

# Tradicija i inovacija u preradi hrane

# Dan 1

Prvog dana našeg boravka u Janjini, posetili smo muzej srebra. Imali smo priliku da vidimo ručni način pravljenja nakita i posuđa. Postupak se sastojao iz topljenja srebra i bakra i pravljenja kalupa od peska. Kako bi napravili čvrst materijal pravi se smeša bakra(30%) i srebra(70%). Nakon toga naš domaćin nam je održao prezentaciju o inovaciji i istoriji hrane tokom godina. Objasnio nam je kako su naši preci pre nekoliko miliona godina spremali svoju hranu i kako se razlikuje od današnjeg spremanja hrane.





## Dan 2

Dan smo započeli posetom poznate pekare u Janjini, Melisitos. Imali smo priliku da probamo poseban slatki hleb koji se sprema samo tokom praznika i saznali smo da je tajna u dobrom hlebu mešavina više vrsta brašna.

Takođe smo obišli arheološko nalazište Dodoni. Tu smo čuli priču o svešteniku Elisu i o hrastovom drvetu na kome su bila zakačena zvona koja su predviđala promene u vremenu. Čuvenu legendu o Bogu Zevsu i njegovoj ženi boginji Dionis, koji su preko hrasta komunicirali i ispunjavali želje stanovnika sela. Obišli smo staro pozorište koje su tadašnji stanovnici koristili kako bi se zblížili sa obližnjim selima. Pozorište je posebnog oblika, polukruga i određenih dimenzija kako bi se narator u centru mogao čuti.





## Dan 3

- Posetili smo fabriku ambalaže “D&A Label”, gde smo imali prilike da vidimo izradu ambalaže i nalepnica koje se stavljaju na proizvode. Radnici fabrike proveli su nas kroz postupak , od stvaranja ideje, štampanja različitih slojeva mašinama do finalnog proizvoda.
- Posle fabrike otišli smo do “Anđeoskog skloništa”, restorana gde smo se odmorili i pomogli u spremanju ručka. Za ručak smo imali specijalitete kao što su pita sa sirom, lukom i spanaćem; piletina i pire od dunja, i dr.



# Dan 4

- Obišli smo porodični biznis proizvodnje sira "Porikis". Slušali smo predavanje, saznali kako se pravi i imali priliku da probamo različite vrste sireva. Sir se pravi od ovčijeg i kozijeg mleka, a mi smo degustirali fetu, kačkavalj i mizitru. Mizitra je proizvod neutralnog ukusa koji se pravi od surutke i preliva sa medom.



# Dan 5

- Dan smo započeli obilaskom mlečne stručne škole. Održano nam je predavanje o mlečnim proizvodima i samoj školi. Školovanje traje tri godine, kako bi se napravili obroci koristi se sir koji se proizvodi u školi. Ostatak sira koji se ne iskoristi ide u dobrotvorne svrhe. Pokazani su nam mlečni proizvodi i objašnjeno nam je kako se prave.
- Nakon obilaska, naš domaćin održao je predavanje o pravljenju našeg sopstvenog biznisa. Proveo nas je kroz sve osnovne korake i dao ideje kako mi sami možemo pokrenuti svoj biznis.



# Dan 6

- U subotu ujutru išli smo u poestu ostrvu Krf. Prvo smo obišli Srpsku kuću gde smo imali priliku da vidimo i čujemo kako je naš narod živeo u Grčkoj nakon povlačenja preko Albanije i dolaska na ostrvo. Nakon toga otišli smo u obilazak farbrike likera "Lazaris" i manastira Vlahernon. Takođe smo obišli letnju kuću lorda Artura i njegove žene Marije. Imali smo priliku otići u crkvu svetog Spiridona i prošetati se u centru grada.





## Dan 8

- Ovog ponedjeljka posetili smo poznatu pećinu Paramu. Pećina je slučajno otkrivena 1940. godine tokom Drugog svetskog rata dok su stanovnici sela pokušali da nađu sklonište od bombi. Pećina je prekrivena sa 19 vrsta stalaktita i stalagnita različitih boja kao što su crvena, bela i žuta. U pećini su takođe nađene kosti, zubi i lobanja pećinskog medveda koje su stare preko hiljadu godina. Pećina je duga 1.100m i u njoj se mogu naći razne životinje kao što su pauci, komarci, skakavci i slepi miševi.





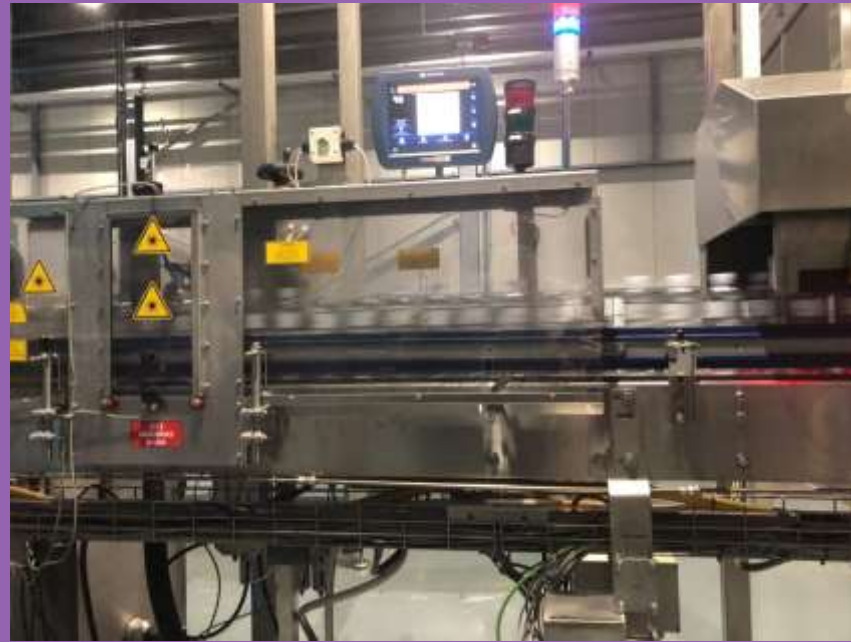
## Dan 9

- Obišli smo porodični biznis, mesaru "Mimpae". Jednu od najboljih mesara u Grčkoj. Poznata po svojoj kreativnosti i kvalitetu mesa, i dobijenom prvom mestu na takmičenju za skulpture od mesa. Imali smo priliku da vidimo i saznamo kako prave svoje poznate mesne specijalitete i da pričamo sa vlasnikom mesare.



# Dan 10

- Obišli smo fabriku "PETCOM" gde smo imali priliku da vidimo početni postupak pravljenja plastičnih flaša. Sirovina koja se koristi za pravljenje se najpre topi na visokoj temperaturi i stavlja u kalupe i hladi kako bi materijal postao čvrst. Prave se razne vrste i zapremine flaša, kao što su flaše za vodu i gazirane sokove i mogu se naći zapremine od 0,33l; 0,5l i 1l. Nakon kalupa prave se zatvarači. U jednoj mašini mogu se u sekundi napraviti 32 čepa.
- Nakon toga smo obišli fabriku "Vikos", gde se flaše iz prethodne kompanije pune vodom. Vikos je najveća i najpoznatija fabrika sokova i vode u Grčkoj. Sav rad obavljaju mašine. Flaše se prvo pune vodom, posle toga stavlja se nalepnica i flaše se onda pakuju u pakete.



# Dan 11

- Obilazak vinarije “Glinavos” u selu Zica. Vinarija je osnovana 1978. godine i sastoji se od glavne zgrade, sporednih objekata i podruma u kojima se čuva vino. Podrum se nalazi na dubini 6 metara od površine zemlje i dobro je klimatizovan da bi se održala potrebna temperatura. Obišli smo glavnu zgradu i podrum gde su nam pokazane različite vrste vina kao što su belo, crno i njihov specijalitet narandžasto penušavo vino.



# Dan 12

- Posetili smo gastronomski klub i restoran pored jezera. Tu nam je naš domaćin pokazao kako se hrana spremala u drevnoj Grčkoj. Spremili smo pasulj uz pomoć poklopca sličnog našem saču. Takođe nam je uz pasulj bila pripremljena Karađorđeva šnicla i ćevapi, kako bi nas domaćin približio našoj kuhinji.



# Dan 13

- Zadnjeg dana dodeljene su nam diplome i test znanja. Nakon ručka imali smo priliku da obiđemo ostrvo koje se nalazi na sredini jezera Janjine. Na ostrvu smo mogli da vidimo kuću vladara Ali-paše koji je živeo u Janjini tokom doba Osmanskog carstva. Posle obilaska njegove kuće imali smo priliku da sami prošetamo ostrvom dok nije došlo vreme da se vratimo u hotel.



**HVALA VAM NA  
PAŽNJI**