




# Njegovanje naše k





U Opatiji je održan,  
u sklopu 7. Dana  
hrvatskog kulinarstva,  
5. Kamelija kup na  
kojemu su se natjecali  
učenici završnih  
razreda srednjih  
strukovnih škola

# ulinarske baštine



# DANI HRVATSKOG KULINARSTVA





Tročlane ekipe učenika imale su zadatak da pripreme meni od tri slijeda sa zadanim namirnicama: hladno predjelo, toplo glavno jelo i desert

**N**a 7. Danima hrvatskog kulinarstva u opatijskom hotelu *Ambasador* održan je 5. *Kamelija kup*, natjecanje učenika završnih razreda srednjih strukovnih škola za zanimanje kuhar i slastičar. Natjecalo se 17 ekipa iz cijele Hrvatske, najviše dosad, a pobijedili su učenici srednje škole *Arboretum Opeka* iz Marčana. U pobjedničkom timu bili su Petra Vučkovečki, Danijela Jakopanec i Matija Horvat, pod vodstvom mentora Darka Aukera. Na drugo mjesto plasirala se Ugostiteljska škola iz Opatije, a treći su učenici iz splitske Turističko-

ugostiteljske škole.

Tročlane ekipe učenika imale su zadatak da pripreme meni od tri slijeda sa zadanim namirnicama: hladno predjelo, toplo glavno jelo i desert. U osmišljavanju jela pomagali su im mentori koji su ih mogli i savjetovati tijekom izrade, ali nisu smjeli sudjelovati u pripremi jela.

Održano je i *Državno prvenstvo slastičara*, a natjecalo se sedam slastičara, među njima i prošlogodišnja prvakinja Mirjana Kozlina iz zagrebačkog hotela *Regent Esplanade*.

Na 7. *Državnom prvenstvu kuhara* osmero natjecatelja borilo se za titulu





prvaka, a sveukupno ih je bilo 50 u 11 kategorija. Tijekom nekoliko dana na prostoru manifestacije bila su izložena pripremljena jela, a natjecanja u određenim kategorijama održavala su se u montažnim kuhinjama pred publikom.

Ručak s buffet stola pripremila je prošlogodišnja prvakinja Nikolina Lončar iz koprivničkog restorana *Zlatan*.

U nekoliko idućih dana održane su razne radionice i predavanja, namijenje-

na struci i građanstvu. Predavači su bili renomirani majstori zanata.

Također, Hrvatski kuharski savez je krajem prošle godine osnovao instituciju Hrvatske kulinarske akademije u čijem će članstvu biti samo najistaknutiji pripadnici kuharske i slastičarske struke. Imenovana su i 22 hrvatska kulinarska akademika. Tijekom Gala večere uzvanici su mogli degustirati hladne plate i predjela pripremljena na natjecanju, dok

su topla jela pripremali istaknuti članovi Hrvatskog kuharskog saveza. Svečano sti je nazočio i Državni tajnik za turizam, Željko Lenart.

*Dani hrvatskog kulinarstva* središnja su kulinarska manifestacija i najznačajnije nacionalno kuharsko i slastičarsko natjecanje. Pod visokim pokroviteljstvom Predsjednika Republike Hrvatske i Ministarstva turizma, *Dani hrvatskog kulinarstva* održavaju se s ciljem pro-





*Dani hrvatskog  
kulinartva održavaju  
se s ciljem promocije  
domaćih kulinarskih  
majstora, namirnica iz  
našeg podneblja te jela  
hrvatske kulinarske  
baštine*

