

## **Kuhar škrat Bolfenk**

Nekoč predavnimi časi je v objemu Pohorja živel škrat Bolfenk, ki je bil velik gurman tistega časa. Za njegovo kuho je skrbel njegov kuhar Olbič, kateri je nekega dne brez besed odšel in za sabo pustil samo svojo kuharsko knjigo, katera je vsebovala le tradicionalne štajerske jedi. Po številnih neuspešnih poskusih kuhanja in po dveh tednih stradanja se je Bolfenk odločil, da se odpravi k svoji babici za pravi kuharski nasvet. Babica mu je na pomoč lahko priskočila samo z dvema sestavinama, ki ju je v tistem trenutku imela doma, to sta bila krompir in koruzna moka. S tema dvema sestavinama ga je prepustila samega sebi, vendar on ni niti malo vedel, kaj naj naredi. Celotno pot do doma je tuhtal kaj bi lahko naredil, saj vse kar je vedel v kuhinji narediti, je bilo to, da si je zavrel vodo. Do doma ni dobil nobene ideje, zato se je odločil, da vse skupaj da v lonec z vodo in na štedilnik. Celotno kuhanje je zelo nazorno spremljal, vmes zmes v loncu premešal in poleg upal, da mu končno uspe narediti nekaj užitnega. Vse skupaj je počasi kuhal dve uri, potem pa zmes še enkrat dobro premešal ter poskusil. Bolfenk si je po več neuspešnih poskusih in po dvotedenskem stradanju, prvič v življenju skuhal nekaj zelo okusnega. Jed mu je bila tako dobra in nanjo je bil tako ponosen, da se je odločil, da jo mora obvezno dodati v Olbičevo kuharsko knjigo. Nekaj časa je razmišljal kako bi jo poimenoval, potem pa se je odločil za ime svojega bivšega kuharja, Olbič. Čez slab mesec dni so v centru Maribora prirejali prvo kuharsko tekmovanje. Ta informacija je prišla tudi do Bolfenka, kateri je bil nad Olbičem še vedno tako navdušen, da se je odločil, da se bo na tekmovanje prijavil tudi sam in svojo prvo jed razširil med ljudi. Življenje bi bilo preveč popolno, če nas ne bi spremljali problemi. Tako je majhen problem doletel tudi Bolfenka. Ta problem je bil pa v tem, da je krožnik za tekmovanje moral vsebovati tudi mesni izdelek, katerega pa Bolfenk ni vedel pripraviti.

Na pomoč je takoj poklical soseda Boštjana, ki je imel doma veliko kmetijo in je bil svojemu prijatelju takoj pripravljen pomagati. Nekaj časa sta tuhtala, potem pa sta skupaj prišla do ideje, da bi lahko dodala meso divjega prašiča, saj ga ima Boštjan, ki je tudi lovec na Pohorju, veliko na razpolago. Naslednji dan sta takoj začela s pripravo krožnika. Boštjan je meso lepo začinil in ga počasi pokuhal in opekel, Bolfenk pa je ta čas skuhal olbič. Vsak je svojo jed serviral na krožnik, katerega sta dopolnila z lokalno zelenjavo, potem pa sta krožnik odnesla v center Maribora, na ocenjevanje za sprejem na tekmovanje. Ocenjevalci so bili nad izgledom krožnika in nad okusi zelo navdušeni, zato sta bila sprejeta. Na tekmovanju sta tekmovali proti vrhunskim kuharjem, kateri znajo skuhat najodličnejše jedi, ne kot Bolfenk, ki pozna samo eno, vendar sta se kljub temu zelo dobro odrezala in poleg tega tudi zelo zabavala. Rezultate tekmovanja bosta dobila po pošti, čez slab teden, ko bo komisija zbrala vse ocenjevalne liste in seštela točke, sta pa že s samo udeležbo na tekmovanju dosegla svoj cilj in jed olbič z divjim prašičem ponesla v svet.