

Google prevoditelj / translator:
http://translate.google.com/translate_t

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. Čestitamo! Inače, Bogdanović se žali da se uspjesi kuhara slabo prezentiraju u nacionalnim medijima: Ovako veliki dosezi 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. Kako dobro jelo uvijek ide s dobrim vinom, evo Matije, na našoj slici, u razgovoru s renomiranim plešivičkim proizvođačem plemenite kapljice **Velimirom Korakom**. 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 uveličao 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 vinskih natjecanjem u Austriji i svojevrnom 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 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...

STAROGRADSKI PAPRENJACI

A tko ih ne bi...

(Snimka: Boris Kragić)



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. Sada, na proljeće, 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 pronalaska 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 prigrutavljanju 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 kulinartva**. 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)... N ovi 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)

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 vrijednosnim papirima ovih sirovina, već zaista 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 živih namirnica. Stručnjaci predviđaju da će u toj zemlji poskupiti čak jedna petina svih živih 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 ostalima, pokazala da potrošnja kombinacije azo-boja može izazvati hiperaktivnost i manjak pozornosti u djece.

U ZNAKU CRNOG NAPITKA – S KOLAČEM A BEZ CIGARETE, I S GATAČKIM POGLEDOM U BUDUĆNOST!

Priredila MAJA KOBOL

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

OPATIJA, ZNANA PO FESTIVALIMA, IMA I FESTIVAL KAVE! KAVA JE VRLO KOMPLEKSNA: UZ TORTU, MIGNON ODNOSNO PRALINU ONA JE HEDONIZAM KOJI SE POSLIJE, KAD U ŠALICI OSTANE SAMO TALOG, PRETVARA, KROZ ŠLOGANJE IZ ZOCA, U ODLIČNU RAZBIBRIGU

Opatija, znana po festivalima, ima i Festival kave, nedavno je održan treći po redu. Počeo je u Ugostiteljskoj školi, demonstracijom pripremanja espressa **Ante Štampalije** iz opatijske Turističke zajednice, kojemu je pomoć pružao majstor pripremanja kave **Domagoj Trusić**. U spomenutoj školi otvorena je i izložba *Spoj kave i mora*, s radovima učenika i nastavnika škole. Za izložbu je upotrijebljeno oko 500 šalica. Ravnatelj škole **Damjan Miletić** najavio je i dva nova projekta: *Muzej čaša* i *Muzej šalica*.

Cijeli je grad tih dana mirisao opojnim napitkom, kojega je u mladosti, inače, obožavao i Mozart, te mu čak i posvetio jednu od svojih kompozicija. Opatijski hoteli Bristol, Imperijal, Milenij i Mozart, zatim restaurant Le Madrač, pa bistro KIT i café bar TIK TAK bili su mjesta gdje su se mogle kušati inovativne kombinacije kave i raznih dodataka.