

9. SIBIJA 2012., GRAD ISTRE

Glavni ciljevi projekta su promicanje održivog razvoja jadranskog područja kroz valorizaciju tipičnih proizvoda te razmjena iskustava između učenika ugostiteljskih škola, profesora i lokalnog stanovništva

# Od punjenih prsa fazana do koktela od jegulja

**PULA** - U praktikumu Škole za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu na Stoji započeo je jučer projekt prekogranične mobilnosti učenika u sklopu kojega su mladi kuhari i kuharice triju zemalja, pod paskom svojih mentora, zajednički kuhali, razmjenjivali recepte i iskustva. U aktivnosti koja se održava u sklopu projekta KEY Q, čiji je vodeći partner Agencija za ruralni razvoj Istre iz Pazina, sudjelovalo je po pet najboljih učenika i učenica triju škola iz Istre, one iz Pule, Poreča i Rovinja, učenici škole iz Mostara te dvije talijanske škole iz Trsta i Cividete.

U kuharskim radionicama koje su se održavale tijekom cijelog dana učenici i njihovi mentori pripremali su tipična jela svojih krajeva. Tako su istarski učenici pripremali srnetinu na podlosku od ječma sa sparugama i sušenim pomidorima, punjena prsa fazana s tartufima i palentom na misanci dok su za desert posluzili fritule sa zavajonom, pojasnio nam je stručni nastavnik Igor Ciceran. Njegov kolega iz Mostara, Miroslav Kujundžić, sa svojim je učenicima pripremao koktel od jegulja, sarmice od vinove loze, za glavino jelo punjenu janjeću pecku, dok su za desert posluzili mednu rosu. Talijani su pak radili autohtonu vrstu pa-



*Iako je kuharica bilo manje nego muških kolega, one su bile zadužene za pripremu mesa*

šte s palentom pod nazivom "tagliolini" sa zelenom salšom od šparuga, zalagalice sa samoniklom biljkom zvanom "sclupit" i sirom od magarećeg mlijeka te desert pod nazivom "cofanetto delle fe-

ste" koji u biti predstavlja kolač od biskvitnog i lisnatog tijesta punjen marmeladom i suhim voćem, pojasnio nam je kuhar Amorino Michelutti.

Slične radionice provest će se danas i u turističko-ugo-

stiteljskoj školi Antona Štifićana u Poreču, a sva će se pripremljena jela slikati te uvrstiti u kuharicu koja je predviđena projektom.

Kako nam je navela Jasenka Kapuralin, voditeljica

ca projekta u AZRI-ju, manifestacija je organizirana u sklopu KEY Q projekta koji se financira iz Programa IPA-Jadranska prekogranična suradnja. Glavni ciljevi ovoga projekta su promicanje održivog razvoja jadranskog područja kroz valorizaciju tipičnih proizvoda te razmjena iskustva između učenika ugostiteljskih škola, profesora i lokalnog stanovništva. Projektom se predviđa i izgradnja Edukacijske kuhinje u sklopu Centra za regionalno-ruralni razvoj, i to na Gortanovom Brijegu kraj Pazina. Inače, vrijednost projekta je 677 tisuća od čega je za AZRI predviđeno 310 tisuća eura. Projekt traje 27 mjeseci, sve do svibnja 2013. godine.

**B. PETROVIĆ**



*Tradicijska jela, u modernom ruhu, obilježila je upotreba svježih sezonskih namirnica*