

KUHARSKA RADIONICA „Sinergija chefova i novinara ka stvaranju održive i odgovorne gastronomije Istre“

Predstavljen koncept odgovornog korištenja namirnica

Ciljna skupina ove radionice bili su kreatori društvenih poruka i njihovi prenosioci te su upravo novinari vezani uz tematiku gastronomije bili sudionici te radionice na Gortanovom brijegu kraj Pazina

U Edukacijsko gastronomskom centru Istre održana je kuharska radionica pod nazivom „Sinergija chefova i novinara ka stvaranju održive i odgovorne gastronomije Istre“. AZRRI-Agencija za ruralni razvoj Istre organizirala je edukativno-kuharsku radionicu na kojoj je predstavljen koncept odgovornog korištenja namirnica uz posljedično smanjenje stvaranja otpada i to kroz pripremu kreativnih jela. Ciljna skupina ove radionice bili su kreatori društvenih poruka i njihovi prenosioci te su upravo novinari vezani uz tematiku gastronomije bili sudionici te radionice na Gortanovom brijegu kraj Pazina.

Jela na bazi ribe i mesa

AZRRI već dugi niz godina pruža podršku u edukaciji ljudskih kapaciteta turističko-ugostiteljskog sektora kroz Edukacijsko gastronomski centar Istre te djeluje kao poveznica između primarnog poljoprivrednog sektora s turističko



Meso boškarina s pireom od cvjetače i šparugama



Šef Robert Perić

uslužnim djelatnostima. U svojem djelovanju promiče važnost kvalitetne prehrane kroz konzumaciju lokalnih sezonskih proizvoda te vrši edukacije o načinima

iskoristivosti namirnica u pripremi obroka i njihove ponovne konzumacije.

Upravo iz tog razloga, po prvi puta organizirana je radionica namijenjena

novinarima na kojoj su chefovi predavači prikazali kako maksimalno iskoristiti gastronomski potencijal namirnica a ujedno i smanjiti stvaranje otpada. Pripremana

su vrlo ukusna jela od ribe i mesa. Jela na bazi ribe - raža (chef Deni Srdoč): marinirana raža u kapuli, octu i začimima na salatici od bulgura i sirovog sezonskog povrća, juha od kosti raže s korjenastim povrćem te pečeni odrezak raže s broskvom na padeli i šugom od poriluka, maslaca, kapara i malvazije te kaparima. Jela na bazi mesa istarskog goveda-boškarina (chef Robert Perić): lešada od plečke boškarina sa salatkom od pečenog krumpira, pomidora i pestom od bosiljka, plečka od boškarina kuhana u maslacu s krum-

pirom alla njoki, krema od krumpira s pečenim raguom te polpetice od plečke boškarina s kremom od kukuruza i salaticom od mlade kapule i šparoga s rakijom od bazge.

Sinergija novinara i šefova

- Smatramo da vrlo važnu ulogu u stvaranju pozitivnog i „zdravog“ mijenja imaju mediji koji djeluju kao prenosioci vijesti ali i društvenih promjena te da je njihovo uključivanje u podizanje svijesti o racionalnom korištenju hrane kao resursa od ključne važnosti. Upravo kroz sinergiju novinara odnosno medija kao glavnih prenosioca poruka građanstvu i chefova kao glavnih promotora lokalnih namirnica i sirovina želimo utkati put ka racionalnom korištenju namirnica, poštivajući okoliš odgovorno stvarati otpad te to pretočiti u postulate održive gastronomije Istre ali i Hrvatske, kažu u AZRRI-ju.

U sklopu edukativnih aktivnosti i programa koji se planiraju provoditi na razini Istarske županije, AZRRI će se 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. Smatramo kako optimizacija korištenja hrane kao resursa pridonosi razvoju gospodarstva ka stvaranju zdravog i kvalitetnog životnog okruženja, poručuju u AZRRI-ju. **C. B. GALIĆ**

Prema privremenim podacima Državnog zavoda za statistiku za prvih pet mjeseci ove godine

Izvoz poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda povećan za 16 posto

Prema privremenim podacima Državnog zavoda za statistiku u razdoblju od siječnja do svibnja 2021. godine vrijednost izvoza poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda povećana je za 16 %, dok je uvoz porastao za 6,6 % te je ostvareno daljnje smanjenje deficita u odnosu na isto razdoblje prošle godine.

U razdoblju od početka godine pa sve do svibnja 2021. najznačajniji izvozni poljoprivredni i prehrambeni proizvodi prema vrijednosti razmjene

su kukuruz, svježa atlantska plavoperajna tuna i cigarete koje sadrže duhan. Istovremeno, najviše smo uvezli uljanih pogača te ostalih krutih ostataka, neovisno jesu li mljeveni ili u obliku peleta ili ne, dobiveni pri ekstrakciji sojinog ulja, zatim cigarete koje sadrže duhan, a na trećem mjestu su prehrambeni proizvodi s masenim udjelom mliječne masti većim od 1,5posto.

Najznačajnije promjene vrijednosti izvoza poljoprivrednih proizvoda u periodu od siječnja



Najviše smo izvezli kukuruza

do svibnja 2021. u usporedbi s istim razdobljem prošle godine odnose se na rast izvoza ribe, rakova te mekušaca, potom žitarica i masti, ulja životinjskog podrijetla te njihovih prerađenih proizvoda, dok je uvoz najviše porastao kod proizvoda od žitarica, brašna, škroba ili mlijeka, zatim ostataka i otpadaka od prehrambene industrije te raznih prehrambenih proizvoda.

Zemlje s kojima je Republika Hrvatska ostvarila najveći suficit u periodu

od siječnja do svibnja su Bosna i Hercegovina, Italija i Japan, a najveći deficit ostvaren je s Njemačkom, Nizozemskom i Mađarskom. **C. B. G.**

Glavni urednik:
Robert Frank

Urednik priloga:
Cristian Bruno Galić

Izdavač:
Glas Istre novine d.o.o.

Prilog je realiziran u suradnji s Istarskom županijom