

Završen Sajam "Gastro ekofest" u Sarajevu

Bosanski lonac i zahvalnice za kraj

Kuhari Mirnes Rakita i Nedjeljko Krajišnik za posjetioce pripremili bosanski lonac • Eko fest pokazao da BiH ima tradiciju

Na sarajevskom Trgu oslobođenja-Alija Izetbegović jučer je bio zadnji dan Sajma "Gastro ekofest".

Zvanično zatvaranje ovog festivala obilježilo je i degustiranje bosanskog lonca kojeg su napravili kuhari Mirnes Rakita i Nedjeljko Krajišnik.

Posebna čar

Svi posjetioци mogli su da probaju ovo tradicionalno bh. jelo, a reakcije su bile i suviše nego dobre. Mnogi su komentarisali kako je bosanski lonac



Rakita pripremio ukusno jelo



Izlagači sa zahvalnicama

(Foto: S. Omerbašić)

ukusan i kako ima odličan miris, a kuhar Mirnes Rakita otkrio nam je šta daje posebnu čar ovom jelu.

- Ovo je jelo koje se pravi od povrća i raznih vrsta mesa. On je specifičan po posebnom mirisu, jer u njega ide dosta začina. Kuha se tri sata na laganoj vatri i najbolje je da se pravi na drvu. To mu daje poseban miris i ukus - ispričao nam je Rakita, te objasnio da u bosanski lonac ne ide kupus kako to mnoge domaćice stavljaju, već povrće poput krompira, luka, mrkve, tikvica i drugih sastojaka.

Prirodni potencijali

Na zatvaranju Sajma svim izlagačima

su dodijeljene zahvalnice za učešće na "Gastro ekofestu".

Samira Katica-Arnautović, u ime organizatora ovog festivala kazala je da je Sajam pokazao još jednom kakvu BiH ima tradiciju.

- Pošto imamo jako veliko prisustvo turista, ovim smo na najbolji način prezentovali sve ono čime je bogata naša zemlja. Pokazali smo da BiH ima tradiciju, prirodne potencijale, tradiciju u dobrom kuhanju, odijevanju, u ponašanju i u gostoprimstvu. Kroz naš bogat program mogla se vidjeti naša bosanska nošnja, ples i igra, te degustirati razna jela - kazala je Katica-Arnautović.

E.A.