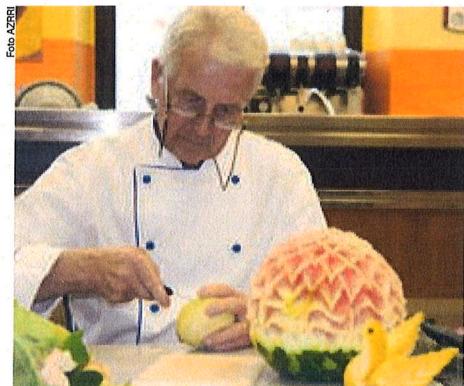


ISTRANI U MEĐUNARODNOM PROJEKTU KEY-Q

Tri regionalne kuhinje u jednoj kuharici

Učenici iz Hrvatske, Italije i BiH zajedno su sudjelovali u radionici izrade talijanske tjestenine te u radionici pripreme izvorne talijanske pizze, koju je vodio kuhan Franco Pitt



Atraktivnu radionicu izrade skulptura od voća i povrća vodio je Angelo Gorenzach

PAZIN - Dvadesetak učenika i njihovih profesora iz turističko-ugostiteljskih škola u Rovinju, Poreču i Puli boravilo je nedavno u talijanskom gradu Cividale del Friuli gdje je tamošnja ugostiteljska škola Civiform bila domaćin edukacijskih radionica u sklopu projekta "KEY-Q - ključ za kvalitetu u razvoju i valorizaciji poljoprivredno-prehrambenih resursa jadranskog prostora". KEY-Q je inače talijansko-hrvatsko-bosanskohercegovački partnerski

projekt u sklopu programa IPA-Adriatic, a vodeći partner u projektu je Agencija za ruralni razvoj Istra odnosno AZRI.

Susret u Cividaleu okupio je pedesetak učenika i profesora ugostiteljskih škola, a uz spomenute tu su bili još učenici i profesori Srednje strukovne škole iz Širokog Brijega, te talijanskih strukovnih škola Villaggio del Fanciullo iz Trsta i Cefal iz Bologne.

Učenici iz sve tri zemlje zajedno su sudjelovali u ra-

Foto AZRI



Učenici i profesori istarskih ugostiteljskih škola na kulinarским radionicama u Cividaleu

dionicima izrade talijanske tjestenine, te u radionici pripreme izvorne talijanske pizze, koju je vodio kuhan Franco Pittia. Zanimljivo saznanje vezano uz pizze je da se u tijesto ne stavlja ni svježi ni suhi kvasac, već tzv. kvas, koji se koristio i u Istri pripremu domaćeg kruha, a radi se naprosto o komadu koji se odvoji od tijesta umiješanog za današnji kruh te ostavi da fermentira do sutra, sutradan se umiješa u novo tijesto od kojeg se opet komad ostavi za prek-

utra, i tako teoretski unedogled. U toj radionici korišten je kvas koji se iz dana u dan obnavlja već 36 godina!

Za učenike su također bile organizirane radionice flambiranja, te izrade skulptura od voća i povrća što je demonstrirao kuhan Angelo Gorenzach, dok su profesori imali zasebnu radionicu pripreme regionalnih jela iz Furlanije, Istre i Hercegovine čiji će se recepti okupiti u zajedničkoj kuharici koja će se objaviti na kraju projekta. Za profesore je kuharica

Anna Cosetti održala prezentaciju karnijske gastronomije, a sudiočnicima projekta posjetili su prštane i mješene pivovare u karnijskom planinskom mjestu Šauris, te srednju poljoprivredni školu za djecu s posebnim potrebama "Sv. Franjo Asiški" u Padovi.

Usprедno s ovim radionicama održani su i sastanci radnih tijela projekta KEY-Q na kojima je, kako saznajemo od voditeljice razvojnih programa u AZRI-ju Jasenke Kapuralin, dogovoreno

da će se završna konferencija projekta KEY-Q održati od 17. do 20. rujna u Grudama kraj Mostara.

Osim za edukacijske programe, razmjenu učenika i profesora ugostiteljskih škola, te za planirano tiskanje trojezične zajedničke kuharice, sredstvima iz projekta KEY-Q finančira se uređenje i opremanje edukacijske kuharine u AZRI-jevom Centru za biološku raznolikost i zaštitu autohtonih pasmina na Gortanovom briježu.

Davor ŠIŠOVIĆ

Prvo regionalno prvenstvo umaških mažoretkinja



Kadetkinje i Baby grupa umaških mažoretkinja

UMAG - Umaške mažoretkinje sudjelovale su nedavno na Regionalnom prvenstvu zapadne i južne Hrvatske kojeg organizira Hrvatski mažoret savez. Sudjelovale su mažoretkinje iz Karlovaca, Ogulina, Pule, Gospića, Otoka Uglijana, Rijeke i Umaga, a umaške mažoretkinje su se predstavile s grupom kadetkinja i baby grupom.

Kadetkinje su osvojile četvrtu mjesto, otplasale defile dug 65 metara i statičnu koreografiju, a ovo im je bilo prvo Regionalno prvenstvo i prvo natjecanje. Baby grupa primila je ovacije od svih sudaca, trenera i mažoretkinja, te publike iz drugih gradova.

- Bitno mi je da su one proživjele tako bitno iskustvo, sada znaju kakav je to osjećaj i kako to rade ostale mažoretkinje, koliko ih još puno truda i rada čeka da bi postigle još bolji rezultat, rekla je voditeljica, koreografinja i licencirana trenerica Jovana Jurić.



ŽMINJ

JELENA ROZGA

ARENA Žminj (grijani šator)

SUBOTA 20.4.2013. u 22 h

cijena ulaznice 60 kn

Pokrovitelj:
Općina Žminj

Organizator:
V.I.B. Agencija Pazin

Sponsori:
GrandAutod.o.o.
FORD

Glavni medijski pokrovitelj:
Glas Istre

Medijski pokrovitelj:
TV ISTRA Radio **ISTRA**

HRT Radio **PULA**