



Vrijedne nagrade za natjecatelje u VIP-teniskom turniru. Uz pokale bagrade su bile i u raznim drugim oblicima, posebno se kao donator istaknula Turistička zajednica grada Zagreba, isprsilu su se i Grad Zaprešić i njegova Turistička zajednica, a i MAM-VIN. Pobjednici su parovi Mešić – Gramc i Anderlič – Strikić



## HIB s VISA

Specijalitet otoka Visa je hib, a to je pogača od smokava. Oni koji dobro poznaju hib opisuju ga kao harmoniju aroma i okusa smokve, rakije, koromača, lovora i ruzmarina. Hib su oduvijek spravljale vrijedne žene viških težaka. Komadić hiba vraćao bi težaku snagu kad bi okopavao vinograd. Hib je bio uvijek i na stolovima bogataša, naravno iz hedonističkih a ne energetske razloga. Obvezno se hib radio za dane praznika od Božića do Nove godine, u to vrijeme kolendavanja vadio se iz ruzmarina i lovorova lišća te rezao na tanke fetice i nudio s bicerinom travarice prijateljima koji bi došli na čakulu. Ministarstvo poljoprivrede RH, udruga za prirodu okoliš i održivi razvoj Sunce, Grad Vis i viška PZ Podšpilje podržavaju proizvodnju hiba kao specifičnog otočkog proizvoda. Kušali smo, odlično je! (sl. Hib)



**Gostilna  
Franci SINE Šekoranja**

**Sutla-Sotla: DOMAĆE je DOMAĆE!**  
8259 BIZELJSKO, Bizeljska cesta 72  
Tel. 00386 7 495 1310



## BOCUSE D'OR EUROPE

Kuharska prvakinja Hrvatske **Nikolina Lončar** sudjelovala je u Ženevi na europskim kvalifikacijama

za prestižno natjecanje Bocuse d'Or koje će biti početkom 2011. u Lyonu. Nastupilo je 20 kuhara iz isto toliko europskih zemalja. Iz Ženeve u finale u Lyon odlazi 12 najbolje plasiranih, na žalost, Nikolina, najmlađa sudionica i jedina dama među natjecateljima, a s kojom je kao pomoćnik bio **Zlatko Novak** iz varaždinskog hotela Turist, nije među njima.

Nikolina i Novak, koji su za ovaj nastup šest mjeseci trenirali pod vodstvom izbornika hrvatske kuharske reprezentacije **Branka Ognjenovića**, koji je bio nazočan u Ženevi ali nije smio ulaziti u kuhinjski prostor. Trebalo je, za žiri od 20 članova – predsjednici nacionalnih kuharskih saveza - među kojima je bio i predsjednik HKS-a **Damir Crleni**, pripremiti jela na zadane teme, konkretno riblje jelo na bazi halibuta te s dva priloga po izboru, i mesno na bazi telećeg karea sa dva priloga po izboru. Kriteriji natjecanja su vrlo strogi. Da bi kuhar bio najbolji, na natjecanju mora paziti na svaki pa i najmanji detalj prilikom pripremanja jela ali i u konačnici, pri prezentaciji gotove kreacije. Ocjenjivački sud gleda na svaku sitnicu, od pripreme radne površine, osobne prezentacije kuhara, organizacijskih sposobnosti, higijenskih navika, iskorištenosti namirnica do načina pripreme i tehničkih vještina. Na kraju na red dolazi gotov tanjur, odnosno po 14 tanjura s istim jelom, i suci ocjenjuju vizualnu privlačnost jela, kompoziciju, ujednačenost svih tanjura, miris i okus, teksturu, nutricionistički aspekt, temperaturu servisa jela itd.

Pobjednik natjecanja i dobitnik novčane nagrade od 12.000 eura je danski predstavnik **Rasmus Kofoed**, višestruki sudionik ovog natjecanja. Uz Dansku, najbolje znanje i tehnike pripreme ribljeg i mesnog jela na zadanu temu pokazali su još predstavnici Norveške, Francuske, Velike Britanije, Švedske, Finske, Švicarske, Islanda, Španjolske, Nizozemske, Njemačke i Poljske..



Bocuse d'Or najpoznatije je pojedinačno kuharsko natjecanje a osnivač mu je proslavljeni francuski kuhar **Paul Bocuse**. Natjecanje, s kojim se počelo 1987., održava se svake dvije godine. Ideja je bila približiti kuharsku struku javnosti, pokazati koliko je znanja, truda i ljubavi prema hrani potrebno da bi se pripremito vrhunsko jelo. Natjecatelji pripremaju jela u otvorenim kuhinjama pred publikom koja reakcijama pomalo podsjeća na sportske navijače. Hrvatski kuharski savez je u suradnji s putničkom agencijom organizirao dvodnevni izlet autobusom za Ženevu, tako da je nekih 70 hrvatskih kuhara imalo prilike vidjeti uživo o kakvom se to kuharskom ogledu radi, te navijati za svoju kolegicu predstavnicu Hrvatske.

Inače, prvi hrvatski sudionik natjecanja Bocuse d'Or bio je **Matija Balent**, šef kuhinje zagrebačkog hotela Antunović.



## SKMER za BONKULOVIĆE

U organizaciji Saveza kuhara mediteranskih i europskih regija i Udruženja obrtnika otoka

Hvara – Sekcije ugostitelja grada Jelse, u Jelsi je na Trgu sv. Ivana održana gastroizložba *Bonkulović*. Sudjelovalo je 11 najboljih ugostiteljskih objekata Jelse – hotelsko poduzeće Jelsa d.d., Murvica, Je'sa, Nono, Pelago, Paradiso, Hit, Splendid, Star, Riva, Jelsa. Oni su na ocjenu strukovnom žiriju a potom i publici ponudili svoje gastro-keacije. Po ocjeni ocjenjivačkog suda sastavljenog od eminentnih hrvatskih kuhara kao **Brace Sanjina**, potpredsjednika Saveza kuhara mediteranskih i europskih regija, **Pere Savanovića**, voditelja Kuharske akademije u Splitu, Ivana Buzolića, međunarodnog suca SKMER-a, i **Duje Milića**, majstora kuhara, člana SKMER-a, najbolje predjelo pripremio je restoran Murvica, najbolje glavno jelo hotelsko poduzeće Jelsa d.d., a najbolji

desert slastičarnica Splendid. U ukupnom poretku prvo mjesto osvojilo je hotelsko poduzeće Jelsa d.d., drugo mjesto buffet Jelsa a treće mjesto Restoran Murvica.

SKMER je inače u suradnji s Udruženjem obrtnika otoka Hvara – Sekcije ugostitelja Starog Grada, i u Starome Gradu organizirao gastroizložbu, s nazivom *Na bon pro*, a sa svojom ponudom sudjelovalo je sedam najboljih gradskih restorana: **Božji Račić** - Pit Stop, **Liana Račić** - pizzeria Marko, **Božji Račić** - Antika, **Silvija Pavičić** - Jurin podrum, **Katarina Roić-Skelin** - Kod barba Luke, **Jurko** - Pineta, **Hoteli Helios Faros** –



kuhinja hotela Lavanda. Prikazana jela ocjenjivao je strukovni žiri na čelu s Bracom Sanjinom, i evo rezultata: najbolje predjelo pripremili su kuhari restorana Pineta, najbolje glavno jelo konoba Jurin podrum, a najbolji desert pripremili su konoba

Jurin podrum i restoran Pineta. U sveukupnom poretku prvo mjesto osvojio je restoran Pineta, te ponio titulu *Hrvatski gastronomski dragulj Starog Grada 2010*, na drugo mjesto plasirala se konoba Jurin podrum, a treći je restoran Kod barba Luke.



## SVETI PELEGRIN

Sekcija slastičara Hrvatskog kuharskog saveza čija je predsjednica **Dragica Lukin** te Udruga kuhara Istarske županije na čelu s predsjednikom **Zoranom Stanisavljevićem** organizirali su u Umagu međunarodno slastičarsko natjecanje pod nazivom Sveti Pelegrin. Sudjelovalo je devet natjecatelja s pomoćnicima, a u Istru su došli ne samo iz drugih krajeva Hrvatske, nego i iz Slovenije i Bosne i Hercegovine. Zadatak im je bio je izraditi skulpturu od slastičarskih namirnica (čokolada, šećer, marcipan i sl.), te napraviti svečanu tortu i kolač od jagode. Ocjenjivački sud činili vrhunski stručnjaci Dragica Lukin, **Marinko Jurešić** i **Iztok Legat**.

Prema zbroju bodova iz sve tri kategorije najboljom se pokazala **Alma Rakič** iz hotela Park na Bledu te je osvojila veliki pokal Sveti Pelegrin, kao i vrijedne nagrade sponzora natjecanja. Na drugo mjesto u ukupnom poretku plasirala se **Nerma Proho** iz slastičarne Palma u Sarajevu, a treće mjesto osvojila je natjecateljica iz Hrvatske **Sanja Grahek** iz hotela Valamar Rubin u Poreču. Na slici: sudionici natjecanja s predsjednicom žirija Dragicom Lukin.

## PROSECCO kod BRATOVŽA

Slovenski chef **Janez Bratovž** koji u Ljubljani ima restoran JB nedavno je uvršten na listu od 100 najboljih šefova kuhinje na svijetu. Lijepa prigoda za prikladnu proslavu bila je gostovanje kod Bratovža dvoje proizvođača vina iz Italije – mirna vina prezentirala je kuća Le Vigne iz Sommacampagne a pjenušice, konkretno prosecco posjed Le Colture iz Vadoibiadenea. Bratovž, koji je iskustva stjecao i kod **Alaina Ducassea** i kod **Ferrana Adrije**, i kojega vidimo s predstavnicima talijanskih vinskih kuća Albertom Ruggerijem (Le Colture) i Carlom Nerozzijem (Le Vigne di San Pietro), za tu je prigodu ponudio marinirane škampe i tunu na salati od manga i krastavaca, krem-juhu od graha s bučinim uljem, palentu sa šparogama i raviole punjene s ricottom.



## ESPLANADINA RENESANSA

Šef kuhinje zagrebačkog hotela The Regent Esplanade Maltežanin Jeffrey J. Vella promovirao je svoju prvu knjigu pod naslovom *Esplanadina renesansa*, umjetnost moderne hrvatske kuhinje. Knjiga sadrži recepte brojnih delicia popraćene lijepim fotografijama. Recepti su donekle ekstravagantni, naime poznate hrvatske kulinarske klasike Vella je promijenio, modernizirao na svoj način. Rekao je da je u knjizi ponudio ozbiljnu hrvatsku kuhinju sa zrnim soli.

