

Međunarodni sajam
“S klobasicom u Europu”

Sveti Petar u Šumi
HRVATSKA - CROATIA



S klobasicom
u Europu

Sv. Petar u Šumi



S KLOBASICOM U EUROPU SVETI PETAR U ŠUMI

Dragi prijatelji, dragi ljubitelji kobasica, dragi gosti!

U našoj općini, prostorno jednoj od najmanjih, ali po mnogo čemu najživahnijih i najvitalnijih u Istarskoj županiji, 2013. godine utemeljena je manifestacija "S klobasicom u Europu". Pokrenuli smo je sa željom i vizijom da se velikoj europskoj obitelji predstavimo onim najboljim što imamo, a to su domaći proizvodi koji odišu drevnom tradicijom, vrhunskom kvalitetom, i umijećem prenošenim s koljena na koljeno. Kobasice su dio naše povijesti, naše kulture i našeg identiteta, ali kako svaki kraj naše domovine ima svoj vlastiti oblik i recept tradicijskih kobasica, a također i skoro svaki kraj Europe, kobasice su i naš medij za stjecanje novih prijateljstava, za uspostavu ne samo manifestacijske nego i gospodarske, kulturne i svake druge suradnje. Našim sajmom uspjeli smo u svega sedam godina okupiti proizvođače kobasica iz većine hrvatskih regija, pa i iz susjednih država, u zajedničkoj želji da se jedni drugima predstavimo, ne samo svojim proizvodima nego i cjelokupnim svojim nasljeđem, i da pokrenemo stvaranje zajedničke platforme kako za valorizaciju tradicijskih proizvoda, tako i za gospodarsku revitalizaciju ruralnog prostora. Dobro došli u Istru, u Sveti Petar u Šumi, u sjenu zvonika drevnog i nadaleko poznatog pavlinskog samostana, na sajam "S klobasicom u Europu". Dođite nam i ubuduće, donesite svoje kobasice, kušajte naše, i uživajmo zajedno u najboljim darovima naših regija!

dr. sc. Mario Bratulić Načelnik općine Sveti Petar u Šumi

S KLOBASICOM U EUROPU WITH HOMEMADE SAUSAGES

Dear friends, guests and homemade sausage fans!

Our municipality, which spreads over one of the smallest areas but is in many ways one of the liveliest and most vital municipalities in Istria County, started the "Into Europe with homemade sausages" event in 2013. We were driven by the desire and idea to present ourselves in front of the big European family with our best quality assets. These are homemade products evocative of ancient traditional manufacture, supreme quality and skills handed down from generation to generation. Sausages are an important part of our history, culture and identity. Since each region of our country has its own traditional sausage shape and recipe, just like almost any part of Europe has, sausages are our means of making new friendships and connections regarding not only similar events but also economic, cultural and any other kind of cooperation. In its seventh year existence our fair has successfully managed to bring together sausage manufacturers from the majority of Croatian regions as well as from the neighbouring countries. We have been motivated by a mutual wish to present each other not only with our products but also with our rich heritage, and by a desire to start building a common platform for both the valorisation of traditional products and the economic revitalization of the rural areas. Welcome to Istria! Welcome to "Into Europe with homemade sausages" fair at Sveti Petar u Šumi, in the shade of the ancient and notable Pauline monastery bell tower. Visit us again in the years to come, bring your own sausages, taste ours and let us savour the best gifts of our regions together!

Ph.D. Mario Bratulić The Mayor of the Municipality of Sveti Petar u Šumi

ISTARSKA KOBASICA

U istarskoj tradiciji svaka je seoska obitelj uzgajala po nekoliko svinja, od čijeg se mesa proizvodilo mnoštvo cijenjenih autohtonih proizvoda kojima se seoska obitelj prehranjivala kroz cijelu godinu. Najcjenjeniji je među tim proizvodima istarski pršut, a uz plečku, zarebnjak, pancetu, špeh, ladvenicu, ocvirke, sušena rebra i kosti, istarska je kobasica jedan od najvažnijih domaćih proizvoda. Uz sol i papar važan začinski dodatak istarskoj kobasici je vino malvazija u kojemu je prokuhan češnjak, a ponekad i drugo začinsko bilje, primjerice lovor ili ružmarin. Začinjena i vinom natopljena mesna smjesa puni se u tanko svinjsko crijevo, na dva tradicijska načina: "na murelič" odnosno u niz malih kobasica duljine 10-15 cm, ili "na dugo" odnosno "na kambu", odnosno u "beskonačno" crijevo pa se radi sušenja na drvenim kolcima ono na poseban način presavija. Istarske se kobasice u gastronomiji koriste na dva načina. Polusuhe odnosno 7-15 dana sušene kobasice peku se, kuhaju u vinu, ili dodaju toplim jelima poput kiselog kupusa ili šuga (gulaša), dok se suhe (30-60 dana) režu i konzumiraju sirove odnosno kao hladni narezak. Istarske kobasice imaju važnu ulogu u zimskim narodnim običajima Istre, budući da se obavezno daruju kolejanima (čestitarima u razdoblju od Božića do Sveta Tri Kralja), kao i maškarama u doba karnevala, a u to doba se polusuhe kobasice blaguju u zajedničkim obrocima u fritaji (kajgani). Na dulje vrijeme istarske kobasice čuvaju se u svinjskoj masti, napola prepržene, pa se mogu jesti sve do ljeta. Na sajmu "S klobasicom u Europu" izlažu se i ocjenjuju isključivo suhe odnosno trajne istarske kobasice.



SAJAM “S KLOBASICOM U EUROPU”

Sajam “S klobasicom u Europu” od 2013. godine organizira općina Sveti Petar u Šumi, u suradnji s Istarskom županijom, Turističkom zajednicom središnje Istre i Udrugom senzornih analitičara Gustus iz Pazina, čija stručna komisija provodi ocjenjivanje svih vrsta kobasica koje se predstavljaju na sajmu. Na sajmu se predstavljaju proizvođači kobasica i drugih suhomesnatih proizvoda iz cijele Hrvatske i susjednih zemalja, ali i proizvođači sira, vina, rakija, slastica, suvenira, te proizvoda ekološke poljoprivrede. Osnovni cilj sajma je promovirati i poticati proizvodnju i prodaju kobasica i ostalih tradicijskih proizvoda, predstaviti gastronomske mogućnosti domaćih kobasica, poticati potrošače na potrošnju i uživanje u tradicijskim istarskim kobasicama, te stvoriti samosvijest o kvaliteti i potrebi konzumiranja tradicionalnih istarskih proizvoda sa sloganom: “U svaku istarsku hižu dopeljimo domaće klobasice”. Sajam “S klobasicom u Europu” ima i bogat kulturno-zabavni program, zatim stručne sadržaje usmjerene na poboljšanje kvalitete suvremene proizvodnje tradicijskih kobasica, te poslovne sadržaje usmjerene na uspostavu poslovnih kontakata i suradnje s proizvođačima sirovine, distributerima, trgovcima, ugostiteljima i drugim poslovnim partnerima. Svake godine partner sajma je po jedna regija s respektabilnom kobasičarskom tradicijom, a dosad su to bile Vukovarsko-srijemska županija (2013.), Brodsko-posavska županija (2014.), Osječko-baranjska županija (2015.), Požeško-slavonska županija (2016.), Asocijacija kobasičarskih udruga i manifestacija srednje Europe (2017.) i Grad Zagreb (2018.).

“S KLOBASICOM U EUROPU” HOMEMADE SAUSAGES FAIR

The “Into Europe with homemade sausages” fair has been organized since 2013 by the Municipality of Sveti Petar u Šumi in cooperation with Istria County, and the Association of sensory analysts Gustus Pazin, whose expert committee evaluates all the sausages presented at the fair. The fair features manufacturers of sausages and other cured meat products from all parts of Croatia and its neighbouring countries, and also producers of cheese, wine, grappa, pastry, souvenirs and organic farming produce. The main goal of the fair is to promote and encourage the manufacture and trade of sausages and other traditional products, to demonstrate the culinary potential of homemade sausages, to make the customers buy and savour the traditional Istrian sausages, and finally to create an awareness of the quality and the need for the consumption of traditional Istrian products. All this is carried out under the motto: “Let’s bring homemade sausages into each Istrian household”. The fair has also got a rich cultural and entertainment program, professional activities aimed at improving the quality of current production of traditional sausages, opportunities for establishing new business contacts and cooperation with producers of raw materials, distributors, retailers, caterers and other business partners. Each year the fair has its partner from a different region of reputable sausage making tradition. So far these have been Vukovar-Srijem County (2013), Brod-Posavina County (2014), Osijek-Baranja County (2015), Požega-Slavonia County (2016.), Sausage Association of Central Europe (2017) and City of Zagreb (2018).

SVJETSKO PRVENSTVO U NADIVANJU KLOBASICA NA BEKU

Drevni istarski način nadijevanja kobasica, iz vremena kad se meso za kobasice sjeckalo nožem a ne mljelo strojem za mljevenje mesa, je tzv. "nadivanje na beku", a beka je u ovom slučaju svježa vrbova šiba, ista onakva kakva se koristi za vezivanje loza u vinogradu ili za pletenje košara. Od te beke oblikovala bi se omča ili polumjesec, preko tog zaobljenja napeo bi se početak svinjskog crijeva i mesna smjesa bi se zatim u crijevo punila prstima. Oživljavanjem te drevne vještine usko vezane uz tradiciju izrade kobasica u Istri, sajam "S klobasicom u Europu" obogaćen je atraktivnim zabavnim natjecanjem na koje se prijavljuju i mnogi natjecatelji izvan Istre. Prvenstvo se provodi u dva kruga: prvog dana sajma svi prijavljeni natjecatelji prolaze kroz kvalifikacije, a drugog dana sajma u popodnevnom terminu odigrava se finale. Svaki natjecatelj, u kvalifikacijama i u finalu na isti način, dobiva dva kilograma gotove mesne smjese, pet metara tankog svinjskog crijeva i jednu vrbovu šibu odnosno beku, a na raspolaganju ima 20 minuta. U tom vremenu mora napuniti i oblikovati što više kobasica, a bodove donose brzina, napunjenost crijeva bez zračnih džepova i šupljina, vanjski izgled kobasica i njihova ukupna težina. Svjetsko prvenstvo u nadivanju klobasica na beku održava se u sklopu sajma "S klobasicom u Europu" od 2014. godine.



VITEZOVI OD KOBASICA

Svake godine, počevši od 2016. na sajmu se izabiru vitezovi od kobasica.

PRISEGA VITEZA OD KOBASICA I PRVI VITEZOVI

Vitezovi polažu svečanu prisegu prije izbora: *Danas kada postajem vitez od klobasic, svečano dajem svoju vitešku riječ da ću zauvijek poštivati kobasice svake vrste, frigane, kuhane, pečene i sušene, da ću uživati u njima, ali i nuditi druge, da ću širiti bratstvo ljubitelja kobasica te u svakoj prilici slaviti kako ovu plemenitu namirnicu tako i majstore koji nam ju nesebično pripremaju. Ponijevši u svijet časni naslov viteza od klobasic obvezujem se također svijetom pronositi ugled i ponos drevnog i plemenitog Svetog Petra u Šumi, mjesta gdje kobasica zblizava i oplemenjuje sve ljude svijeta.*



ŠAMPIONI SAJMA "S KLOBASICOM U EUROPU"

2013.

Istarska kobasica: OPG Franjul, Sv. Petar u Šumi

Slavonska kobasica: OPG Zdenko Perakić, Bošnjaci

2014.

Istarska kobasica: Pršutana Milohanić, Tinjan

Slavonska kobasica: Andrija Čuha, Soljani

Specifične kobasice: Lovište Ban J. Jelačić, Glina

2015.

Istarska kobasica: OPG Šimonović, Jadruhi kraj Vižinade

Slavonska kobasica: OPG Zdenko Perakić, Bošnjaci

Kulenova seka: Janković slavonski okusi, Bukovlje

Specifične kobasice: OPG Franjul, Sv. Petar u Šumi

2016.

Istarska kobasica: OPG Šimonović, Vižinada

Kulenova seka: OPG Zvonko Arić, S. Petrovo Selo

Slavonska kobasica: Mesnica AS Županja

Specifična kobasice: Premes d.o.o. Kringa

2017.

Istarska kobasica: OPG Milan Udovičić, Žminj

Kulenova seka: Ari-Agro d.o.o., Nova Gradiška

Slavonska kobasica: OPG Slađan Novosel, Gat

Specifične kobasice: Pršutarna Bani, Labin

2018.

Istarska kobasica: OPG Milan Udovičić, Žminj

Kulenova seka: OPG Slađan Novosel, Gat

Slavonska kobasica: Kristijan Novosel, Gat

Specifične kobasice: OPG Franjul, Sv. Petar u Šumi

Istarska kosnica: Premes d.o.o. Kringa

GOURMET S KLOBASICOM U EU

Gourmet sajma tradicionalno prezentira razna jela nastala u kreativnoj sprezi i uzajamnom nadahnuću istarske i hrvatske gastronomske tradicije i moderne kulinarske inovacije. Sva su jela osmišljena s tradicionalnim kobasicama ili od tradicionalnih hrvatskih proizvoda kao obaveznim sastojcima. Gourmet večerom se želi pokazati kako tradicionalni kobasičarski proizvodi, kojima je posvećen sajam « S klobasicom u EU», imaju ne samo slavnu prošlost, već i svjetlu budućnost u našoj gastronomiji. Gourmet večera se sastoji od više sljedova, svake se godine organizira u drugom mjestu uz ponudu jela čiju su glavni sastojci kobasičarski i tradicionalni proizvodi iz toga kraja. U slast!



MENU

piće dobrodošlice (liker i rakije od gospodarara)

PJAT "S KLOBASICOM U EUROPU"

kulen, istarska kobasica, kulenova seka, istarski salamin s tartufima,
salata "S klobasicom u EU"

graševina ili chardonnay - Slavonija

MEDEŽIJA ZA VITEZE OD KLOBASICA

ravioli punjeni slavonskom kobasicom zapečeni sa sirom i čvarcima
pljukanci u umaku od istarskih klobasica

malvazija - Istra

NE DIRAJTE MI RAVNICU

tradicionalni mix hrvatskih kobasica,

pire od biži

umak od terana

teran - Istra

BEČARSKA BIŠTEKA NAKON KLOBASIC

bišteka od istarskog boškarina na pazinski

pečena kapula u soli

umak od vrganja

pole krumpira

cabernet sauvignon - Slavonija

KOBASIČARSKA SLATKA TAJNA

mousse od čokolade sa crnim tartufom

penica od skute i bijelog tartufa

crocant od mente

pjenušac ili muškat

ZLATNE ČOKOLADNE PRALINE

praline s kremom od pikantne slavonske kobasice i smokve

likeri od gospodarice

istarski whiskey Juraj Dobrila

kruh, maslinovo ulje



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO KMETIŠTVA, GOZDARSTVA IN RIBIŠTVA
ZLATNA POVELJA
REPUBLIKANSKI KONKURSI ZA IZBRANO PRAKTIČNO
IZVEDENJE VARNOSTNEGA SPOVEDANJA
V KMETIŠTVAH
2023

SVETI PETAR U ŠUMI HRVATSKA KUĆA OD KOBASICA

Započeli smo s projektom „Prva hrvatska kuća od kobasica“ na površini 200m², u sklopu koje će biti centralni prostor, izložbena galerija s muzejom hrvatskih kobasica, senzorni laboratorij i kuhinja, prezentacijski pult i pomoćne tehničke prostorije. Kuća će biti opremljena modernom



tehnološkom opremom za pripremu i degustaciju kobasičarskih proizvoda i jela koja se mogu pripremati od kobasica, a moderna digitalna audio oprema biti će prilagođena raznim prezentacijama, predavanjima, snimanju, ocjenjivanjima tradicionalnih proizvoda i eventima na tremu nacionalne kobasičarske i ostale tradicije. Na cijelom prostoru postaviti će se stalni muzejski panoi s kobasičarskim temama iz cijele Hrvatske, a u izložbeno-galerijskom prostoru urediti će se mali muzej po uzoru na slične muzeje koji već postoje u EU.



Međunarodni sajam "S klobasicom u Europu" Sveti Petar u Šumi, 22. – 24. ožujka 2019.



Općina Sv. Petar u Šumi
www.svpetarusumi.hr
nacelnik@svpetarusumi.hr
Tel: +38552 686444; GSM: +38599 7056466



LJETNI NOĆNI SAJAM S KLOBASICOM U EU 2019. „OKUSI HRVATSKOG SELA“ Taste of Croatian village

Petak i subota 23. i 24. kolovoza 2019.
20.00-04.00 Trajanje sajma i zabavni program

Organizator: Općina Sv. Petar u Šumi
Suorganizatori: TZ središnje Istre, Udruga „Gustus“
i „S klobasicom u EU“
Generalni pokrovitelj: Istarska županija
Pokrovitelji: Hrvatski sabor, Ministarstvo regionalnog
razvoja i fondova EU, Ministarstvo poljoprivrede, Mini-
starstvo turizma, HTZ, Hrvatska gospodarska komora,
Obrtnička komora Istre
Generalni sponzor: Rudan d.o.o. Žminj
Medijski pokrovitelji: Glas Istre, Radio Istra, TV Istra,
Radio Pula, Radio Labin, Ipress

PROGRAM

Petak, 22. ožujka 2019.

16.00-19.00 Doček delegacija i partnera
sajma

19.00 Party dobrodošlice za partnere sajma
Subota, 23. ožujka 2019.

10.30 Otvorenje sajma i podjela priznanja
najboljim kobasicama

11.00-24.00 Trajanje sajma i cjelodnevni
zabavni program

14.00 Predstavljanje partnera sajma i
gastro događaja 2019. godine

17.00 VI. Svjetsko prvenstvo u nadivanju
klobasica na beku

18.00 Istarska klobasica po starinski-
proglašenje najbolje istarske
klobasice za 2019.

19.00 Mimohod vitezova i izbor novih
vitezova od kobasica

21.00 Zabavni program u party zoni sajma
Nedjelja, 24. ožujka. 2019.

09.00 Istarski doručak za partnere i goste
sajma

10.00-20.00 Trajanje sajma i cjelodnevni
zabavni program

10.00 Pješačenje stazama supetarskih
klobasica

11.00 Potraga za istarskom klobasicom

12.00 Kobasičarski gastro show 2019.

15.00 Križni put oca Danijela Hekića

19.00 Podjela nagrada sajma

20.00 Zatvaranje sajmenne dvorane