

SAMOBORSKA SALAMIJADA

SAMOBORSKA SALAMA

Danas, kada je globalizacija uzela maha, a jedini zakoni koje priznaje tržište su - tko može brže, tko može više, tko može jeftinije - mi Samoborci, kao stari romantičari, upustili smo se u avanturu i pokušali našoj SALAMI vratiti izgubljenu autentičnost, osloboditi je inženjeringa novih tehnologija i učiniti je onakvom kakva je stoljećima bila.

Na temelju stoljetne tradicije, čuvane po kletima naših djedova, s ljubavlju je odnjegovan proizvod koji u sebi krije snagu koja običan trenutak u danu može pretvoriti u pravi gurmanski doživljaj.

Naš Samobor naširoko je poznat po mnoštvu delicija zbog kojih se ubraja u mjesta s najbogatijom gastronomskom ponudom. Muštarda, bermet, kremšnite, proizvodi od divljači, samoborska češnjovka... s pravom nose status „gastronomskih ikona“.

No, SAMOBORSKA SALAMA nadmašila je sve, otišla je korak dalje i postala prva robna marka ovoga grada. Zaštitili smo joj identitet, darovali joj novo ruho, osigurali tržište, ali i sačuvali njenu posebnost kroz recepturu koja se ne mijenja već desetljećima.

Kada jedan proizvod uspije sjединiti tradicijski način proizvodnje, vrhunsku kvalitetu najboljih dijelova mesa i jedinstvenu aromu začina, te sve to uspije pretočiti u poseban gastronomski užitek, onda je to zaista vrhunski doživljaj.

SAMOBORSKA SALAMA danas je užitek koji trenutak kušanja čini posebnim, a u Samoboru je proizvode Igomat, Mesnica Koprivnjak, Mesnice Karlo, Mesnica Supermes, Dr. Škobić d.o.o.

SAMOBORSKA SALAMIJADA

Tradicija spravljanja češnjofki, salama i drugih suhomesnatih proizvoda njeguje se i prenosi s koljena na koljeno u gotovo svakoj samoborskoj obitelji.

Da se iz tradicije i obiteljskog „recepta“ može stvoriti kvalitetna turističko-gospodarska manifestacija prvo su se pobrinuli mnogi kvalitetni samoborski mesari.

Krajem osamdesetih godina na inicijativu grupe entuzi-

Uspjeh je pitanje sustava

ERP-rješenje za Vaše
kompletno poduzeće



Iskoristite Vašu priliku
da upoznate
Business-IT rješenje
za mesnu industriju
i trgovinu mesnih
proizvoda.

Posjetite nas od
10. do 13. ožujka 2009
u Köln-u, Njemačka



Hala 8.1
Štand E 010



jasta i zanesenjaka u pripravljanju salama, a koju su predvodili Josip Vrbanić, Vlado Burić, Joža Prudeus, familija Župančić i drugi, održana je prva Salamijada kao javna manifestacija.

Okupljeni oko tadašnjeg Turističkog društva, te u nastavku Bratovštine sv. Jurja, nadograđivani su sadržaji tako da danas s ponosom možemo istaći da je Samoborska salamijada prerasla u međunarodnu



manifestaciju koja na završnoj priredbi okupi preko 1000 zaljubljenika u salamu.

Mnogim pojedincima dodijeljena brončana, srebrna, zlatna ili velika zlatna šajba krasí njihov dom na ponos svih ukućana.

Samoborski gastronomski poklon prigodan je dar vrijednih proizvođača vina, berrmeta, muštarde, kristala, koji se tradicionalno dodjeljuje odabranim sponzorima i ostalim dobrotvorima koji su više od ostalih pridonijeli i pridonose održavanju i propagiranju ove vrijedne manifestacije.

Završna priredba, uz izvješća ocjenjivačkog suda i dodjelu brojnih nagrada za proizvođače i goste, održava se tradicionalno krajem ožujka mjeseca pod velikim šatorom, uz obavezno kušanje salama svih proizvođača. ■

NOVI PRISTUP U HRANIDBI JEDNODNEVNIH PILIĆA

Janječić, Z.

Primjenom novih spoznaja o genetskim obilježjima te držanju, hranidbi i bolestima pilića došlo je do velikog napretka u peradarskoj proizvodnji. U dosadašnjim se normativima za hranidbu pilića koristila početna krmna smjesa od 1. do 21. dana

starosti. Za sastavljanje tih krmnih smjesa korištena su krmiva za koje se podrazumijevalo da kod mlade peradi imaju jednaku djelotvornost kao i kod odrasle. Međutim, u današnjem globalnom poslovnom razvoju peradarske proizvodnje, usredotočenom

¹ Dr. sc. Zlatko Janječić, docent, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Svetošimunska 9