

SIGEP 2016 - Sajam sladoleda, kolača, kave i čokolade

URiminiju od 23. do 27. siječnja 2016., održano je 37. izdanie najvažnijeg svjetskog sajma sladoleda, kolača i drugih slastica u sektoru obrtništva. Tradicionalno predstavile su se mnoge firme i u sektoru pekarske i pizza industrije, te kave i čokolade. Sajam je primarni europski izlog za obrtnike i sve one koji rade u uslužnom sektoru, ugostiteljstvu, turizmu, a također jača svoju poziciju na području pekarske industrije. Na izložbi se moglo vidjeti u 16 paviljona na 110.000 m² najnovije osnovne proizvode, ambalažu, sirovine i materijale za proizvodnju, strojeve i opremu raznih branši i veličina od malih do velikih proizvođača. Mnogo je inovativnih ideja, modernog dizajna, novih tehnologija. Tu su predstavljeni i proizvođači, raznih vozila, namještaja, radne odjeće za proizvodnju u slastičarnicama, kaficima, picerijama i pekarama.



49€ i što mogu ući samo profesionalci s pozivnicama izlagača ili uz prethodne prijave. Jedan dan je dovoljan da se sve obide bez zadržavanja po štan-

govima i bez praćenja seminara i demonstracija. Nakon takmičenja nastaju prava mala umjetnička djela od torti. Prošle godine sajam je posjetilo 187.233 posjetitelja iz raznih zemalja svijeta. I ove godine se moglo čuti mnogo ljudi s naših prostora. Očigledno obrtnici sve više prepoznaju vrijednost ovoga sajma, jer mnogo toga možete naći na Internetu, ali ne i osjetiti mirise i okuse. Sajam se održava svake godine pa planirajte posjetu u siječnju 2017.

Mi smo pored sajma iskoristili priliku da se sretнемo s nekim proizvođačima opreme, te za male poduzetnike osiguramo neke nove modele stroje-



PLETIKOSA
www.pakiranje.net
tel/fax: 051/639-513
mob: 091/566-6650
email:pletikosa@inet.hr

va ne samo iz ovih branši, već i za kozmetičku industriju, proizvodnju hrane i pića. Pa tako najavljujemo malu automatsku liniju za punjenje i stavljanje čepova, i etiketa izuzetno niske cijene, kao i nove strojeve za punjenje i zavarivanje tuba, punjenje tekućina, punjenje sitno zrnatih proizvoda. Više slika pogledajte na www.pakiranje.net sajmovi.

Tekst i foto: Pletikosa
www.pakiranje.net

ZDRAV ŽIVOT

Leća - Ragu od leće

Leća je pristupačna, hranjiva i jef-tina namirnica te sve više ulazi u naša kućanstva.

Dobra je za probavu daje nam osjećaj sitosti jer ima veliki udio proteina i vlakana.

Ova hvaljena mahunarka osigurava nam ugljikohidrate i bjelančevine pa je tako svršen dodatak uz svaki obrok, ne sadrži zasićene masnoće i bogata je vitaminima.

Pogodna je za dijabetičare jer topiva vlakna smanjuju količinu glukoze i

KONTAKT:

Moj rad, savjete i recepte možete pratiti na web site:
<http://www.recepti-vio.com/>
Facebook stranici: Recepti bez glutena by Vio
koprivnica100@gmail.com

kolesterola u krvi.

Imamo zelenu, smeđu i narančastu leću koju kupujemo u suhom obliku.

Kod kuhanja trebamo znati da se zele-

Ragu od leće!

Ovo je nutritivno bogato i ukusno jelo. Sastoјci:

2 žlice maslinovog ulja, 1 glavica ljubičastog luka, 1 češnjak češnjaka, 1 pastrnjak, 1 velika kriška celera, 2 crvene mrkve, 300 g zelene leće, 500 do 800 ml pasirane rajčice (ovisi o želji jačine umaka) češanj češnjaka, malo kima, sol, lоворов list, svježi origano, po želji malo crnog vina i čili papričica ako želimo da nam umak ima malo ljtutine, svježi listići origana ako imate ili peršina.

Postupak: luk nasjeckati na sitno te ga na ulju popržiti i dodati protisnuti češnjak, gore staviti korjenasto povrće koje smo narezali na male kockice i sve zajedno malo prepržiti te dodati leću koju smo namakali par sati.

Uliti oko 600 ml pasirane rajčice, dodati vodu, začine, lоворов list i pustiti da se lagano krčka oko 45 minuta. Gustoća umaka ovisi o vašoj želji i dodavanju tekućine, šećer ne treba stavljati jer mrkva i pastrnjak daju jelu savršenu slatkoću.

Ovaj je ragu bez mesa tzv lažni Bolognese, ali okusom ne zaostaje ni malo! Idealan je za prelitи preko tjestenine, palente, njoka, krumpira, gore možete naribati topivi sir i posipati listićima origana.

Dobar tek!!

na leću kuha oko 45 min dok je narančasta gotova za oko 25 minuta tako da od narančaste najradnije pravim humus i razne namaze, a za variva i salate koristim smeđu i zelenu leću, također je bitno ako ju želimo praviti na salatu da pazimo da nam se ne prekuha.

Zelenu leću je potrebno prije kuhanja namakati i ocijediti vodu dok cr-

venu ne.

Od leće možemo praviti fine tople juhe, variva, popečke, salate, priloge, namaze, a ja sam se ovaj put odlučila za fini aromatičan ragu od zelene leće koji je fantastičnog okusa nešto kao bolognese, bez mesa.

Violeta Kos

Food blogger i moderator

