJE – SRCE DOGODKA

Zdaj se začne prava akcija! Marko razdeli skupino po postajah.

Vsak dobi nalogo, vsak postane del ekipe.

Prva jed pride na mizo že po 30 minutah, nato pa vsakih **20–30 minut** sledi nova.

Možne kuharske postaje:

- **Testenine:** fuži, žlikrofi, rezanci, jušni rezanci (z različnimi omakami)
- **Školjke**
- **Ribe** (npr. prekajena ali pečena postrv iz krušne peči)
- **Črna sipina rižota**
- **Juhe:** ribje, mesne, zelenjavne, koprivna, prežganka
- **Račka s krompirjem** ali **piščanec po Ptujsko**
- **Ješprenjota,**
- **hobotnica s krompirjem**
- **Sladica:** jabolčni zavitek ali sezonsko presenečenje
- **Jed po vaši želji**

Vedno je na voljo tudi kak **poseben kos mesa ali drobovina** za tiste, ki si želijo izziva.

6. VINSKA KLET – ŠOLA VINA IN DEGUSTACIJA

Po približno treh urah se skupina odpravi v **Markovo vinsko klet**, kjer sledi edinstvena vinska šola z degustacijo.

Spoznate:

- kako nastane **vino, mošt, mlado in zrelo vino**,
- razliko med **peninami, penečimi in bisernimi vini**,
- **klasično in charmat metodo**,
- kaj so **oranžna vina** in **maceracije**,
- katera vina so primerna za **staranje**,
- pravilno **odpiranje steklenice** in **držanje kozarca**,
- kako vino **poslušamo, gledamo, vonjamo, okušamo**.

Vsako vino, o katerem govorimo, sproti tudi **pokušamo**.

Tako se teorija in praksa zlijeta v eno – pravo **vinsko doživetje**.

7. ZAKLJUČEK – DRUŽENJE IN SMEH

Po vinski šoli se skupina vrne v glavni prostor, kjer:

- pojedemo še preostale jedi,
- nazdravimo še zadnjič,
- in se prepustimo domačemu vzdušju, glasbi in smehu.

Dogodek traja približno **6 ur**,

vendar večina udeležencev **ne želi domov** – ker se pri nas čas ustavi.

To je tisti trenutek, ko vsak razume, zakaj temu pravimo **kulinarični razvrat**.

POVZETEK VKLJUČUJE:

- 10+ vrst domačih žganjic,
- domače sokove in limonade,
- predpasnike za vse udeležence,
- izobraževanje o vinih in pijačah,
- pokušino 5 vin,
- 10–30 vrst domačih predjedi,
- kulinarično mini-izobraževanje (začimbe, soli, olja, noži),
- skupinsko kuhanje več hodov,
- obisk vinske kleti z degustacijo,
- zaključek z druženjem in zabavo.

DODATNE MOŽNOSTI (po dogovoru):

- profesionalni fotograf ali snemanje dogodka,
- personalizirani predpasniki z imenom udeleženca in logotipom podjetja,
- darilni paketi (vino + domača kulinarična posebnost),
- razširjena vinska degustacija ali podaljšano druženje,
- nočitve v 7 sobah nad klubom.

REZERVACIJE IN INFORMACIJE

info@klubgurmanov.si

+386 51 666 566

Skaručna 1, 1217 Vodice, Slovenija

www.klubgurmanov.si