

[POČETNA](#)[BIJELI GROZD](#)[G.E.T. TV](#)[VINSKI PODRUMI](#)[G.E.T. CARD](#)[MAGAZIN](#)[KOLUMNE](#)Nalazite se ovdje: [Home](#) // [Tomislav Stiplošek](#) // Hrvatske torte - Liga prvakaA A A [Login](#) [Register](#)

Ponedjeljak, 29 Travanj 2013 17:53

Hrvatske torte - Liga prvaka Istaknuto[veličina pisma](#)[Ispis](#)[Pošalji e-mail](#)[Komentirajte prvi!](#)

Ocijeni sadržaj

(1 Glasaj)



Hrvatske torte - Liga prvaka

Na ovogodišnjem **Eko Etno Tour**, međunarodnom sajmu turizma, tradicije, enogastronomije, proizvoda, usluga i događanja ruralnih područja, ekipa G.E.T. Reporta upriličila je gastro show pod nazivom „Hrvatske torte - Liga prvaka“

Sve je započelo prije skoro godinu dana, kada smo u Makarskoj, na **Dalmacija Wine Expou**, upoznali Vedranu Velu Puharić, koja nam je priredila odličnu prezentaciju torte Makarane. Odmah, na prvu, počeli smo je uspoređivati s Imotskom tortom, ne znajući uopće koliko velik rivalitet među tim slasticama. Naime, jedno od velikih neriješenih gastro pitanja u Dalmaciji je pitanje: „Koja od tih torti je, ne samo bolja, nego starija, a samim time i originalnija?“ Obje torte imaju skoro identične sastojke. Razlikuju se ponešto u boji i vanjskom izgledu.

Tako smo mi u G.E.T.-u odlučili organizirati dvoboј torti.



Tortu Makaranu osigurala nam je **Vedrana Vela Puharić** (u stvari, izradio ju je njen suprug, **Slobodan Bobo Puharić**), a **Imotsku tortu** osigurala nam je već svima znana

tvrta **Dujmex**.

Da bi još malo zakomplikirali stvar našem žiriju, uz ove dvije torte sljubili smo i tri prošeka i to: vinarije „**Pelješki vinogradar**“ iz Kune Pelješke, vinarije „**Vinoplod**“ Šibenik i „**PZ Vrbnik**“.



Tako nam je žiri morao odlučiti koja je torta bolja, a nakon toga i koji prošek ide uz tu tortu, tako da dobijemo „**perfect match**“.

Žiri se sastojao od pet članova. Na žalost, samo su četiri člana odlučivala o pobjedi, jer nam je naš prijatelj Ribafish kako kasnio na događaj, vjerovatno zbog vodostaja. Članovi žirija koji su bili prisutni su:

- Bojan Hohnjec, profesionalni kuhar i urednik portala Gric-gric
- Loreena Meda, ugostiteljica i osnivačica projekta Gastrokomadi
- Dijana Katica, organizatorica Eko Etno Tour sajma
- Ivana Rora, PR menadžerica

Dok je žiri degustirao i vijećao, ekipa **G.E.T. Reporta** degustacijom je počastila i sve prisutne, tako da je ubrzo nastala poprilična gužva.

Uz dvije spomenute torte, žiri i publiku počastili smo kolačima iz poznatog slastičarskog obrta **Cukarin iz Korčule**. Mada su **korčulanski kolači „tete Smilje“** bili van konkurenkcije, nisu to bili bez razloga, ali o tome nešto kasnije.

Kada je uživanje publike u ovim autohtonim delicijama bilo na vrhuncu, a žiri pri donošenju svoje odluke, uslijedila je mala rasprava, uz moderaciju predsjednika **udruge G.E.T. Tomislava Stiploščka**. Toma je bila itekako zanimljiva.



Dakle, kolači iz korčulanskog Cukarina i sam **cukarin** najveći su brand kada su u pitanju hrvatski autohtoni kolači. Gospoda **Smiljana Matijaca**, s kojom smo nedavno razgovarali, odustala je od daljnje zaštite svojih proizvoda, jer kao što kaže - naziv kolača po kojem se zove obrt, cukarin, koristi se svuda, bez obzira na njezinu zaštitu. Primjerice, u Splitu se nalazi kafić koji se zove Cukarin, mada njegovi djelatnici (a možda ni vlasnici) ne znaju točno značenje tog naziva, ali im lijepo zvuči.

Tvrta **Dujmex** standarizirala je **Imotsku tortu**, proizvodi ju i kao **kolač** i kao **suvenir** i **zaštita geografskog podrijetla** je trenutno u postupku.

Međutim, tu se još uvijek radi o **velikom trudu i radu pojedinaca**. Ni Smilji Matijaca, ni Ljiljani Dujmović institucije baš i ne idu na ruku, a trebali bi. Itekako bi trebali. Jer, to su ljudi koji čuvaju **hrvatsko kulturno blago**. Jer kada već svi ti naši političari znaju upotrebljavati frazu „od stoljeća sedmog, tu žive Hrvati“, mogli bi se ponekad zapitati - „Što li su ti Hrvati jeli i kakva je njihova gastro kultura?“

Možda **najveći primjer apsurda** je način na koji smo dobili tortu Makaranu za ovu našu priedbu. Mada **torta Makarana** ima zaštitu kao **nematerijalno kulturno blago**

Hrvatske, za što je najzaslužnija **Vedrana Vela Pušarić**, i mada je **grad Makarska** dobio određena sredstva za promociju torte Makarane, ne da nisu Vedrani platili put do Zagreba da ona osobno prezentira tortu Makarunu, već su nam i samu tortu osigurali Vedrana i njen suprug, kako kažu, iz vlastitih sredstava - na čemu smo im mi neizmjerno zahvalni, kao što smo zahvalni tvrtki Dujmex i obrtu Cukarin.

Sada ste već vjerojatno shvatili, ideja ove naše priredbe nije bila dokazati koja je torta bolja, već upozoriti na odnos institucija prema ovim, itekako vrijednim dijelovima hrvatske baštine.

Samo da posjetimo: imamo još **krčku tortu**, **rapsku tortu**, dvije autohtone **torte na Braču**, **trgirsku tortu**, cijeli niz **kolača** kakve radi Cukarin, a isto tako i veliki broj slanih pita kao što je **soparnik** (slobodno nastavite niz u komentarima). Kako je trenutno u medijima sveprisutna priča o **teranu i prošeku**, nadamo se da na isti način nećemo uskoro čitati o našim tortama.

ANKETA

>> na ovom linku <<

PRETRAGA VIDEA

Go

G.E.T. TV IZBOR

PRETRAGA PODRUMA

Traži

PREPORUKA:



Bire

Zadovoljstvo gostiju imanja
najbolje svjedoči o
uspješnom spoju poljo...

VINSKE REGIJE

Istra
Kvarner i sjeverna
Dalmacija
Srednja Dalmacija
Južna Dalmacija
Zagora i zaleđa
Sjeverozapadna Hrvatska
Središnja Hrvatska
Slavonija i podunavlje



Vinistra - o udruzi Views : 11



interview: Dražen Boban Views : 9



Željko Adžić Views : 16

Zato ekipa G.E.T. Reporta slobodno može najaviti da je ovo samo **prva od akcija** u kojoj želimo ukazati na **potrebu da zaštitimo** naše autohtone torte i kolače. Nadamo se da ćemo ih u dogledno vrijeme na jednom mjestu moći skupiti sve i prezentirati ih javnosti. Tko zna, možda na sljedećem Eko Etno sajmu?



Na kraju, da se vratimo žiriju, koji je ovaj puta odlučio: u ovom dvoboju pobjedila je torta Makarana, ali u pitanju su stvarno nijanse. Uz tortu Makaranu, od ponuđenih prošeka, žiri je, kao perfect match odabrao prošek Pelješkog vinogradara, napravljen od plavca malog.

Pratite nas i dalje, jer projekt „**Hrvatske torte - liga prvaka**“ ide dalje.

[Tweet](#) 1

[Like](#)

12 people like this.

Objavljeno u Tomislav Stiplošek

Comments

COMMENTS

[Sort by Oldest First](#)

[Sort by Latest First](#)

[Subscribe with RSS](#)

No comments found

LEAVE YOUR COMMENTS

Name (Required):

Email (Required):

0 / 300

Where are you?

[Detect Location](#)

Type the text presented in the image below. Not clear? [Reload Captcha](#)

Agree to terms and condition.

[Submit Comment](#)

Powered by Komento

[na vrh članka](#)