

Žmergo i FMTU drugu godinu za redom obilježavaju Svjetski dan održive gastronomije

Ususret nadolazećem Svjetskom danu održive gastronomije, koji se održava 18. lipnja, Udruga Žmergo i Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu i ove godine udružuju snage i organiziraju događaje kojima u narednom tjednu posvećuju pozornost upravo ovoj izuzetno aktualnoj temi.

Prvi događaj u nizu jest radionica održive gastronomije u organizaciji Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, koja će se u srijedu, 7. lipnja 2023. u 11:15 sati održati u dvorani A1 istoimenog fakulteta u Iki. Pod stručnim vodstvom Elene Dujmić, radionica će okupiti studente, ljubitelje kulinarstva i entuzijaste za hranu sa zajedničkim ciljem istraživanja i promocije koncepta održivosti u gastronomiji. Iskoristite priliku za istraživanje novih pristupa prehrani i upoznavanje s lokalnim izvorima hrane.



„Lokalna i eko manjada”, naziv je događaja kojeg povezujemo s lipanjskim Ekološkim sajmom Opatija, koji se, skoro pa već od pamtivijeka, održava na opatijskom Mrkatu svake druge subote u mjesecu. Ekološki sajam predstavlja idealnu priliku za otkrivanje raznolikosti ekoloških proizvoda uzgojenih u našoj užoj i široj okolici koji omogućava kušanje i nabavku svježeg voća i povrća, organskih mesnih proizvoda, meda, sira i mnogih drugih namirnica uzgojenih i proizvedenih s pažnjom i ljubavi prema okolišu.

Sajam i “Lokalna i eko manjada”, održat će se 10. lipnja 2023. od 8:00 do 13:30 sati, a posebna gošća ovog izdanja jest naša slavna „masteršefica” Srđana Jevtić. Ona će, s

početkom u 10:00 sati svojom stručnošću i kulinarskim umijećem demonstrirati kako na jednostavan način pripremiti (za prste polizat) jela, koristeći isključivo lokalne namirnice, uzgojene na ekološki način, a za čiju su opskrbu zaslužni naši vjerni eko izlagači. Njen kreativan i lokalno usmjeren pristup hrani naglasit će važnost održivog poljoprivrednog sustava, a stručnost i kulinarsko umijeće pružit će svima inspiraciju za zdrave obroke u vlastitom domu.

Posjetitelji će imati priliku, uz praćenje demonstracije kuhanja, postavljati pitanja i iz prve ruke dobiti savjete za pripremu vlastitih obroka od ekoloških namirnica, a od izlagača sajma dodatne informacije o njihovim proizvodima i načinu uzgoja i proizvodnje ekološki certificirane, sezonske hrane i prehrambenih proizvoda, baš ovakve kakve se pod održivom gastronomijom podrazumijeva.

Pozivamo vas da se uključite u ovo obilježavanje koje je idealna prilika za podršku lokalnim proizvođačima hrane, promociju ekološke održive prakse i širenje znanja i svijesti o održivim prehrambenim izborima za vas i vaše obitelji.

Vidimo se!

Aktivnost se realizira u suradnji s Fakultetom za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u okviru projekta Žmergov ekološki centar kojeg financijski podupire Grad Opatija.