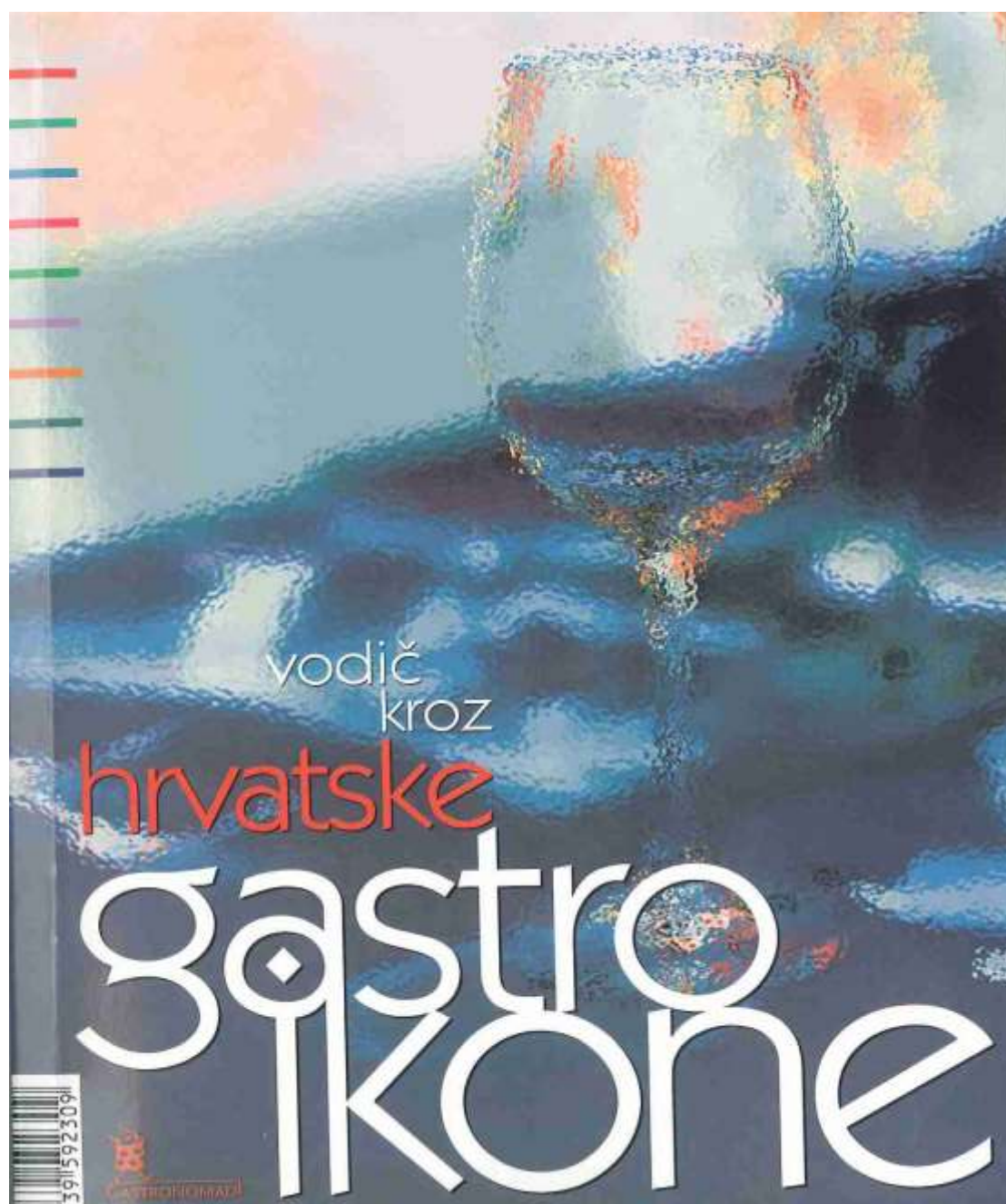


PRILOG 23.

Vodič Hrvatske Gastro ikone, 2007.



Tijekom tog razdoblja povremeno se peti životom. Specifičan okus daje mu kvalitetno purpurno mlijeko životinja koje pasu na livadama i pašnjacima jednoga od najčišćih područja Europe.

• This cheese got its name due to the fact that it literally "squeaks between one's teeth" when eaten. It is made from freshly milked cow's, and sometimes sheep's milk (raw milk, no heat treatment). It is strained through gauze and heated to 36 degrees Celsius with salt and rennet being added during the heating process. After setting for 45 minutes cheese curds are formed that need to be crumbled and strained through gauze and placed in moulds. After it has been drained several times, the blocks of cheese are then smeared with salt and left to age on a wooden surface for up to three weeks. During this time they are occasionally rinsed with whey. The specific taste of this cheese comes from the high-quality whole milk of animals that graze in fields and pastures which are considered as being among the cleanest ones in Europe.

Lički krumpir Lika potatoes

• Izdvajajući u ovoj knjizi lički krumpir od ne manje poznatoga varždinskoga, žakovččkoga, zadarskoga – nije se željelo bez razloga favorizirati jednu namenicu. Samo se željelo istaknuti činjenicu da, osim što lički krumpir zauzima kulturno-centralno mjesto u gastronomiji Like, taj je isti krumpir postigao jedan od najvažnijih ciljeva rada svih gastronomada – pretvoriti nemicu s autohtonom povjersnošću i civilizacijskom težinom u moderni europski konkurentni proizvod. Rezultat je to višegodišnjeg rada projekta "lički krumpir s tržišta" u kojem se nastoji zaštititi geografsko podrijetlo za ovu, u Lici, esencijalnu namicu: lički krumpir, kao i ostalom niti ostali navedeni krumpiri, nije sorta krumpira. To je samo marketinški, radni naziv više problema koji krumpira koji pak razgovor na ovom

Restoran Grand

Lapovac 1a • 47240 Slunj

tel: 047 727 028

web: www.restoran-grand.hr • e-mail: info@restoran-grand.hr

Radno vrijeme/Open: 0-24h

Kontinentalni menu, gotova jela, janjetina s raznja, odojak
Mogućnost smještaja

Continental menu, ready-made dishes, lamb on a spit, suckling
Accommodation available

Restoran Mirjana

Donji Nikšić 101 • 47240 Donji Nikšić (Slunj)

tel: 047 787 205 • mob: 098 214 658 • fax: 047 811 149

web: <http://mirjana-rastoke.com>

e-mail: info@mirjana-rastoke.com

Radno vrijeme/Open: 06-24h

Kartice/Credit cards: Amex, Diners, Visa, MasterCard, Maestro

Uporaba izvornih namirnica, lička janjetina, odojak sa
teletina ispod peke, divljač, riječna riba, kruh iz knutice

Use of authentic ingredients, Lika-style lamb, suckling pig
veal under a baking bell, game, freshwater fish, bread from
ovens



LIČKI KRUMPIR

s brižina



U Licku su krumpir donijeli graničarski vojnici 1779. i od tada je neizostavni dio prehrane stanovništva naših krajeva. U vrijeme vladavine Marije Terezije, u njezinoj naredbi, kako stanovnici ne bi gladovali, krumpir se počeo uzgajati na područjima gdje ne uspijevaју žitarice. Prvenstveno su to bila područja sjeverozapadnog i lička krška polja sa čistim tlom; krajolici sa specifičnim agro-klimatskim uvjetima (brežuljkasta uzvišenja - brižine), najbližijim onima u prapostojbini krumpira, dalekim Andama. Tu krumpir daje ono najbolje od sebe: veći postotak škroba, više vlakana, vitamina i minerala.

Ovo su potvrdila i znanstvena istraživanja Agronomskog fakulteta u Zagrebu, koja su pokazala da krumpir uzgojen u Lici ima čak 20% više minerala i vitamina nego krumpir iz drugih uzgojnih područja.

Zato - jedite zdravo i uživajte u našem ličkom krumpiru s brižina.



Agroprivredna zadru...