

DANI HRVATSKOG KULINARSTVA

Dani hrvatskog kulinarsstva, u organizaciji Hrvatskog kuharskog saveza, održani su u hotelu Minerva u Varaždinskim Toplicama. Na osmom izdanju sudjelovalo je više od 80 kuhara i slastičara koji su se natjecali u 23 kategorije. Učenici srednjih strukovnih škola za zanimanje kuhar i slastičar sudjelovali su u Kamelija kupu, gdje su **najkreativnije i najvještije** u izradi jela bile školarkice Turističko-ugostiteljske i prehrambene škole iz Bjelovara **Matea Tozin, Nikolina Buček, Gabrijela Rihtarić**, s mentoricom **Jasnom Ivanišević**. Drugo mjesto osvojila je ekipa Srednje škole Eugen Kumičić iz Rovinja u sastavu **Iris Begić, Nikola Studenović, Petra Banko** s mentorom **Antonom Čehićem**, a na treće mjesto plasirali su se učenici Ekonomske, trgovačke i ugostiteljske škole iz Samobora **Filip Grdović, Filip Grgat, Daniela Matijaščić**, s mentorom Josipom Grdanjskim.

Državno prvenstvo slastičara zabilježilo je do sada najveći broj sudionika - njih 14. Ovaj put uvedeno je nekoliko novih kategorija, poput pripreme veganskog deserta ili pak deserta bez glutena, a



za titulu državnog prvaka nužno je bilo sudjelovati u tri kategorije i pokazati umijeće izrade torte, kolača i slatkog pladnja. **Najbolja**, već treći puta, bila je **Mirjana Kozlina** (na slici: čestitao joj je i ukrajinski veleposlanik u Hrvatskoj) iz zagrebačkog hotela The Regent Esplanade. Iza nje plasirao se **Kristijan Kodrić** iz slastičarnice La Torteria u Zagrebu, a treća je bila **Ivana Vidaković**, slastičarka hotela Melia Coral umaškog Istraturista d.d.

Kuhari su se natjecali u 15 kategorija prilagođenih zaposlenicima eminentnih restorana i hotela, kuharima koji rade u bolnicama te školama ili pak zaposlenicima kuhinja koje nude tradicijska jela svog kraja. U borbi za naslov državnog prvaka trebalo se pokazati sa čak sedam različitih vrsta jela, u kategoriji hladnoga, glavnog toploga, jednog mesnog, a drugog od ribe. Menu od četiri slijeda koji su trebali pripremiti u samo nekoliko sati posebno je bio zahtjevan jer natjecatelji su tek neposredno prije natjecanja saznali koje su im namirnice na raspolaganju. U roku od 120 minuta morali su osmisliti recepte za toplo i hladno predjelo, glavno jelo te desert. **Anđelko Levanić** iz varaždinskog hotela Tunist bio je najbolji te osvojio titulu Državnog prvaka u kuharstvu. Za svoje radove Levanić je osvojio dvije zlatne i jednu srebrnu medalju. Drugo mjesto na prvenstvu i srebrnu medalju osvojio je **Šime Vučetić** iz hotela Falkensteiner

ladera u Punta Skali, a broncu je ponio **Tomislav Karamarko** iz hotela Falkensteiner Funimation u Zadru.

Svoje su umijeće, uz profesionalce, imali prilike pokazati i amateri, na natjecanju pod pokroviteljstvom Podravke. Po odluci tročlanog ocjenjivačkog suda, najbolji je bio mladi Varaždinac **Jura Geci**.

Na nedavnim Danima hrvatskog kulinarsstva osnovana je Sekcija kulinarske i slastičarske artistike koja će okupljati kuhare i slastičare zainteresirane za *rezbarenje* voća i povrća, izradu skulptura od maslaca, tjestenine, leda itd. te raditi na promociji tog vida kulinarsstva. Posljednjeg dana manifestacije održana je i izborna sjednica Skupštine HKS-a na kojoj su delegati iz cijele Hrvatske birali novo rukovodstvo Saveza. Na funkciju predsjednika, u svom trećem mandatu, ponovno je izabran **Damir Crleni** iz Varaždina, a kao njegovi najbliži suradnici izabrani su, također ponovno, dopredsjednici **Branko Čukelj** iz Zagreba te **Zoran Stanisavljević** iz Umaga. U naredne četiri godine Savezom će rukovoditi Upravni odbor od devet članova kojeg će činiti predsjednik, dopredsjednici i **Marijana Škero, Katarina Pentek, Slaven Stegić, Miroslav Dolovčak, Jozo Gale** i Dragan Visković.

PRIMORJE U VELIKOJ GORICI

Restoran Mon ami u Velikoj Gorici, koji vodi **Bruno Ceronja**, zagrebačkoj okolini donosi dah primorja. U tome objektu njeguju se jela od ribe i plodova mora, te tradicijski domaći kolači našeg morskog priobalja. Nedavno održani i Dani maslinova ulja. Šef kuhinje **Goran Beus**, na slici sa sommelijerom objekta **Marijom Meštovićem**, predložio je za **Svijet u čaši** slasticu koja na neki način povezuje unutrašnjost i Mediteran, naime sadrži i kukuruzno brašno i bademe.



Evo recepta za Beusov Primorski kolač: treba vam pet jaja, 0,20 kg smeđeg šećera, 0,20 kg kukuruznog brašna, 0,20 kg badema (0,13 kg mljevenih, 0,07 kg u listićima), 0,2 l maslinovog ulja, 0,2 l tekućeg jogurta, po dvije naribane jabuke, kruške i korice limuna, dva vanilin šećera, prašak za pecivo, 0,2 l meda. Razmutite žutanjke, šećer i vanilin šećer, dodajte maslinovo ulje, jogurt, jabuke, kruške, koricu limuna, mljevene bademe, prašak za pecivo, kukuruzno brašno. U drugoj posudi od bjelanjaka istucite snijeg, i lagano ga umutite u smjesu. Smjesu izlijte u nauljeni lim i pecite oko 30 min u na 180°C zagrijanoj pećnici. Pečeni kolač izvadite iz lima, te ga namažite medom i pospite listićima badema.

