



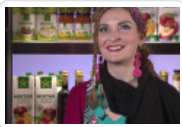
MasterChefovci delili recepte in uživali na soncu

Sladka Istra, največji mednarodni festival sladice v Sloveniji, je kot vsak konec septembra tudi letos, že desetič, napolnila koprskc ulice. Med vse, ki obožujejo sladko, pa so se pomešali tudi številni MasterChefovci.

M. A. | 01. oktober 2018, 09:05 | 0

Velikost pisave:

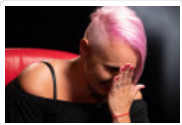
Sorodni članki



Posebne priložnosti
Takšne promocije za
vegetarijanstvo še
niste doživeli!



Posebne priložnosti
Slaščičarska
mojstrica razkriva
letošnje top sladice!



Posebne priložnosti
TBT: Jelena Vadjnal
- celotni pogovor



Domače
Hitra testeninska jed
po receptu Saša
Bertonclja



MasterChef Slovenija
Slavno MasterChef
sladico lahko zdaj
tudi poskusite!



MasterChef Slovenija
Hladna poletna jed
po receptu Alje
Viryent



Sladka Istra je letos že desetič napolnila osrednje koprskc trge. (Foto: Miro Majcen)



Sladka Istra je že zdavnaj prerasla svoje začetke, saj letos ljubiteljem sladkega na enem mestu na več kot 140 stojnicah ponuja vse, kar je povezano s svetom sladkega, poleg istrske kulinarike in tradicionalnih istrskih sladice pa lahko okusimo tudi številne znane sladice, kot je npr. gibanica, kar navdušuje tudi potnike potniških ladij, ki se ta konec tedna vsak dan množično zgrinjajo na koprskc ulice. Ob tem Andreja Čmaj Fakin iz Turistične organizacije Koper poudarja, da je bogat tudi spremljevalni program, v katerem pa pogosto zasledimo tudi znane obraze.



Sladka Istra je letos že desetič napolnila osrednje koprskc trge. (Foto: Miro Majcen)

Ena izmed njih je zagotovo Simone Michielen, ki je v Koper prišla z jasnim namenom: deliti ljubezen do kuhanja in hrane. Kot je povedala sama, meni, da je glavna skrivnost kuhanja in hrane v tem, da ljubezen do hrane

RECEPTI IZ HLADILNIKA

Iz sestavin v hladilniku poišči recept.

Poišči sestavino ...

Najdi recept



Like Page

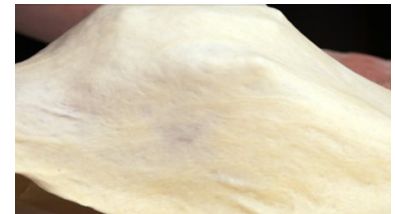
NA

Share

Be the first of your friends to like this

Okusno.je
10 minutes ago

Osnova vsakega dobrega domačega zavitka oziroma štrudlja.



OKUSNO.JE

Vlečeno testo za zavitek (štrudelj)

Osnova testa za sladke in slane zavite

E-novice

Prijavi se na e-novice in bodi na tekočem z aktualnimi novicami.

E-poštni naslov

Strinjam se s splošnimi pogoji.

Pošlji

TAGI

Zelenjava Piščančje meso

Smetana Maslo Čokolada Krompir

Začimbe Ribe Mlečni izdelki

Sir Sladkor Mesni izdelki Oreščki

Testenine Moka Sadje Testo

Svinjina Paradižnik Gobe Kruh Riž Čokolada

Jajca Govedina



Posebne prilžnosti
MasterChef Slovenija
2018 je Jaka
Mankoč!



MasterChef Slovenija
MasterChef:
Razkrivamo recept
finalne sladice!



MasterChef Slovenija
Alja (MasterChef):
'Zavedam se, da sem
daleč od povprečja'



MasterChef Slovenija
Gašper
(MasterChef): 'Naj si
vsak misli, kar si
hoče'

Izbrani recepti



Jabolčna rulada s
skutno polivko in
jabolčno kremo



Pečen brancin in
ješprenj z zelenjavo



Skutni raviol z
rdečim zeljem



Jabolko v rumu

deliš z drugimi, zato njeni recepti nikoli niso skrivnost. Ob svojih kreacijah, katerih glavna sestavina je bilo oljčno olje, je tako zapisala tudi recepte, da jih lahko obiskovalci fotografirajo in doma poskusijo narediti sami: 'Moji recepti niso nikoli skrivnost, ljudi želim spodbuditi, da kuhajo, saj če znaš kuhati, boljše ješ in boljše živiš.'

Simone (MasterChef): Zdaj kuha brez skrbi!

Simone trenutno ustanavlja tudi društvo, v okviru katerega bo v začetku novembra kar pri sebi doma nadaljevala deliti ljubezen do hrane: 'Ideja je ta, da za mojo mizo sedejo ljudje, ki se poprej niso spoznali. Lahko prideš v družbi enega prijatelja, drugi za omizjem pa so neznanci. A ker imamo vsi nekaj skupnega - ljubezen do dobre hrane - sem prepričana, da bomo do konca večera vsi dobili nove prijatelje.'



Simone ustanavlja društvo, s katerim bo v domači kuhinji delila ljubezen do hrane. (Foto: Matej Arh)

Pestro je tudi pri zmagovalcu 2. sezone, Darku Klemnu, ki je na začetku poletja na Primorskem že odprl gostilno Francijev vrt, ki pa pravzaprav ni gostilna, temveč prostor za piknike: 'Uradne otvoritve še sploh ni bilo, me pa močno preseneča, ker sem dobil klientelo, ki je sploh nisem pričakoval. To so petični gostje, kar me je zelo presenetilo, saj je vse okrog gostilne makadam, a očitno jih to ne moti.' Simpatični Štajerec, ki se je pred nekaj tedni svoje izkušnje v MasterChefu spominjal tudi v našem studiu #TBT, pa ravno začenja s prenovo še ene gostilne na Obali in upa, da bo prve goste sprejela že pred novim letom.

Pred 2 letoma zmagal v MasterChefu, takšen pa je danes!



Darko Klemen je na Sladki Istri na delavnicah kupal z otroki. (Foto: Miro Majcen)

Na Sladki Istri pa seveda ne manjka niti aktualni zmagovalec in domačin Jaka Mankoč. Kot je povedal, je na Sladko Istro prišel z namenom, da predstavi sebe in MasterChef, saj obiskovalcem ponuja sladice, s katerimi se je predstavil prav v MasterChefu: panno cotto in pa češnjo, ki je tokrat sicer v obliki kamna: 'Rad bi ljudem pokazal, da lahko sladice, ki so jih gledali po televiziji, tudi poskusijo.'

Jaka Mankoč: 'Rad bi moderniziral stare slovenske jedi'

Jaka je sicer poletje preživel delovno, trenutno je razpet med cateringi in restavracijami, razmišlja pa o redni službi v eni izmed restavracij, a ga privlači tudi tujina: 'Zelo rad bi se še naprej izobraževal. Vleče me v tujino, predvsem v italijansko Padovo in španski San Sebastian, a so čakalne vrste kar dolge, zato ni še nič potrjeno.' Letošnji zmagovalec, ki se je na MasterChef prijavil že lani, se svojih začetkov kljub prvotni oviri spominja z nasmehom: 'Prvič sem bil še totalen otrok, raztreseno sem skakal okrog in hotel sem pokazati vse, kar znam, naslednje leto pa sem pristopil bolj profesionalno in resno. Še vedno pa s svojo norostjo, seveda. Glavno je, da sem vztrajal, da se nisem predal.'

Tako izgleda MasterChef casting!



Jaka se na Sladki Istri predstavlja s finalno sladico v malce drugačni obliki. (Foto: Miro Majcen)

Predati pa se ne namerava niti lanska zmagovalka Sara Rutar, ki pravi, da ob obilici dela včasih pozabi, kako ji je ime, upa pa, da bo dopust dočakala januarja. Trenutno se posveča predvsem kulinaricnim festivalom, kjer se predstavlja z jedmi, ki jih naredi po svoje: 'Ravno pred kratkim sem za festival kranjske klobase pripravila moderno verzijo te jedi. Vprašala sem se, kako bi izgledala klobasa, ki ni niti kuhani ali pečena, in uspelo mi je. Na Sladki Istri pa se predstavljam s sladicami brez sladkorja, ki so moja velika strast.'

Sara (Masterchef): Alja se mi zdi zelo dominantna!

Prijavite se na peto sezono priljubljene oddaje Masterchef

Studio se še ni ohladil, lonci so še vroči, pa že potekajo prijave za novo sezono najbolj kuharskega šova pri nas. Vsi tisti, čigar strast je kuhanje in vse kar pride zraven, imate sedaj priložnost, da pokažete svoj talent in ljubezen do spodbujanja borbončic. Prijavite se lahko [TUKAJ >>](#)



Sara upa, da bo počivala januarja. (Foto: Matej Arh)