

Malvazija 2009. **Capo** servirana uz sirove škampe na hladnom rižotu od naranče (kategorija svježih bijelih vina), Graševina 2009. **Vinarije Daruvar**, servirana uz krokete od hobotnice na salati od svježih krastavaca i dresingom od sira i kopra (kategorija zrelih i svježih vina izraženijeg tijela i pretežno voćnog karaktera), Pošip sur lie 2008. od **Krajančića** i Chardonnay sur lie 2008. od **Grabovca**, servirani uz juhu od kamenica s pjnom od jabuka i peršina s kremom od celera (kategorija zrelih i punih bijelih vina te roséa), Cabernet Sauvignon Merlot 2007. od **Boškinca**, serviran uz raviol s pirjanim žabama na umaku od brudeta (kategorija zrelih, mekših crnih vina pretežno voćnog karaktera), te Dingač 2007. od **Kiridžije** i Ivan Dolac Barrique 2006. od **PZ Svirče**, servirani uz pačja prsa na umaku od dingača i s tartufom (kategorija zrelih i punih crvenih vina).



Među ocjenjivačima najboljeg sljubljivanja vina s dalmatinskim jelima našao se i kuhar Zdravko Tomšić iz Drage di Lovrana s Kvarnera, koji se sa svojim kreacijama prezentirao u makaranskom restoranu Ivo

U domeni hrane/delikatesa ocjenjivana su masliniova ulja, a zlata su u okviru natjecanju Olea Croatica osvojili **Giancarlo Zigante** i **Nino Činić**, srebra **Elvis Visintin** i **Ivo Jozipović**, (nije JoSipović !!) dok su brončani **Marko Batinić** i **Joško Pivac**.

Nisu zaboravljene ni Zvijezde kuhinje: poznati hrvatski kuhari pozvani su da gostuju u makaranskim restoranima i predstave svoje autorske jelovnike. **Tomislav Špiček** iz istoimenog restorana u Zaprešiću kraj Zagreba predviđen je bio da nastupi u restoranu Grma, **Deniz Zembo** iz Le Mandrača u Ježu; **Raul Lajtman** iz zagrebačkog Apetita City u Poratu, **Tomislav Veseljak** iz, također zagrebačkog, Panina u Parangalu, dok je **Zdravka Tomšića** iz Drage di Lovrana ugostio restoran Ivo.

Uoči Wine Expoa proglašeno je 40 najboljih restorana Dalmacije, riječ je o odabiru poznavatelja gastronomije, koji su, glasujući tijekom proteklih mjeseci, kao **najbolji dalmatinski ugostiteljski objekt izabrali višku Pojodu**. Čestitamo! Listu od 10 najboljih, uz Pojodu kao predvodnika, čine: Nautika i Gil's iz Dubrovnika, Kapetanova kuća iz Maloga Stona, Foša iz Zadra, Pelegrini iz Šibenika, Nikola iz Stobreča, Boškinac sa Paga, Cantinetta iz Skradina, i Kod Marka iz Šipana. Kriterij za nominaciju bio je ukupan dojam prilikom posjeta. Svi glasači-gastronomski znalci, koji su protekla tri mjeseca bili uključeni u izbor, regrutirani su uglavnom među chefovima, vlasnicima restorana, eno-gastro novinarima te poznatim gourmetima. 🍷

## SAMOBOR

# KAKO NAGRDI TI LIJEPI SREDIŠNJI TRG...

Priradio MIRAN DEBELJUH

Google prevoditelj / translator: [http://translate.google.com/translate\\_t](http://translate.google.com/translate_t)

**Dr. ŠKOBIĆ – ŠAMPION OVOGODIŠNJE SALAMIJADE!  
NAGRADE ZLATNA ŠAJBA PRIPALE SU JOŠ  
SAMOBORSKOM IMESU i IGO-MATU iz OTOKA  
SAMOBORSKOGA**

**T**uristički atraktivni Samobor, ulazna vrata u Hrvatsku iz Slovenije i zapravo predgrađe glavnoga grada Zagreba, u bogati je kalendar zbivanja uvrstio i proljetni sajam, datumski vezan s održavanjem već nadaleko znane Salamijade. Koliko god je hvale vrijedna aktivnost Samoboraca na organizaciji različitih događanja koja će oživjeti grad, razdragati domaće stanovnike ali i potaknuti goste iz drugih sredina da ga posjete i eventualno i zadrže se u njemu, toliko je za žaljenje ideja da se na prelijepi središnji gradski trg postavi golemi šator koji skriva sve što je lijepo, zapravo -nagrđuje ambijent. Najbolje upravo o tome govore ove dvije fotografije, jedna bez šatora i jedna sa šatorom.

Zar se manifestacija nije mogla smjestiti u neki malo kasniji termin kad je sigurnost u ljepše i toplije vrijeme veća, i zar, s obzirom da je riječ o proljeću, sajam nije moguće prirediti **bez šatora**, na otvorenome i s ujednačenim decentnim štandovima, kakvi su bili

Proljetni samoborski sajam: krasni središnji gradski trg nagrdio je golemi sivi šator... Desno gore je slika koja prikazuje kako izgleda taj trg - bez šatora. Prvi Samoborski proljetni sajam održan je na proljeće 2005., i bilo je to na otvorenome...





upravo na ovome sajmu nije moglo skupiti više proizvođača samoborske Salamijade koji bi i široj publici, moguće i uz naplatu degustacije, predstavili svoje proizvode, a možda i nekome za ponijeti kući prodali koju cijelu salamu?... Samobor je odavna znan i po ugostiteljskoj ponudi, zar se nije moglo okupiti nekoliko najjačih i najpopularnijih ugostitelja da se prezentiraju sa svojim specijalitetima?... Uz turizam vezani su i suveniri, pa i oni mogu biti jedna od oslonaca manifestacije.

Svijetla točka na ovom Samoborskom proljetnom sajmu bili su štandovi upravo domaćih proizvođača mesnih prerađevina, među kojima dakako i samoborskih salama, te kobasica, zatim raznih salama i pašteta od divljači.

Udruga samoborskih proizvođača



Na štandu Dr. Škobića, šampiona i osvajača Velike zlatne šajbe ovogodišnje samoborske Salamijade



Dubravka Viduč iz tvrtke Vencicija, uz svoje odlične proizvode – salame, kobasice i paštete od divljači

sada u šatoru? Izlagači bi imali krov nad glavom u slučaju malo kiše, a posjetitelji nisu valjda od čokolade da bi se rastopili pod eventualnih nekoliko kapi kiše. Ali, onda bi sadržaj sajma trebalo učiniti dovoljno motivirajućime da se priredba posjeti i po kišici. A to je već, očito, teže. Mnogo od onoga što se nudilo šatoru na ovome sajmu zaista spada na sajmove u nekim selskim poljoprivrednim sredinama a ne u poput Samobora urbanu turističku sredinu, tu radni alati za ratarstvo i razne vašarske drangulije ipak nisu nešto što je prikladno za izlaganje. Ovome su sajmu nedostajali šlif i dignitet koje Samobor zavrjeđuje!

Samobor ima toga za ponuditi na izložbu na trgu kao živopisnoj pozornici u svojem najužem središtu, iz prehrambenog segmenta to su svakako tipične salame, kobasice, muštarda, pastrva iz žumberačkih uzgajališta, kolači posebice kremšnite, vino, bermet... Večer Salamijade ionako je obično ograničena na određeni izabrani krug ljudi, zar se

vina međutim morala bi se potruditi da ipak nešto što nudi a nosi naziv i pečat njihova grada bude i na dovoljnoj kvalitativnoj razini za pokaz u središtu Samobora...



Štand Udruge samoborskih vinara