

# Nagradna igra BonVivan je zaključena

**S 15. majem smo zaključili nagradno igro BonVivan. Prevladovali so sodelujoči, ki niso sodelovali z nakupom. Prejeli smo recepte, mnenja in fotografije. Med vsemi prispevki je komisija izbrala pet najboljših in med temi zmagovalca. Avtorji prispevkov v ožjem izboru bodo nagrajeni z darilnim paketom Mlinotestovih izdelkov, zmagovalec pa bo nagrajen z vikend paketom v počitniških kapacitetah podjetja Mlinotest (Terme Olimje ali Čatež).**

V nadaljevanju objavljamo prispevke v ožjem izboru.

## Zmagovalni prispevek:

V času prebujajoče pomladi se z družino odpravimo večkrat na piknik, ali pa enostavno povabimo prijatelje domov na prigrizek. Ob dobri družbi se prileže tudi nekaj dobrega za pod zob in tu uporabim štručko BonVivan. Štručko prerežem, namažem z maslom, dodam malce peteršilja, česna in jo spečem. Otroci obožujejo obložene kruhke BonVivan, s poli salamo, sirčkom, ali pa samo namazano s sirnim namazom. Naš ata pa najbolj uživa ob večeru, ko mu dobre volje ob kozarcu terana postrežem kakšen košček pršuta na kruhku BonVivan. Tudi naša Kaja ni od muh in vedno zahteva »daj mami uno ta dobro štručko«. Idej in pohval o dobrem kruhu BonVivan ne zmanjka. Ostanite še naprej takooooo dobri!

**Nada Šimunič (Kamnik)**

## Prispevki v ožjem izboru

BonVivan za zajtrk v dober dan!

Če boste BonVivan izbrali,  
ne boste obžalovali.

Užitek je poln svežine, slastna radost,  
ki ne mine.

**Januša Dežman (Ribno)**

Recept za Češplocv iz Prešernove Vrbe je zelo stara domača sladica, a **Jelka Koselj (Vrba)** jo pripravlja s kruhom

BonVivan. Češplocv je pripravljala stara mama pred več kot 100 leti, takrat ko so bile zrele slive. Sladkorja ni dodajala, ker ga ni bilo dosti, kasneje pa je mama v recept dodala tudi sladkor.

Potrebujemo sveže, izkoščičene in razpolovljene slive, bel kruh BonVivan ali domač bel kruh, sladkor po želji in okusu, par nageljnovih žbic in skorjico cimeta po želji. Kruh BonVivan zrežemo na manjše rezine in naložimo v večjo skledo. Slive - poljubno količino skuhamo v zelo malo vode, sladkamo, dodamo nageljnove žbice in cimet. Še vroče prelijemo po kruhu. Ohladimo. Hladno sladico naložimo v skledice, tako da zajemamo navpično - kruh in slive.

Recept za »pohane šnite« je poslala **Helena Frelih (Železniki)**. Za štiri osebe potrebujemo 4 jajca, 8 rezin kruha BonVivan, sladkor po želji. Jajca v skledi stepemo. Rezine kruha pomakamo v jajca in jih na vročem olju ocvremo. Po želji jih potresemo s sladkorjem.



Fotografija: Slana

**Teja Slana (Puconci)**

Vsem sodelujočim se zahvaljujemo za sodelovanje in upamo, da bodo tudi v bodoče zvesti potrošniki in kupci odličnega kruha BonVivan.