

NOVI PROJEKT U SKLOPU OBILJEŽAVANJA 120 GODINA TURIZMA U CRIKVENICI **TRADICIONALNA DOMAĆA KUHINJA U TURISTIČKOJ PONUDI**


Ove godine Crikvenica slavi 120. godišnjicu organiziranog turizma. U sklopu obljetnice, na inicijativu Grada Crikvenice i Turističke zajednice Grada Crikvenice, pokrenuli su se mnogi kvalitetni dugoročni projekti.

CERTIFIKAT ZA AUTOHTONA JELA

Jedan je od takvih projekata i certificiranje restorana koji će u svojoj ponudi imati autohtona jela crikveniškog područja, a čiji su kuhari prošli tečaj pripreme takvih jela. Projekt je osmislio Odbor za gastronomiju, prvi je tečaj održan od 11. do 16. veljače u hotelu Kaštel, a sudjelovala su 43 kandidata kojima su znanje o pripremanju autohtonih jela prenosili priznati i nagrađivani ugostitelji s dugogodišnjim stažom u struci. Tečaj je obuhvaćao pripremu 29 autohtonih jela iz Crikvenice, Selca i Jadranova, podijeljenih u hladna jela, juhe, topla predjela, glavna riblja jela, glavna mesna jela i slatka jela. Kuhari su tako mogli naučiti kako se spremaju slani vinčoli na svetojelenski, marinada od plave ribe, juha od šparug, prežga-

nica z baškoton na jakovarski, lazarnje na crikveniški, črni rižot od sipi, crikveničke rupice sa zelenjavom, punjeni domaći lignji po gospodski, polpeti s blitvun na padelu, svetojelenske friti i još mnogo toga. Svi su se složili kako je takav projekt bio potreban te da će nova-stara jela na menijima restorana zasigurno predstavljati pravo osvježenje.

PRAVILNIK O CERTIFIKACIJI

Da se tečaju pristupilo krajnje ozbiljno, potvrđuje i činjenica kako je od 43 kandidata tečaj završilo njih 26, čime su stekli pravo na dobivanje certifikata. Certifikat će moći imati samo oni restorani čiji je kuhar završio tečaj o pripremi autohtonih jela, a Pravilnik o certifikaciji trenutačno je u doradi. Kako doznajemo od organizatora, njime se definiraju uvjeti koje restoran mora ostvariti kako bi mogao dobiti certifikat, primjerice, minimalan broj jela u stalnoj ponudi i sl. Objekti će certifikate morati imati na vidljivome mjestu, a predviđeno je da se oni obnavljaju svake godine. Također, svake će se godine održavati i novi tečaj za kuhare u siječanjskome terminu. (B.P.) 



Projekt certificiranja restorana koji u svojoj ponudi imaju autohtona jela osmislio je Odbor za gastronomiju koji sačinjavaju eminentni kuhari, profesori i ugostitelji