



**Chef Luka
Jezeršek na
izmenjavi**

Po kulinarčno nadgradnjo v Španijo

Eden izmed treh sodnikov v oddaji MasterChef, ki na male zaslone znova prihaja spomladi, Luka Jezeršek, je zelo zahteven žirant. Kako tudi ne, saj prihaja iz vrhunske kulinarčne družine. Kljub temu pa je zgovorni kuhar moral prestati številne preizkušnje, kot je bila tudi študentska izmenjava pred desetimi leti, od katere je odnesel več, kot je pričakoval.

V začetku januarja je program za mednarodno izmenjavo študentov Erasmus (pri nas pod okriljem CMEPIUS-a – Centra Republike Slovenije za mobilnost in evropske programe izobraževanja in usposabljanja) praznoval 30 let. Eden od ambasadorjev Erasmus pri nas je prav Luka Jezeršek. "Biti Erasmusov ambasador razumem kot poslanstvo prenašanja informacij in opogumljanja mladih, da se udeležijo mobilnosti v tujini. Gre za promocijo poguma za odkrivanje novih destinacij, turističnih znamenitosti, kultur, jezikov, gastronomskih značilnosti ter novih poznanstev in

prijateljstev. Naziva ne jemljem zgolj kot priznanje, temveč tudi kot odgovornost do mladih," je povedal Luka, ki je tudi sam leta 2007 prek Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem za šest dni odšel na izmenjavo v špansko Baskijo. Ta je poznana kot domovina odlične hrane. "V okviru tega programa smo izvedli sklop predavanj na partnerski šoli. Moja zadolžitev je bila izvesti šesturno predavanje na temo standardov v cateringu za oddelček kuhinje. Namen potovanja je bil učenje, opa-

Luka meni, da mladi morajo izkoristiti vse priložnosti mobilnosti saj je to zelo pomembno za njihov karierni in osebni razvoj.

zovanje, prenos znanja in iskanje novih stikov, ki bi mi lahko pomagali pri razumevanju njihove kulture in gastronomije. Želel sem si spoznati in videti čim več, saj na takšnih potovanjih človek vedno najde nekaj novega, nekaj, s čimer lahko ustvari novo storitev ali produkt," je zaupal Luka.

Štejejo malenkosti

O Španiji še danes pripoveduje z največjim navdušenjem. "Imel sem priložnost videti mesto Bilbao, elegantno letovišče

San Sebastian, obiskal sem družinsko kuharsko šolo Luis Irizar, jedel v restavraciji Martin Berasategui s tremi Michelinovimi zvezdicami, bil del Txoka (značilno baskijsko gastronomsko društvo, kjer ljudje skupaj kuhajo, eksperimentirajo in se družijo). Oglel sem si znameniti Guggenheimov muzej, deželo La Rioja, spoznaval zgodovino vina 'Dinastia Vivanco', obiskal vinske kleti Bodegas Puelles, obiskal kraj Elciego, obiskal edinstven hotel s ponudbo Wine Spa, obiskal šolo EIDE, kjer sem predaval tamkajšnjim študentom o turizmu, kulinariki in vinih Slovenije, ter imel priložnost obiskati največjo baskovsko gostinsko šolo Escuela Superior de Hosteleria Artxanda," se je razgovoril vrhunski gostinec in priznal, da ga vsaka izkušnja v tujini zaznamuje. "Vedno podrobno opazujem malenkosti, kot so priprava jedi, strežba, kakšno vino so ponudili in tudi kako so nekaj prodali. Gre za proces povezovanja tistega, kar sem videl v tujini, in prenosa v moj posel v Sloveniji," je še dodal. Sicer pa je tudi družinsko podjetje Jezeršek omogočilo izmenjavo študentu iz Portugalske, ki je prišel k njim na prakso. "Tisti, ki pride k nam na prakso, ima dejansko ponujen cel paket, od bivanja, prehrane do organiziranega dela. Pod mentorstvom se kali v smeri, ki ga zanima, prav tako pa mu omogočimo, da pripravi in pokaže svoje tradicionalne in najljubše jedi. Tako da se tudi mi kaj naučimo od njega," je za konec povedal Luka.

Barbara Majič



Vrhunski kuhar je v Španiji najbolj pogrešal svojo družino.



Loška mešanica

Za nami so prazniki in v januarju se moramo kar malce odpočiti od vseh decembrskih dobrot, ki so obremenjevale naš želodec. Luka je v tem obdobju zagovornik enolončnic, kot so jota, obara, loška mešanica, mineštra itd. "Mislim, da se velika večina vpraša, kaj lahko spremenim v prehrani v prvih dneh novega leta, in to se tudi sam sprašujem. Pazim, da jem malo manj kruha, testenin v obrokih. Nisem pa za drastične spremembe. Trenutno mi prija ena dobra jota. Že stari rek pravi, da zelje čreva 'spuca'," je v smehu povedal Luka.

SESTAVINE:

- 30 dag ješprenja
- 30 dag rjavega fižola
- 1 kg kisle repe in kislega zelja
- 10 dag masti
- 6 dag bele moke
- 20 dag čebule
- 2 stroka česna
- sol, mleti poper

PRIPRAVA:

Namočeni fižol skuhamo. Zelje in repo operemo s hladno vodo (če je prekisla) in ju skupaj z ješprenjem skuhamo. Posebej na masti prepražimo na lističe narezano čebulo, dodamo moko in jo svetlo rume-no prepražimo. Na koncu dodamo sesekljan česen, da zadiši, stresemo na napol odcejeno zelje in repo, premešamo ter dodamo odcejen kuhan fižol. Gostoto urejamo s fižolovo vodo ali vodo od zelja ali repe, solimo, popramo, dobro premešamo in ponudimo s klobasami ali mesom.

