

Kulinarična akademija s Tomažem Bratovžem in Wolt Marketom

Domača klasika, kjer odločajo kakovost sestavin in navade potrošnikov

Vonj po čebuli in počasi zapečenem krompirju je napolnil prostor restavracije JB, kjer je chef Tomaž Bratovž v sodelovanju z Wolt Marketom pripravil prvo Kulinarično akademijo. Posvetil jo je eni najbolj prepoznavnih slovenskih jedi - praženemu krompirju. Preprosta, a zahtevna klasika je tako postala izhodišče za razmislek o pomenu skrbno izbranih in kakovostnih sestavin, njihovi dostopnosti s pomočjo enega klika ter spoštovanju postopka priprave.

Do pravega okusa ni bližnjic

Pražen krompir je v slovenski kuhinji skoraj samoumeven, a prav njegova navidezna preprostost razkrije, kako tesno sta povezana kakovost surovin in končni rezultat. **Chef Tomaž Bratovž** poudarja, da te jedi ne želi reinterpretirati ali posodabljati, temveč jo ohraniti v njeni najboljši in najbolj izčiščeni obliki. *»Pražen krompir je sam po sebi popolna jed. Če so sestavine prave in če mu namenimo dovolj časa, ni treba dodajati ničesar. Najpogostejša napaka je, da krompir ni dovolj popražen, saj se ljudje prehitro ustavijo. Če ne vztrajamo dovolj dolgo, krompir ne razvije svoje polne arome in ostane nedokončan,«* pravi.

Ob tem poudarja, da morajo biti krompir, čebula in maščoba najvišje kakovosti, saj se to v končnem okusu takoj prepozna. Prav ta poudarek na osnovah, izbiri surovin in spoštovanju postopka pa odpira širšo razpravo o tem, kako se tudi pri vsakdanjih nakupih vse bolj vračamo k preverjenemu in kakovostnemu.



Slovenski kupci iščejo lokalno in preverjeno

Wolt Market, ki je v Sloveniji prisoten od leta 2022, je najprej veljal predvsem za priročno rešitev za nujne, hitre in dopolnilne nakupe. Z razvojem ponudbe in spremembami nakupovalnih navad pa se njegova vloga postopno širi. Uporabniki ga vse pogosteje vključujejo v tedenske in mesečne nakupovalne načrte, saj želijo na enem mestu dobiti celovito storitev. Tako bodo marca svojo ponudbo dodatno nadgradili in razširili s 532 novimi izdelki, pri tem pa v ospredje postavili izdelke iz dveh kategorij, in sicer izdelke lokalnega porekla ter specializirane premium izdelke domačin in tujih proizvajalcev.

Kot pojasnjuje **Kaja Koblar, direktorica Wolt Marketa**, želijo sodelovati z dobavitelji, ki izstopajo po svoji kakovosti in unikatnosti. Takšna usmeritev po njenih besedah ni le trenutni trend, temveč odgovor na pričakovanja kupcev, ki se pri vsakdanjih nakupih vse pogosteje odločajo za preverjene proizvajalce. Ob tem dodaja: *»Majhnim lokalnim dobaviteljem, ki jih vključimo v Wolt Market, omogočimo večjo prepoznavnost in stabilnejšo prodajno pot, obenem pa izdelke, za katere sicer stojimo v vrsti na sobotnih lokalnih tržnicah, kupcem približamo tako, da so jim na voljo vsak dan v tednu.«*

V njihovi novi ponudbi je tako vse več izdelkov slovenskih kmetij in sirarn, med drugim kmetije Bogataj, Pustotnik, Mesarstva Čadež in kmetije Globočnik, pa tudi izdelkov specializiranih ponudnikov, kot sta kava Escobar, tartufi Zigante, oljarna Kocbek in kozmetika ANSY. Wolt Market se tako vse bolj uveljavlja kot spletni supermarket s široko ponudbo lokalnih in kakovostnih izdelkov po dostopnejših cenah.



Pražen krompir po receptu Tomaža Bratovža

Eden od primerov takšnega povezovanja kakovostnih sestavin in njihove dostopnosti je tudi sodelovanje s Tomažem Bratovžem. Med 2. in 22. marcem bo pražen krompir iz restavracije JB v času kosila na voljo tudi prek aplikacije Wolt v posebni ponudbi "Tenstan krompir za dva". Tisti, ki raje kuhajo doma, lahko z enim klikom na Wolt Marketu naročijo sestavine in poustvarijo recept, predstavljen na Kulinarični akademiji. Sicer bodo del izkupička od vsake prodane jedi namenili Inštitutu Zlata Pentljica.



Sestavine za dve osebi:

- 4 stari krompirji
- 1 rjava čebula
- 1 žlica svinjske masti
- 1 žlica masla
- sol
- poper
- po želji peteršilj

Priprava:

Pražen krompir za dve osebi pripraviš iz štirih srednje velikih starih krompirjev, ene večje rjave čebule, žlice masla in žlice svinjske masti, soli, popra in po želji malo sesekljanega peteršilja. Krompir najprej skuhaš v olupku v slani vodi, približno 20 do 25 minut, da ostane še rahlo čvrst. Najbolje je, da ga skuhaš vnaprej in pustiš, da se popolnoma ohladi, saj se bo tako lepše zapekel. Ohlajen krompir olupiš in narežeš na rezine ali večje kose.

Na ponvi segreješ svinjsko mast in maslo ter na srednjem ognju počasi pražiš drobno sesekljano čebulo, da postane zlato rjava in sladkasta. Nato dodaš krompir in nekoliko

povečaš ogenj. Pomembno je, da krompirja ne mešaš preveč, ampak ga pustiš pri miru, da na spodnji strani dobi lepo zapečeno skorjico. Med peko ga rahlo obračaš, da se enakomerno zapeče. Na koncu ga po okusu soliš. Rezultat je klasičen pražen krompir z lepo zlato barvo, hrustljivo skorjico in bogatim, domačim okusom.

Nekaj dodatnih namigov:

- Dovolj, da se skorjica konkretno zapeče.
- Uporabljaljaj svinjsko mast, tekočino iz obdelanega mesa, če ni nič od naštetega na voljo, lahko tudi govejo kocko zmešaš z nekaj vode.
- Za pogrevanje uporabljamo, kar je pri roki. Lepota praženega krompirja je to, da je odličen, tudi ko počaka in se ponovno pogreva.



O Wolt

O podjetju Wolt

Wolt je tehnološko podjetje s sedežem v Helsinkih, katerega poslanstvo je prinašati preprostost in priložnosti za gospodarsko rast številnim lokalnim skupnostim po svetu. Dostavna platforma Wolt s pomočjo partnerskih dostavnih partnerjev povezuje uporabnike, ki potrebujejo dostavo hrane, živil ter drugih izdelkov in storitev, s partnerji, torej lokalnimi restavracijami in trgovinami, ki na ta način povečujejo svojo prodajo. Podjetje Wolt je bilo ustanovljeno leta 2014, leta 2022 pa je postalo del podjetja DoorDash, leta 2025 je podjetje DoorDash zaključilo prevzem podjetja Deliveroo. Danes je Wolt del družine DoorDash, ki posluje v več kot 30 državah. Wolt v Sloveniji deluje od septembra 2019 in je prisoten v 24 mestih. Več informacij na naslednji povezavi: <https://wolt.com>

Kontaktne podatki

Maja Bađin Georgijević
Head of Communications
Central Europe Region
maja.badjin.georgijevic@wolt.com

Kopiraj povezavo

<https://press.wolt.com/sl-SI/262500-kulinaricna-akademija-s-tomazem-bratovzem-in-wolt-marketom/>