

**BARBANSKI OBRITNIČKI SAJAM TREĆU GODINU ZAREDOM OKUPIO 30 OBRITNIKA**

## Na sajam po posao

**BARBAN** - Na 3. Obrtničkom sajmu u Barbanu predstavilo se od petka do nedjelje 30 izlagača iz cijele Istre. Svoju djelatnost prezentirali su proizvođači namještaja od ratana, dizajneri i grafičari, bravari i tokari, proizvođači opreme za pekarstvo, stolarije, inovatori i trgovci...

- Osiguran im je besplatan prostor u barbanskoj školi što im je ujedno prilika da se besplatno reklamiraju, a pozivi su išli na 300 adresa manjih općina u unutrašnjem dijelu Istre. Na Barbanštini imamo 134 poslova subjekta od čega je 100-tinjak obrtnika. Razmišljamo da sajam sljedeće godine premjestimo kod zdravstvene stanice da ne bude dislociran od centra Barbana, rekao je načelnik Barbana Denis Kontošić.

Za sve one koji traže posao zasigurno je bio zanimljiv natpis tvrtke Euro ratan koja traži pletače s obzirom da od ratana proizvode stolice, ležaljke, garniture, fotelje, ograde, gazebe, separee i drugo.

- Nakon 11 godina boravka u Kini donio sam to iskustvo proizvodnje namještaja od ratana u Hrvatsku. Ovaj vid proizvodnje zastupljen je jedino u Indoneziji i Kini. Uskoro počinjemo s gradnjom tvorničkog pogona u poduzetničkoj zoni Barban -Krvavci, a imam potrebe za 20-ak radnika jer ih je trenutno samo 13. Radnik treba prvo proći obuku pletenja, a potom ovisno o tome koliko uspije proizvesti bit će i plaćen, rekao nam je vlasnik tvrtke Amir Adžikić. Naime, 80 posto rada u proizvodnji namještaja od ratana su baš ruke. Nema strojne proizvodnje. Na sajmu je proces nastajanja stolice od ratana predstavio instruktor pletenja Fehim Hodžić koji plete već više od 20 godina. Za jednu stolicu mu je potrebno četiri sata. Materijal za pletenje namještaja je polietilen i kako nam je rekao izuzetno je čvrst i otporan, a proizvodi imaju dvije godine garancije.

**T. GRBIĆ**



Od petka do nedjelje predstavilo se 30 obrtnika

Recept za smokvenjak nije tajan, a jedino što treba jesu sušene smokve i pokoji dodatak poput oraha ili čokolade... Smokve se suše tako da ih se dva puta dnevno okreće i pazi da se ne sprže na suncu. Zatim ih se melje i umijesi smokvenjak. Tamnije smokve malo se teže suše jer im je kora, saznajemo na štandovima, deblja

**BARBAN** - Smokvenjak Mirjane Prgomet iz Prnjani proglašen je najboljim među 18 prijavljenih na Fešti smokve i smokvenjaka koja se u subotu šestu godinu za redom održala na barbanskoj placi. Time je Prgomet obranila lanišku titulu najbolje u pripremi smokvenjaka. Najuređenijim štandom proglašen je onaj Mirjane Valić iz Ramlja. Ocjenjivao se okus, boja, miris, sastav, konzistencija... Neki su bili napravljeni tog jutra što je žiri u sastavu Željko Prgomet, Ibrahim Mujić i Budimir Žižović odmah detektirao jer im je nedostajala konzistencija. Recept za smokvenjak nije tajan, a jedino što treba jesu sušene smokve i pokoji dodatak poput oraha ili čokolade... Smokve se suše tako da ih se dva puta dnevno okreće i pazi da se ne sprže na suncu. Zatim ih se melje i umijesi smokvenjak. Tamnije smokve malo se teže suše jer im je kora, saznajemo na štandovima, deblja. Iako sam naziv kaže da se radi od smokava na štandu poduzetca Skink iz Rovinja kušali smo jedan eksperimentalni i to do pomikakija tzv. pomikaknjak. Ako može od smokve, bome

**BARBANSKA FEŠTA I DALJE SLAVI SMOKVU I PROIZVODE OD NJE**

## Mirjana Prgomet ponovno napravila najbolji smokvenjak



Posjetitelji su mogli kušati veliki broj smokvenjaka



Mirjana Prgomet i njezin slavni smokvenjak

može, uvjerali smo se, i od pomikakija.

Prema riječima Krste Bistre iz Lovrana koji se bavi uzgojem smokava, ali i ima konobu u Medveji smokvenjak može trajati kao istarski pršut, jedino mu vlaga može zasmetati.

- Smokva je danas često u kantunu nekog dvorišta, a ona to ne zavrđuje. Mjesečno izvozim između 300 i 500 kilograma u Englesku, a ove godine ćemo izvesti deset tona smokvinih proizvoda. Potražnja je velika. Imam

hektar pod smokvama u Zadru i to su četiri sorte: bunetarka, mazalica, čmica i sušeka, kazao nam je Bistre.

**Flambirane smokve** Prema riječima Željka Prgometa, doktora znanosti na području smokvarstva u svijetu postoji 120 proizvoda od smokava, a kod nas ih je prisutno manje od deset. Također u svijetu postoji 400 sorti smokava, u Hrvatskoj 40-ak, a u Istri 20-ak.

Na manifestaciji se predstavilo 35 izlagača koji su osim proizvoda od smokava prezentirali i one od meda, sira, lavande... a nisu izostali ni istarski suvenirni od drveta i kamena.

**T. GRBIĆ**