

Najbolji kruh ispekli Ana Soldatić i agroturizam Dušani

Drugo je mjesto osvojio agroturizam Ferlin iz sela Gržini na Zminjštini, dok je trećeplasirani kruh agroturizma Stefanić iz sela Stefanić u Kaldirskoj vali

RAKOTULE - Osmu smotru vina, kruha i agroturizma koju je minulog vikenda u Rakotulama organizirala poljoprivredna udruga Agrokarolba i trećeg je dana svog programa okupila mnoštvo posjetilaca, čemu je nedvojbena krivovino suho, jako hladno i bumo vrijeme. Završni dio ove rakotulanske smotre izasle iz blagdana Sv. Blaža otvorio je svojim pozdravom dobrodošlice načelnik Općine Karolba Denis Lalić-Šeljac. Nakon vina u subotu, u nedjelju je na red došao kruh i ocjenjivali su se i proglašavali najboljima u jednoj kategoriji kruhovi koje su ispekli suduštne domaćice, a u drugoj, oni ispečani u kuhinjama istarskih agroturizama.

U kategoriji agroturizama najboljim je od osam kandidiranih proglašen kruh agroturizma Dušani iz Pazina, drugo je mjesto osvojio agroturizam Ferlin iz sela Gržini na Zminjštini, dok je trećeplasirani kruh agroturizma Stefanić iz sela Stefanić u Kaldirskoj vali. U kategoriji domaćica (na popisu su bila i dva muškarca imena) ocjenjivano je de-



Ocjenjivanje kruha: u kategoriji su bili oni koji su kruh i pekli

veti kruhova, a komešuju za ovu kategoriju činili su oni koji su te kruhove i pekli. To je zato, objasnio je organizator ove manifestacije Denis Tikeš, da si ne bi, kao lani, uzajamno prigovarali da su priznanja dobili kruhovi koji to nisu zaslužili. Da se po običku štruce ne bi prepoznalo koj je čiji kruh, za ocjenjivanje je svaki izrezan na kockice i nakon zrajanja bodova ispisalo je da je najbolji

ovogodišnji rakotulanški kruh i pekao Ana Soldatić, drugo je mjesto pripalo Gordani Radoslav, a treće Dušici Bartolić. Nakon ocjenjivanja i dodjele priznanja svi su kruhovi narezani i ponuđeni na kućanje pojeditejima manifestacije održane u Društvenom domu u Rakotulama, i svi su pojedeni prilično brzo. Naravno, moglo se uz kruh popiti i

koju kapljicu jer su ponuđene i boce preostale od dan ranije održane smotre vina, a za one malo gladnije kuharice iz osam istarskih agroturizama spremale su fuže i pljukance sa žugom od istarskog goveda ili kokovske. Na štandovima istarskih agroturizama mogli su se kušati i drugi njihovi proizvodi, od prkuta pa do rajčica i voćnih marmelada, a kroz cijelo vrijeme dnevnog trajanja ove smotre, odnosno



Kruh se brzo maza, ali i brzo popije, kao da je prhut



Rakotulanke izrade vinorela, odnosno stilaža vina

sjajna, za zvučnu su se podlogu bitnuli dobro rasproširani Baradinosari.

Osim prehranbenih, ova je manifestacija imala i umjetničku notu: zagrebački umjetnik Ivica Kš u subotu je vodio radionicu izrade vinorela, odnosno slika od vina, a u nedjelju su tako nastale slike izložene u velikom sajamskom šatoru. Za slikanje je odabran teran, čijim su se razrjeđivanjem postiza-

le različite nijanse, a ovisno o podlozi, odnosno vrsti papira, slike su nakon sušenja poprimala različite tonove smeđe, ljubičaste ili omer boje. Umješnošću polaznika radionice nastale slike - uglavnom pejzaži i motive prirode - bile su lijep, a s obzirom na korištenu "boju" čak i simboličan estetski doprinos ovoj gastronomskoj priredbi.

Napisi i slike D. ŠIBOVIĆ