

PERUTNINA PTUJ / PIPO ČAKOVEC i HRVATSKI KUHARSKI SAVEZ

Prvi čovjek Perutnine Ptuj / Pipa Čakovec mr. sc. oec. **Predrag Šegović** potpisao ugovor o suradnji s predsjednikom Hrvatskog kuharskog saveza **Damirom Crlenijem**. HKS će po hrvatskim regijama pripremati i predstavljati nacionalna jela od pilettine. *Očekujemo pravu eksploziju tipičnih lokalnih okusa i široki spektar kreativnosti*, rekao je Šegović, i dodao da *suvremeni način življenja zahtijeva prikladno prilagođenu prehranu koja mora zadovoljiti i emotivnu razinu. Zdravo, lagano i ukusno pileće meso zbog toga je danas jedna od najomiljenijih namirnica potrošača, a kroz ovu suradnju ona se se oplemeniti tipičnim nacionalnim okusima.*

Damir Crlenji pak izjavio je: *Zajedno s Perutninom Ptuj / Pipom Čakovec zamirišat ćemo diljem Hrvatske i pokazati što se sve može napraviti od kvalitetne pilettine. U većim hrvatskim centrima Zagrebu, Rijeci, Osijeku, Zadru, Dubrovniku i Splitu zajedno ćemo pripremati jela od pilettine s aromama karakterističnima za pojedino područje.*

TRAPISTI i SIR

Redovnici trapisti znani su u svijetu po proizvodnji sira i piva. U Banja Luci su trapisti nazočni 141 godinu, a proizvodnjom sira bave se 128 godfina. Neko vrijeme slabo se, barem u Hrvatskoj, čulo za sir trapist iz banjalučke trapističke opatije, a sad se on ponovno pokazuje. Trapistički samostan Marija Zvijezda 2008. godine počeo je suradnju na modernoj proizvodnji sira sa zemljoradničkom zadrugom Livač iz Aleksandrovca kod Laktaša, osnovanom 2003. s ciljem uzgoja junadi, proizvodnje mlijeka i proizvodnje stočne hrane. Ta zadruga proizvodi kravlje mlijeko za sira trapist po originalnoj recepturi redovnika koja se prenosi iz generacije na generaciju trapista u samostanu. Za izradu sira trapista rabi se neobrano kravlje mlijeko koje se prerađuje neposredno nakon mužnje. Sir je žućkaste boje, lako reziv i ne lijepi se, mekan je, čistog mirisa, uvelike po mlijeku, blago slatkastog punog okusa.

Opat Franz Pfanner koji je u Banja Luku došao 1869. godine zaslužan je za gradnju trapističkog samostana Marija Zvijezda. Kao neumorni stvaratelji, trapisti su u samo desetak



UMJETNOST MASLACA!



S maslacem možete biti umjetnik ne samo u kuhinji na štednjaku, nego i u likovnoj radionici i za izložbu. Pokazao je to nedavno chef **Janez Dolšak**, kuhar iz ljubljanskog Grand Hotela Union, inače voditelj Slovenske nacionalne kulinarske reprezentacije. Njega je Hrvatska kulinarska akademija, koja je u prvome dijelu ove godine u hotelu Minerva u Varaždinskim Toplicama održala 16 što dvodnevni što trodnevni strukovnih radionica za edukaciju kuhara i slastičara i njihovu pripremu za nadolazeću turističku sezonu, angažirala kao zvijezdu programa posljednje od tih 16 radionica u nizu, a pod naslovom *Artistika od maslaca*. Radionica je bila posebno atraktivna, a evo na slikama i nekoliko radova u maslacu s kojima je chef Dolšak oduševio nazočne.



PARFEM u KUHINJI

I parfemi u kuhinji! Kuhari često radi potenciranja aroma rabe i destilate u pripremanju svojih gastro-kreacija, a sad im se eto nudi nova pomoć u iznimno visokoj kakvoći, u obliku Parfuma de Vie, jačine 71 vol % alkohola. S ovim ekstra-proizvodom otvaraju se nove mogućnosti u kuhinji. Alkohol je dobar nositelj aroma a za specijalna jela nužno je rabiti ultra kvalitetan destilat i destilat s visokim maliganima. I sasma mala količina takvog destilata dovoljna je. Kad je destilat s manje alkohola, treba ga za jednaki aromatski ishod upotrijebiti nešto više, a kad ga se stavi više postoji opasnost da se razblaži tekstura umaka...

Parfum de Vie postoji u tri varijante - za uporabu u kuhinji izravno pri pripremanju jela, kao dodatak s aromom u pravcu trešnje a koji se stavlja na kolač pri posluživanju, i u bočici sa zatvaračem-raspršivačem a koja stoji na stolu i na raspolaganju je gostu da osobno pospreja jelo po svom ukusu.

godina sagradili ciglanu, kovačnicu - radionicu plugova, silos, mlin, pogon za proizvodnju sira, pilanu, sušaru za voće, pivovaru, klaonicu stoke, tvornicu platna, štampariju s kartonažom i knjigoveznicom, bačvariju, stolarsku i kolarsku radionicu, bolnicu, sirotište, hidroelektranu na Vrbasu, prvu na Balkanu! Banjolučki sir Trapist Marija zvijezda moguće je kupiti primjerice u zagrebačkome Vrutku.

BAKALAR u BAČVI!

Jeste li čuli za - BAKALAR iz BAČVE? A jeste li čuli za MILENU iz BAČVE? A jeste li čuli za VIŠNJANSKU BAČVU? Da otkrijemo o čemu je riječ: Bačva je naselje kod Višnjana, a Milena je konoba obitelji **Stefanov** u Bačvi te pogon za preradu maslina i bakalara i za proizvodnju raznih specijaliteta od masline i bakalara a koji se nude, uz ostale istarske delikatese, u konobi Milena, odnosno koji se pakiraju u prigodne kutijice i distribuiraju u maloprodaju po Hrvatskoj, konkretno mogu se naći u Vrutku, Getrou, Metrou. Bakalar je za sve gušte - klasično na bijelo, zatim s oznakom *oliveo*, dakako s maslinama, pa *tartufino*, s tartufom, te *pikantino* s crvenom paprikom (za Slavonce?)