

GORTANOV BRIJEG

Kuhanje i prezentacija jela radi podizanja svijesti o održivom korištenju hrane: ISTRA SE ŽELI ORIJENTIRATI PREMA SMANJENJU OTPADA IZ KUHINJA

Istra je regija koja je prepoznata po gastronomiji, a sada je ideja stvoriti i odgovornu gastronomiju. Optimalno korištenje namirnica najbolje je rješenje

24.07.2021 17:05 | Autor: Ružica KORACA



AZZRI radionice

U organizaciji AZRRI-ja, Agencije za ruralni razvoj Istre, jučer su u Edukacijsko-gastronomskom centru Istre na Gortanovom brijegu kraj Pazina kuhali Deni Srdoč, najmlađi Michelinov kuhar u Hrvatskoj, i Robert Perić, profesor kulinarstva. Cilj njihovog kuhanja i prezentacije jela bio je podizanje svijesti o održivom korištenju hrane kao resursa te su kuhari pokazali sudionicima načine iskoristivosti namirnica, spremanja viškova te pravilnog odlaganja otpada.

TEKST SE NASTAVLJA NAKON OGLASA



Odaberite kvalitetnu obuću uz odličan popust do na ecipele.hr!



Glas Istre

Želite prvi saznati najnovije vijesti iz Istre?

Povremeno ćemo Vam poslati besplatnu notifikaciju o bitnim novostima i događanjima.

Ne, hvala

Da, naravno

Kod jela nema ostataka

Istra je regija koja je prepoznata po gastronomiji, a sada je ideja stvoriti i odgovornu gastronomiju. Optimalno korištenje namirnica najbolje je rješenje.

Najčitanije

1. **U ISTRI SE IDUĆE SRIJEDE OČEKUJE TOPLINSKI PAKAO!** Pogledajte kartu
2. **RAZOČARANI GRAĐANIN:** Kako ću na more kad su cijene katastrofa. Pogotovo Pula, Medulin...
3. **ČESI U AKCIJI** Turisti na popularnoj pulskoj plaži napravili nešto o čemu se svi mi moramo zapitati
4. **Ovako Medulin ratuje s ljudima koji RUČNIKE OSTAVLJAJU PREKO NOĆI NA PLAŽAMA**
5. **Dr. SERGEJ GRIČAR:** Na jesen nam stiže "tsunami". Ne znam o čemu je riječ, ali znam da nam NEĆE BITI LAKO
6. **IVAN JAKOVČIĆ O ČEŠNJAKU I POLITICI:** "Domaći ljudi traže češnjak s jačim okusom, očito je da smo mi u Istri naviknuti na takav češnjak". Evo što kaže o izborima u IDS-u

Prikaži više vijesti

Najnovije

- 2 h** **KORONA U ISTRI: Nastavlja se rast novooboljelih od korone i broj osoba u samoizolaciji. U pulskoj bolnici zbog korone hospitalizirano više od 10 ljudi**
- 5 h** **Lloyds design sada je Lloyds digital**
- 13 h** **OVO SE NIJE OČEKIVALO: Sve više mladih Istrana ide u policajce!**
- 15 h** **SLUČAJ PRISILNOG OSTANKA TURISTA ZBOG KORONE: Raspitali smo se tko snosi troškove, a saznajemo i da u Puli postoje tajne lokacije za smještaj**
- 15 h** **NAKON INCIDENTA NA SJEDNICI: Reagirao predsjednik Gradskog vijeća Grada Poreča Zoran Rabar**
- 17 h** **JOŠ GORE NEGO U PULI: Kampisti na sjeveroistoku Istre tuširaju se vodom s groblja!**

Prikaži više vijesti

Srdoč je pripremao ražu na više načina, a Perić je u zadatak dobio plečku od boškarina. Oba jela u nekoliko sljedova oduševila su posjetitelje, ali i potaknuli na analizu i razmišljanje što je zapravo i bio cilj događaja.



- Kod mojih jela nema ostataka. Sve se da iskoristiti kao, primjerice, kod ove raže. Između hrskavice i kosti imamo rupu u kojoj je meso koje se može poslužiti, a povrće se nakon kuhanja stavi na tanjur. Sirov dio povrća ostavili smo za marinadu koja je osvježavajuće ljetno jelo. To je samo primjer korištenja namirnica u domaćinstvu, istaknuo je Srdoč, inače chef restorana "Nebo" u sklopu Hilton Rijeka Costabella Beach Resort & Spa.

Kuhanje opušta one koji to vole raditi. Tako i naš



Želite prvi saznati najnovije vijesti iz Istre?

Povremeno ćemo Vam poslati besplatnu notifikaciju o bitnim novostima i događanjima.

Ne, hvala

Da, naravno

- Napravio sam kremu od krumpira i kukuruza kao namirnice i dati si vremena za kuhanje pa bila to gotova i pripremljena. Ljeti treba koristiti sezonske namirnice, bogate vitaminima i vlaknima, ali ne smijemo izbjegavati razne vrste masti i bjelančevina koje nam trebaju biti dio dnevne prehrane kako bi zadovoljili energetske potrebe, istaknuo je Perić.

Voditelj Centra za razvoj ruralnog poduzetništva Edmundo Šuran istaknuo je da je tema vrlo interesantna jer se kroz ovakve radionice prenose poruke široj publici.



Gastronomija - treći motiv dolaska

- Istra se želi orijentirati prema smanjenju stvaranja otpada iz kuhinja, prvenstveno u domaćinstvima, koji su najveći proizvođač viškova hrane. Na drugom mjestu su ugostitelji. Želimo da ih ove dvije glavne namirnice i njihovi dodaci, uz ova dva vrhunska kuhara, potaknu na razmišljanje o maksimalnom iskorištavanju namirnica. Ne treba bacati ništa. Cilj je doprinijeti manjem stvaranju otpada. Želimo svakom lokalnom istarskom proizvodu dati dodanu vrijednost. Činjenica jest da čim se određeni lokalni proizvod popularizira, stvara se moda koja prelazi u trend, a to postaje nešto što nam je apsolutno normalno kroz nekoliko godina. Imamo primjer istarskog goveda koje do prije dvanaest godina nismo jeli, a danas nam je gastronomski brend kojim se ponosimo na domaćem i stranom tržištu, ispričao nam je Šuran.

Cilj je, dakle, ne bacati ništa, ponašati se odgovorno, a stvarati kreativna jela. Igor Merlić, direktor Agencije za ruralni razvoj Istre, istaknuo je da je ovaj proces vrlo važan za Istarsku županiju jer doprinosi i razvitku gastronomije, a namjera je upravo da Istra bude značajna eno-gastronomska regija u Europi.

- Činjenica jest da je gastronomija treći motiv dolaska gostiju, a želimo da priča bude značajnija i bolja. S tim razlogom je AZRRI osmislio cijeli niz aktivnosti koji idu u tom smjeru. Radionice poput ovih vodilo je oko sto pedeset vrhunskih chefova, a u njima je kuhalo oko dvije tisuće kuhara i kuharskog osoblja. Želja je da Gortanov brijeg postane gastronomski praktikum u suradnji s ostalim dionicima gastronomskih priča na razini Hrvatske, kazao nam je Merlić.

Valorizacija kuharskog zvanja

Deni Srdoč je završio kulinarski institut u Splitu, a i u Istri postoji ideja o osmišljavanju i otvaranju sličnih obrazovnih programa. Cilj je svakako valorizirati kuharsko zvanje.

- Mislimo nešto napraviti u sklopu Učilišta ili Sveučilišta u Puli, razgovori idu u tom smjeru. Ipak, to je nužno za opstanak i nadogradnju gastronomske priče u Istri. U taj projekt se već i krenulo, no, ono što nas raduje jest interes mladih za gastronomiju te nastavak edukacije u gastronomiji nakon školovanja, istaknuo je Merlić.



Direktor AZRRI-ja smatra kako važnu ulogu u stvaranju pozitivnog i zdravog javnog mijenja imaju mediji koji djeluju kao prijenosnici vijesti, ali i društvenih promjena te da je njihovo uključivanje u podizanje svijesti o racionalnom korištenju hrane kao resursa od krucijalne važnosti.

- Upravo kroz sinergiju novinara, odnosno medija, kao glavnih prenosioca poruka građanstvu, i chefova, kao glavnih promotora lokalnih namirnica i sirovina, želimo utkati put k racionalnom korištenju namirnica te želimo, poštujući okoliš, odgovorno stvarati otpad, a to u konačnici pretočiti u postulate održive gastronomije Istre ali i Hrvatske, rezimirao je Merlić te naglasio da će se, u sklopu edukativnih aktivnosti i programa koji se planiraju provoditi na razini Istarske županije, AZRRI, zajedno s partnerima, baviti tematikom održivog korištenja namirnica te sprječavanja nastanka viška otpada od hrane, počevši od poljoprivrede, gastronomije, turizma, trgovine pa sve do obrazovanja.

Povezane vijesti

- [Kvalitetnu gastronomiju čine edukacija, strast i odgovornost](#)
- [Istarski šafran za istarski pjat](#)
- [RADIONICE NA GORTANOVOM BRIJEGU Od kreativne riblje kuhinje do čokoladnih instalacija](#)

Podijeli: [f Facebook](#) [t Twiter](#)

► VIŠE S WEBA



Ako imate gljivice na noktima, učinite ovo odmah



Evo kako se Hrvati bogate zahvaljujući Bitcoinu



Ne riskirate ništa, dovoljno je da počnete od 200 kuna.



Bračni par iz Splita mršavi 9 kg tjedno bez dijete



Odaberite kvalitetnu obuću uz odličan popust do 60% na ecipele.hr!



Investitori kupuju Bitcoin. Vrijednost povećala više od 100 puta



Znakovi srčanog udara - reagirajte na vrijeme!



Kako popraviti vid? Jednostavno morate imati ovu 1 stvar.



Želite prvi saznati najnovije vijesti iz Istre?

Povremeno ćemo Vam poslati besplatnu notifikaciju o bitnim novostima i događanjima.

Ne, hvala

Da, naravno



Ne propusti Black Friday in summer popuste do čak -60%! Provjeri našu ponudu i naruči online.

Sponsored by Midas

VIŠE IZ RUBRIKE



ISTRA

ISTARSKI STOŽER CIVILNE ZAŠTITE
KORONA U ISTRU: Nastavlja se rast
новообoljelih od korone i broj osoba u
samoizolaciji. U pulskoj bolnici zbog
korone hospitalizirano više od 10 ljudi



ISTRA

POZNATA LABINSKA TVRTKA NEDAVNO
DOŽIVJELA REBRANDING
Lloyds design sada je Lloyds digital



ISTRA

ZANIMLJIVO...
OVO SE NIJE OČEKIVALO: Sve više
mladih Istrana ide u policajce!



ISTRA

AKTUALNA TEMA
SLUČAJ PRISILNOG OSTANKA
TURISTA ZBOG KORONE: Raspitali smo
se tko snosi troškove, a saznajemo i da
u Puli postoje tajne lokacije za smještaj



ISTRA

SLUČAJ "SNIMANJA"
NAKON INCIDENTA NA SJEDNICI:
Reagirao predsjednik Gradskog vijeća
Grada Poreča Zoran Rabar



ISTRA

UZELO JE MAHA
JOS GORE NEGO U PULI: Kampisti na
sjeveroistoku Istre tuširaju se vodom s
groblja!



ISTRA

KOMPLEKSA PJACAL
Novih 180 tisuća kuna bespovratno u
Labin



ISTRA

NOVA MANIFESTACIJA
ZVIJEZDE NAD POREČOM: Na Žatiki
promatranje teleskopom zvjezdanog
ljetnog neba i predavanja o astronomiji
i arheologiji



ISTRA

PRIJEM
Upriličen prijem za prvake 12.
Europskog rukometnog prvenstva
gluhih



Želite prvi saznati najnovije vijesti iz Istre?

Povremeno ćemo Vam poslati besplatnu
 notifikaciju o bitnim novostima i događanjima.

Ne, hvala

Da, naravno

VREMENSKA PROGNOZA

Labin



29 °C

Detaljnije

Pazin



28 °C

Detaljnije

Poreč



28 °C

Detaljnije

Pula



29 °C

Detaljnije

Rovinj



27 °C

Detaljnije

Umag



27 °C

Detaljnije

Podaci preuzeti sa: www.yr.no

WEB KAMERE

Pula



Pula: Banjole bay

Pula



Pula: Golden Gate of

[Pogledajte sve web kamere](#)

Webcams provided by [webcams.travel](#) – [add a webcam](#)

[Politika Kolačića](#)

[Politika privatnosti](#)

[Uvjeti korištenja](#)

[Impresum](#)

[Kontakt](#)

[Pošalji vijest](#)

[Marketing](#)

[Predaja malih oglasa / Predaja osmrtnica](#)

[Tiskano izdanje](#)

2021. - [glasistre.hr](#)