

Projekt pod pokroviteljstvom
Ministarstva turizma

OPATIJSKA PALETA BEZGLUTENSKE PREHRANE

Ugostiteljska škola Opatija
(nositelj projekta)



ODAKLE IDEJA?



- ✘ zanimanje za ovu problematiku proizašlo je iz ranijih kontakata i suradnje s Udrugom oboljelih od celijakije Primorsko – goranske županije
- ✘ održavajući radionice u školi, naši profesori i učenici, pobliže su se upoznali s problemima oboljelih

CELJAKIJA




Celijakija - doživotna bolest karakterizirana intolerancijom na GLUTEN

Gluten - protein koji se nalazi u pšenici, ječmu, raži, zobi, piru, kamutu i triticalu

ŠTETNO !

- **SVI PROIZVODI KOJI SADRŽE NAVEDENE ŽITARICE I BRAŠNO NAVEDENIH ŽITARICA**
- od pekarskih, slastičarskih, te svih industrijskih proizvoda + INDUSTRIJSKE PRERAĐEVINE (stabilizatori, arome, bojila, ječmeni slad, biljni protein)
- Sladno pivo, bijela kava, viski, suhe smokve –bijeli prah na njima često brašno

- ✘ Čak i male količine određenih žitarica mogu naštetiti oboljelima 

DOZVOLJENJA KOLIČINA GLUTENA IZNOSI
MANJE OD 20 ppm

- ✘ Jedini lijek za celijakiju je bezglutenska dijeta koja traje cijeli život



**MEĐUTIM,
I OBOLJELI OD CELIJAKIJE
MOGU BITI GURMANI !!!**

KAKO ?



✘ DOZVOLJENA HRANA :

✘ Naglasak na ribi, mesu, voću i povrću, te običnim mliječnim proizvodima

sve vrste voća: svježeg, suhog*

vrste žitarica: riža*, heljda*, proso*, kukuruz, soja, sezam

sve vrste povrća uključujući krumpir, grahorice, rižu, leću, salate

sve vrste mesa, ribe, jaja

mlijeko, putar, jogurt, vrhnje*, sir*

šećer, čaj, crna kava, kakao, džem, med, pekmez*

čisti sladoled, čista čokolada, kavovina

škrob, uključujući i pšenični škrob

Ulje*, ocat*, papar, sol, kvasac

*proizvođači mogu dodati brašno i stabilizatore, arome, biljne proteine...

NAŠI HOTELIJERI NISU SPREMNI NA MOGUĆNOST TRENUTNE PONUDE BEZGLUTENSKE HRANE



RAZLOG?

Skupe namirnice ?

Neznanje osoblja ?

Kompliciranost ?

Dodatna ulaganja ?

- ✓ bezglutenska hrana primamljiva je svim osobama koje su osvještene o prehrani
- ✓ bezglutenska prehrana posebno je zanimljiva sportašima
- ✓ većina gostiju bi se odlučila za zdravu bezglutensku hranu ako im se nudi takva mogućnost

ALI ISPLATIVOST ULAGANJA !

U Hrvatskoj oko 50 TISUĆA OBOLJELIH OD CELIJAKIJE

ISKUSTVA OBOLJELIH : UNATOČ CELIJAKIJI, JEDEM ZDRAVO I SLASNO

*"Što se tiče bezglutenskih restorana,
do zadnjih godinu dana kod nas ih nije bilo,
no u posljednje se vrijeme mogu pojesti neka bezglutenska jela.
Lijepo je što se napokon počelo raditi po pitanju celijakije,
koja je donedavno bila gotovo potpuno nepoznata.
No, što se mene tiče, kad nekamo odem, sve si pripremim i
ponesem."*

*"Moje namirnice i posuđe odvojeni stoje u posebnom ormaru, imam
svoje kuhinjske krpe, vilice, noževe."*

"Osnovno pravilo bezglutenske kuhinje glasi: AKO SUMNJAŠ IZOSTAVI !"

S obzirom na rastuću orijentaciju prema "zdravom životu" očekuje se da će ZDRAVSTVENI TURIZAM biti jedan od glavnih motiva putovanja u budućnosti

**ZATO SMO OVIM PROJEKTOM I RUČKOM ŽELJELI
POKAZATI DA JE BEZGLUTENSKA KUHINJA
PRIMAMLJIVA**

I omogućiti da ovakav način pripreme i posluživanja jela postane standardiziran u gastronomskoj ponudi Opatije

KAKO SU TEKLE PRIPREME ...

- Učenici su u školskim kabinetima kuharstva pod vodstvom mentora Damira Permana usavršavali pripremu hrane bez glutena



Izrada plakata, menija, kartica s imenima, poruka za poklon pakete, dekoracije stola ...



KAKO JE TO IZGLEDALO ... DANA 06. SVIBNJA...

... PREZENTACIJA BEZGLUTENSKOG MENIJA U NAŠOJ ŠKOLI ...



RUČKU SU PRISUSTVOVALI:

- ❑ ministar znanosti, obrazovanja i sporta Vedran Mornar
- ❑ ministar poljoprivrede Tihomir Jakovina
- ❑ zamjenik ministra turizma Daglas Koraca
- ❑ gradonačelnik grada Opatije Ivo Dujmić
- ❑ predstavnici Primorsko-goranske županije, Grada Opatije i drugi važni ugostiteljski djelatnici



... OSIM ŠTO SU SUDJELOVALI U PRIPREMI
RUČKA I DOBILI MOGUĆNOST NAUČITI SVE
O BEZGLUTENSKOJ HRANI ..

UČENICI SU SE I FOTOGRAFIRALI I
UPOZNALI SA UVAŽENIM GOSTIMA



... ravnateljica Sibila Roth s našim profesorima koji su sudjelovali u izradi projekta
OPATIJSKA PALETA BEZGLUTENSKE PREHRANE ...

... u društvu predsjednice Udruge za celijakiju PGŽ Rijeka Marine Milinović i
zamjenika ministra turizma Dagleasa Korace ...



ŠTO SU MEDIJI PISALI O NAMA...

<http://www.opatija.hr/hr/vijesti/novosti/opatijaska-paleta-bezglutenske-prehrane,2347.html>

http://www.pgz.hr/Arhiva_novosti?year=2015&yearActive=yes&month=5&newsId=2879

<http://www.novilist.hr/Zivot-i-stil/Zdravlje-ljepota/Zdravlje/Radionicama-o-bezglutenskoj-prehrani-Ugostiteljska-skola-u-Opatiji-prati-trendove>

**NADAMO SE DA ĆEMO OVIM KORAKOM
PROBUDITI SVIJEŠT O OVOM SPECIFIČNOM
PREHRAMBENOM PROBLEMU ...**

**I EDUKACIJOM UČENIKA OMOGUĆITI
IMPLEMENTACIJU BEZGLUTENSKE
PREHRANE U SVAKODNEVNU PONUDU
OPATIJSKIH UGOSTITELJSKIH OBJEKATA ...**

