

Održan 7. Medni poljubac

# Oduševila raznovrsnost hrvatskih medova

Predstavljeno je čak 84 uzroka meda, dominantno proizvedenih na području Primorsko-goranske županije. Razlog ove svečanosti bila je i u tome da je »Kašetica« na jučerašnji dan obilježila svoj prvi rođendan



Svatko tko je htio mogao je degustirati med Baš kao i to da je jučer bilo Valentinus. A baš artika kojim bi se obilježilo



Medovi dolaze većinom iz Primorsko-goranske županije

## U SPAR i INTERSPAR trgovinama više od 200 sireva domaće proizvodnje

U bogatoj ponudi domaćih proizvoda Spar Hrvatska nudi više od 200 sireva domaće proizvodnje iz svih regija Hrvatske. U Spar i Interspar trgovinama dostupni su sirevi iz Hrvatske, paški sirevi, kao što su Plimski sir i Prigica te sirevi iz Slavonije, poput tvrdih sireva Barun Trenk i Fra Luka te mekog Bukog sira. Također, u ponudi se nalaze i tvrdi sirevi iz Dalmacije, paški sirevi i kao što su Plimski sir i Prigica. Kupci u ponudi mogu pronaći i sireve koje proizvode manje hrvatske mliječare, od 100 posto hrvatskog mliječnika, pripremljene na tradicionalni i ekološki način. Tako, primjerice, mliječara Casius iz Ogulina proizvodi autohtoni Tounjski sir – dimljeni kraljiri sir sa zlatnosmeđom korom, te dimljene gorske sireve sa začinskim biljem.

U klasi sušenih sireva su proizvodi mliječara Euro-milk Beloslavec ističe se sir Dragec s crvenom paprikom, zelenim paprikom ili češnjakom. Na po-

## HRANA KAO SUVENIR Održana II. Radionica u sklopu Erasmus+ Foodbiz projekta FMTU

# KRK – županijski lider gastro prepoznatljivosti

Za razliku od ostalih područja Županije koja su prepoznatljiva uglavnom po jednom proizvodu, Krk ih ima čitavu lepezu te kao takav mora poslužiti kao primer ostalima

Edu PRODAN  
Snimio Silvano JEŽINA

**RIJEKA** » Cilj nije konkurirati cijenom, cilj je konkurirati kvalitetom. Vjerojatno najvažnija je to poruka s II. radionice u sklopu Erasmus+ Foodbiz projekta Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu čiji je cilj i sadržaj bilo područje brendiranja hrane, komunikacije vrijednosti i cijene te dizajna suvenira. Radionica je održana u Primorsko-goranskoj Kašetići, zanimljivoj prostoru u središtu Rijeke čija je prvenstvena namjena izložbeni i izlazišni centar za promicanje specifičnih županijskih proizvoda iz eno i gastro domene. K tome, ovom je radionicom koja bi morala imati dalekosežne pozitivne posljedice po definiranje županijskih »jestivih suvenira«.

vrсна poruka jučer predstavljenih rezultata istraživanja provedenog na I. radionici iz ovog serijala FMTU-a. Oni se u jednoj mjeri podudaraju sa stavovima najviše zajednice umatar, ali i izvan Županije, no ne i sa samim istraživanjem studenata na najsirom županijskom prostoru kad su u pitanju sami vlasnici OPG-a.

**Oznaka kvalitete i izvornosti**  
Uz pozdravne riječi Dalibora Soštarića, ravnatelja Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ te Tee Cijele čija je prvenstvena namjena izložbeni i izlazišni centar za promicanje specifičnih županijskih proizvoda iz eno i gastro domene, K tome, ovom je radionicom koja bi morala imati dalekosežne pozitivne posljedice po definiranje županijskih »jestivih suvenira«.

„Čak i oni koji ističu kako ih izgled nekog proizvoda uopće ne zanima, itekako se na njega osvrću. Dizajn pojedinih proizvoda, posebno ako su u zoni suvenira, itekako je važan“

dizajnerica Nela Dunato

radionici su otvorila prof. dr. sc. Sandra Janković i prof. dr. sc. Greta Kresić s Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu koje su dio svog rada usmjerile na istraživanje ponude hrane i pića te suvenira u županijskim destinacijama, dok

je prof. dr. sc. Marija Cerjak sa zagrebačkog Agronomskog fakulteta istaknula vrijednost brendiranja hrane kao suvenira. Ona je, a riječ daju sa stavovima najviše zajednice umatar, ali i izvan Županije, no ne i sa samim istraživanjem studenata na najsirom županijskom prostoru kad su u pitanju sami vlasnici OPG-a.

Tržišna marka, oznaka kvalitete i izvornosti, kao i brendiranje bile su osnovne značajke njezinog predavanja, ujedno i sugestija proizvođačima u kojem se smjeru moraju razvijati kako bi postali tržišno uspješni, pa tako i u zoni – konzumnih suvenira.

### Ambalaža je važna

Ono što se pak moglo saznati od strane proizvođača, vlasnika OPG-a ali i snažnijih proizvođača poput Mesne industrije Butić iz Brege koji su također gostovali na radionici: nekad je potražnja definalna cijena, danas to čine izvornost, tradicionalnost proizvodnje te ekološka ispravnost za što su kupci spremni izdvojiti i više novca, cijena im u tom slučaju više nije prioritet. Uspav s tom tematikom, definiranja optimalne cijene proizvoda, prisutnima se obratila Jana Blažević Marčelja, zamjenica direktora i voditeljica znanstveno-tehnološkog parka riječkog Sveučilišta. Na radionici kojoj je nazočio, i vrlo aktivno sudjelovalo, dvadesetak studenata,



Nakon predavanja slijedila je degustacija

### CIJENA

Nekad je potražnja definalna cijena, danas to čine izvornost, tradicionalnost proizvodnje te ekološka ispravnost za što su kupci spremni izdvojiti i više novca

### Austrija eko raj

Najveći udio ekološke poljoprivrede na svijetu ima – Austrija. Čak 30 posto njihovih poljoprivrednih proizvoda nose ekološku markicu. – I ne samo da Austrijanci proizvode ekološke proizvode jer oni postiču bolju cijenu ili zbog toga što povlače određene subvencije, ne, oni u takav vid proizvodnje uistinu vjeruju, to je dio njihove iskrene želje da imaju održivu poljoprivredu koja proizvodi zdravu hranu, istaknula je prof. Cerjak. Vrlo je slično razmišljanje u Njemačkoj, a kako s tih područja dolazi jako velik broj naših turista, jasno je koji i kakvi će hrvatski proizvođači naći na zanimanje ljudi koji nam dolaze iz tih država, bila je na kraju sugestija i uputa proizvođačima »jestivih suvenira« dr. Cerjak.



### Istraživanje OPG-a

Katarina Šimičić, studentica FTMU-a je predstavila istraživanje koje su proveli na jasno definiranim lokacijama Primorsko-goranske županije. Na Krku su kod samih proizvođača, s najvišim ocjenama ocijenjeni prut, maslinovo ulje i žlahtina. Torta naših kapetana i liker od mirte prepoznatljivosti su Cresa i Lošinja, Rabka torta kao i dokoladne razglednice definirani Rab, Škrpavac, razni likeri i med karakteriziraju Gorski kotar, liker od lovranških tršanja i puževi Liburniju i Kastav, dok su Novi Vinodolski i Crkvenica, ponajviše po razmišljanju proizvođača iz svih ovih županijskih mikro-regija, poznati po medu i žlahtini.

## Napitak od hmelja ima vrijedan nutritivni sastav

# Umjerena konzumacija piva dobra je za zdravlje

Različita znanstvena istraživanja pokazala su da blaga do umjerena konzumacija pive može imati pozitivan učinak na kardiovaskularno zdravlje

Pivo je nesumnjivo jedno od najmiljenijih alkoholnih pića Hrvata, ali i kod većine svjetskih nacija, posebice kada se odigravaju važna sportska natjecanja. Kao i kod drugih čia i piva, ukoliko se konzumira umjereno, pivo čini dobro zdravlju. Za one koji to ne znaju ili ih ne zanima sastav, pored vode i vitamina B grupe, pivo u tragovima sadrži i niz vrijednih minerala, nužno potrebnih za normalno funkcioniranje organizma. U pitanju su minerali poput kalcija, željeza, magnezija, kalija, fosfora, selena i mangana. Pored toga, a kao i kod drugih brojne kalorije koje neminovno prate takvu kombinaciju. Naravno, broj kalorija ovisi o tipu pive, ali generalno gledano 200 ml pive sadrži oko 100 kalorija, precizira nutricionist. Ističe da bi se, kako bi se izbjegli zdravstveni problemi, trebala ograničiti konzumacija piva češće od 33 cl dnevno za muškarce, a na svega jezik dnevno za žene.



Umjerena konzumacija piva može imati pozitivan učinak na zdravlje

### Neželjeno debljanje

Upravo zbog tih karakteristika, a na što ukazuju različita znanstvena istraživanja, umjerena konzumacija pive povezuje se, primjerice sa smanjenim kardiovaskularnim rizicima. Talijanski biolog i nutricionist, dr. Daniele Basta, ističe da se zbog prisutnosti alkohola i kalorijske vrijednosti, a ukoliko se redovito konzumira u preteranim količinama, gube uti blagotvorni učinci pive na naš organizam.

Umjerena konzumacija piva može imati pozitivan učinak na zdravlje. Umjerena konzumacija piva može imati pozitivan učinak na zdravlje. Umjerena konzumacija piva može imati pozitivan učinak na zdravlje.

### Borba protiv stresa

Različita znanstvena istraživanja pokazala su da blaga do umjerena konzumacija pive može imati pozitivan učinak na kardiovaskularno zdravlje. Umjerena konzumacija piva može imati pozitivan učinak na zdravlje.

## Kupnjom Zvijezdinog suncokretovog ulja pomazete djeci sa sindromom Down

Hrvatska zajednica za sindrom Down i Zvijezda predstavljaju novo limitirano izdanje Zvijezdinog suncokretovog ulja, etiketom koju je oslikao devetogodišnji Noa Oliverić, a čijom kupnjom sudjeluje u velikoj humanitarnoj akciji #budizvijezdapoznamoDown za osobe sa sindromom Down.

Down te omogućiti našim stjecanjima još kvalitetniji život, kaže Dinka Vuković, predsjednica Hrvatske zajednice za sindrom Down. Hrvatska zajednica za sindrom Down krovna je organizacija za udruge za sindrom Down, a svojim djelovanjem nastoji promovirati integraciju, jednakost i pravo izbora za osobe sa sindromom Down kroz niz tečajeva, predavanja i edukacija.



Down te omogućiti našim stjecanjima još kvalitetniji život, kaže Dinka Vuković, predsjednica Hrvatske zajednice za sindrom Down.



Predavanje se pratilo s velikim zanimanjem