



## Spravljana tipična jela od tjestenine poznata u Hercegovini, Istri i Italiji

Medunarodne gastro susrete organizirala je Turistička zajednica ZHŽ-a mlje te zemalja regije



Domaćin Marić gaj predstavio se tradicionalnim jelima hercegovačkog kraja

Piše: Ružica Puljić  
dogadjaji@dnevni-list.ba



Okupio se veliki broj zaljubljenika u domaću hranu

**GRUDE** – Spektakularni gastro show u kuharske radionice gdje su se pripremala tipična jela od tjestenine karakteristična za Hercegovinu, Istru i Italiju obavljene su završne aktivnosti koje je Turistička zajednica ZHŽ-a organizirala u sklopu prvi međunarodnih gastro susreta "Okusi s kamena" na seoskom gospodarstvu Marić gaj u Grudama.

Manifestaciju je točno u podne otvorio načelnik općine Grude Ljubo Grizelj, a nakon toga je uslijedio razgledavanje štandova ugostiteljskih objekata iz Hercegovine, a nešto kasnije predstavili su se i Talijani sa svojim poznatim tjesteninama.

Nakon prezentacije jela iz gastro radionice održani su seminari i to na temu "Fondovi za poljoprivredu i ruralni razvoj EU-a i osni-

vanje lokalnih akcijskih grupa", te "Seljačka domaćinstva u praksi i razvoju dijaktičkih farmi".

Direktor Turističke zajednice u ZHŽ-u Grgo Mikulić ovom prilikom je kazao kako je ovaj prvi međunarodni gastro susret u Hercegovini itekako bitan za daljnju suradnju.

"Ova razmjena iskustava između studenata ugostiteljskih škola, profesora i lokalnog stanovništva partnera projekta tako je bitna radi razvoja integriranog turističke ponude koja se temelji na kvaliteti pojoprivredno-prehrabrenih proizvoda. Aktivnosti koje provodi Turistička zajednica ZHŽ-a, zajedno sa svojim partnerima - AZRI - Agencija za ruralni razvoj Istre iz Hrvatske, zatim Opera Villaggio del fanelucco iz Italije, imaju za cilj prije svega promociju integriranog i održivog razvoja jadranjskog područja kroz valorizaciju tipičnih proizvoda i



poljoprivredno-prehrabrenih resursa. Klijent za kvalitetu razvoja i valorizaciju su ekološko i kulturno nastojane, ljudski potencijal te educiranje građana", kazao je Mikulić.

Danas će se upriličiti završna konferencija na kojoj će se predstaviti projekti i rezultati projekta te, između partnera potpisati protokol o budućoj suradnji.

**Uštipci, pura, sir, pršut...**

**Šatandovi ugostiteljskih objekata iz Hercegovine nisu mogli proći nezamijeceno.**

**Na njima je sve podsjećalo na tradiciju i nadaleko poznatu domaću kuhinju**

## Iz Vašega kraja

Vijesti koje ne smijete propustiti

Odluka načelnika Ljubuškog da sufinancira prijevoz učenika osnovnih škola našla je neodobravanje

## HDZ 1990.: "Općina je u cijelosti dužna osigurati sredstva za prijevoz"

**LJUBUŠKI** – Povodom odluke načelnika općine Ljubuški o sufinanciranju prijevoza učenika osnovnih škola kojom se roditeljima nameće obveza plaćanja 40 % iznosa cijene prijevoza učenika osnovnih škola, oglasio se i HDZ 1990. Ljubuški.

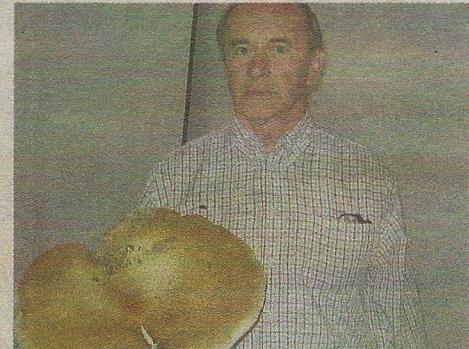
On je upozorio da je ovakva odluka u potpunosti suprotnosti sa Zakonom o osnovnom školstvu.

"Istim je jasno propisano da je Općina dužna osigurati sredstva za prijevoz učenika osnovnih škola u cijelosti što

je i činila zadnjih godina. Ovakvom protuzakonitom odlukom prije svega je ugroženo pravo djece na obrazovanje kao temeljno ljudsko pravo, a posljedice ovakve odluke su možebitne tužbe roditelja čime bi se dodatno optereto proračun Općine Ljubuški. Stoga još jednom apeliramo, kao i na zadnjoj sjednici Općinskog vijeća Ljubuški da se preispita ovakva odluka, te da se pod svaku cijenu pokušaju osigurati sredstva za ovu zakonsku obvezu", stoji u priopćenju HDZ-a 1990. Ljubuški.

Rijetke gljive na području Bihaća

## Šemsudin Bajrić pronašao gljivu tešku više od 3 kilograma



**BIHAĆ** – Šemsudin Bajrić, dugogodišnji strastveni zaljubljenik u gljive i član Glijavarškog društva "Blagava" iz Bihaća, pronašao je ogroman primjerak rijetke gljive koja teži 3 kilograma. Radi se o gljivi koja u narodnu poznata kao "glavata debeljaca", ima više od 3 kilograma i 30 cm promjera.

"Pojavili su se na šumskom području Hrgara, gdje su rijetko do sada primjećivane. Ova gljiva nije jestiva, ali nije ni otrovna, jednostavno je poznata po tome što raste samo u zdravim i čistim sumskim prostranstvima. Ona je kao riječni rak, voli čistoću te je i ona sama po sebi krunski dokaz čiste prirode", za Dnevni list ispričao nam je Bajrić. Oni cijeni sve gljive, bez obzira bilo jestive ili ne, jer najvažnije je, kako kaže, to što obavljaju svoju ulogu u prirodi tako što razgraduju otpad drveća i djeluju na šumsko tlo bez kojih bi šume bile neprodohne. Glijavu debeljaju ovaj strasni glijivar je posljednji put vidio prije više od pet godina i ovu koju je ubrao smatra dobrim znakom, i za glijivar Bajrić koji glijivu, kako je istaknuo, i ne

bi ubrao, ali je već odradila svoj zadatak u prirodi, jer je već bila ispušta sive svoje spore.

"Inače, sezona za gljive tek dolazi, a baš ovih dana nakon obilnih kiša, bit će ih u izobilju. Očekujem pravu 'eksploziju' glijivarstva u našem kraju", ispričao nam je Bajrić. Oni cijeni sve gljive, bez obzira bilo jestive ili ne, jer najvažnije je, kako kaže, to što obavljaju svoju ulogu u prirodi tako što razgraduju otpad drveća i djeluju na šumsko tlo bez kojih bi šume bile neprodohne. Glijavu debeljaju ovaj strasni glijivar je posljednji put vidio prije više od pet godina i ovu koju je ubrao smatra dobrim znakom, i za glijivar Bajrić koji glijivu, kako je istaknuo, i ne

R. Karat

Akcija JKP Tomislavgrad

## Vodoinstalateri pronašli oko 120 nelegalnih priključaka na vodu

**TOMISLAVGRAD** – Dječatnici Javnog komunalnog poduzeća d.o.o. Tomislavgrad na području Šuice pronašli su oko 120 nelegalnih priključaka na vodu.

Naime, već par mjeseci

na terenu u Šuici traje akcija izmještanja vodomjera izvan objekata te ukidanje postojećih nelegalnih priključaka gdje su do sada njihovi vodoinstalateri pronašli oko 120 nelegalnih priključaka.

U MARIĆA GAJU u Grudama održani 5. gastrosusreti "Okusi s kamena", ovaj put međunarodni

# BOGATSTVO OKUSA

## Gurmanluci iz raja iz Marića gaja proširili se Hercegovinom

**BROJNI** posjetitelji uživali u gastroponudi hercegovačke kuhinje, te u istarskim specijalitetima

Marko Knežović  
bih@večernji.net

Organizatori manifestacije "Okusi s kamena" iz Turističke zajednice ZHŽ-a u idiličnom ambiju seoskog gospodarstva Marića gaj u Grudama potrudili su se prirediti vrhunski gastronomski doživljaj brojnim posjetiteljima iz Grada, Širokog Brijega, Posušja, Ljubuškog, Mostara i drugih mesta u Hercegovini.

### Autohtonim mirtisi

Organizatori su čak su na konjnušnjem utorku, valjda nekim svojim jakim veza- ma uspjeli osigurati lijepo sunčano vrijeme, koje se savršeno stopilo s ambijentom, mirisima i okusima (pra)starini autohtonih hercegovačkih jela, te jela s istarskim područja i specijaliteta od tjestenine iz talijanskih pokrajin Emilia Romagna i Veneto. Hercegovački ugostitelji, te polaznici ugostiteljskih škola u Puli, Poreču i Rovinju, kao i učenici Ugostiteljske škole u Mostaru pokazali su znanje koje se najkraće može opisati s "prste polizati". - Desetak dana radim u novom širokobriješkom restoranu Domano, koji

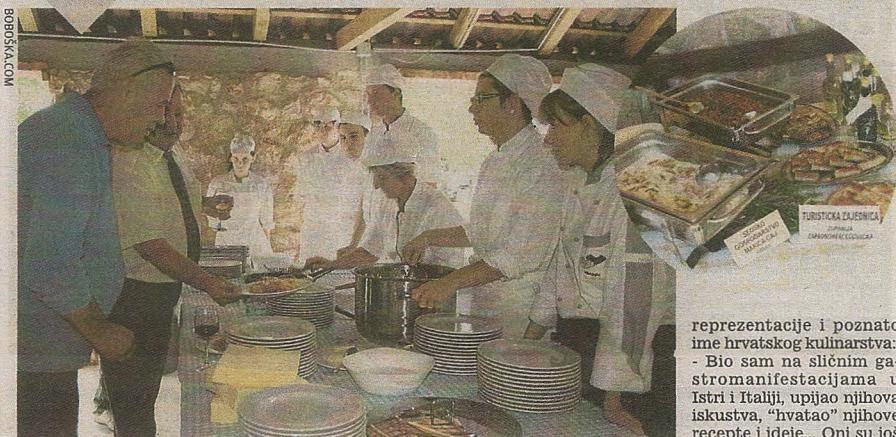
66

**Bio sam na gastro-manifestacijama u Istri i Italiji, upijao njihova iskustva, "hvatao" njihove recepte i ideje**

TOMO MARIĆ  
organizator

**Kuhinja je važan segment, a mi imamo što pokazati i ponuditi**

će sigurno uskoro postati prepoznatljiv po specifičnoj kuhinji - spolu hercegovačkih autohtonih jela i pića kao pura, špek, pršut, divljac i riba s austrougarskim stihom. Imamo ideja i vjerujemo kako će ih gosti rado prihvati, osobito na tematskim gastroglazbenim večerima koje spremamo. Pomažem u obuci osoblja u kuhinji Domana - kaže Branko Ognjenović, izbornik hrvatske kuharske



Predstavljena su razna autohtona jela



Ponuđeni su bili i razni okusi iz talijanske i istarske kuhinje



reprezentacije i poznato ime hrvatskog kulinarstva:

- Bio sam na sličnim gastronomfestivajima u Istri i Italiji, upijao njihova iskustva, "hvatao" njihove recepte i ideje... Oni su još daleko ispred nas, ali uz puno rada i strpljenja možemo ih jednog dana i stići i preći, kako bi kod nas turizam dobio novu dimenziju. Kuhinja je važan segment, a mi imamo što pokazati i ponuditi - kaže vlasnik Marić gaja Tomo Marić:

### Okupirani standovi

- Prezentirali smo ovdje domaću puru s lučnicom, sir iz mlijeka, kajmak, uštipke - kaže direktorica restorana Hajdučke vrleti Marija Vuković, čiji je stand bio posebice "okupiran", kao i standovi restorana Luka Uzarić i sribljim specijalitetima s Mostarskog blata, te restorana Vrelo Borak, Vešnjak i drugih.

**HERCEGOVACKI UGOSTITELJI, TE POLAZNICI UGOSTITELJSKIH ŠKOLA U PULI, POREČU I ROVINJU, KAO I UČENICI**

**UGOSTITELJSKE ŠKOLE U MOSTARU POKAZALI SU ZNANJE KOJE SE NAJKRAĆE MOŽE OPISATI S "PRSTE POLIZATI"**

### Jajce

**Napredak organizira šopove dane na Plivi**

■ Tradicionalna pjesnička manifestacija Šopovi dani na Plivi, i to njezino 12. izdanje, bit će održana 27. i 28. rujna u Jajcu u organizaciji Hrvatskog kulturnog društva Napredak, Središnje uprave i podružnice u Jajcu. "Manifestacija će okupiti 30-ak književnika, mladih književnih nadra i stipendiste okupljene oko Napretka. Program će početi u petak, 27. rujna u 14:30 sati pjesničkim recitalom "Počinimo pjesmom" u hotelu Turist, a nastavlja se u 16 sati.



**ČAPLJINA** Počela manifestacija "Dani svetog Franje - Čapljina 2013."

## Mladi umjetnici izložili svoje likovne radove

Manifestacija će trajati do 24. listopada, a čine je brojna kulturna i zabavna događanja kao što su izložbe, koncerti, festivali, književni susreti (organizatori su župni ured svetog Franje Čapljina, franjevačka rezidencija Čapljina, udružba katoličkih vjernika Hercegovine "Mir i dobro" Čapljina, zaklada sv. Franjo Asiški i Centar za obrazovanje i kulturu "Akademija" Čapljina).

Oblježavanjem Dana akademije Čapljine započela je tradicionalna manifestacija "Dani svetog Franje Čapljina 2013." a u povodu blagdana svetog Franje, zaštitnika župe, grada i općine Čapljina pa se ovaj blagdan slavi i kao Dan op-

ćine Čapljina. Manifestacija će trajati do 24. listopada, a čine je brojna kulturna i zabavna događanja kao što su izložbe, koncerti, festivali, književni susreti (organizatori su župni ured svetog Franje Čapljina, franjevačka rezidencija Čapljina, udružba katoličkih vjernika Hercegovine "Mir i dobro" Čapljina, zaklada sv. Franjo Asiški i Centar za obrazovanje i kulturu "Akademija" Čapljina). Tako je kao uvod

u proslavu upriličeno druženje u Centru za obrazovanje i kulturu "Akademija" koja je u Čapljinu osnovana u rujnu 2007. Dan Akademije obilježen je i prigodom izložbom likovnih rada učenika. Čapljinski mlađi umjetnici Staza Rebac, Ana Šimović, Silvana Martinović, Martina Martinović a sve pod vodstvom svoje profesorce Miše Boras koja je ujedno i voditeljica likovne kolonije. (F. Matić)