



DOBRODELNI ŽAR MOJSTRI

Občina Trzin ima Antonovega žar mojstra!

Minuli petek je Mesar Anton v Kamniku organiziral Antonov žar izziv, v katerem so se pomerili župani sosednjih občin skupaj s kuharskimi pomočnicami, znanimi Slovenkami. Naziv »Antonov žar mojster« je domov odnesel Peter Ložar, župan občine Trzin, kateremu je pomagala bloggerka Tamara Fortuna, z dogodkom pa so tudi razveselili pomoči potrebne iz lokalnega okolja.



Nives Orešnik, Dean Kokot, predstavnik podjetja Meso Kamnik, Alja Perne, župan Matej Slapar, Tamara Fortuna, župan Peter Ložar, Jasna Vale, župan Slavko Poglajen, Eva Boto, župan Franc Jerič.



Antonove čevapčiče, klobase, odščipance, roastbeefe in ostale mesne dobrote, ki bodo letošnje poletje del vsakega domačega piknika, so v petek preizkusili župani **Matej Slapar**, občina Kamnik, **Stanislav Poglajen**, Občina Komende, **Peter Ložar**, Občina Trzin, **Franc Jerič**, Občina Mengeš, **Toni Dragar** iz občine Domžale, pa se dogodka žal ni mogel udeležiti in ga je zamenjal predstavnik podjetja Meso Kamnik. Na vročih žarih Rosmarino so pripravili vsak svoj žar krožnik. Pri izboru mesnih izdelkov iz široke Antonove ponudbe, rezanju zelenjave, začinjanju in postavitvah na krožnikih pa so jim pomagale znane Slovenke, pevka **Eva Boto**, Miss Slovenije 2012 in osebna trenerka **Nives Orešnik**, blogerka **Alja Perne**, influencerka in uspešna managerka **Jasna Vale** ter kuharica in blogerka **Tamara Fortuna**.



Tamara Fortuna, blogerka, Peter Ložar, župan občine Trzin, Miha Rozman, direktor podjetja Meso Kamnik in pomočnica zmagovalnega para Maja Murn iz podjetja Meso Kamnik.



Zmagovalec, župan občine Trzin in njegova pomočnica, sta kot kraljico svojega žar krožnika izpostavila lhanskega brancina, ki je bil po besedah žirije ravno prav pečen, zraven pa sta dodala sezonsko dekoracijo in s tem navdušila člane strokovne žirije.



Krožnike so ocenjevali komik in radijec **Tadej Bricelj**, tekmovalec letošnje oddaje Masterchef Slovenija **Klemen Orter** in **Zdenka Pavli**, univezitetni diplomirani tehnolog živilske tehnologije iz Mesa Kamnik.



Da »grillanje« Antonovih žar mojstrov ni bilo le slastno, ampak tudi zdravo, je specializiran strokovnjak za prehrano iz podjetja **dr. Feelgood, Mario Sambolec**, z navzočimi delil nekaj uporabnih nasvetov. Za odlično vzdušje pod kamniškimi planinami pa je skrbel komik in v prvi vrsti strastni mesojedec **Gašper Bergant**.



Tamara Fortuna, bloggerka, Gašper Bergant, voditelj in komik ter Linda Hubat, vodja marketinga Meso Kamnik

V domačem vzdušju Gostilne Repnik, ki je skrbela, da so bili siti tudi gostje, je bilo na vsakem koraku čutiti lokalno povezanost. Za ambient so poskrbeli Vrtni center Gašperlin, vrtno pohištvo Gaf in Pritent iz Trzina, za nepogrešljive dodatke Antonovim krožnikom pa kamniška Natureta z omakami in prilogami za žar, pekarna Pečjak in Zavod Grunt, ki zaposluje invalide na zaščitениh delovnih mestih in je predstavil svoje sire. Da je hrana lažje stekla po grlu, je skrbel lokalni mikropivovar Maister. Na koncu, ko so si zbrani želeli le še nekaj sladkega, pa jih je razveselila mengeška Slaščičarna Flere.

Organizatorji in sodelujoči niso pozabili na dobrodelnost

Ne le lokalni partnerji, župani in kakovostno slovensko meso, ob organizaciji dogodka so pomislili tudi na pomoči potrebne iz petih sodelujočih občin. Tako so pomoči potrebnim družinam in lokalnim socialnim institucijam donirali žare Rosmarino z opremo. V vsako občino je šel tudi žar paket, ki so ga dopolnili Grunt



ter Eta Kamnik. Podjetje Meso Kamnik pa v vsako občino pošilja večjo količino bonov za mesne izdelke. Dobrodelnosti so se pridružili tudi sodelujoči znani Slovenci.

Premierno okušanje žar izdelkov brez E-jev

Na dogodku nas je Mesar Anton iz Kamnika razvajal z dvema novima izdelkoma brez E-jev: mariniranim svinjskim filejem in Antonovimi čevapčiči, oba že nagrajena z Zlato AGRA medaljo 2019.



[LINK DO FOTOGRAFIJ VISOKE RESOLUCIJE \(klik za prenos\)](#)

Avtor fotografij: Nejc Pernek / zigaintihar.com