



od 200 hiljada dolara! Isto tako se povećao i izlagački prostor koji danas iznosi više od 3.000 kv. Na tom prostoru održana je velika izložba ugostiteljske opreme, hrane, pića... Pojavili su se najmoćniji "pratioci" ugostitelja: Electrolux, Zanussi. Rational, Alto sham... Održano je more prezentacija, na svakom koraku nešto se degustiralo, jelo, pilo... Bilo je mnogo toga da se vidi i nauči. Svi su bili izuzetno ljubazni, otvoreni za razgovor i saradnju,

spremni da pomognu, da uvažavaju mišljenje i učine sve što mogu da olakšaju rad takmičarima i učine da se lepo osećaju - kao u gostima kod prijatelja, jer doživeli su nas ne samo kao braću po profesiji, već i po pravoslavlju. Bila je tu i Ana iz Knjaževca koja već godinama radi u Limasolu i njen suprug Aleks, rođeni Kipranin, koji su zajedno sa gospodinom Paraskevasom, domaćinom naše ekipe ispred kiparske Asocijacije, brinuli o našoj ekipi, pomagali joj, bodrili je, radovali se...

Naš tim ostavio je generalno vrlo dobar utisak. Tom utisku je dosta doprineo i naš ambasador na Kipru gospodin Mirko Jelić koji je zajedno sa svojom porodicom i saradnicima došao da podrži naše takmičare. Govoreći o našoj ekipi, predsednik Yiannakis je istakao da je srpski tim mlad, dinamičan i veoma složan, što je vrlo važno, ali da je očigledno da mu treba podrška države, odnosno institucija iz oblasti turizma, kao i novac, jer, nažalost, izlazak na takmičenja iziskuje dosta sredstava, ali se profitira mnogo više od toga kroz iskustvo, kontakte, nove poslove... Da ne govorimo o tome da se proširuju sopstveni vidici, da se uporedo sa saznavim podiže i kulturni nivo i da se - definitivno sa takmičenja svi vraćaju bolji nego što su otišli. Naši momci imali su i kratak briefing sa sudijama Armand-om Steinmetz-om i Brian-om Cotterill-om koji su im govorili o tome šta je važno kod ocenjivanja i posavetovali ih da tradicionalnim jelima daju novi izgled, da ih podignu dekoracijom ili garnirom, da vode računa o bojama, skladu i balansu elemenata u tanjiru i, naravno, o tome da sve mora da bude jestivo i - ukusno.

I konačno - proglašenje pobednika. Sjaj, uzbuđenje, aplauzi... Zbunjenost... Radost što se izdržalo, što je sve, ipak, dobro prošlo. Čestitanje... Razmenjivanje poklona... Fotografisanje... Pozivanje u goste, na takmičenja...

Đorđe Kostić, predsednik naše Asocijacije šefova - kuvara, vođa ekipe i sudija na ovom takmičenju, čestitao je momcima i zahvalio im se na svemu što su pružili u toj fer borbi na gastro sceni. Istakao je da, naravno, sve uvek može bolje, ali da je ovo prvi izlazak tima u tom sastavu na jedno internacionalno takmičenje i da će već sledeći put sve sigurno biti bolje.

I biće, jer Gastrognozia 2006. bila je velika škola za naše takmičare, veliki javni master class kojem su danima prisustvovali, upijajući tuđa iskustva, skidajući zanimljive detalje, fotografišući eksponate, tragajući za idejama, upoznavajući se s novim trendovima, novim materijalima, metodama rada, novim tehnologijama... I kad se za dve godine pojave na Gastrognozii 2008. biće to sasvim sigurno pravo iznenađenje za - svet. □

Ljiljana Rebronja

## novembarški "cool chef"

Mita Sandić, kuvar iz Kikinde, redovan je posetilac Podravkinog web sajta *Coolinarika.com* i jedan od najaktivnijih članova Kluba *Coolinarika*, obzirom da je do sada uredništvu sajta poslao najviše recepata od svih korisnika ovog sajta. Zato je, zasluženo, dobio brojne pohvale za svoje sjajne gastro-priloge i, uz to, izabran za *Cool chef-a* meseca novembra. Predstavljamo vam jedan od njegova dva "pobednička" recepta:



Mita Sandić  
mita@flashnet.co.yu

### *Rižoto od limskih dagnji*

*Sastojci* (za šest osoba): 1 kg dagnji; 200 ml maslinovog ulja; 200 g crnog luka; 50 g belog luka; 600 g oljuštenog paradajza; 360 g pirinča; 1 kašika začina; 3 g bibera; 25 g sitno seckanog peršuna; 200 ml suvog belog vina; 100 g maslaca; 100 g rendanog parmezana.

*Postupak:* Dagnje odvojite od končaste vezice i operite nekoliko puta.

Školjke stavite u lonac s malo vrele vode i poklopite. Kuvajte na jakoj vatri dok se školjke ne otvore. Izvadite meso dagnji, a deo vode u kojoj su se školjke kувale sačuvajte.

Na zagrejanom ulju propržite naseckani crni i beli luk, dodajte oljušten paradajz narezan na sitne kocke i kratko dinstajte.

Nakon toga, umešajte dagnje, pirinač i "vegetu". Preljite s 250-300 ml vode u kojoj su se kувale dagnje, pa nastavite da kuvate rižoto, uz stalno mešanje.

Kuvajte još oko 20 minuta, a tokom kuvanja polivajte vodom i vinom.

Na kraju umešajte biber, iseckani peršun, maslac i rendani parmezan.