

knjižica recepata

prilozi od grampera

Recipe booklet

TURISTIČKA ZAJEDNICA OPĆINE
KAŠTELIR-LABINCI 2024.

BROŠTULANI GRAMPER S ORIHI

Gramper, što je lokalna riječ za krumpir na području Kaštelira i Labinaca, iznimno je bitna i cijenjena namirnica u našim krajevima.

Uostalom, posvećena joj je i cijela manifestacija- Gramperijada, pa je baš ove godine, kad Gramperijada slavi svoju dvadesetu obljetnicu, gramper brendiran na poseban način, odnosno, osmišljen je prilog od grampera naziva „Broštulani krumpir s orihima“.



BROŠTULANI GRAMPER S ORIHI

Prije nego što smo krenuli u finalizaciju recepture popričali smo sa starijima mještanima i zamolili ih da nam kažu kako se nekada, tijekom njihove mladosti, pripremao gramper u našim krajevima.



BROŠTULANI GRAMPER S ORIHI

U brendiranju jela od grampera sudjelovala je cijela lokalna zajednica, dok su nositelji projekta općina Kaštelir-Labinci i Turistička zajednica Općine Kaštelir-Labinci.

Ideja o dodatnoj valorizaciji krumpira, odnosno, grampera, dugo je postojala, i sad je napokon zaživjela, kao što je već spomenuto, uz angažman cijele zajednice.

BROŠTULANI GRAMPER S ORIHI

PREMIJERNO PREDSTAVLJEN
JAVNOSTI 16.08.2024.

BROŠTULANI GRAMPER S ORIHI

Ovaj program potiče razvoj selektivnih oblika turizma kao što je enogastronomski.

Eno-gastronomska bogatstva Istre i područja Općine Kašteliir-Labinci približavaju se posjetiteljima kroz prezentaciju autohtonih vinskih sorti, demonstracijom pripreme tradicionalnih jela te kušanju istih.





BROŠTULANI GRAMPER S ORIHI

Također, pruža priliku i za suradnju s lokalnim proizvođačima, kuharima i kulinarskim stručnjacima, jačajući tako veze unutar lokalne zajednice i doprinoseći ekonomskom razvoju regije.



Prilozi od grampera predstavljaju novi turistički proizvod!

BROŠTULANI GRAMPER S ORIHI – RECEPT

Gramperi podjednake veličine

Maslac

Istarsko ekstra djevičansko ulje

Orihi

Sol, papar

Kadulja, timijan, ružmarin

Gramper oprati i cijeli staviti kuhati na paru ili u vodu. Kuhani gramper ohladiti i izrezati na trokute.

U pršuri uliti maslinovo ulje i dodati pola količine maslaca. Krupno rezane orihe dodati u pršuru i kratko vrijeme popržiti zajedno sa nekoliko listova začinskog bilja.

Na pripremljenim namirnicama posložiti gramper i zapeći sa svih strana.

Pred kraj dodati preostali maslac i usitnjeno začinsko bilje. Začiniti sa soli i paprom po potrebi. Pripremljeni gramper posložiti na pijat zajedno s orihima, preliti s preostalim umakom iz pršure i ukasiti začinskim biljem.

A nighttime photograph of an outdoor market. In the background, a white building with a sign that reads "BUTIGA" is illuminated. A large crowd of people is gathered in the foreground and middle ground, some standing in lines, others walking. The scene is lit with warm, ambient light, likely from street lamps or market stalls. The sky is dark blue.

BROŠTULANI GRAMPER S ORIH

*„Istra je stvorena
za gastronomske
izazove i
istraživanje, ali i
za ponovne
susrete s okusima
i mirisima koje ste
već upoznali!“*

Službena stranica TZIŽ.



BUTIGA
LOCAL FOOD STORE & MORE

HVALA!