

SUPETAR, BRAČ

CLAI i MALVAZIJA sv. Jakov, te ROXANICH i TERAN RÈ!



EUROPEAN FEDERATION OF
BIOTECHNOLOGY



Priredio MARTIN KLETARIĆ

NA VEĆ TRADICIJSKOM VREDNOVANJU VINA U SKLOPU DOKTORSKIH I POST-DOKTORSKIH TEČAJEVA ZA BIOTEHNOLOGE U ORGANIZACIJI SEKCIJE ZA BIOKEMIJSKO INŽENJERSTVO EUROPSKE FEDERACIJE ZA BIOTEHNOLOGIJU, POBIJEDILE KAPLJICE RAĐENE NE LABORATORIJSKOM, NEGO ONOM NAJUJVERLJIVIJOM TEHNOLOGIJOM – MAKSIMALNO MOGUĆE PRIRODNOM!


Pod pokroviteljstvom Europske federacije za biotehnologiju (The European Federation of Biotechnology - EFB), krovna tijela Europske Unije za znanstveno praćenje bio-aktivnosti u sklopu kojih se nalaze i fermentacijske tehnologije a između njih je i tehnologija fermentacije vina, te u organizaciji

Sekcije EFB-a za biokemijsko inženjerstvo, svake dvije godine, od kraja osamdesetih naovamo, održavaju se, u tijeku sedam dana, doktorski i post-doktorski tečajevi gdje predavanja drži nekih 18 istaknutih stručnjaka s područja biotehnologije iz niza europskih zemalja, primjerice Njemačke,

zatim Velike Britanije, Nizozemske, Švedske, Danske, Švicarske, Slovenije, a gdje se u ulozu polaznika tečajeva pojavi do sedamdesetak kandidata za titulu iz raznih krajeva svijeta. Zahvaljujući prof. dr. **Marinu Beroviču** s Ljubljanskog sveučilišta, kao predsjedniku Organizacijskog odbora i glavnom operativcu u organizacijskom timu, a koji je po ocu, inače, Dalmatinac (Šibenčanin), održavanje toga znanstvenog skupa, nakon Venecije i Stockholma, skrenuto na našu jadransku obalu, konkretno u Supetar na Braču, i tu se, moglo bi se reći, i ukorijenilo.

Nakon znanstvenog i radnoga dijela, preko dana, uvečer su različita društvena događanja, a, s obzirom da se mnogo polaže na širenje vinske kulture i promociju kvalitetne plemenite kapljice, vinorodnih krajeva i ponajboljih proizvođača, priređuje se i ocjenjivanje vina, kojemu prethode predavanja o procesnoj tehnologiji i o umjetnosti degustacije.

Obično se na kušanje ponudi po deset bijelih i po deset crnih vina iz neke, odnosno nekih za tu prigodu izabranih vinorodnih regija, pa i država. Nastoji se da vina budu od sorte ili sorata koje su autohtone, odnosno udomaćene u nekome kraju, te značajne za njega. Ako su vina iz više regija, gleda se na to da svaka bude zastupljena s jednakim brojem uzoraka bijelih i crnih vina. Uzorke ocjenjuju službena komisija od osam članova - sve profesora,



EUROPEAN FEDERATION OF
BIOTECHNOLOGY


European Section on Biochemical Engineering Science
EFB BIOPROCESS ENGINEERING MASTER COURSE

International Wine Tasting Jury

Prof. Dr. Marin Berovic, University of Ljubljana, Slovenia
Prof. Dr. Sven-Olof Enfors, Royal Institute of Technology, Sweden
Prof. Dr. John Villadsen, Technical University of Denmark,
Prof. Dr. Matthias Reuss, Stuttgart University, Germany
Prof. Dr. Alvin Nienow, University of Birmingham, United Kingdom
Prof. Dr. Bernhard Somleitner, Technicum, Winthertur, Switzerland
Dr. Henk Noorman, DSM Anti-Infectives, Delft, The Netherlands
Prof. Dr. Chris Hewitt, Loughborough University, United Kingdom
Prof. Dr. Andreas Lubbert, Martin Luther University Halle Wittenberg, Germany
under the presidency of
Mr. Zeljko Suhadolnik, Svijet u Casi wine magazine, Zagreb, Croatia


CONFERS

GRAND PRIX GOLD MEDAL



Giorgio Clai
for the wine
Malvazija sv. Jakov 2008

Supetar, Island of Brač, Croatia
September, the 20th, 2010



EUROPEAN FEDERATION OF
BIOTECHNOLOGY


European Section on Biochemical Engineering Science
EFB BIOPROCESS ENGINEERING MASTER COURSE

International Wine Tasting Jury

Prof. Dr. Marin Berovic, University of Ljubljana, Slovenia
Prof. Dr. Sven-Olof Enfors, Royal Institute of Technology, Sweden
Prof. Dr. John Villadsen, Technical University of Denmark,
Prof. Dr. Matthias Reuss, Stuttgart University, Germany
Prof. Dr. Alvin Nienow, University of Birmingham, United Kingdom
Prof. Dr. Bernhard Somleitner, Technicum, Winthertur, Switzerland
Dr. Henk Noorman, DSM Anti-Infectives, Delft, The Netherlands
Prof. Dr. Chris Hewitt, Loughborough University, United Kingdom
Prof. Dr. Andreas Lubbert, Martin Luther University Halle Wittenberg, Germany
under the presidency of
Mr. Zeljko Suhadolnik, Svijet u Casi wine magazine, Zagreb, Croatia

CONFERS

GRAND PRIX GOLD MEDAL



Mladen Rožanić
for the wine
Teran Rè 2006

Supetar, Island of Brač, Croatia
September, the 20th, 2010

Šampioni ovogodišnjeg ocjenjivanja biotehnologa u Supetru na Braču su Giorgio Clai, s Malvazijom 2008 sv. Jakov, te Mladen Rožanić Roxanich, s Teranom 2006 Rè. Ovakvo izgledaju diplome

među kojima je dakako i prof. dr. Berovič, i s predsjednikom, kao devetim članom, te, kao druga grupa, svi doktorandi. Komisija za ocjenu vina sastavljena od univerzitetskih profesora EU gotovo da se ne mijenja još od 1992. godine. Ove godine kao članovi žirija bili su profesori doktori Marin Berovič, Slovenija, **Alvin Nienow** i **Chris Hewitt**, Velika Britanija, **Sven-Olaf Enfors**, Švedska, **John Villadsen**, Danska, **Mathias Reuss** i **Andreas Lubbert**, Njemačka, i **Henk Noorman**, Nizozemska, a predsjednik službenog žirija bio je **Željko Suhadolnik**, glavni urednik revije **Svijet u čaši**, koji je prije ocjenjivanja sudionicima prezentirao aktualnu vinsku Hrvatsku a poslije ocjenjivanja održao završno slovo kao rezime degustacije.

Radi se tako da se ocjene službene komisije za svaki uzorak odmah, uz pomoć kompjutera, pokažu na ekranu, vidljivo je svima u dvorani kako je ocjenjivao svaki član žirija i koji je krajnji ishod za svaki uzorak. Na temelju broja bodova dobivenih od službene komisije profesora proglašavaju se pobjednik u kategoriji bijelih i pobjednik u kategoriji crnih vina, te osvajači zlatnih trofeja. Odličje u obliku oveće medalje predviđeno je samo za šampione, ali, uz prvake, javno se spomenu i druga vina koja su osvojila najmanje 88/100 bodova, što je ovdje prag za zlatnu medalju. Na temelju pak ocjenjivanja doktoranada, koji su ovdje nazvani *ocjenjivačkim žirijem publike*, obznanjaju se vina koja su se najviše dopala tzv. *širem krugu*.

Protagonisti: Istra i Dalmacija

Ove godine vrednovana su vina iz Istre i Dalmacije, po pet bijelih i po pet crnih iz svake regije. Kušala su se sljedeća bijela vina: Pošip 2008 - **Plenković**, Pošip 2008 Marko Polo - **PZ Čara**, Lučica 2007 - **Bibich**, Pošip 2008 - **Korta Katarina**, Pošip 2008 - **Grgić**, Malvazija 2009 Kabola - **Markežić**, Malvazija 2008 riserva Bomarchese - **Degrassi**, Malvazija 2008 sv. Jakov - Clai, Rustica 2008 - **Bibich**, Malvazija 2007 Antika - **Roxanich**. **Najvišu ocjenu dobila je Malvazija sv. Jakov od Claia** (88,7/100), slijede (Pošip 2008 - **Grgić** (88,2), pa Pošip 2008 - **Korta Katarina** (88), Lučica 2007 - **Bibich** (88), Malvazija 2007 Antika - **Roxanich** (87,3), Malvazija 2009 Kabola - **Markežić** (87,0).

Od crnih bila su ova: Postup 2007 - **Istravino**, Plavac 2006 - **Korta Katarina**, Cabernet sauvignon 2007 Festigia - **Agrolaguna**, Teran 2007 - **Benvenuti**, Gran Teran 2007 - **Coronica**, Teran 2006 Rè - **Roxanich**,



Strukovni i službeni ocjenjivački sud sastavljen od osam europskih profesora biotehnologije i s glavnim urednikom revije *Svijet u čaši* kao predsjednikom. Prof. dr. Marin Berovič na slici je desno od Suhadolnika

Dajla Cuvée 2007 barrique - **Istravino**, Babić 2008 - **Vinoplod**, Babić 2008 Suha Punta - **Gracin**, Dingač 2007 - **Bura**, Zlatan plavac 2007 grand cru - **Plenković**. Službeni redosljed: **šampion je Teran 2006 Rè - Roxanich** (92,2/100), slijede **Dingač 2007 - Bura** (92), **Zlatan plavac 2007 Grand cru - Plenković** (91), Dajla Cuvée 2007 barrique - **Istravino** (90,7), Gran Teran 2007 - **Coronica** (89,8), Babić 2008 - **Vinoplod** (88), Babić 2008 Suha Punta - **Gracin** (87,2)...

Profesori-ocjenjivači koji, kako smo rekli, dolaze godinama kao predavači i mentori na ove tečajeve, bili su osobito zadovoljni vinima sada u Supetru, napomenuli su da su ovaj put i grupa bijelih i grupa crnih vina kakvoćom bile osjetno iznad bijelih i crnih vina ponuđenih na kušanje na nekoliko prethodnih ocjenjivanja.

Kao doktorandi na ovogodišnjem tečaju u Supetru okupila su se 62 kandidata iz 29 zemalja sa svih kontinenata. Oni su u ocjenama bili dosta niži od profesora, a kao najbolja vina izdvojili su od bijelih Grgičev Pošip 2008 i Pošip 2008 od Korta Katarine, Claijevu Malvaziju, ali i Kabolinu svježju Malvaziju 2009, a među crnima najviše ocjene dali su Teranu Rè 2006 od Roxanicha, Dingaču 2007 od Bure, Plenkovićevom Grand cru 2007, Plavcu 2006 od Korta Katarine i Babiću 2008 Suha punta od Gracina.

- Uglednim europskim profesorima i budućim doktorima iz sfere biotehnologije

zaista smo se s vinima dostojno predstavili. Ocjene su i kod bijelih i kod crnih vina bile vrlo visoke, što, dakako, godi. Zanimljivo je koliko su mnogo razumijevanja profesori imali i za ponešto drukčija vina od onih danas modernih, vina, i od bijelih kultivara, rađena uz duge maceracije s alkoholnom fermentacijom i uz dugo dozrijevanje u drvu. Šteta je međutim što unutar službene komisije nisu u dovoljnoj mjeri prepoznana dva crna vina tj. Teran 2007 od Benvenutija i Babić 2008 Suha punta od Gracina - komentirao je Željko Suhadolnik.

- Ovo međunarodno ocjenjivanje vina EFB BEC, na kojemu bude i određenih iznenađenja jer dogodi se da se mišljenje žirija ne poklopi uvijek s nacionalnim vinskim ikonama i favoritima, vrlo je vrijedno u smislu internacionalne promidžbe za hrvatsko vino, u smislu prikaza viđenja hrvatskoga vina očima stranaca koji su istovremeno stručnjaci i (dobri)



Uz projicirane rezultate na zid: razgovor nakon ocjenjivanja između profesora-članova žirija i predsjednika žirija Suhadolnika

potrošači, a možda bi se moglo zaključiti i ovo: iz prikazanih ocjena svakoga člana za svako vino na neki način iščitava se ne samo osobni stav nego i dijelom i mišljenje o tome kako bi dotična vina mogla proći u zemlji iz koje je ocjenjivač - rekao ze za **Svijet u čaši** prof. dr. Marin Berovič. 🍷

ZNAČAJNI ADUTI RURALNOG PROSTORA!

Priredila ALMA RADOŠ • Snimio MARKO ČOLIĆ

POTICANJEM PROIZVODNIH I USLUŽNIH AKTIVNOSTI TE TURIZMA NA SELU STVARAJU SE DOBRI IZGLEDI ZA REVITALIZACIJU I TIH SREDINA, ZA PROMOCIJU HRVATSKE KAO **CJELOVITE** TURISTIČKE DESTINACIJE, TE ZA OPĆI NAPREDAK ZASAD GOSPODARSKI SLABIJE RAZVIJENIH PODRUČJA. UPRAVO JE TOME CILJU SVOJ DOPRINOS HTIO DATI NEDAVNO U ZADRU ODRŽANI OSMI MEĐUNARODNI, DOSAD U NAS NAJVEĆI, PRIKAZ PROIZVODA I USLUGA ŠTO NASTAJU U AMBIJENTU SELA

Nakon sedam zagrebačkih godina – najprije na Velesajmu, a potom, prošle godine, u Areni – ovogodišnji, osmi po redu međunarodni – i dosad u nas najveći! – prikaz proizvoda i usluga iz ruralnih područja Eko-etno Hrvatska / Europa Tour po prvi je put izašao iz glavnoga grada, i održan je u Zadru.

U sportskom centru Višnjik okupio je oko 350 izlagača iz Hrvatske i susjednih nam država,

bilo da su nastupali samostalno ili u okviru svojih županija, gradova ili općina. Vrijedan projekt ponude proizvoda i usluga ruralnog područja uprizoren je zadarskoj i hrvatskoj javnosti kroz pet dana prikaza starih obrta i zanata, proizvoda i usluga, kroz kulinarske radionice, radionice za djecu, nagradne igre Hrvatske lutrije i HT-a te kroz brojna druga događanja. Eko-etno Hrvatska / Europa Tour 2010, koji se značajno okrenuo gastronomiji i

turizmu, nudio je doista bogat multimedijalni program, a valja spomenuti i humanitarnu dimenziju: dio novca od prodaje ulaznica, simbolične cijene od 15 kuna, namijenio je u dobrotvorne svrhe, tako će ovog Božića 10.000 kuna od prodanih ulaznica razveseliti djecu SOS Dječjeg sela Hrvatska u Lekeniku.

PREDSJEDNIKOV POSJET

Po mnogima najljepšu manifestaciju na domaćoj sajmišnoj sceni – Eko Etno Hrvatska / Europa Tour 2010 u Zadru, posjetio je i glavni pokrovitelj, predsjednik Hrvatske dr. **Ivo Josipović**, koji se doslovno zaustavio na svakom izložbenom prostoru i porazgovarao gotovo sa svakim izlagačem. Predsjednik je pogledao zanimljivu modnu reviju etno dizajnerice **Mine Petre**, dobitnice mnogih međunarodnih priznanja za promicanje hrvatske baštine, koja se nedavno vratila sa uspješnog nastupa Japanu. ■

Moglo bi se reći da je manifestacija počela još i prije službenog otvorenja – zaista spektakularnom najavom petodnevnog događanja. Članovi KUD-a **Sv. Kata** iz Zemunika uz atraktivnu **Tovareću mužiku** iz Sali prošetali su Zadrom, i privukli veliku pažnju građana i gostiju grada. Dobar dio građana i gostiju Zadra formirao je pratnju veselim KUD-ovcima. Povorka je, pozivajući na posjet manifestaciji Eko-etno Hrvatska – koja pridonosi prepoznatljivosti ruralnog prostora Lijepa naše i formiranju turističkih odredišta u tome prostoru te cilj koje su zaštita i očuvanje prirodne i kulturne baštine, tradicijskog ruha, narodnih običaja i drugoga što pridonosi kvalitetnom življenju na selu – krenula s Branimirove obale preko mosta, da bi došla do Narodnog trga i katedrale Sv. Stošije.



Među izlagačima u Zadru bio je i Dida Boža



Zadru blizu Pag odavna je znan kao uzgajalište ovaca i mjesto proizvodnje odličnog sira. U Zadru su svojim sirevima i drugim prerađevinama od (ovčijeg) mlijeka oduševila najveća paška sirana – Paška sirana

Moj uradak je najbolji!

Prvog dana sajma na štandu domaćina – Zadarske županije, bilo je iznimno veselo. Tome je pridonijela i bogata gastronomska ponuda, za koju su se – u organizaciji Udruge kuhara Zadarske županije – pobrinuli učenici Ugostiteljske škole s otoka Paga. Sljedećeg dana, također u organizaciji Udruge kuhara županije domaćina, posjetitelji su uživali u specijalitetima koje su za njih, na posebnom štandu i s proizvodima tvrtke Dukat, pripremali učenici Ugostiteljske škole iz Biograda. Mljekarska industrija Dukat pobrinula se za sireve od kojih su zadarski kuhari radili izvrsne specijalitete svih dana sajma, a Dukatove prazne boce mlijeka poslužile su najmlađima kao izvrstan medij u kreativnoj dječjoj likovnoj radionici.

Predstavnica Dukata **Maja Bator** poučavala je na zanimljivoj interaktivnoj radionici na temu *Moj proizvod je najbolji* o tome kako uspješno brendirati pojedin proizvoda, a posebno pozorni slušali su je mali proizvođači.

Već po tradiciji, dodijeljene su i nagrade Eko-etno 2010 u nekoliko kategorija, od najboljeg eko-etno proizvoda do najboljeg nastupa i najdomišljatije prezentacije izlagača. Akcija ocjenjivanja *Najbolji od najboljega* završena je prezentacijom i degustacijom gastro-ponude otoka Pašmana.

ZLATNA POVELJA ZAGREBU

Nakon posjeta predsjednika Josipovića na velikoj pozornici Eko-etna atraktivnim glazbenim programom predstavio se Grad Zagreb. Glavni hrvatski grad na svom je štandu na privlačan je način predstavio svoje proizvode i usluge, te je doista i zavrijedio Zlatnu povelju za najbolji nastup. ■

Osobito zanimljiv dio priredbe bila je Eko-etno tržnica.

Ove godine po prvi je put u okviru Eko-etna Hrvatska održana i izložba fotografija, a svoje je radove izložilo dvoje umjetnika. **Sanja Koblar** iz Zagreba predstavila se sa šest fotografija iz svojega ciklusa *Lipicanci*. Izložbom *Jedan život s konjima*, dočarala je priču o dvije prekrasne linije lipicanskih pastuha – Conversano i Tulipan. Naročito je interesantan Tulipan Mara 840, koji je vjerojatno jedini crni lipicanski pastuh u Hrvatskoj. Podsjetimo, lipicanci se rađaju crni ali s vremenom pobijele, no to nije bio slučaj s Tulipan Marom 840. Svoje dvije strasti – ljubav prema konjima i fotografiji – Sanja je spojila u umjetnost. Izvrsne su joj fotografije detalja.

PAŠKIM SIROM U EUROPU

Na štandu Zadarske županije osobito zanimanje vladalo je za ponudu sireva. Tu se posebno istaknuo paški sir poznate Sirane Gligora u vlasništvu **Ivana Gligore**, diplomiranog inženjera agronomije iz Kolana. Uz Paški, Gligora je na kušanje ponudio i svoje sireve Žigljen, Figurica, Kolan, Kozlar te pašku skutu.

Paški sir Gligora dobitnik je triju zlatnih medalja na svjetskom ocjenjivanju sireva ove godine u Birminghamu, te visokog priznanja Superior Taste Award Međunarodnog instituta za degustaciju i kvalitetu iz Bruxellesa. S ocjenom najvišeg ranga – tri zvjezdice, Gligorin sir našao se na samom vrhu kvalitetnih svjetskih prehrambenih proizvoda. Sir nosi i certifikate Izvorno hrvatsko, Zaštićeno zemljopisno podrijetlo, Hrvatski otočni proizvod, te oznaku da je rađen uz poštivanje sustava HACCP.

– Jamstvo kakvoće našim sirevima su duga obiteljska tradicija i iskustvo. Proizvodnja temelji na kombinaciji tradicijskog načina dobivanja paškog sira i primjeni suvremenih znanja na području siraštva. Tako uspijevamo u izričaju sačuvati izvornost, a u organoleptici dobiti ujednačen proizvod, koji je dostojna konkurencija najpoznatijim svjetskim sirevima – ističe vlasnik sirane Ivan Gligora.

Hrvatska ima sjajne mogućnosti za proizvodnju različitih vrsta autohtonih sireva. U posljednje vrijeme upravo za njima kod inozemnih gostiju pokazuje se pojačana potražnja. ■



Sir Gligora na samom vrhu kakvoće i u svijetu: dobitnik je visokog priznanja Superior Taste Award Međunarodnog instituta za degustaciju i kvalitetu iz Bruxellesa, te zlatnih medalja u Birminghamu

Skup izabranih fotografija *Dolina Neretve* potpisuje poznati splitski fotograf **Boris Kragić**. Gotovo da nema mjesta u Dalmaciji čije ljepote nisu uhvaćene objektivom Borisovog fotoaparata. Već tri i pol desetljeća dalmatinski krajolik i njegova neprolazna ljepota, s igrom svjetla i sjene, glavna su preokupacija Kragića, koji se inače, pored umjetničke, vrlo uspješno okušao i u reportažnoj, turističkoj, reklamnoj i dokumentarnoj fotografiji te koji je ostvario suradnju s nizom medija u zemlji i svijetu. Autor je monografija Brača i Hvara sa starogradskom horom, poznatijom kao ager,

SAMOBORSKA SALAMA U TREN OPKA RASPRODANA!

Tvrtka IGO-MAT iz Otruševca između Samobora i Bregane na Eko-etnu oduševila je posjetitelje odličnom Samoborskom salamom, robnom markom Zagrebačke županije te nositeljem znaka Izvorno hrvatsko. Izašla je i s delikatesnim proizvodima od crne slavonske svinje - salamom, slaninom, kobasicama, masti i čvarcima te paštetom u želatini. Zadranima se očito najviše svidjela Samoborska salama, jer su je pokupovali u tren oka.

-Prije 10 godina IGO-MAT je u sezoni proizvodio tri do četiri serije sa po oko 200 salama, koje su uglavnom služile za darove i promocijske degustacije. Bio je to povod udruzi Zlatna šajba da se salama pod nazivom Samoborska salama podigne na višu razinu, a Zagrebačka županija pomogla je i da odnosno da postane prepoznatljiva robna marka samoborskog kraja i jedna od brojnih robnih marki

Zagrebačke županije. Kako nam je cilj bio da se salama nađe i na policama trgovina i tijekom cijele godine, morali smo urediti adekvatan prostor u kojemu salamu možemo dozrijevati

u kontroliranim uvjetima i svih 12 mjeseci. Problem kod salame može biti vrijeme, u meteorološkom smislu, pa oni proizvođači koji žele ozbiljnu proizvodnju ne samo glede kakvoće nego i količine ne mogu sebi dopustiti da ovisi o trenutnim meteorološkim uvjetima već moraju urediti adekvatan prostor gdje će ovisno o potrebama kontrolirati i regulirati uvjete. Naš trenutni kapacitet je 120 tisuća salama godišnje - kaže **Igor Runtas**, komercijalist u IGO-MATU. ■



Legenda dalmatinske reportažne, dokumentarne, turističke i reklamne fotografije: Boris Kragić Magenta, uz svoje fotografije pokazane na izložbi u Zadru

a iznimno uspješne su mu serije fotografija *Vinski puti i Dingač*.

Eko Etno Hrvatska / Europa Tour 2010, na kojemu su održani *Forum o ruralnom turizmu* te aktivna edukativna radionica *Razvoj novih turističkih proizvoda u ruralnom turizmu*, pokazao se, stavljajući umješno u prvi plan velike prirodne i gospodarske potencijale sela, vrlo prihvatljivime za promociju proizvoda, usluga i turizma ruralnog prostora.

- Teško je zamisliti razvoj ruralne sredine bez razvoja malog gospodarstva, obrta i ruralnog turizma, a projekti poput ovoga nastoje da upravo ti segmenti dođu i te kako do izražaja pred javnošću - kazao je **Stjepan Cukor**, predsjednik Kluba članova Selo, koji je uz tvrtku Hrvatski farmer glavni organizator manifestacije.

- Cjelokupna tradicijska ponuda prezentirana je na moderan način. Osmi Eko-etno prerastao je sajmišni način predstavljanja ponude ruralnog područja. To je sada suvremeni multimedijски projekt za kakvima se, osobito u recesijskim vremenima, pokazuje velika potreba - istaknula je Dijana Katica, predsjednica Uprave Hrvatskog farmera 🍷

MORSKE DELICIJE S – KONTINENTA

Mnogi su se posjetitelji Eko-etna u Zadru začudili kad su na štandu Obrta Marko iz Duge Rese vidjeli jadranske dimljene ribe brancina, oradu, skušu, tunu, čak i sabljarku. **Branka Petrunić-Becker**, vlasnica obrta, kaže kako su prije devet godina s dimljenom pastrvom pomalo počeli osvajati hotelske kuće u Hrvatskoj. S vremenom su šefovi kuhinja pokazali interes i za drugim vrstama ribe, što je Dugorešane potaklo da prošire ponudu tako da danas, uz spomenute morske ribe, prerađuju još štučku, šarana, tolstolobika, jegulju, lososa. Godišnje kroz pogone Obrta Marko prođe oko deset tona ribe, a uz dimljenu ribu u ponudi su i konfekcionirana svježja riba te mljeveni riblji odrezak.

Vlasnica Obrta Marko navodi da je za kilogram dimljenih fileta potrebno otprilike pet kilograma ribe. Nakon *paca* i termičke obrade, riba se dimi i tako još jednom konzervira. Obrt Marko zadarskoj je publici na degustaciju ponudio i kavijar i paštetu od dimljene pastrve te bakalar *na bijelo*. ■



Iz kontinentalnog dijela zemlje stigli su i Samoborci sa svojom znanom Samoborskom salamom te s raznim mesnim namazima u malim staklenkama. Nudio ih je na kušanje Igor Runtas iz poduzeća Igomat iz Otruševca, a da je riječ o odličnim proizvodima dokaz je to što je salama *planula* na degustacijama, pokazala se kao jedan od najtraženijih proizvoda na Eko-etnu

Vinske ceste Zagrebačke županije Zagreb County wine roads



Zelinska vinska cesta

- 1 **PG Željka Jareca** 🍷 📍 📞
Gornja Drenova 37b, 10382 Donja Zelina
☎ 01 2069 210, 098 280 443
- 2 **Vina Kos** 🍷 📍 📞
Hrnjanec, S. Domjanića 8,
10382 Donja Zelina
☎ 01 2069 251, 098 367 030
- 3 **Vina Kos-Jurišić** 🍷 📍 📞 🚗
Nespeš 8b, 10382 Donja Zelina
☎ 01 2043 491, 098 377 907
- 4 **Obiteljsko gospodarstvo Puhelek-Purek** 🍷 📍 📞
Gornje Psarjevo 152,
10380 Sveti Ivan Zelina
☎ 01 2069 051, 091 5056 315
- 5 **OG Jarec-Kure** 🍷 📍 📞
Mundakova 6, Biškupec Zelinski,
10380 Sveti Ivan Zelina
☎ 01 2060 363, 098 232 900
- 6 **Obiteljsko gospodarstvo Zdravko i Krešimir Puhelek** 🍷 📍 📞
Fučkani 22, 10380 Sveti Ivan Zelina
☎ 01 2065 494, 091 2065 494
- 7 **Vinogradarstvo i vinarstvo Nikola i Dražen Smrndić** 🍷 📍 📞
Blaževdolska 99, 10380 Sveti Ivan Zelina
☎ 091 5068 673, 098 983 7861

Zelina wine road

- 8 **Klet Ljubekov gaj** 🍷 📍 📞
Smrndiči 10, Blažev Dol,
10380 Sveti Ivan Zelina
☎ 01 2065 754, 098 9399 631
- 9 **OPG Branko Čegec - prvo hrvatsko eko vino** 🍷 📍 📞
Marinovec Zelinski 24,
10380 Sveti Ivan Zelina
☎ 01 2060 927, 098 505 375
- 10 **Vinogradarstvo i podrumarstvo Branimir Žigrović** 🍷 📍 📞 🚗
Vrtače bb, 10380 Sveti Ivan Zelina
☎ 01 2060 028, 098 1841 110
- 11 **Restoran Tonček** 🍷 📍 📞
Komin 13c, 10381 Komin
☎ 01 2067 606, 099 2067 606

ČESTIT BOŽIĆ I
SRETNU NOVU
GODINU ŽELI
VAM TURISTIČKA
ZAJEDNICA
ZAGREBAČKE
ŽUPANIJE



Zelinska
vinska cesta

