

HRVATSKI SOMMELIER KLUB – HSK

U posljednje vrijeme dosta često dobivamo upite o tome gdje se i kada organiziraju tečajevi za sommeliera. Evo nekoliko riječi o Hrvatskom sommelier klubu (HSK), koji može meritorno pružiti odgovore na ta pitanja.

HSK je neprofitna udruga građana što djeluje u Hrvatskoj od 1993., a među utemeljiteljima bio je i **Željko Suhadolnik** glavni urednik revije **Svijet u čaši**. HSK je član Svjetskog udruženja sommeliera ASI (L'Association de la Sommellerie Internationale) od 1994. godine. Inicijator osnutka HSK-a i prvi predsjednik HSK-a, dok je sjedište bilo u Zagrebu, bio je **Nino Dusper**, sadašnji je predsjednik **Veljko Ostojić**, a sjedište je u Puli.

Glavna zadaća HSK je napredak profesije sommeliera, produbljivanje svijesti o kulturi hrane i pića, edukacija profesionalaca i građanstva. To razumijeva i promociju hrvatskog vinarstva, kao i prezentaciju Hrvatske u što boljem turističkom, ugostiteljskom i vinarskom svjetlu u svijetu.

U prvi plan svojih aktivnosti HSK stavlja edukaciju, što je rezultiralo organizacijom sada već velikog broja tečajeva i treninga u različitim dijelovima Hrvatske. Predavači su naši stručnjaci, kao i gosti iz inozemstva. Edukacija je podijeljena u tri pravca: za ljude u profesiji (radi se na verifikaciji Programa pri Ministarstvu znanosti, obrazovanja i sporta), za ljude van profesije te na kratke intenzivne treninge dogradnje i usavršavanja znanja. Gotova je i skripta koju su sačinili predavači Programa HSK-a i koja predstavlja prvi udžbenik takve vrste u Hrvatskoj. Međunarodno udruženje sommeliera ASI izdalo je knjigu *Sommelier, profesija budućnosti*, kao prvi svjetski univerzalni udžbenik za sommeliere, ona je objavljena na talijanskom, engleskom, grčkom, rumunjskom, španjolskom, njemačkom i japanskom jeziku, HSK se pobrinuo i za hrvatski prijevod. Voditelj edukacije pri HSK-u je **Sandi Paris**.

Raspored tečajeva prve i druge razine za **jesen 2010.** potražite na: www.sommelier.hr ■

**DRŽAVNO PRVENSTVO BARMENA****ROČE U SINGAPURU**

Pobjednik na državnom prvenstvu barmena održanome u Umagu mladi je barmen **Dalibor Roče** iz Pule. On će otputovati kao predstavnik Hrvatske u studenom u Singapore, na Svjetsko prvenstvo barmena.

Uoči državnog prvenstva održana su u organizaciji Hrvatske udruge barmena regijska natjecanja barmena, jedno od njih bilo u Iovranskom je hotelu Park. Tamo se devet kandidata iz Primorsko-goranske i Istarske županije natjecalo se u pripremi dugog koktela na bazi votke (u pripremi koktela moralo se koristiti najmanje 0,3 količine votke). Inače, na tom natjecanju u Lovranu nastupili su i mladi barmeni, a njihov je rad posebno pozorno pratio potpredsjednik Hrvatske udruge barmena Josip Dijan. Pobjednik je bio **Alen Mravić** iz Raba, drugo mjesto osvojila je **Snježana Brković** iz opatijskog hotela Adriatic, a treće **Robert Zuliani** iz Rapca. Najboljim stručnim radom ocijenjen je rad **Dragane Franković**, također iz Rapca. ■

Maja Kobil

GASTRONAUTI - PLOVIDBA DELICIJAMA

Priredio BRUNO SUŠANJ

PROF. KARIN MIMICA IZ OPATIJE INICIJATOR JE I DUŠA VRLO ETABLIRANIH PROJEKATA KOJI SU TIJEKOM PROTEKLIH GODINA I TE KAKO POMOGLI AFIRMACIJI HRVATSKE ENO-GASTRONOMIJE. SVE JE POČELO 1995. IZDAVANJEM VODIČA 100 VODEĆIH HRVATSKIH RESTORANA. NAJNOVIJE IZDANJE, ZA 2010., PROMOVIRANO JE OVIH DANA NA TRSATU PONAD RIJEKE

Iz godine u godinu, unatrag desetljeće i pola, tka se u Hrvatskoj sasvim posebna, lijepa eno-gastro priča. I za stolom, i na stručnim skupovima, i u edicijama koje se tiskaju. Projekt što ga je osmislila i vodi prof. **Karin Mimica**, koja je i sama radila kao novinar specijaliziran za gastronomiju i turizam, nedvojbeno daje rezultata. Korijeni ideje, na neki način, potječu iz Njemačke. Tamo je 1992. godine osnovan Hrvatski gospodarski forum, kroz koji su hrvatski gospodarstvenici na radu u Njemačkoj željeli pomoći Lijepoj našoj u stvaranju prepoznatljivog identiteta i u inozemstvu. U to vrijeme u nas nije postojao nijedan sličan projekt, pa je 1995. godine Karin Mimica osmislila i upustila se, kao voditeljica, u realizaciju projekta - *100 vodećih hrvatskih restorana*.

Osnovna je ideja bila provesti istraživanje tržišta i ustanoviti koji restorani najbolje zadovoljavaju potrebe gostiju, te istaknuti one najbolje i najuspješnije, kako bi se i drugi objekti motivirali da krenu njihovim stopama. Prve je godine obuhvaćeno oko 700 restorana, a onda se iz godine u godinu njihov broj povećavao, i debelo premašio brojku 2000. Danas ih je u vodiču *100 vodećih hrvatskih restorana* već 2500. Valja napomenuti da uključivanje restorana nije nikada ničim bilo uvjetovano, pa dakle ni financijski, tako da se titula i objavljivanje u vodiču koji prati ocjenjivanje ni na koji način nije moglo kupiti. Akcija se provodi u suradnji s Hrvatskom udrugom restoratera. **Najnovije izdanje, za 2010., promovirano je nedavno prigodnom svečanosti na Trsatu ponad Rijeke.**

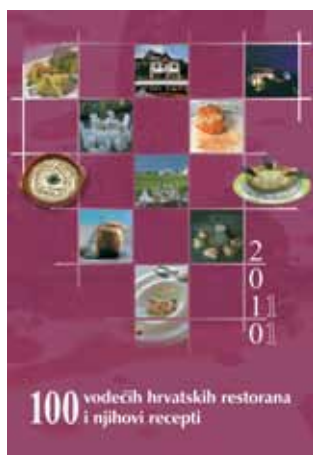
- Hrvatska je gastronomija godinama lutala, kao da je negirala svoje postojanje, pripisujući drugim narodima specijalitete koje je kroz povijest, kao uostalom i sve druge zemlje u svijetu, prihvaćala, ali i prilagođavala svojim navikama i svom podneblju. Sasvim nepotrebno dovela se u podređenu poziciju prema gastronomiji drugih zemalja, i turisti, gosti bivali su lišeni osjećaj i zadovoljstva da uživaju u jelima

doista iz područja gdje se upravo nalaze - kaže Mimica.

Edicija *100 vodećih hrvatskih restorana*, uzbudljivi vodič kroz hrvatsku gastronomiju, vrijedan je putokaz svima koji njeguju kulturu stola.

A krajem 1999. godine na scenu je stupio i Klub Gastronom. To je projekt koji je sebi za zadaću postavio usavršavanje znanja i stjecanje novih iskustava u gastronomiji, kroz okrugle stolove, strukovna predavanja, degustacije, tematske večeri. Realizira se u suradnji opatijskog poduzeća Abisal, kojega je Mimica direktorica, i Udruge restoratera Hrvatske. U organizaciju se uključuju, dakako, i mjesni turistički uredi turističkih zajednica područja koje je taj put domaćin. Akciju dakako prate i stalni sponzori. Vodeći hrvatski ugostitelji, stručnjaci u teoriji i praksi prehrane, enolozi i osobe koje smatraju da svojim angažmanom mogu pridonijeti unaprjeđenju kulture stola našli su sebe u tom projektu. Na klupska okupljanja dolaze članovi iz svih dijelova Hrvatske, a u svakom gradu, mjestu, u restoranu, obrađuje se zadana gastronomska tema. Vodi se računa o korištenju namirnica u praksi i o servisu. Posebnu pažnju Gastronomi pridaju sljubljuvanju vina i jela, tome je već bilo posvećeno nekoliko okruglih stolova. Svaki do sada održani skup privukao je jaču pažnju medija, tako da je i šira javnost u prilici informirati se i ponešto naučiti o hrvatskoj gastronomiji i hrvatskim vinima, pravilnoj prehrani. Mnogstvo je informacija o akcijama Gastronomi i gastronomskom vodiču, uz preporuke i savjete, s receptima za pripremu jela, dostupno i na internetu, na adresi www.gastronaut.hr.

Brojne su zanimljive, i slasne, teme Gastronomi već odradili. I u teoriji i u praksi. Dugačak je popis tema oko kojih su se okupljali i okupljaju se Gastronomi. Kušani su specijaliteti u gotovo svim boljim restoranima diljem Hrvatske. Od ribljih delicija, kako morskih tako i slatkovodnih, do janjetine, od otočkih specijaliteta do istarskih autohtonih jela, od jela pripremljenih po starim receptima do lovačkih specijaliteta, od žaba do prepelica. Osobita se pažnja posvećuje i maslinama.



Naslovnica vodiča 100 vodećih hrvatskih restorana za 2010



Alfa i omega Gastronomi Karin Mimica na slici je s Danijelom Kramarić, vlasnicom Plavog podruma, jednog od ugostiteljskih objekata iz vodiča 100 vodećih hrvatskih restorana, inače ove godine i na 81. mjestu liste Top-100 koju redovito provodi londonski strukovni časopis The Restaurant u suradnji s tvrtkom San Pellegrino

Već je tradicijska postala opatijska tura Lungo mare, kada se, laganom šetnjom, obilaze restorani u gradu i okolnim mjestima. U ožujku ove godine domaćini Gastronomi bili su Ogulin i Josipdol. U Ogulinu je, uz ostalo, upriličena gastronomska svečanost pod nazivom *Bajkovita večera u zavičaju bajki*, a u Josipdolu je ručak nazvan *Lovačka priča Gradine*. Svako događanje ujedno je i prilika da se nazočni upoznaju s kompletnim turističkim potencijalom i ponudom tog kraja.

Tko može postati članom Gastronomi? Pravilnik kluba propisuje da to može biti osoba koja je profesionalno vezana uz rad na kulturi hrane i pića, osoba koja se time bavi u slobodno vrijeme, koja je amaterski zainteresirana za nova saznanja o gastronomiji a posjeduje bogato gastronomsko iskustvo, institucija i pravna osoba u čijoj su djelatnosti ugostiteljstvo, proizvodnja hrane ili pića, kao i novinari koji prate gastronomsku i eno-događanja.

Ona koja najviše vuče, koja je dobra duša projekta i akcija, i dalje je Karin Mimica.

Rođena je u Rijeci, ali snažno je vezana uz Omiš, rodno mjesto svog oca, uglednog numizmatičkog znalca Bože Mimice. Kako je došla do naziva svoje tvrtke?

- Abisal je zajednica živih bića u morskoj dubini većoj od 800 metara. Kad sam osnivala tvrtku, željela sam joj dati neki zvučan naziv. Naziv koji nešto znači, koji je neobičan, a lako se pamti. Uzela sam u ruke Klaićev rječnik stranih riječi i listala ga. Nisam daleko dospjela, već na petoj stranici naišla sam na riječ abisal, koja mi se dopala - prisjeća se Mimica.

Gastronomi i ove godine nastavljaju svoju *plovidbu* uobičajenim tempom. Gastronomskih, vinskih i turističkih događanja i uzbudjenja, dakle, neće nedostajati. A sve u cilju daljnjeg upoznavanja s bogatstvom i raznolikošću koju pruža ovaj naš prostor, širenja stečenih saznanja prema javnosti i razbijanja gastronomske jednoličnosti i dosade. I domaći i strani turisti, na žalost, još ne znaju u čemu sve mogu uživati u vrhunskim i kvalitetnim restoranima na otocima, na obali, u unutrašnjosti, Gastronomi žele popraviti taj nedostatak i ukazati na prave vrijednosti. Vodič *100 vodećih hrvatskih restorana* i aktivnost Gastronomi otvaraju nove vidike i u tome su veliko značenje i vrijednost ovog projekta. 🍷