

U konobi Blato u Rijeci u organizaciji Blato 1902 d.d. poslovnica Rijeka u vremenu od 05.veljače do 10. Veljače 2018. održao se Tjedan blatske kuhinje, kako bi tom prilikom dragim sugrađanima i posjetiteljima u Rijeci mogli prezentirati okuse i mirise Blata, odnosno autohtona blatska jela, pripravljena prema originalnoj recepturi, a ujedno i karakteristična i za ovo pokladno razdoblje.

Svako podneblje ima svoju gastronomiju, a ona je prije svega uvjetovana prirodnim obiljem koje je karakteristično za svako područje. Iako se blatska kuhinja svrstava u dalmatinsku i sastoji se od velikog broja jela koji nam možda zvuče poznato, ipak postoje određene razlike u pripremi hrane, a za neke recepte čak možemo reći i da su jedinstveni za područje Blata. A zbog onih malih razlika u pripremi specifičnih za blatsku kuhinju upravo je i osmišljen ovakav program s posebnim naglaskom na blatsku lumbliju i načine očuvanja tradicionalne blatske kuhinje.

Recepti za pripremljena blatska jela preuzeti su iz knjige blatskih recepata, svojevrsne blatske kuharice, autora Rade Kaštopila koja je objavljena još 1995. godine pod nazivom «Blatska trpeza». U njoj se kroz stare recepte, poznati blatski humor i pokoju pjesmu, zaustavlja vrijeme koje tako nemilosrdno prolazi i u zaborav šalje navike naših starih.

Također, uz ponuđena jela koja su cijeli tjedan bila u ponudi konobe Blato u Rijeci, i to: slana riba, vara, hobotnica na salatu, popara, bakalar lešo, blatska pašticadai pogače, u svakodnevnoj ponudi bio je i desert, autohtoni kolač blatska lumblija, odnosno starinski kolač koji se u Blatu na otoku Korčuli priprema već preko 200 godina, i priprema se od posebnih sastojaka, a njezin neizostavni sastojak je varenik.

Također, u sklopu programa Tjedan blatske kuhinje u konobi Blato u Rijeci dana 9.veljače 2018.godine (petak) održalo se i službeno predstavljanje jedinstvenog kolača blatske lumblije u zajedničkom organizaciji Blata 1902 d.d. poslovnica Rijeka, Blatskih fižula ustanove u kulturi i Turističke zajednice općine Blato, nakon čega je ova slastica, u stalnoj ponudi i Konobe Blato u Rijeci.

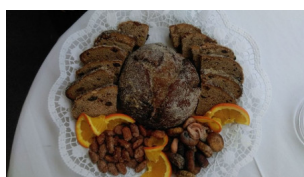
Blatska lumblija zasigurno ima svoje nezaobilazno mjesto u kulturno-turističko-gastro ponudi Blata. Naši posjetitelji koji prepoznaju vrijednost blatske lumblije su upravo oni koji dolaze u predsezoni i podsezoni, koji imaju razvijeno poštovanje prema vrijednostima tradicije i kulture područja na koje dolaze, izuzetno cijene lokalnu gastronomiju stoga je implementiranje blatske

TJEDAN BLATSKE KUHINJE I BLATSKE LUMBLIJE U RIJECI

Autor Ivana Sardelić

Ponedjeljak, 12. Veljača 2018 14:29

lumblije u stalnu kulturno-gastro-turističku ponudu Blata i naše destinacije te sveukupno promoviranje tradicije i očuvanja baštine koja se prenosi kroz umijeće izrade ovog autohtonog kolača za nas iznimno značajan.



TJEDAN BLATSKE KUHINJE I BLATSKE LUMBLIJE U RIJECI

Autor Ivana Sardelić

Ponedjeljak, 12. Veljača 2018 14:29

