

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

## HRVATSKA AUTOHTONA KUHINJA



Ministarstvo turizma Hrvatske izašlo je s projektom Hrvatska autohtona kuhinja, kojime bi se promovirala hrvatska autohtona gastronomska ponuda. Partneri su u projektu Hrvatska gospodarska komora, Hrvatska obrtnička komora te Hrvatski kuharski savez. Državni tajnik Ministarstva turizma **Željko Lenart** naglasio je kako je Ministarstvo turizma donijelo Pravilnik o utvrđivanju posebnog standarda - Hrvatska autohtona kuhinja. Ipak, nismo uspjeli doznati što je to hrvatska autohtona kuhinja. K tome, uočeno je, Pravilnik nije obvezan (???!!!), već bi se primjenjivao prema izboru, ako ugostitelji koji žele sudjelovati u ovom projektu namjeravaju povećati svoju konkurentnost. *Pravilnik je rađen šest mjeseci i napravljen je tako da bude jednostavan i fleksibilan*, rekao je Lenart.

Prepoznatljivi znak dolazi u dva oblika. Oni koji odluče imati veliki znak postavljen na ulazu u ugostiteljski objekt trebaju na jelovniku imati 70 posto jela s popisa hrvatske autohtone kuhinje. Popis jela nije konačan već će se nadopunjavati, a o tome će odlučivati strukovna komisija. Očekuje se 1000 pa i do 2000 jela na popisu, kazao je Lenart, dodajući da lokali s manjim postotkom jela hrvatske autohtone kuhinje na jelovniku dobivaju manju oznaku.

Projekt Hrvatska autohtona kuhinja pokrenut je kako bi se otvorile nove mogućnosti za ugostitelje, povećala njihova konkurentnost, čuvala i iz zaborava izvukla hrvatska kulinarska baština, te poticalo korištenje domaćih kvalitetnih namirnica s malih poljoprivrednih gospodarstava, rekao je još Lenart. Predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza **Damir Crleni**, dodao je da je Savez radio na projektu u zadnje četiri godine. *Posebno nam je drago zbog tog projekta jer je cilj raditi i trošiti kroz hrvatske restorane*, kazao je Crleni. Na slici su uz ministra turizma Damira Bajsa predsjednik Ceha ugostitelja HOK-a **Ante Mihić**, predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza Damir Crleni te znani zagrebački ugostitelj **Zlatko Puntijar**.

## PLAVCI NA ZAGORSKOM KOLINJU, TOMAC KOD ŠPIČEKA

Udruga Plavac mali Zagreb i članovi klastera Plavac mali redovito su gosti mesara **Kreše Škaleca** iz Velikog Trgovišta na njegovu rođendan. Domaćin, koji inače ima ugostiteljski objekt ispod dvorca Đalski u Zaboku, tog dana organizira kolinje, a Plavci tradicijsku domaću

ponudu gemišta obogate kapljicom od Plavca maloga iz Dalmacije. Motto se zna: nema tice do prasice, nema ništa bez gemišta... **Zvonimir Tomac** iz Jastrebarskoga kao lovac sklon je divljači, ali je ne umije pripremiti, pa se obraća prijatelju, chefu **Tomislavu Špičeku**. Ulovljene jarebice na tanjuru u Špičekovoj realizaciji poslužile su ne samo za gurmanski užitak nego i kao prilika za promociju novoga vina iz Tomčeva podruma – rajnskog rizlinga iz 2009. rađenog šestomjesečnom maceracijom s alkoholnom fermentacijom u amfori i s godinu i pola dozrijevanja u velikoj hrastovoj bačvi...



## MUZEJ PRŠUTA I MASLINOVA ULJA

U restoranu Barbat u Barbatu na otoku Rabu otvoren je prvi hrvatski Muzej pršuta i maslinovoga ulja.

## GOURMET ISTRA

Izašlo je 15. jubilarno izdanje vodiča **Gourmet Istra 2011**. Novina ovogodišnjeg izdanja je ta da su najbolji restorani i konobe po prvi puta izdvojeni oznakom kvalitete IQ. Restorani kojima je dodijeljen IQ jesu: Blu, Cok, Damir&Ornella, Gourmet Restoran San Rocco, Milan, Monte, Morgan, Pepenero, Puntulina, Sv. Nikola, Valsabbion, Villa, Annette, Wine Vault - Monte Mulini i Gigante, dok su konobe kojima je dodijeljen IQ: Alla Beccaccia, Astartea, Baltelina, Buščina i Toklarija.

Predsjednik TZ Istarske županije **Ivan Jakovčić** rekao je da je sada vrijeme da Istra krene i korak dalje.



Najavio je da će se u suradnji s uglednim znanstvenikom prof. **Miroslavom Radmanom** kreirati dugoročan program koji bi Istru trebao pozicionirati kao regiju dugovječnosti - regiju u kojoj se živi dobro i dugo, a pravo hrana i očuvani okoliš predstavljaju dvije bitne okosnice cijele priče.

## KUPUJMO HRVATSKO!

Kojeg li licemjerja! Kupujmo hrvatsko, pozivaju iz Hrvatske gospodarske komore, a jedva da se još na hrvatskom tržištu i nađe nešto ih hrvatske proizvodnje. Kritično je već i s našim jezikom: nema više događanja, sad su to event, happeninzi i show na stageu, upravo je five o'clockova, idemo na party, dinner... Možemo li u Hrvatskoj govoriti hrvatski? Možemo li umjestio kineskoga jesti domaći, u hrvatskoj proizvedeni bijeli luk, ČEŠNJAK, zatim umjesto kineskoga i meksičkoga pak domaći grah, duboko smrznutu ribu i plodove mora iz Jadranskoga mora a ne iz Indije, Kine Pakistana, Patagonije, voće odavde a ne ono naprskano radi zaštite iz Argentine, Južne Afrike, Turske.... The show must go on, to je važno. Kupujmo hrvatsko - Buy croatian! Of course!

## STAROGRADSKI PAPRENJACI

A tko ih ne bi...



## GODIŠNJICA PRONALASKA NAJVEĆEG TARTUFA

Mjesto Livade u Istri u znaku je tartufa. Glavna meta ljubitelja plemenitih gljiva je restoran Zigante **Giancarla Zigantea**, koji je prije nekoliko godina ušao u Guinnessovu Knjigu rekorda kao nalaznik najvećeg tartufa na svijetu. Ljeto nije baš glavna sezona za najbolje tartufe, ali ovo je vrijeme priprema za jesen, kad tartuf zabljesne. U Livadama kroz listopad i dobar dio studenoga odvijaju se, o vikendima, *Dani tartufa*, najnoviji je naziv *Dani Zigante tartufa* jer organizaciju priredbe kompletno je lani preuzeo Giancarlo Zigante. Kulminacija je obično dan poslije Martinja, kad se službeno obilježava godišnjica

pronaska najvećeg bijelog tartufa na svijetu. Ove godine bit će 12. slavlje. S obzirom da za ovakve prilike očekuje veliki broj gostiju odjednom, Zigante pored svojega čvrstog objekta postavlja i prostrani šator s vrlo elegantno uređenim interijerom. Livade i okolica nude cjelodnevne programe, od mogućnosti razgleda izložbe tartufa preko demonstracija traženja tartufa, dražbe tartufa, prezentacija najvećih primjeraka bijelog tartufa, natjecanja kuhara u prigotavljanju jela s tartufom, izložbi i prezentacija tipičnih istarskih proizvoda, primjerice meda, vina, do što-šta drugoga što ide uz skupocjenu namirnicu i elitna društva, kao, primjerice - predstavljanje najnovijih modela automobila Porsche...

## TISUĆLJEĆA KULINARSTVA

U Arheološkom parku u Budinjaku na Žumberku, u Parku prirode Žumberak u Samoborskom gorju, održava se, već tradicijski, priredba Tisućljeća kulinara. U prekrasnom ambijentu, na izletničkom prostoru organiziraju se kuharske radionice Žumberka, primjerice vezano uz pretpovijest, rimsko i srednjovjekovno doba. Tako posjetitelji mogu uživati u posebnim delicijama koje se danas rijetko nađu na stolu. Iz pretpovijesti su prepisani recepti za pastrvu u glinenom kalupu, janjetinu s metvicom u glinenom kalupu, knedle od kopriva, iz rimskog doba Lukanijeve kobasice, kuhana šunka, ječmena kaša, začinjeno vino, iz srednjeg vijeka juha od bademovog mlijeka i piletina i verjus (zeleni kiseli sok dobiven stiskanjem nezrelog grožđa)... Novi vijek predstavljaju žganci s metenicom i sa suhim voćem, meso sa zeljem, cviček s pelinom.

U programu radionica je i obilazak atraktivne Staze kneževa. Po riječima **Morene Želle**, stručne savjetnice, arheologinje u Parku prirode, ova se manifestacija afirmirala, privlači kako one koji se javljaju za sudjelovanje u radionicama, tako i posjetitelje. I jedni i drugi su uvijek vrlo zadovoljni. (Bruno Sušanj)

## SLADANA HERMAN POBJEDNICA HRVATSKOG KUHARSKOG KUPA 2010/2011

**Sladana Herman** iz restorana Herman na graničnom prijelazu Goričan pobjednica je Hrvatskog kuharskog kupa za 2010 /2011 godinu. Dvadesetak kuhara sudjelovalo je u ovogodišnjem ciklusu od pet natjecanja održanih u Vinkovcima, Kutini, Čakovcu, Primoštenu i Zagrebu. Natjecatelje su ocjenjivali su eminentni kulinarski stručnjaci iz Sekcije ocjenjivača Hrvatskog kuharskog saveza.



## DUBOKO SMRZNUTA TJESTENINA

Zagrebački hotel Aristos bio je poprište prezentacije talijanske tvrtke Surgital, koja nudi svježu duboko smrznutu tjesteninu. Hranu su pripremali chef Surgitala **Fabio Lorenzini** i chef u Aristosu **Miroslav Dolovčak**.



## HRVATSKO UDRUŽENJE UGOSTITELJSKIH DJELATNOSTI

Na konstituirajućoj sjednici Hrvatskog udruženja ugostiteljskih djelatnosti pri HGK za predsjednika je izabran **Miroslav Folnegović Hulec** iz Zagreba, a za dopredsjednike **Ivan Bogović** iz hotela Savus iz Slavonskog Broda i **Tullio Fernetich** iz hotela San Rocco iz Brtonigle. Poslovni tajnik je **Slavko Glavač** iz HGK.

Miroslav Folnegović Hulec izjavio je da u ugostiteljskoj djelatnosti postoji znatan broj problema koje valja što hitnije riješiti, naime između ostaloga uočljiv je nedostatak



## SKMER: 18 MEDALJA u ISTANBULU!

Hrvatski kuhari okupljeni u splitskom SKMER-u (Savezu kuhara mediteranskih i europskih regija) nedavno su u Istanbulu na jednom od najvećih međunarodnih festivala gastronomije osvojili čak 18 odličja. To je, veli chef **Miro Bogdanović**, predsjednik SKMER-a, dosad najveći uspjeh hrvatske gastronomije na međunarodnim natjecanjima. Inače, Bogdanović se žali da se uspjesi kuhara slabo prezentiraju u nacionalnim medijima: *Ovako veliki uspjesi hrvatske gastronomije u medijima se prate minimalno ili nikako, i na taj način nas se omalovažava kao struku. Ne zaboravimo da je za Hrvatsku jedno od najvažnijih gospodarskih područja turizam, a srce turizma je gastronomija, bez nje nema turizma, pa u ime SKMER-a i Hrvatskog kuharskog saveza molim medije javnog informiranja da veću pažnju obrate našoj struci*, kazao je Bogdanović.

## MATIJA BALENT u SHERATONU!

**Matija Balent**, vrlo nadareni mladi zagrebački kuhar iz međimurske kuharske obitelji, koji je karijeru startao, i kalio se, s ocem **Vladom** kad je ovaj bio šef kuhinje u hotelu Intercontinental-Zagreb, danas Westinu, te koji je, poslije, duže vrijeme bio šef kuhinje zagrebačkog hotela Antunović i u tom razdoblju postao hrvatski kuharski prvak i Kuhar godine u izboru revije **Svijet u čaši**, promijenio je sredinu: sada radi kao chef u hotelu Sheraton u Zagrebu. Prije nekog vremena Matija je kao voditelj kuharske ekipe sjeverozapadnog dijela Hrvatske (Zagreb, Varaždinska i Međimurska županija) bio na Svjetskom kuharskom prvenstvu u Luxembourgu, tamo su on, **Marija Kuzminski**, **Grozdana Bohorč**, **Slađana Herman** i **Marija Denžić** osvojili dvije brončane medalje, a broncu je osvojila i **Kaja Brajko** iz hotela Antunović, koja se natjecala pojedinačno.

## VRHUNSKI CHEF uz VRHUNSKA VINA



**Wolfgang Puck** jedan je od najpoznatijih svjetskih šefova kuhinje, Austrijanac je rodom ali radi u SAD, u Kaliforniji. Svojim je kreacijama uvećao je nedavno svečanost proglašenja najboljih austrijskih proizvođača vina na gala-večeri u sklopu manifestacije SALON of AUSTRIAN WINES u organizaciji tijela Austrian Wine Marketing Board. Svake godine Austrijanci na svoj Salon, koji se smatra najjačim vinskiim natjecanjem u Austriji i svojevrsnom dodjelom Oscara vinarima, pozovu po jednog slavnog chefa iz svijeta, i među ostalime i time sebi naprave popriličnu reklamu na međunarodnoj razini. Postižu i to da se pozvani chefovi, koji su najčešće i vlasnici i voditelji

restorana, u većopj mjeri odlučuju za uvrštenje austrijskih vina na svoje vinske karte. Ovaj posljednji Salon bio je 25. po redu, a za nj su austrijski vinski časopisi te sommelieri nominirali 7000 vina, od kojih ih je u Salon nakon niza degustacija naslijepo ušlo 260. Salon je dakako popraćen odgovarajućim katalogom što potrošačima služi kao vodič austrijskim vinom. Što se tiče Pucka, on je inače rođen u austrijskoj pokrajini Koruškoj, a prije više od 35 godina našao se u Kaliforniji i počeo kuhati u Hollywoodu...

## BURZOVNI ŠPEKULANTI

O poskupljenju kruha govori se ne samo u Hrvatskoj. Rast cijena pšenice i pšeničnih proizvoda očekuje se širom svijeta! Razlog poskupljenja - burzovni špekulanti i banke koje u namirnicama vide mogućnost brzog bogaćenja. Pšenica, kukuruz, kava i kakao za pojedince zlata vrijede. Burzovni špekulanti i banke u posljednje vrijeme trguju ne više samo virtualno

kvalificiranih ugostiteljskih radnika na tržištu rada. Jedan od prioritarnih ciljeva je i organiziranje prvog turističkog kongresa koji bi okupio zaposlenike odnosno poduzetnike iz svih turističkih segmenata.

vrijednosnim papirima ovih sirovina, već zaista oni otkupljuju njihove zalihe. Kad im zbog manjka ponude na svjetskom tržištu poraste vrijednost, špekulanti i banke koriste krizu, i svoje zalihe prodaju po mnogo većim cijenama. Takav potez nedavno je povukao londonski Armajaro-fond koji je za 780 milijuna eura odjednom otkupio 241.000 tona kakaoa. Kakao je dostigao najveću cijenu u posljednjih 30 godina. Prvi čovjek Armajaro fonda Anthony Word, kojeg sada zovu Čokoladni prst, objašnjava: *Mi smo se specijalizirali za kakao. Zaposlili smo stalnog meteorologa koji detaljno prati godišnja doba i sva kretanja u šumama i plantažama na kojima raste kakao. To je vrlo važno, jer kada bi neočekivano došlo do mraza ili pretjeranih vrućina, izgubili bismo 10% našeg profita.* Dobro, kakao nije nešto što je nužno i bez čega se ne može. Ne može se bez osnovnih živežnih namirnica. Stručnjaci predviđaju da će poskupiti čak jedna petina svih živežnih namirnica. I pored najavljenog poskupljenja, Njemačka će i dalje ostati zemlja s najnižim cijenama prehrambenih proizvoda u odnosu na druge europske zemlje. Nijemci za kupovinu životnih namirnica mjesečno potroše tek 15 posto od svojih ukupnih mjesečnih prihoda. Poskupljenje Nijemce neće odvesti u propast. Značajne posljedice osjetit će stanovnici nerazvijenih i siromašnijih zemalja koji su, prema statistici, za kupovinu namirnica mjesečno prisiljeni izdvojiti i do 80 posto svog mjesečnog budžeta. Po posljednjim ispitivanjima, broj ljudi u svijetu koji su pogođeni glađu povećan je za stotinu milijuna.

## BOJE u HRANI

Europska unija odredila je da se na prehrambenim namirnicama mora jasno označiti da sadrže štetne umjetne boje, koje možda potiču hiperaktivnost kod djece. Na proizvodima s takvim sintetskim bojama, uključujući žvakaće gume, bezalkoholna pića i pekarske ukrase, treba stajati upozorenje da mogu imati negativan utjecaj na aktivnost i pozornost djece. Istodobno, hrana iz organskog uzgoja ne smije sadržavati umjetne boje, određuju propisi Europske unije. Istaknuto upozorenje o štetnosti za djecu moraju imati svi proizvodi koji sadržavaju žute azo-boje tartrazin (E102), sunset (E 110) i quinoline (E104), te crvene carmoizine (E122), ponceau 4R (E124) i allura (E129). Već se dulje vrijeme sumnja kako umjetne boje uzrokuju alergijske reakcije, a jedna je britanska studija, među ostalime, pokazala da potrošnja kombinacije azo-boja može izazvati hiperaktivnost i manjak pozornosti u djece.