



Dobro obrađeno, odlično posluženo -
44. Međunarodni Poljoprivredno-Prehrambeni Sajam!

44. međunarodni poljoprivredno- prehrambeni sajam

26. 8. – 1. 9. 2006
Gornja Radgona, Slovenija

od 9.00 do 19.00 sati
(zadnji dan do 18.00 sati)

ALDA studio



DOBRO OBRAĐENO,
ODLIČNO POSLUŽENO!

DOBRO OBRAĐENO, ODLIČNO POSLUŽENO - 44. MEĐUNARODNI POLJOPRIVREDNO- PREHRAMBENI SAJAM!

Gornja Radgona, Slovenija – od 26. kolovoza do 1. rujna 2006 g.

44. međunarodni poljoprivredno-prehrambeni sajam će biti najvažnija i najveća međunarodna prezentacija prehrane i poljoprivrede u tom dijelu Europe! Na sajmištu u Gornjoj Radgoni, na dodirnoj točki Slovenije s Hrvatskom, Mađarskom i Austrijom, sajam će od 26. kolovoza do 1. rujna predstaviti prehranu, vina, proizvode i opremu za prehrambeno-prerađivačku industriju, ugostiteljstvo i poljoprivredu, sjemena i sadnice, sredstva za prehranu i njegu životinja i biljaka, različite obrtničke proizvode te poljoprivrednu mehanizaciju. Uz najkvalitetnije međunarodne robne oznake na zajedničkim izložbenim prostorima će se predstaviti brojne države i regije - Mađarska, Italija, Srbija, Belgija (pokrajina Flandrija), Poljska, Slovačka...

Najznačajniji stručni dio sajma biti će velike izložbe i revijske prezentacije goveda, konja, prasadi i stoke sitnog zuba. Izložbe će pratiti ocjenjivanja životinja, degustacije mesa i sira te promocije nagrada s međunarodnih ocjenjivanja kvalitete mesnih i mliječnih proizvoda, koje se održavaju pod okriljem 44. međunarodnog poljoprivredno-prehrambenog sajma. Na njima će i ove godine uspješno sudjelovati brojna hrvatska poduzeća.

Sajam uz navedeno poziva i s izložbama malih životinja, pčelarstva, riba i gmazova te s atraktivnim ogleđnim primjercima nasada biljne proizvodnje. Poslovne

Priredba, koja povezuje, informira, nudi i zabavlja!

- Prehrana i vino s degustacijama
- Oprema za prehrambeno-prerađivačku industriju
- Prezentacije stranih država i institucija
- Izložbe životinja i ogledni primjerci nasada
- Sjemena i sadnice
- Poljoprivredna mehanizacija i oprema s testnim vožnjama
- Raznoliki prateći program



POMURSKI SEJEM

Pomurski sejem, d.d.
Cesta na stadion 2, 9250 Gornja Radgona, Slovenija
Tel.: +386 2 564 2 100, Fax: +386 2 564 2 160
E-mail: info@pomurski-sejem.si

Ljude i stručnjake će povezivati s više desetaka cijenjenih stručnih savjetovanja i poslovnih susreta, staleškim i prijateljskim druženjem... Obogatit će ga degustacije jela i vina, nastupi glazbenih grupa, takmičenja mladeži u plesanju polke, takmičenje u „Western“ jahanju i u spretnosti vožnje dvoprega, u oranju, u spretnostima sječe u šumi, takmičenje u gađanju, kasačke trke, izbor najteže buče i drugi zanimljivi događaji...

Zanimljiva sajamska prezentacija, brojne korisne poslovne informacije, dobar posao i bogato društveno događanje Vas poziva u Gornju Radgonu od subote, 26. kolovoza, do petka, 1. rujna 2006 g. Sajam će biti otvoren od 9.00 do 19.00 sati, a zadnji dan do 18.00 sati. U nedjelju, 27. kolovoza, nudi još zabavnih događanja uz niže cijene ulaznica!

Više informacija: <http://www.pomurski-sejem.si> ■

ČUDESNI SVIJET MAGIJE - ČEŠNJAK

Kolovrat¹, M.

Češnjak je biljka čiji plod ljudi ili vole ili od njega zaziru, sredine gotovo da i nema. S jedne strane ističe se njegovo povoljno djelovanje na ljudsko zdravlje, a s druge oštar, neugodan miris, koji je najčešćim razlogom odbijanja konzumiranja češnjaka. Češnjak je jedini začim koji kod gurmana izaziva toliko različitih mišljenja. Talijani, Grci, Rusi, Turci, Austrijanci pa i Nijemci iz južnih pokrajina te zemlje, slažu se da je češnjak začim prijeko potreban u njihovoj kuhinji. Kineska, koreanska i indijska kuhinja ne mogu bez češnjaka zamisliti začimsku snagu svojih jela. Svako pojedinačno česno, koje čini cjelinu češnja, nosilac je dragocjenih i djelotvornih supstanci.

Češnjak se sadi i konzumira više od 5000 godina i tako je najstariji korišten začim. Zavičaj češnjaka, izvorno, je u centralnoj i srednjoj Aziji, a nakon što je češnjak osvojio Egipat, biljka je dopremljena u Europu. Egipatski faraon Tutankamon naredio je da se njegova grobnica obloži češnjakom kada bude u nju polagan. Radnicima koji su gradili piramide redovito su davali češnjak zbog njegovih antiseptičkih svojstava, a vojnici u I. svjetskom ratu su ga konzumirali u svrhu sprečavanja širenja dizenterije. Danas se on gotovo posvuda sadi, a osobito u južnoj Europi, u našim krajevima, Kini, Tajvanu i SAD-u.

Češnjak (*Allium sativum*) pripada po botaničkoj klasifikaciji familiji ljljana. Cvjeta u crvenim, sjaj-

nim laticama kao štitovima do visine od oko 70 cm. Listovi su plosnati, široki, sivo zelene ili plavkasto zelene boje. Okrugla stabljika u kasnijoj dobi postaje žilava i drvenasta. Kada se lukovica (gomolj) koja raste ispod zemlje opere, vidljivo je da se sastoji od oko desetak češanja obloženih tankom kožicom i kroz te su obloge svi zajedno povezani.

Uobičajene vrste su:

- ružičasti češnjak, nešto finija vrsta srednje jakog okusa, dolazi iz Španjolske i Francuske. Može se prepoznati po lagano ružičastoj boji i malim češnjicima

- mladi, svježi češnjak, vrsta je zbog koje obožavatelji blagoga čarobnog gomolja jedva čekaju proljeće. Svježe ubran češnjak, nježno zelene boje, blage ljutine u okusu, izvrsno oplemenjuje umake, salate i krumpir kao prilog jelima.

- vinogradarski češnjak, samo mali broj ljudi ima privilegiju i kušati ga, jer je riječ o specijalitetu. Količina koju se može ubrati za industrijsku preradu i proizvodnju je neznatna i neisplativa.

- bijeli češnjak, najčešća je vrsta i nudi se cijele godine. Nešto je većih česana u jednom gomolju, snažno ljutog okusa, intenzivnijeg od drugih vrsta.

Na prostorima jugoistočne Europe, današnjeg Balkana, češnjak se cijeni kao simbol zdravlja i plodnosti. Zaslugu za sva pozitivna svojstva češnja-

¹Miroslav Kolovrat, dipl.ing, TTR Kolovrat, Zagreb