

#BOGATI PROGRAM SEDMOG MEĐUNARODNOG SAJMA 'S KLOBASICOM U EU' #

Sedmi međunarodni sajam 'S klobasicom u EU' održat će se ovog vikenda, od 23. do 24. ožujka 2019. u Sv. Petru u Šumi. Sajam započinje u subotu u 10.30 s podjelom nagrada najboljim kobasicama sajma u klastru samostana. U 12 sati je Cooking show u klastru samostana, nakon toga predstavljanje partnera sajma a u 15 sati izrada najduže kobasice. Od 16 sati očekuje vas predstavljanje šampiona sajma a u 17 sati Svjetsko prvenstvo u nadivljanju klobasica na beku. Potom će se u 18 sati proglasiti najbolje istarske klobasice po starinski i izabrati novi vitezovi od kobasica.

Od 21 sat počinje fešta na kojoj će vas zabavljati Mauro Staraj i Nives Celzijus.

Bogati program očekuje vas i u nedjelju. Od 10.15 pješačenje Supetaršćinom te Cooking show u klastru samostana, te od 12 izrada istarske klobasice po starinski. U 15 sati kreće procesija na Križnom putu oca Danijela Hekića a u 18 podjela nagrada sajma.

Općina Sveti Petar u Šumi u suradnji s Istarskom županijom, brojnim udrugama i internacionalnim partnerima već sedmu godinu organizira međunarodni sajam proizvođača kobasica "S klobasicom u EU". Za potrebe sajma cijelo mjesto Sv. Petar u Šumi pretvara se u „veliki grad od kobasica“ u kome se održava sajam, izložbe, natjecanja, zabavni program, brojna gastro događanja i cooking show tijekom cijeloga vikenda.

U sklopu sajma održat će se „šesto svjetsko prvenstvo u nadivljanju klobasica na beku“, razni eventi, bogat zabavni program, gourmet na temu jela od kobasica, izvlačenje nagrade sajma, izrada najduljih kobasica, tradicionalni istarski doručak te izbor novih vitezova od kobasica.

Na sajmu će ove godine sudjelovati preko 110 proizvođača tradicionalnih proizvoda iz zemlje i inozemstva, a očekujemo da će našu malu općinu tijekom dva dana sajma posjetiti najmanje 10.000 posjetitelja iz države i inozemstva.

S KLOBASICOM U EUROPU SVETI PETAR U ŠUMI

U našoj općini, prostorno jednoj od najmanjih, ali po mnogo čemu najživahnijih i najvitalnijih u Istarskoj županiji, 2013. godine utemeljena je manifestacija "S klobasicom u Europu". Pokrenuli smo je sa željom i vizijom da se velikoj europskoj obitelji predstavimo onim najboljim što imamo, a to su domaći proizvodi koji odišu drevnom tradicijom, vrhunskom kvalitetom, i umijećem prenošenim s koljena na koljeno. Kobasice su dio naše povijesti, naše kulture i našeg identiteta, ali kako svaki kraj naše domovine ima svoj vlastiti oblik i recept tradicijskih kobasica, a također i skoro svaki kraj Europe, kobasice su i naš medij za stjecanje novih prijateljstava, za uspostavu ne samo manifestacijske nego i gospodarske, kulturne i svake druge suradnje. Našim sajmom uspjeli smo u svega sedam godina okupiti proizvođače kobasica iz većine hrvatskih regija, pa i iz susjednih država, u zajedničkoj želji da se jedni drugima predstavimo, ne samo svojim proizvodima nego i cjelokupnim svojim nasljeđem, i da pokrenemo stvaranje zajedničke platforme kako za valorizaciju tradicijskih proizvoda, tako i za gospodarsku revitalizaciju ruralnog prostora. Dobro došli u Istru, u Sveti Petar u Šumi, u sjenu zvonika drevnog i nadaleko poznatog pavlinskog samostana, na sajam "S klobasicom u Europu". Dodite nam i ubuduće, donesite svoje kobasice, kušajte naše, i uživajmo zajedno u najboljim darovima naših regija!

poručuje dr. sc. Mario Bratulić Načelnik općine Sveti Petar u Šumi.

ISTARSKA KOBASICA

U istarskoj tradiciji svaka je seoska obitelj uzgajala po nekoliko svinja, od čijeg se mesa proizvodilo mnoštvo cijenjenih autohtonih proizvoda kojima se seoska obitelj prehranjivala kroz cijelu godinu. Najcjenjeniji je među tim proizvodima istarski pršut, a uz plećku, zarebnjak, pancetu, špeh, ladvenicu, ocvirke, sušena rebra i kosti, istarska je kobasica jedan od najvažnijih domaćih proizvoda. Uz sol i papar važan začinski dodatak istarskoj kobasici je vino malvazija u kojemu je prokuhan češnjak, a ponekad i drugo začinsko bilje, primjerice lovor ili ružmarin. Začinjena i vinom natopljena mesna smjesa puni se u tanko svinjsko crijevo, na dva tradicijska načina: "na murelić" odnosno u niz malih kobasica duljine 10-15 cm, ili "na dugo" odnosno "na kambu", odnosno u "beskonačno" crijevo pa se radi sušenja na drvenim kolcima ono na poseban način presavija. Istarske se kobasice u gastronomiji koriste na dva načina. Polusuhe odnosno 7-15 dana sušene kobasice peku se, kuhaju u vinu, ili dodaju toplim jelima poput kiselog kupusa ili šuga (gulaša), dok se suhe (30-60 dana) režu i konzumiraju sirove odnosno kao hladni narezak. Istarske kobasice imaju važnu ulogu u zimskim narodnim običajima Istre, budući da se obavezno daruju kolejanima (čestitarima u razdoblju od Božića do Sveta Tri Kralja), kao i maškarama u doba karnevala, a u to doba se polusuhe kobasice blagaju u zajedničkim obrocima u fritaji (kajgani). Na dulje vrijeme istarske kobasice čuvaju se u svinjskoj masti, napola prepržene, pa se mogu jesti sve do ljeta. Na sajmu "S klobasicom u Europu" izlažu se i ocjenjuju isključivo suhe odnosno trajne istarske kobasice.

SAJAM "S KLOBASICOM U EUROPU"

Sajam "S klobasicom u Europu" od 2013. godine organizira općina Sveti Petar u Šumi, u suradnji s Istarskom županijom, Turističkom zajednicom središnje Istre i Udrugom senzornih analitičara Gustus iz Pazina, čija stručna komisija provodi ocjenjivanje svih vrsta kobasica koje se predstavljaju na sajmu. Na sajmu se predstavljaju proizvođači kobasica i drugih suhomesnatih proizvoda iz cijele Hrvatske i susjednih zemalja, ali i proizvođači sira, vina, rakija, slastica, suvenira, te proizvoda ekološke poljoprivrede. Osnovni cilj sajma je promovirati i poticati proizvodnju i prodaju kobasica i ostalih tradicijskih proizvoda, predstaviti gastronomske mogućnosti domaćih kobasica, poticati potrošače na potrošnju i uživanje u tradicijskim istarskim kobasicama, te stvoriti samosvijest o kvaliteti i potrebi konzumiranja tradicionalnih istarskih proizvoda sa sloganom: "U svaku istarsku hižu dopeljimo domaće klobasice". Sajam "S klobasicom u Europu" ima i bogat kulturno-zabavni program, zatim stručne sadržaje usmjerene na poboljšanje kvalitete suvremene proizvodnje tradicijskih kobasica, te poslovne sadržaje usmjerene na uspostavu poslovnih kontakata i suradnje s proizvođačima sirovine, distributerima, trgovcima, ugostiteljima i drugim poslovnim partnerima. Svake godine partner sajma je po jedna regija s respektabilnom kobasičarskom tradicijom, a dosad su to bile Vukovarsko-srijemska županija (2013.), Brodsko-posavska županija (2014.), Osječko-baranjska županija (2015.), Požeško-slavonska županija (2016.), Asocijacija kobasičarskih udruga i manifestacija srednje Europe (2017.) i Grad Zagreb (2018.).

SVJETSKO PRVENSTVO U NADIVANJU KLOBASICA NA BEKU

Drevni istarski način nadijevanja kobasica, iz vremena kad se meso za kobasice sjeckalo

nožem a ne mljelo strojem za mljevenje mesa, je tzv. "nadivanje na beku", a beka je u ovom slučaju svježja vrbova šiba, ista onakva kakva se koristi za vezivanje loza u vinogradu ili za pletenje košara. Od te beke oblikovala bi se omča ili polumjesec, preko tog zaobljenja napeo bi se početak svinjskog crijeva i mesna smjesa bi se zatim u crijevo punila prstima. Oživljavanjem te drevne vještine usko vezane uz tradiciju izrade kobasica u Istri, sajam "S klobasicom u Europu" obogaćen je atraktivnim zabavnim natjecanjem na koje se prijavljuju i mnogi natjecatelji izvan Istre. Prvenstvo se provodi u dva kruga: prvog dana sajma svi prijavljeni natjecatelji prolaze kroz kvalifikacije, a drugog dana sajma u popodnevnom terminu odigrava se finale. Svaki natjecatelj, u kvalifikacijama i u finalu na isti način, dobiva dva kilograma gotove mesne smjese, pet metara tankog svinjskog crijeva i jednu vrbovu šibu odnosno beku, a na raspolaganju ima 20 minuta. U tom vremenu mora napuniti i oblikovati što više kobasica, a bodove donose brzina, napunjenost crijeva bez zračnih džepova i šupljina, vanjski izgled kobasica i njihova ukupna težina. Svjetsko prvenstvo u nadivanju klobasica na beku održava se u sklopu sajma "S klobasicom u Europu" od 2014. godine.

GOURMET S KLOBASICOM U EU

Gourmet sajam tradicionalno prezentira razna jela nastala u kreativnoj sprezi i uzajamnom nadahnuću istarske i hrvatske gastronomske tradicije i moderne kulinarske inovacije. Sva su jela osmišljena s tradicionalnim kobasicama ili od tradicionalnih hrvatskih proizvoda kao obaveznim sastojcima. Gourmet večerom se želi pokazati kako tradicionalni kobasičarski proizvodi, kojima je posvećen sajam « S klobasicom u EU», imaju ne samo slavnu prošlost, već i svjetlu budućnost u našoj gastronomiji. Gourmet večera se sastoji od više sljedova, svake se godine organizira u drugom mjestu uz ponudu jela čiju su glavni sastojci kobasičarski i tradicionalni proizvodi iz Istre i iz toga kraja. U slast!

ISTARSKA KLOBASICA PO STARINSKI

Ove godine je po prvi puta održano ocjenjivanje tradicionalnih istarskih klobasica koje su proizvedene u istarskim domaćinstvima za vlastite potrebe na stari tradicionalni način. Na ocjenjivanje je ukupno pristiglo 61 uzorak domaćih istarskih klobasica, a na čelu povjerenstva za ocjenjivanje istarskih tradicionalnih klobasica proizvedenih u domaćinstvu bio je dr. sc. Mario Bratulić. Nakon provedenog ocjenjivanja i obrade svih podataka ovogodišnji šampion Istarske klobasice po starinski i osvajač velike zlatne medalje je Ivan Macuka iz Sv. Petra u Šumi, koji je osvojio 57,75 bodova od mogućih 60 bodova. Ukupno će nakon provedenog stručnog postupka ocjenjivanja biti dodijeljeno 13 zlatnih, 34 srebrne i 14 brončanih medalja.

HRVATSKA KUĆA OD KOBASICA U SVETOM PETRU U ŠUMI

Započeli smo s projektom „Prva hrvatska kuća od kobasica“ na površini 200m², u sklopu koje će biti centralni prostor, izložbena galerije s muzejom hrvatskih kobasica, senzorni laboratorij i kuhinja, prezentacijski pult i pomoćne tehničke prostorije. Kuća će biti opremljena modernom tehnološkom opremom za pripremu i degustaciju kobasičarskih proizvoda i jela koja se mogu pripremati od kobasica, a moderna digitalna audio oprema biti će prilagođena raznim prezentacijama, predavanjima, snimanju, ocjenjivanjima tradicionalnih proizvoda i eventima na tremu nacionalne kobasičarske i ostale tradicije. Na cijelom prostoru postaviti će se stalni muzejski panoi s kobasičarskim temama iz cijele Hrvatske, a u izložbeno-galerijskom prostoru

Sveti Petar u Šumi: Provedite vikend uz kobasice i Nives Celzijus

Kategorija: ISTRAAžurirano: Srijeda, 20 Ožujak 2019 12:28

Objavljeno: Srijeda, 20 Ožujak 2019 12:28

uredit će se mali muzej po uzoru na slične muzeje koji već postoje u EU, izvijestili su iz Svetog Petra u Šumi.

(iPress)

